

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 51



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

61.º año

10 de febrero de 2018

Sumario

IV Información

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

Consejo

2018/C 51/01	Anuncio dirigido a las personas y las entidades sujetas a medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2010/788/PESC del Consejo, que se aplica por la Decisión de Ejecución (PESC) 2018/202 del Consejo, y en el Reglamento (CE) n.º 1183/2005 del Consejo, que se aplica por el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/197 del Consejo, relativos a medidas restrictivas contra la República Democrática del Congo	1
2018/C 51/02	Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en el Reglamento (CE) n.º 1183/2005 del Consejo, por el que se imponen medidas restrictivas específicas dirigidas contra personas que incurren en violación del embargo de armas en relación con la República Democrática del Congo	3

Comisión Europea

2018/C 51/03	Tipo de cambio del euro	4
2018/C 51/04	Notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea	5

ES

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2018/C 51/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8726 — Oney/4finance/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2018/C 51/06	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	8
2018/C 51/07	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	17
2018/C 51/08	Publicación de solicitudes de protección de términos tradicionales en virtud del artículo 30 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas	24
2018/C 51/09	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	29

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

IV

*(Información)*INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

CONSEJO

Anuncio dirigido a las personas y las entidades sujetas a medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2010/788/PESC del Consejo, que se aplica por la Decisión de Ejecución (PESC) 2018/202 del Consejo, y en el Reglamento (CE) n.º 1183/2005 del Consejo, que se aplica por el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/197 del Consejo, relativos a medidas restrictivas contra la República Democrática del Congo

(2018/C 51/01)

La presente información se pone en conocimiento de las personas incluidas en el anexo de la Decisión 2010/788/PESC del Consejo ⁽¹⁾, aplicada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2018/202 del Consejo ⁽²⁾ y en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1183/2005 del Consejo ⁽³⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/197 del Consejo ⁽⁴⁾.

El Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas decidió que deben incluirse cuatro personas en la lista de personas y entidades sujetas a las medidas impuestas en los párrafos 13 y 15 de la Resolución 1596 (2005).

Las personas afectadas podrán presentar en todo momento al Comité de las Naciones Unidas establecido de conformidad con el párrafo 8 de la Resolución 1533 (2004) del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas una solicitud, junto con todo tipo de documentación probatoria, para que se reconsideren las decisiones de incluirlas en la lista de las Naciones Unidas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Punto focal para la supresión de nombres de las listas de sanciones
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, N.Y. 10017
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
Tel. +1 917 367 9448
Fax. +1 212 963 1300
Correo electrónico: delisting@un.org

A raíz de la decisión de las Naciones Unidas, el Consejo de la Unión Europea ha determinado que las personas que figuran en los anexos mencionados deben ser incluidas en la lista de personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas prevista en la Decisión 2010/788/PESC, aplicada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2018/202 y en el Reglamento (CE) n.º 1183/2005, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/197. Los motivos de la designación de las personas afectadas figuran en las entradas correspondientes del anexo de la Decisión 2010/788/PESC, y en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1183/2005.

Se advierte a las personas afectadas de la posibilidad de presentar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios de internet enumerados en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1183/2005, una solicitud para obtener la autorización de utilizar los fondos inmovilizados para necesidades básicas o pagos específicos (véase el artículo 3 del Reglamento).

⁽¹⁾ DO L 336 de 21.12.2010, p. 30.

⁽²⁾ DO L 38 de 10.2.2018, p. 19.

⁽³⁾ DO L 193 de 23.7.2005, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 38 de 10.2.2018, p. 2.

Las personas afectadas podrán presentar al Consejo una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en las listas mencionadas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu.

Asimismo, se advierte a las personas afectadas de que tienen la posibilidad de recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en el Reglamento (CE) n.º 1183/2005 del Consejo, por el que se imponen medidas restrictivas específicas dirigidas contra personas que incurren en violación del embargo de armas en relación con la República Democrática del Congo

(2018/C 51/02)

De conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información:

La base jurídica para esta operación de tratamiento de datos es el Reglamento (CE) n.º 1183/2005 ⁽²⁾, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2018/197 del Consejo ⁽³⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento de datos es el Consejo de la Unión Europea, representado por el director general de la DG C (Asuntos Exteriores, Ampliación y Protección Civil) de la Secretaría General del Consejo, y el servicio que se ocupa de la operación de tratamiento de datos es la Unidad 1C de la DG C, cuyos datos de contacto son los siguientes:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C 1C
Rue de la Loi, 175
1048 Bruxelles/Brussels
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu.

El tratamiento de datos tiene por objeto establecer y actualizar la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1183/2005.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista establecidos en dicho Reglamento.

