



Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

| | | |
|---------------|--|----|
| 2017/C 296/01 | Tipo de cambio del euro | 1 |
| 2017/C 296/02 | Decisión de Ejecución de la Comisión, de 28 de agosto de 2017, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola [Mergelland (DOP)] | 2 |
| 2017/C 296/03 | Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) [Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006] ⁽¹⁾ | 15 |

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión Europea

| | | |
|---------------|--|----|
| 2017/C 296/04 | Aviso relativo a la sentencia de 1 de junio de 2017 en el asunto T-442/12 en relación con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 626/2012 del Consejo, que modifica el Reglamento (UE) n.º 349/2012 por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de ácido tartárico originario de la República Popular China | 16 |
|---------------|--|----|

OTROS ACTOS

Comisión Europea

| | | |
|---------------|--|----|
| 2017/C 296/05 | 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 | 20 |
| 2017/C 296/06 | Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo | 23 |

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾**6 de septiembre de 2017**

(2017/C 296/01)

1 euro =

| Moneda | Tipo de cambio | Moneda | Tipo de cambio | | |
|--------|----------------------|---------|----------------|----------------------|-----------|
| USD | dólar estadounidense | 1,1931 | CAD | dólar canadiense | 1,4787 |
| JPY | yen japonés | 129,92 | HKD | dólar de Hong Kong | 9,3362 |
| DKK | corona danesa | 7,4393 | NZD | dólar neozelandés | 1,6528 |
| GBP | libra esterlina | 0,91428 | SGD | dólar de Singapur | 1,6133 |
| SEK | corona sueca | 9,5010 | KRW | won de Corea del Sur | 1 353,94 |
| CHF | franco suizo | 1,1399 | ZAR | rand sudafricano | 15,3965 |
| ISK | corona islandesa | | CNY | yuan renminbi | 7,7850 |
| NOK | corona noruega | 9,2765 | HRK | kuna croata | 7,4277 |
| BGN | leva búlgara | 1,9558 | IDR | rupia indonesia | 15 902,83 |
| CZK | corona checa | 26,112 | MYR | ringit malayo | 5,0570 |
| HUF | forinto húngaro | 306,17 | PHP | peso filipino | 60,908 |
| PLN | esloti polaco | 4,2415 | RUB | rublo ruso | 68,4889 |
| RON | leu rumano | 4,5986 | THB | bat tailandés | 39,563 |
| TRY | lira turca | 4,1045 | BRL | real brasileño | 3,7145 |
| AUD | dólar australiano | 1,4961 | MXN | peso mexicano | 21,2936 |
| | | | INR | rupia india | 76,4925 |

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

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 28 de agosto de 2017****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola****[Mergelland (DOP)]**

(2017/C 296/02)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los Países Bajos han presentado una solicitud de protección del nombre «Mergelland» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Mergelland».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Mergelland» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 28 de agosto de 2017.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«MERGELLAND»

PDO-NL-02114

Fecha de la solicitud: 26.1.2016

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Mergelland»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)*Categoría 1. Vino: Auxerrois blanco*Uva: *auxerrois*

Maduración temprana, acidez baja, densidad del mosto baja.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: manzana amarilla madura, pera, acidez suave, ligero, afrutado.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

*Categoría 1. Vino: Chardonnay blanco*Uva: *chardonnay*

Maduración tardía, acidez elevada, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: de amarillo limón intenso a amarillo dorado.

Sabor: limón, mantequilla, pan tostado, vainilla, cuerpo medio.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Dornfelder tinto

Uva: *dornfelder*

Tiempo de maduración medio, acidez baja, densidad del mosto media.

Características organolépticas:

Color: de rojo rubí intenso a púrpura.

Sabor: cereza, zarzamora, saúco.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Gewürztraminer blanco

Uva: *gewürztraminer*

Tiempo de maduración medio, acidez baja, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: frutas exóticas (por ejemplo, lichis), flores, cítricos, especias.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- contenido alcohólico total máximo,
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Rivaner/Müller-Thurgau blanco

Uva: *rivaner/müller-thurgau*

Maduración muy temprana, acidez baja, densidad del mosto baja.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: manzana, drupas, moscatel.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Pinot Blanc blanco

Uva: *pinot blanc*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada, rendimiento medio.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: frutas amarillas, pera, melón, tila.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Pinot Gris blanco

Uva: *pinot gris*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: de amarillo limón intenso a amarillo dorado.

Sabor: pera, miel, frutos de cáscara.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Pinot Noir tinto

Uva: *pinot noir*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: de granate relativamente claro a rojo rubí.

Sabor: frutos rojos, frambuesa, fresa, vainilla y otros matices amaderados, color claro.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Pinot Noir rosado

Uva: *pinot noir*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: rosa salmón.

Sabor: frutos rojos, fresa, a veces tomate maduro, color claro.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Pinot Noir blanco

Uva: *pinot noir*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: de amarillo limón intenso a amarillo dorado.

Sabor: pera, frutas amarillas, a veces notas de fresa y frambuesa.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Riesling blanco

Uva: *riesling*

Maduración tardía, acidez elevada, densidad del mosto de baja a media.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: drupas blancas (melocotón), manzana, pera.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 1. Vino: Dornfelder rosado

Uva: *dornfelder*

Tiempo de maduración medio, acidez baja, densidad del mosto media.

Características organolépticas:

Color: rosa oscuro.

Sabor: cereza, zarzamora, frambuesa.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Auxerrois blanco

Uva: *auxerrois*

Maduración temprana, acidez baja, densidad del mosto baja.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: manzana amarilla madura, pera, acidez suave, ligero, afrutado.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Chardonnay blanco

Uva: *chardonnay*

Maduración tardía, acidez elevada, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: de amarillo limón intenso a amarillo dorado.

Sabor: limón, mantequilla, pan tostado, vainilla, cuerpo medio.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Gewürztraminer blanco

Uva: *gewürztraminer*

Tiempo de maduración medio, acidez baja, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: frutas exóticas (por ejemplo, lichis), flores, cítricos, especias.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Rivaner/Müller-Thurgau blanco

Uva: *rivaner/müller-thurgau*

Maduración muy temprana, acidez baja, densidad del mosto baja.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: manzana, drupas, moscatel.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.),
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Pinot Blanc blanco

Uva: *pinot blanc*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada, rendimiento medio.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: frutas amarillas, pera, melón, tila.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- contenido alcohólico total máximo,
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Pinot Gris blanco

Uva: *pinot gris*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: de amarillo limón intenso a amarillo dorado.

Sabor: pera, miel, frutos de cáscara.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- contenido alcohólico total máximo,
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Pinot Noir rosado

Uva: *pinot noir*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: rosa salmón.

Sabor: frutos rojos, fresa, a veces tomate maduro, color claro.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- contenido alcohólico total máximo,
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Pinot Noir blanco

Uva: *pinot noir*

Maduración media-tardía, acidez media, densidad del mosto elevada.

Características organolépticas:

Color: de amarillo limón intenso a amarillo dorado.

Sabor: pera, frutas amarillas, a veces notas de fresa y frambuesa.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- contenido alcohólico total máximo,
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Riesling blanco

Uva: *riesling*

Maduración tardía, acidez elevada, densidad del mosto de baja a media.

Características organolépticas:

Color: amarillo limón intenso.

Sabor: drupas blancas (melocotón), manzana, pera.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- contenido alcohólico total máximo,
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: Dornfelder rosado

Uva: *dornfelder*

Tiempo de maduración medio, acidez baja, densidad del mosto media.

Características organolépticas:

Color: rosa oscuro.

Sabor: cereza, zarzamora, frambuesa.

Características analíticas: las características que figuran a continuación se describen empleando las definiciones vigentes en la reglamentación de la UE o en las órdenes ministeriales neerlandesas:

- contenido alcohólico total máximo,
- acidez volátil máxima,
- contenido máximo total de anhídrido sulfuroso,
- enriquecimiento máximo, desacidificación y, sujeto a aprobación, acidificación.

La densidad mínima del mosto es de 1 070 g/l (70 grados Oechsle), lo que corresponde a un grado alcohólico natural total en volumen del 9 %.

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

Auxerrois blanco

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Chardonnay blanco

Práctica enológica específica:

Aromas secundarios obtenidos a menudo mediante la fermentación maloláctica y el envejecimiento en barricas de madera.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Dornfelder tinto

Práctica enológica específica:

A veces se envejece en barricas de madera.

Gewürztraminer blanco

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Rivaner/Müller-Thurgau blanco

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Pinot Blanc blanco

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Pinot Gris blanco

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero; a veces se envejece en barricas de madera.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Pinot Noir tinto

Práctica enológica específica:

A fin de conservar el carácter afrutado, la fermentación no se efectúa a una temperatura demasiado elevada y se suele prolongar en barricas de madera.

Pinot Noir rosado

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Pinot Noir blanco

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Riesling blanco

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

Dornfelder rosado

Práctica enológica específica:

Aroma obtenido mediante la fermentación en frío en cubas de acero.

Para el vino espumoso de calidad:

Segunda fermentación y maduración con métodos tradicionales conformes a las normas aplicables a los vinos espumosos de calidad.

b) Rendimientos máximos*Auxerrois blanco*

80 hectolitros por hectárea

Chardonnay blanco

80 hectolitros por hectárea

Dornfelder tinto

85 hectolitros por hectárea

Gewürztraminer blanco

80 hectolitros por hectárea

Rivaner/Müller-Thurgau blanco

85 hectolitros por hectárea

Pinot Blanc blanco

80 hectolitros por hectárea

Pinot Gris blanco

80 hectolitros por hectárea

Pinot Noir tinto

60 hectolitros por hectárea

Pinot Noir rosado

75 hectolitros por hectárea

Pinot Noir blanco

75 hectolitros por hectárea

Riesling blanco

80 hectolitros por hectárea

Dornfelder rosado

85 hectolitros por hectárea

6. Zona delimitada

Comprende el territorio de los municipios neerlandeses de Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten y Valkenburg aan de Geul.

La superficie total de la zona, excluidos los suelos arcillosos, es de aproximadamente 250 km².

La superficie cultivada conforme con los requisitos ocupa 70 ha.

La zona definida solo incluye los viñedos situados en terrenos de suelo arable de loess.

7. Principales uvas de vinificación

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Definición de la zona geográfica

La composición del suelo, la geografía y el clima, únicos en los Países Bajos, hacen de Mergelland una zona especialmente adecuada para el cultivo de la vid. Ya en la alta Edad Media se daba el cultivo de la vid a gran escala en la zona: en efecto, las pruebas más antiguas de la viticultura en Mergelland se remontan al año 968. Incluso en la Pequeña Edad de Hielo (siglos XV-XIX), gracias a las condiciones favorables de la zona, se mantuvo el cultivo de la vid. Sin embargo, durante el período de dominio francés, en tiempos de Napoleón, se interrumpió el cultivo de la vid por motivos políticos. La viticultura con fines comerciales se reanudó en 1970, y Mergelland es considerada la cuna de la viticultura neerlandesa moderna. El rasgo típico de la región, y que la distingue del resto de los Países Bajos, es el predominio de variedades de uva clásicas procedentes del norte de Francia (*pinot noir*, *pinot gris* y *pinot blanc*, *chardonnay* y *auxerrois*) y de Alemania (*riesling*, *rivaner/müller-thurgau*, *gewürztraminer* y *dornfelder*).

Composición del suelo

El terreno está compuesto por una capa de suelo arable de loess sobre una capa de margas (formaciones de Maastricht y Gulpen) y ejemplos locales de formaciones del Pleistoceno o del Terciario, como la grava antigua del Mosa y las formaciones de Rupel, Tongeren, Holset y Hoogcruts.