Entre los datos personales recogidos figuran los datos necesarios para la correcta identificación de la persona de que se trate, la exposición de motivos y cualquier otro dato conexo.

Los datos personales recogidos podrán ser compartidos en caso necesario con el Servicio Europeo de Acción Exterior y la Comisión.

Sin perjuicio de las restricciones previstas en el artículo 20, apartado 1, letras a) y d), del Reglamento (CE) n.º 45/2001, se atenderá a las peticiones de acceso y las peticiones de rectificación u oposición con arreglo a lo dispuesto en la sección 5 de la Decisión 2004/644/CE del Consejo ⁽⁴⁾.

Los datos personales se conservarán durante cinco años a partir del momento en que el interesado haya dejado de figurar en la lista de personas sujetas a la medida de inmovilización de activos o en que haya caducado la validez de la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

Los interesados pueden recurrir al Supervisor Europeo de Protección de Datos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 45/2001.

⁽¹⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ DO L 193 de 23.7.2005, p. 1.

⁽³⁾ DO L 38 de 10.2.2018, p. 2.

⁽⁴⁾ DO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

9 de febrero de 2018

(2018/C 51/03)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2273	CAD	dólar canadiense	1,5475
JPY	yen japonés	133,59	HKD	dólar de Hong Kong	9,5985
DKK	corona danesa	7,4437	NZD	dólar neozelandés	1,6952
GBP	libra esterlina	0,88740	SGD	dólar de Singapur	1,6321
SEK	corona sueca	9,9448	KRW	won de Corea del Sur	1 336,19
CHF	franco suizo	1,1500	ZAR	rand sudafricano	14,8761
ISK	corona islandesa	125,20	CNY	yuan renminbi	7,7362
NOK	corona noruega	9,7983	HRK	kuna croata	7,4435
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 763,69
CZK	corona checa	25,335	MYR	ringit malayo	4,8600
HUF	forinto húngaro	312,08	PHP	peso filipino	63,324
PLN	esloti polaco	4,1903	RUB	rublo ruso	71,5055
RON	leu rumano	4,6563	THB	bat tailandés	39,028
TRY	lira turca	4,6970	BRL	real brasileño	4,0244
AUD	dólar australiano	1,5721	MXN	peso mexicano	23,0932
			INR	rupia india	79,0045

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

Notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea

(2018/C 51/04)

De conformidad con el artículo 9, apartado 1, letra a), primer guion, del Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo ⁽¹⁾, las notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea ⁽²⁾ quedan modificadas del siguiente modo:

En la página 339, en la nota explicativa de las subpartidas

8525 80 91, «Videocámaras» y 8525 80 99, se añade, tras el texto existente, el párrafo siguiente:

«Se clasifican en estas subpartidas los aparatos controlados a distancia para la captura y grabación de imágenes fijas y de vídeo que hayan sido específicamente diseñados para ser utilizados con drones con varios rotores, por ejemplo, mediante elementos de contacto específico. Estos aparatos se utilizan para capturar vídeo e imágenes aéreas fijas del entorno y permitir al usuario controlar visualmente el vuelo del dron. Estos aparatos siempre se clasifican en estas subpartidas, independientemente de la longitud de la grabación de vídeo, ya que la grabación de vídeo es la función principal. Véase también el criterio de clasificación del sistema armonizado 8525.80/3.».

⁽¹⁾ Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común (DO L 256 de 7.9.1987, p. 1).

⁽²⁾ DO C 76 de 4.3.2015, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.8726 — Oney/4finance/JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 51/05)

1. El 5 de febrero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Oney Bank SA (Francia), bajo el control de Auchan Holding (Francia), y
- 4finance Holding SA (Luxemburgo), bajo el control de Tirona Limited (Chipre).

Oney Bank SA y 4finance Holding SA adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, de Finey SA, una empresa en participación de nueva creación. La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Oney presta servicios de crédito para las compras realizadas en las tiendas propiedad de Auchan Holding, sus filiales u otros socios comerciales.
- 4finance ofrece préstamos personales en línea, a través de centros de llamadas y distribuidores de crédito terceros.
- Finey, la empresa en participación, ofrecerá préstamos de efectivo sin garantía a sus clientes en Polonia.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8726 — Oney/4finance/JV

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea

Dirección General de Competencia

Registro de Concentraciones

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2018/C 51/06)

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⁾.

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

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»****N.º UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016****DOP () IGP (X)****1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre: Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Tipo: Colectivo
Participantes: Productor(es)
Dirección: Piazzale indipendenza n. 2
31055 Quinto di Treviso TV
ITALIA

Correo electrónico: consorzio@radicchioditreviso.it,
mail@pec.radicchioditreviso.it.

El Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14.10.2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: Consejo regulador, denominación y vínculo

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

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

5. Modificaciones

Descripción del producto

Modificación 1

Pliego de condiciones vigente

«Artículo 2-Utilización

Podrán llevar la calificación de la IGP en cuestión las producciones de achicoria variegada obtenidas por los titulares de fincas adaptadas y dedicadas anualmente a este cultivo que se sitúen únicamente y en su totalidad en los territorios de las provincias de Treviso, Padua y Venecia que se indican a continuación.».

Texto nuevo

«Artículo 2-Descripción del producto

Los cultivos destinados a la producción de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” deben ser de plantas de la familia de las compuestas, género *Cichorium intybus*, variedad silvestre, que comprende el tipo variegado.

Características del producto:

En el momento del despacho al consumo, la achicoria de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” debe tener las características siguientes:

- a) aspecto: tallo de forma bonita y colores llamativos con un diámetro mínimo de 15 cm; partiendo de la base del tallo, la achicoria tiene un primer anillo de hojas planas, un segundo anillo de hojas un poco más elevado, un tercer anillo aún más inclinado, y así sucesivamente hasta llegar al corazón, sin que se forme un cogollo; la raíz primaria tiene una longitud máxima de 4 cm y un diámetro proporcional a las dimensiones de la base del tallo; hojas lo más gruesas posible, con el borde dentado, la superficie del limbo ondulada y forma redondeada;
- b) color: hojas de color blanco crema con motas repartidas de manera equilibrada por toda la superficie foliar y cuyo color va del violeta claro al rojo violáceo y el rojo vivo;
- c) sabor: hojas de sabor muy delicado, de dulce a ligeramente amargo;
- d) calibre: tallos de un peso mínimo de 100 g; diámetro mínimo de la «roseta» de 15 cm.

Las características para la comercialización del “Radicchio Variegato di Castelfranco” son las siguientes: punto perfecto de maduración; color blanco crema con motas repartidas de manera equilibrada y cuyo color va del violeta claro al rojo vivo; hojas de borde dentado y limbo ligeramente ondulado; tallo de consistencia firme; tamaño medio-grande; calibre de los tallos uniforme; presentación limpia, refinada y sin imperfecciones; raíz primaria proporcional a la base del tallo y de una longitud máxima de 4 cm.».

Justificación:

Se adapta la estructura del pliego de condiciones al orden en el que se presenta el contenido de dicho pliego en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El artículo 2 se sustituye por el texto relativo a la descripción del producto, que se encontraba antes en el artículo 6, y el texto relativo a las normas de utilización pasa del artículo 2 al artículo 3. Las disposiciones contenidas en el párrafo primero del texto modificado se toman del artículo 4 del pliego de condiciones vigente.

Zona geográfica

Modificación 2

Pliego de condiciones vigente

«Artículo 3-Zona de producción

La zona de producción y envasado del “Radicchio Variegato di Castelfranco” se encuentra en las provincias de Treviso, Padua y Venecia, y está compuesta por la totalidad del territorio de los términos municipales de los municipios siguientes:

Provincia de Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zero Branco.

Provincia de Padua: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Provincia de Venecia: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.».

Texto nuevo

«Artículo 3-Zona geográfica definida

Podrán llevar la calificación de la IGP en cuestión las producciones de achicoria variegada obtenidas únicamente y en su totalidad en los territorios de las provincias de Treviso, Padua y Venecia que se indican a continuación. La zona de producción y envasado del “Radicchio Variegato di Castelfranco” se encuentra en las provincias de Treviso, Padua y Venecia, y está compuesta por la totalidad del territorio de los términos municipales de los municipios siguientes:

Provincia de Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provincia de Padua: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Provincia de Venecia: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.».

Justificación:

Se introduce el texto relativo a las normas de utilización, que antes se encontraba en el artículo 2, en aras de la coherencia del contenido entre el párrafo y el artículo en cuestión.

Se añaden dos municipios: Tribano, en la provincia de Padua, y Marcon, en la provincia de Venecia, ya que el «Radicchio Variegato di Castelfranco» constituye un cultivo típico y característico de esta zona del Véneto. En concreto, la tradición histórica en los dos municipios mencionados y los conocimientos especializados sobre la técnica productiva que vincula a los horticultores de estos municipios con los demás horticultores de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» quedan atestiguados y respaldados por antiguas facturas de venta, especialmente de productos de calidad extra, de empresas ubicadas o con terrenos cultivados en tales municipios. Por tanto, se solicita esta modificación para subsanar una falta de intereses específicos durante la fase de obtención de la IGP, que tuvo lugar hace casi veinte años.