Las características analíticas y organolépticas del vino se deben principalmente al loess, y en menor medida a la margas y la grava. El loess es un tipo de suelo ligero: la acumulación de limo suele ser de entre el 50 y el 60 %; la de arena, de entre el 20 y 30 %; y la de arcilla, inferior al 20 %. Además, el loess, al ser un suelo de estructura aireada, se calienta rápido, pero también se enfría rápido. Esto intensifica la variación entre las temperaturas diurnas, ya de por sí acusada en Mergelland debido a su ubicación en el interior, lo que contribuye a que se desarrolle el carácter afrutado de los vinos.

Vínculo causal

El loess es especialmente rico en creta, y la subcapa de margas que hay en la zona delimitada es prácticamente creta en estado puro. Los suelos ricos en creta contribuyen a que los vinos conserven una acidez fresca, y a menudo les confieren un ligero centelleo. No en vano, hay estudios que ponen de manifiesto que, de entre nueve tipos de suelo analizados, la combinación de loess y creta es la que obtiene la mayor puntuación en el apartado «Fruta» (carácter afrutado).

Tanto el loess como la margas de la subcapa tienen una buena capacidad de retención de agua y resisten bien la aridez, por lo que rara vez esta situación hace que los vinos pierdan el carácter afrutado o la acidez.

La inclinación del terreno y la grava contribuyen a un drenaje adecuado. Así, la estructura del suelo, unida a un déficit pluviométrico medio de 100 mm en el período de vegetación, garantiza que se dé una ligera escasez hídrica general. En este sentido, distintos estudios han demostrado que se trata de un situación óptima para la calidad de los vinos.

Clima y topología

A pesar de su ubicación septentrional, Mergelland es, gracias a su geografía y su suelo, lo suficientemente cálido para que las uvas maduren debidamente. Por otra parte, el clima relativamente frío es bastante propicio. En efecto, las uvas de Mergelland pueden alcanzar la plena madurez fisiológica sin que se produzca un aumento excesivamente rápido del contenido en azúcar que obligue a realizar la cosecha demasiado pronto. Así pues, el problema de un contenido alcohólico excesivo, cada vez más habitual en las regiones vinícolas del sur, no se da aquí. Además, el período de maduración (desde el envero hasta la cosecha) es lo suficientemente largo para que las uvas desarrollen su aroma, su mineralidad y su extracto.

Las uvas, para madurar en su debido momento, necesitan el calor y la luz solar adecuadas durante el día, mientras que las noches frías son muy importantes para el desarrollo del perfil organoléptico del vino. Si las noches son cálidas, el metabolismo se acelera; y cuando falta luz solar, las uvas utilizan el ácido málico como fuente de energía. Si las noches son frías, el ácido málico se consume más lentamente, y esto hace que el vino tenga suficiente acidez cuando madure. El ácido añade frescura al vino y desempeña una función clave en la formación de aromas (ésteres) durante la fermentación.

En resumen: los vinos de Mergelland se caracterizan por su combinación entre carácter afrutado, una elegancia fresca y mineralidad, todo ello debido a la interacción, única en los Países Bajos, entre las variedades de uva seleccionadas, el suelo, la geografía y el clima.

9. Condiciones complementarias esenciales

—

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH)

[Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 296/03)

Decisiones por las que se concede una autorización

| Referencia de la Decisión ⁽¹⁾ | Fecha de la Decisión | Nombre de la sustancia | Titular de la autorización | Número de autorización | Uso autorizado | Fecha de expiración del periodo de revisión | Motivos de la Decisión |
|--|----------------------|---|---|------------------------|---|---|---|
| C(2017) 5880 | 31 de agosto de 2017 | Trióxido de cromo N.º CE 215-607-8, N.º CAS 1333-82-0 | Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Alemania | REACH/17/20/0 | Pulverización o aplicación con brocha, en medio industrial, de mezclas que contengan trióxido de cromo destinadas al revestimiento de artículos metálicos en entornos difíciles, para garantizar una resistencia a la corrosión y la oxidación a alta temperatura, así como las propiedades antidepósito de la superficie o la lubricidad a alta temperatura, en los sectores del automóvil, la aeronáutica, la maquinaria para la generación de electricidad, las instalaciones petrolíferas y de gas, así como en aplicaciones marítimas | 21 de septiembre de 2024 | De conformidad con el artículo 60, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006, las ventajas socio-económicas compensan los riesgos para la salud humana o el medio ambiente del uso de la sustancia y no hay sustancias o tecnologías alternativas adecuadas desde el punto de vista de la viabilidad técnica y económica. |
| | | | | REACH/17/20/1 | Pulverización, en medio industrial, de mezclas que contengan trióxido de cromo destinadas al revestimiento en entornos difíciles, a fin de producir un revestimiento tratado a baja temperatura para la protección contra la corrosión, o la resistencia a la corrosión y a la oxidación a temperatura elevada, con una reducción de la rugosidad de la superficie o un adhesivo a alta temperatura, en los sectores de la aeronáutica, la maquinaria para la generación de electricidad, las instalaciones petrolíferas y de gas, así como en aplicaciones marítimas | 21 de septiembre de 2029 | |

⁽¹⁾ La Decisión está disponible en el sitio web de la Comisión Europea: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_es

⁽¹⁾ DO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA
COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN EUROPEA

Aviso relativo a la sentencia de 1 de junio de 2017 en el asunto T-442/12 en relación con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 626/2012 del Consejo, que modifica el Reglamento (UE) n.º 349/2012 por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de ácido tartárico originario de la República Popular China

(2017/C 296/04)

Sentencia

En su sentencia de 1 de junio de 2017 en el asunto T-442/12, Changmao Biochemical Engineering Co Ltd/Consejo ⁽¹⁾ («sentencia»), el Tribunal General de la Unión Europea («Tribunal General») anuló el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 626/2012 del Consejo, de 26 de junio de 2012, que modifica el Reglamento (UE) n.º 349/2012, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de ácido tartárico originario de la República Popular China ⁽²⁾ («Reglamento de Ejecución»), en la medida en que se aplica al productor exportador chino Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (el productor exportador afectado).

El Tribunal General dictaminó que se habían violado los derechos de defensa del productor exportador afectado al rechazarse su solicitud de comunicación de información relativa a la diferencia de precio entre el ácido DL tartárico y el ácido L(+) tartárico en el contexto de los cálculos del valor normal, sin que se le facilitara una razón válida en tiempo útil. El Tribunal General sostuvo que no cabía excluir la posibilidad de que, en caso de que se hubiese aceptado la solicitud, el resultado de la investigación podría haber sido diferente.

Consecuencias

De conformidad con el artículo 266 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, las instituciones de la Unión deben adoptar las medidas necesarias para la ejecución de la sentencia.

Cuando adopten las medidas necesarias para cumplir una sentencia que anula una medida y ejecutar dicha sentencia en su totalidad, el procedimiento subyacente a dicha medida puede reanudarse en el punto exacto en el que se produjo la ilegalidad ⁽³⁾.

En consecuencia, en la ejecución de la sentencia del Tribunal General de 1 de junio de 2017, la Comisión tiene la posibilidad de corregir los aspectos del procedimiento que dieron lugar a la anulación y dejar inalteradas aquellas partes a las que no afecte la sentencia ⁽⁴⁾.

La anulación del Reglamento de Ejecución se debió a la vulneración de los derechos de defensa durante una fase del procedimiento administrativo subyacente al Reglamento de Ejecución, es decir, la falta de comunicación de determinada información a dicho productor exportador en el contexto del cálculo del valor normal.

La solicitud del productor exportador afectado de que se comunicara información relativa a la diferencia de precio entre el ácido DL tartárico y el ácido L(+) tartárico en el contexto de los cálculos del valor normal debe reexaminarse a la luz de las circunstancias específicas del asunto.

Siguen siendo válidas las conclusiones establecidas en el Reglamento que no se impugnaron o que se impugnaron, pero fueron desestimadas en la sentencia del Tribunal General, o que este no examinó y, en consecuencia, no dieron lugar a la anulación del Reglamento de Ejecución.

⁽¹⁾ Sentencia del Tribunal General, de 1 de junio de 2017, Changmao Biochemical Engineering/Consejo, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ DO L 182 de 13.7.2012, p. 1.

⁽³⁾ Sentencias del Tribunal de Justicia de 3 de octubre de 2000, Industrie des poudres sphériques/Consejo, C-458/98 P, EU:C:2000:531, apartados 80 a 85, y de 28 de enero de 2016, CM Eurologistik, C-283/14 y C-284/14, EU:C:2016:57, apartados 48 a 55.

⁽⁴⁾ Sentencia del Tribunal de Justicia, de 14 de junio de 2016, Comisión/McBride, asunto C-361/14 P, EU:C:2016:434, apartado 56; véase también, en el ámbito del dumping, la sentencia del Tribunal de Justicia, de 3 de octubre de 2000, Industrie des poudres sphériques/Consejo, asunto C-458/98 P, EU:C:2000:531, apartado 84.

Reapertura del procedimiento

En vista de lo anterior, la Comisión ha decidido reabrir la investigación antidumping relativa a las importaciones de ácido tartárico originario de la República Popular China, que dio lugar a la adopción del Reglamento (UE) n.º 626/2012, de 26 de junio de 2012, en la medida en que afecta al productor exportador afectado, y la reanuda en el punto exacto en el que se produjo la irregularidad.

La presente reapertura de la investigación se limitará a la ejecución de la sentencia del Tribunal General en lo que respecta a Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. La reapertura no afecta a otras investigaciones. El Reglamento de Ejecución (UE) n.º 349/2012 del Consejo, de 16 de abril de 2012, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de ácido tartárico originario de la República Popular China tras una reconsideración por expiración en virtud del artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1225/2009 ⁽¹⁾ sigue siendo, por tanto, aplicable con respecto al productor exportador afectado.

Se informará a las partes interesadas sobre la presente reconsideración mediante la publicación del presente aviso en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Información presentada por escrito

Se invita a las partes interesadas, y en particular al productor exportador afectado y a la industria de la Unión a que expongan sus puntos de vista, presenten información y aporten justificantes sobre las cuestiones relativas a la reapertura de la investigación. Salvo disposición en contrario, dicha información y los justificantes deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo de 20 días a partir de la fecha de publicación del presente aviso en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Posibilidad de audiencia con los servicios de investigación de la Comisión

El productor exportador afectado y la industria de la Unión podrán solicitar audiencia con los servicios de investigación de la Comisión. Toda solicitud de audiencia deberá hacerse por escrito, especificando los motivos. En el caso de audiencias sobre cuestiones relativas a la reapertura de la investigación, la solicitud deberá presentarse en un plazo de 15 días a partir de la fecha de publicación del presente aviso en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. Posteriormente, las solicitudes de audiencia deberán presentarse en los plazos específicos que establezca la Comisión en su comunicación con las partes.

Instrucciones para presentar información por escrito y enviar la correspondencia

La información presentada a la Comisión para la realización de investigaciones de defensa comercial deberá estar libre de derechos de autor. Las partes interesadas, antes de presentar a la Comisión información o datos sujetos a derechos de autor de terceros, deberán solicitar un permiso específico al titular de los derechos de autor que permita de forma explícita que: a) la Comisión utilice la información y los datos a efectos del presente procedimiento de defensa comercial, y b) la información o los datos se faciliten a las partes interesadas en la presente investigación de forma que les permitan ejercer su derecho de defensa.

Toda la información presentada por escrito y la correspondencia que aporten las partes interesadas para las que se solicite tratamiento confidencial deberá llevar la indicación «Limited» ⁽²⁾ (difusión restringida).

Las partes interesadas que faciliten información de difusión restringida deberán proporcionar resúmenes no confidenciales, con arreglo al artículo 19, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea ⁽³⁾ («Reglamento de bases»), con la indicación «For inspection by interested parties» (para inspección por las partes interesadas). Estos resúmenes deberán ser suficientemente detallados para permitir una comprensión razonable del contenido de la información facilitada con carácter confidencial.

Si una parte interesada que presenta información confidencial no presenta un resumen no confidencial de esta con el formato y la calidad requeridos, dicha información podrá ser ignorada.

Se invita a las partes interesadas a que envíen toda la información y las solicitudes por correo electrónico, incluidas las copias escaneadas de los poderes notariales y las certificaciones. Al utilizar el correo electrónico, las partes interesadas manifiestan su acuerdo con las normas aplicables a la información presentada por medios electrónicos contenidas en el documento «CORRESPONDENCIA CON LA COMISIÓN EUROPEA EN CASOS DE DEFENSA COMERCIAL», publicado en el sitio web de la Dirección General de Comercio: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf.

⁽¹⁾ DO L 110 de 24.4.2012, p. 3.

⁽²⁾ Un documento con la indicación «Limited» se considera un documento confidencial con arreglo al Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea (DO L 176 de 30.6.2016, p. 21) y el artículo 6 del Acuerdo de la OMC sobre la aplicación del artículo VI del GATT de 1994 (Acuerdo Antidumping). Asimismo, está protegido de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

⁽³⁾ DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

Las partes interesadas deberán indicar su nombre, dirección y número de teléfono, así como una dirección de correo electrónico válida, y asegurarse de que esta última sea una dirección de correo electrónico oficial de la empresa, que funcione y que se consulte a diario.

Una vez facilitados los datos de contacto, la Comisión se comunicará con las partes interesadas únicamente por correo electrónico, a no ser que estas soliciten expresamente recibir todos los documentos de la Comisión por otro medio de comunicación, o que la naturaleza del documento que se vaya a enviar exija que se envíe por correo certificado.

En relación con otras normas y otra información sobre la correspondencia con la Comisión, incluidos los principios que se aplican a la información presentada por correo electrónico, las partes interesadas deberán consultar las instrucciones de comunicación con las partes interesadas mencionadas anteriormente.

Dirección de la Comisión para la correspondencia:

Comisión Europea
Dirección General de Comercio
Dirección H
Despacho: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/brussel
BELGIQUE/BELGIË
Correo electrónico: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Falta de cooperación

Cuando una parte interesada deniegue el acceso a la información necesaria, no facilite dicha información en los plazos establecidos u obstaculice de forma significativa la investigación, podrán extraerse conclusiones, positivas o negativas, a partir de los datos disponibles, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento de base.

Si se comprueba que alguna de las partes interesadas ha facilitado información falsa o engañosa, podrá no tenerse en cuenta dicha información y hacerse uso de los datos disponibles.

Si una parte interesada no coopera o solo coopera parcialmente y, como consecuencia de ello, las conclusiones se basan en los datos disponibles, conforme a lo dispuesto en el artículo 18 del Reglamento de base, el resultado podrá ser menos favorable para ella de lo que habría sido si hubiera cooperado.

El hecho de no dar una respuesta por medios informatizados no se considerará una falta de cooperación, siempre que la parte interesada demuestre que presentar la respuesta de esta forma supondría un trabajo o un coste suplementario desproporcionados. Dicha parte deberá ponerse de inmediato en contacto con la Comisión.

Consejero Auditor

El productor exportador afectado y la industria de la Unión podrán solicitar la intervención del Consejero Auditor en los procedimientos comerciales. Este actúa de intermediario entre las partes interesadas y los servicios de investigación de la Comisión. Revisa las solicitudes de acceso al expediente, las controversias sobre la confidencialidad de los documentos, las solicitudes de ampliación de plazos y las peticiones de audiencia de terceras partes. El Consejero Auditor puede celebrar una audiencia con una parte interesada concreta y mediar para garantizar el pleno ejercicio de los derechos de defensa de las partes interesadas.

Toda solicitud de audiencia con el Consejero Auditor deberá hacerse por escrito, especificando los motivos. Cuando se trate de audiencias sobre cuestiones relativas a la fase inicial de la investigación, la solicitud deberá presentarse en un plazo de 15 días a partir de la fecha de publicación del presente aviso en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. Posteriormente, las solicitudes de audiencia se presentarán en los plazos específicos que establezca la Comisión en su comunicación con las partes.

El Consejero Auditor también ofrecerá la posibilidad de celebrar una audiencia con las partes en la que puedan presentarse distintos puntos de vista y rebatirse argumentos sobre cuestiones relacionadas, entre otras cosas, con la ejecución de las sentencias.

Las partes interesadas podrán encontrar más información, así como los datos de contacto, en las páginas web del Consejero Auditor, en el sitio web de la Dirección General de Comercio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Tratamiento de datos personales

Todo dato personal obtenido en el transcurso de la presente investigación se tratará de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

Información a las autoridades aduaneras

Deben devolverse o condonarse los derechos antidumping abonados de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 626/2012, sobre las importaciones de ácido tartárico, clasificado en el código NC ex 2918 12 00 (código TARIC 2918 12 00 90) y originario de la República Popular China, producido por Changmao Biochemical Engineering Co Ltd (código TARIC adicional A688), por encima de los derechos antidumping establecidos por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 349/2012, sobre las mismas importaciones. Las solicitudes de devolución o condonación se presentarán a las autoridades aduaneras nacionales con arreglo a la legislación aduanera aplicable.

Divulgación de la información

Se informará al productor exportador afectado y a la industria de la Unión de los hechos y las consideraciones esenciales sobre cuya base se prevé ejecutar la sentencia, y se les dará la oportunidad de formular observaciones.

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

(2017/C 296/05)

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

«JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN»

N.º UE: PGI-SI-02112-4.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Jajca izpod Kamniških planin».

2. Estado miembro o tercer país

Eslovenia.

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

Clase 1.4, «Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)».

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

Los «Jajca izpod Kamniških planin» se caracterizan por su cáscara lisa de espesor uniforme y su atractivo aspecto mate luminoso que transmite la sensación de frescura duradera. La cáscara del huevo es resistente. La fuerza mínima media necesaria para deformar la cáscara del huevo es de 32 N. La yema es uniforme y tiene un característico color amarillo, con una pigmentación que corresponde a un valor mínimo de 11 en la escala DSM de Roche. Los huevos se pueden comercializar según diferentes categorías de peso, en un embalaje con un peso neto mínimo, o clasificados por calibre en las categorías de peso S, M, L y XL. Los «Jajca izpod Kamniških planin» tienen un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, en especial ácidos grasos alfa-linolénicos. El contenido mínimo total en peso de ácidos grasos omega-3 es del 2,5 %, y la relación máxima entre omega-6 y omega-3 es de 8:1. Esta relación es excelente desde el punto de vista nutricional y sanitario y se ajusta a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

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

La alimentación de las gallinas ponedoras es rica en carbonato de calcio procedente de la mina de Stahovica pri Kamniku. Además, las gallinas ponedoras beben exclusivamente agua canalizada a partir de dos estaciones de bombeo del curso superior del Kamniška Bistrica y del Savinja. Los ácidos grasos Ω -3 provienen de semillas de lino debidamente tratadas.

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

Tanto la cría y la reproducción de las gallinas como la producción de los huevos deben tener lugar en la zona geográfica definida.

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

—

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

—

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica se extiende alrededor de los Alpes de Kamnik-Savinja y comprende los territorios situados dentro de los límites marcados por las conexiones viarias que figuran a continuación y las fronteras nacionales de la República de Austria y la República de Eslovenia:

- autopista entre Šentrupert y Domžal,
- carreteras locales entre Domžal y Zaboršt pri Dolu,
- carreteras principales entre Zaboršt pri Dolu y Brod,
- autopista entre Brod y Kranj-Est,
- carretera regional entre Kranj y Zgornje Jezersko,
- frontera con Austria,
- carretera regional entre Pavličevo sedlo y Šentrupert.

Todas las localidades conectadas por las vías antes mencionadas se encuentran dentro de la zona geográfica.

5. Vínculo con la zona geográfica

La reputación de los «Jajca izpod Kamniških planin» se remonta a finales del siglo XIX, época en que eran muchas las granjeras de Kamnik que abastecían de este apreciado producto a las cocinas y los mercados de Liubliana. Ya en aquel momento la producción de huevos destinados al consumo se beneficiaba de la excelente situación geográfica de las montañas de Kamnik-Savinja y, sobre todo, de un agua de calidad. En efecto, este territorio, en gran parte deshabitado y caracterizado por una naturaleza mayormente en estado salvaje, permitía disponer de agua potable de la máxima calidad. Asimismo, la mina calcárea de Stahovica, situada al norte de Kamnik, ha ejercido desde siempre un efecto positivo en la producción de huevos (la roca carbonatada que se extrae de ella, de más de 200 millones de años de antigüedad, es de origen sedimentario y tiene una pureza química excepcional gracias a la metamorfosis térmica). Por otra parte, el desarrollo de la producción de huevos en la zona geográfica se vio influenciado en el pasado por el microclima alpino característico y sus temperaturas templadas.

Aprovechando tales condiciones naturales, aparecieron numerosas explotaciones agrícolas dedicadas a la producción de huevos para el consumo. Además, el auge de la producción de lino en la zona geográfica para la fabricación de tejidos a partir de la fibra de esta planta permitió que se desarrollara la industria textil (hilatura) de Mengeš. Si bien el lino se cultivaba para la producción de la fibra, las semillas, como producto secundario, se utilizaban para alimentar a los animales, especialmente las aves de corral. En efecto, hay una amplia bibliografía sobre el cultivo del lino en la zona de producción de los «Jajca izpod Kamniških planin»: desde una referencia en 1493, cuando se menciona la producción de lino entre las obligaciones de servidumbre inscritas en el registro de la propiedad rústica creado por la administración del príncipe de Jajlje, hasta una referencia en 1953, cuando se presenta el desarrollo de la fábrica de transformación de lino Induplati de Jarše.

Dado que las semillas de lino contienen aproximadamente un 40 % de materias grasas, de las que la mitad son ácidos grasos omega-3 (ácidos alfa-linolénicos), los huevos eran de muy buena calidad y también excelentes para la salud. Así pues, en la producción de los «Jajca izpod Kamniških planin» se mantiene la tradición de incluir semillas de lino en la alimentación de las gallinas ponedoras. Esto precisamente es lo que diferencia los «Jajca izpod Kamniških planin» de los huevos de otros muchos productores que, para lograr que sean más ricos en ácidos grasos omega-3, utilizan materias primas menos tradicionales, como aceite de pescado desnaturalizado o algas.

Comparados con otros huevos, los «Jajca izpod Kamniških planin» tienen un contenido en ácidos grasos omega-3 al menos dos veces superior, y comparados con los huevos ricos en omega-3, su contenido en ácidos alfa-linolénicos es también superior.

Las granjeras de Kamnik y del interior siguieron abasteciendo de huevos para el consumo a la ciudad de Liubliana hasta la segunda guerra mundial, momento en que este floreciente comercio se vio truncado debido a la frontera y el doble anillo de alambre de púas con los que las fuerzas invasoras rodearon la capital. La canción popular *Katarina Barbara*, escrita en 1895 por Karel Štrekelj, eslavista y recopilador de canciones tradicionales, habla de este tema y hace referencia a una gallina robada que estaba destinada a abastecer a Liubliana. Aunque tras la segunda guerra mundial tardó en recuperarse la tradición de la cría de aves de corral a los pies de los Alpes de Kamnik, desde entonces esta actividad se ha consolidado sin dejar de expandirse. Durante muchos años, la reputación de los «Jajca izpod Kamniških planin» se ha dado por sentada, y no fue hasta finales del siglo pasado cuando los productores empezaron a promocionar activamente el producto. Hoy en día, diversos artículos aparecidos en la prensa, en publicaciones culinarias y en internet, así como emisiones de televisión, documentación comercial y distintos folletos, dan fe de la reputación de los «Jajca izpod Kamniških planin». En este sentido, en su libro titulado *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005), Boštjan Šaver se refiere a los «Jajca izpod Kamniških planin» como ejemplo de una denominación que demuestra el vínculo existente entre los habitantes y los Alpes, y las montañas en general, en Eslovenia. Los «Jajca izpod Kamniških planin» también se presentan en el folleto *Okusiti Slovenijo* publicado por la Oficina de Turismo de Eslovenia y destinado a dar a conocer el rico patrimonio gastronómico esloveno. Asimismo, aparecen en otras muchas publicaciones (revistas, anuarios), como en *Gorenjska hrana* (2011), sobre la gastronomía de Gorenjska, y en *Slovenska kulinarika*, sobre la gastronomía de Eslovenia; en artículos de la asociación de consumidores de Eslovenia, que presenta, entre otros productos, los «Jajca izpod Kamniških planin» en su folleto *Slovenska tradicionalna živila*; en un artículo titulado «To so dobra jajca», etc.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2017/C 296/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 17, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

Aguardiente de vino con la indicación geográfica siguiente:

«КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ»/«ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ»/«KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA»/«GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT»

N.º UE: PGI-BG-01865 — 7.1.2014

1. Indicación geográfica cuyo registro se solicita

«Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat»

2. Categoría de la bebida espirituosa

Винена дестилатна спиртна напитка/Aguardiente de vino

3. Descripción de la bebida espirituosa:

El «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» es un aguardiente de vino con un grado alcohólico mínimo de 40 % vol. que:

- se elabora mediante la destilación simple o doble a menos de 65 % vol. de vino obtenido con una proporción máxima de 75 litros de vino por cada 100 kg de uva, y
- se ajusta, desde el punto de vista de la composición y las características organolépticas, a los requisitos aplicables a la elaboración de un aguardiente de vino.

3.1. Características físicas

Líquido claro, brillante, sin sedimentos ni partículas en suspensión. Tiene un color amarillo pálido debido a la maduración en barricas de roble o a la adición de caramelo, y un aroma característico de las materias primas empleadas y potenciado por el período de maduración.

3.2. Características químicas

El aguardiente de vino tiene un grado alcohólico mínimo de 40 % vol. y se elabora respetando escrupulosamente el requisito de producir, por cada 100 kg de uva, un máximo de 75 litros de vino. Posteriormente, este vino se destila a menos de 65 % vol.

Grado alcohólico: 40 % vol.; contenido de metanol: 11 g/hl de alcohol a 100 % vol.; sustancias volátiles: 140-200 g/hl de alcohol a 100 % vol.

Las sustancias volátiles, otro de los aspectos clave que influyen en las características organolépticas de la bebida, están compuestas por una mezcla de alcoholes superiores, ácidos totales, ésteres y aldehídos. En efecto, el aroma de la bebida viene determinado por la cantidad de ésteres (14-30 g/hl de alcohol a 100 % vol.) y de aldehídos (7-9 g/hl de alcohol a 100 % vol.), mientras que el sabor depende de la cantidad de alcoholes superiores (120-150 g/hl de alcohol a 100 % vol.).

3.3. Características organolépticas

El «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» tiene un sabor con cuerpo, robusto e intenso a uva madura, con matices de manzana verde e higo, un equilibrado gusto a vainilla, y un discreto aroma a madera.

⁽¹⁾ DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

3.4. Características específicas (en relación con otras bebidas espirituosas de la misma categoría)

El «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» se obtiene mediante la destilación de vino elaborado con uvas de la variedad *cherven misket* (20 %) y vinos elaborados con cualquier combinación de las variedades de uva blanca y tinta siguientes (80 %):

- Blanca: *chardonnay*, *muscat ottonel*, moscatel de grano menudo, *viognier*, *ugni blanc*, *traminer*, *rkatsiteli*, *cherven misket*, *riesling*, *sauvignon blanc*, *victoria* y *chasselas*.
- Tinta: *cabernet sauvignon*, *syrah*, *merlot*, *mavrud*, *primitivo*, *pamid*, *garnacha tintorera*, *gamay de Bouze*, *pinot noir*, *cabernet franc*, moscatel de Hamburgo y *rubin*.

La *cherven misket* es una variedad aromática que aporta los ricos matices de manzana verde e higo presentes en el sabor del aguardiente de vino.

La fermentación en frío de las uvas, que se efectúa a una temperatura controlada no superior a 22 °C, garantiza la máxima conservación de su aroma. El empleo de un método de producción basado en la destilación continua a menos de 65 % vol. del vino obtenido contribuye a enriquecer y concentrar el potencial de aroma y sabor del «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat».

A fin de que ganen en equilibrio y armonía, los destilados se maduran en barricas de roble que ayudan a desarrollar todo su potencial. Es así como se logra el característico color dorado, el sabor con cuerpo, robusto e intenso a uva madura y el discreto aroma a madera.

A continuación, la bebida se ensambla mezclando destilados de diferente edad y con distintas características organolépticas, y se le añade la cantidad necesaria de agua suavizada para rebajar el grado alcohólico a 40 % vol. Después, la bebida se somete a un tratamiento para evitar que se enturbie y se procede a la estabilización, de conformidad con las prácticas enológicas permitidas. En caso de ser necesario, se añade caramelo para corregir el color.

4. Zona geográfica

La zona incluye las localidades siguientes (*zemlishta*):

- Municipio de Karnobat — seis localidades (microrregiones): Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo y Raklitsa.
- Municipio de Sungurlare — una localidad (microrregión): Terziysko.
- Municipio de Aytos — cuatro localidades (microrregiones): Karageorgievo, Pirne, Topolitsa y Chernograd.
- Municipio de Tsarevo — una localidad (microrregión): Lozenets.
- Municipio de Straldzha — una localidad (microrregión): Straldzha.

El embotellado puede efectuarse fuera de la zona geográfica definida.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

El «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» se elabora siguiendo una técnica clásica búlgara. Una vez alcanzada la madurez tecnológica, las uvas se recogen a mano, variedad por variedad, se despallan, y, si es necesario, se deja enfriar la pulpa obtenida. Las condiciones de fermentación y la levadura utilizada son unas de las principales fuentes de compuestos aromáticos.

La fermentación en frío de las uvas garantiza la máxima conservación de su aroma. Una vez terminada la fermentación, el vino se clarifica, en caso de ser necesario, y se procede a su destilación. Este vino, que se obtiene respetando el requisito de un máximo de 75 litros por cada 100 kg de uva, se destila en condiciones estrictamente controladas, a menos de 65 % vol., lo que garantiza un grado elevado y homogéneo de calidad del «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» e influye de manera significativa en la composición aromática del destilado resultante. Durante la destilación, a raíz del tratamiento térmico, se forman nuevos compuestos como ésteres, aldehídos, acetalos, etc. A fin de obtener un perfil aromático lo más preciso posible, se emplea un método diferente para producir los destilados con los que se elabora la bebida: se aprovechan las propiedades de los metales preciosos, en este caso, la plata, mediante el uso de filtros especiales hechos con este material que se ajustan a las cubas utilizadas para la destilación.

Los destilados obtenidos se dividen en lotes según su evaluación físico-química y organoléptica y se maduran durante al menos seis meses en barricas de roble con una capacidad máxima de 500 litros.

A continuación, la bebida se ensambla mezclando destilados de diferente edad y con distintas características organolépticas, y se le añade la cantidad necesaria de agua suavizada para rebajar el grado alcohólico a 40 % vol. Después, la bebida se trata para evitar el enturbiamiento y se estabiliza, de conformidad con las prácticas enológicas permitidas. El color amarillo pálido se debe a la maduración en las barricas de roble o a la adición de caramelo para lograr el color deseado.

6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen

6.1. Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo

El clima del municipio de Karnobat es continental de transición, con una fuerte influencia del mar en la zona costera, que se extiende a 20-30 km del litoral. En esta zona, el período de vegetación de la vid es de 205 días. La suma media de las temperaturas que permiten la actividad biológica es de 3 911 °C, con un intervalo de confianza de entre 3 713 °C y 4 109 °C (estas sumas se corresponden con las condiciones necesarias para la maduración de las variedades tempranas, intermedias y tardías, respectivamente).

La superficie vitícola en producción es de 2 766,56 ha. En concreto, los viñedos de los que se obtiene la materia prima para elaborar el «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» se sitúan en la región vitivinícola subbalcánica (Valle de las Rosas/Rozova dolina-municipios de Karnobat y Sungurlare), la parte occidental de la región vitivinícola oriental (mar Negro/Chernomorski-municipios de Aytos y Tsarevo) y la región vitivinícola meridional (tierras bajas de Tracia/Trakiyska nizina-municipio de Straldzha). La zona geográfica incluye también la subregión de Tundzha-Straldzha y las laderas meridionales de los Balcanes orientales en torno a Karnobat y Aytos, así como parte de las tierras bajas de Burgas.

Las elevadas crestas y los valles bajos y planos característicos también del territorio del municipio de Karnobat favorecen el cultivo de uvas de vinificación, incluida la variedad *cherven misket*, una antigua uva de vinificación autóctona de Bulgaria de crecimiento medio y con una buena fertilidad y un rendimiento medio. Desde el punto de vista de la resistencia a las heladas, es la mejor de las variedades locales y supera a muchas variedades extranjeras. Además, la *misket* es una variedad aromática que aporta unos ricos matices de manzana verde e higo al sabor del «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat».

6.2. Características especiales de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica

Las condiciones naturales y climáticas favorables, un requisito imprescindible para la obtención de uvas de buena calidad y con una debida maduración, junto con la cosecha nocturna de los frutos para conservar su aroma, así como la fermentación a baja temperatura y las técnicas de destilación continua, ayudan a concentrar el delicado aroma de las uvas, mientras que el proceso de destilación en barricas de roble contribuye a desarrollar todo el potencial aromático y gustativo de la bebida. Es así como se logra el característico color dorado, el sabor con cuerpo, robusto e intenso a uva madura y el discreto aroma a madera.

El «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» tiene un sabor con cuerpo, robusto e intenso a uva madura, con matices de manzana verde e higo, un equilibrado regusto a vainilla, y un discreto aroma a madera, características que hacen que sea reconocido, apreciado y buscado por los consumidores. La bebida, mezcla de tradición e innovación, goza de una posición estable en el mercado.

Los documentos que constituyen el expediente de la bebida están disponibles en la Dirección de Registro, Licencia y Control del Ministerio de Economía de Bulgaria.

7. Disposiciones de la Unión Europea, nacionales o regionales

El procedimiento nacional para la aprobación de bebidas espirituosas con indicación geográfica se dispone en el capítulo nueve («Bebidas espirituosas»), sección VII («Producción de bebidas espirituosas con indicación geográfica»), de la Ley búlgara sobre vinos y bebidas espirituosas (ZVSN) (SG n.º 45 de 15.6.2012, en vigor desde el 16.9.2012).

La indicación geográfica «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» fue aprobada mediante Orden n.º T-RD-27-21 del Ministerio búlgaro de Economía y Energía, de 27 de noviembre de 2013, publicada en el sitio web de dicho Ministerio: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna- napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Solicitante

— Estado miembro

Bulgaria

— Dirección completa (calle y número, población, código postal y país)

ul. Slavyanska 8, 1052 Sofía, Bulgaria

— Nombre de la persona física o jurídica

Министерство на икономиката/Ministerio de Economía

9. Complemento a la indicación geográfica

Sin complemento.

10. Normas específicas de etiquetado

No se aplica ninguna norma específica obligatoria de etiquetado (salvo las normas transversales) al producto «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat».