Prueba del origen

Modificación 3

Pliego de condiciones vigente

«Artículo 4-Características ambientales

Los cultivos destinados a la producción de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” deben ser de plantas de la familia de las compuestas, género *Cichorium intybus*, variedad silvestre, que comprende el tipo variegado.

Las condiciones de plantación y las prácticas de cultivo de las parcelas dedicadas a la producción de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” deben ser las tradicionales de la zona y, en cualquier caso, las adecuadas para conferir al producto sus características específicas. Se consideran idóneos para la producción de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” los terrenos frescos, profundos, con un buen drenaje, no excesivamente ricos en nutrientes, sobre todo nitrógeno, y de reacción no alcalina.

Están especialmente indicadas las zonas de cultivo con terrenos arcillo-arenosos con antiguos aluviones en estado de descalcificación y que gozan de un clima caracterizado por veranos suficientemente lluviosos y con temperaturas máximas moderadas, otoños secos e inviernos en los que el frío llega precozmente y las temperaturas mínimas caen hasta los 10 °C bajo cero.

La densidad de plantación para la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” al término de las operaciones de siembra o trasplantación y el posterior clareo de los plantones no debe ser superior a siete plantas por metro cuadrado.

A fin de que el producto obtenga la calificación de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco”, la producción máxima por hectárea cultivada no puede ser superior a 6 000 kg (sin margen de tolerancia alguno).

El peso máximo unitario de los tallos que componen el producto final no puede ser superior a 0,400 kg (sin margen de tolerancia alguno).».

Texto nuevo**«Artículo 4-Prueba del origen**

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en documentar los insumos y los productos. Este seguimiento, unido a la inscripción en los registros correspondientes, gestionados por la estructura de control, de las parcelas, los productores y los envasadores; el mantenimiento de registros de producción y envasado, y la notificación oportuna de las cantidades producidas al consejo regulador, garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes están sujetas a controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.».

Justificación:

Se adapta la estructura del pliego de condiciones al orden en el que se presenta el contenido de dicho pliego en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Se reformula el artículo 4 introduciendo el texto relativo al origen del producto y las normas sobre trazabilidad.

La información que figura en los párrafos 2 y 3 sobre las características ambientales se traslada al artículo 6, mientras que los párrafos 4, 5 y 6 se modifican y se trasladan al artículo 5.

Método de obtención**Modificación 4**

Los párrafos siguientes del artículo 4 del pliego de condiciones vigente se modifican y se trasladan al artículo 5:

«La producción del “Radicchio Variegato di Castelfranco” comienza, indistintamente, con la siembra o la trasplantación.

La densidad de plantación para la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” al término de las operaciones de siembra o trasplantación y el posterior clareo de los plantones no debe ser superior a siete plantas por metro cuadrado.

A fin de que el producto obtenga la calificación de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco”, la producción máxima por hectárea cultivada es de 6 000 kg (sin margen de tolerancia alguno).

El peso máximo unitario de los tallos que componen el producto final no puede ser superior a 0,4 kg (sin margen de tolerancia alguno).».

Texto nuevo

«La producción del “Radicchio Variegato di Castelfranco” es realizada por titulares de fincas adaptadas y dedicadas anualmente a este cultivo, y comienza, indistintamente, con la siembra o la trasplantación.

La densidad de plantación para la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” al término de las operaciones de siembra o trasplantación y el posterior clareo de los plantones no debe ser superior a ocho plantas por metro cuadrado.

A fin de que el producto obtenga la calificación de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco”, la producción máxima por hectárea cultivada no puede ser superior a 12 000 kg.

El peso máximo unitario de los tallos que componen el producto final no puede ser superior a 0,600 kg (sin margen de tolerancia alguno).».

Justificación:

La referencia a los «titulares de fincas adaptadas y dedicadas anualmente a este cultivo» se traslada del artículo 2 («Utilización») al artículo pertinente: el artículo 4 («Método de obtención»).

El párrafo relativo a la densidad de plantas por metro cuadrado pasa del artículo 4 al artículo 5 del pliego de condiciones. Se solicita aumentar la densidad de siete a ocho plantas por metro cuadrado para producir achicorias más pequeñas que, sin dejar de respetar los parámetros cualitativos previstos en el pliego de condiciones, están destinadas a satisfacer la demanda de determinados tipos de consumidores, como los núcleos familiares pequeños de una o dos personas.

El párrafo relativo al peso máximo por unidad pasa del artículo 4 al artículo 5 del pliego de condiciones. El aumento del peso máximo por unidad de 0,400 kg a 0,600 kg y el aumento de la producción máxima tienen en cuenta la mejora de la productividad de las plantas como resultado de la continua labor de selección de masa que están llevando a cabo los productores desde que se registró la denominación. Asimismo, han mejorado las técnicas de producción, las técnicas de gestión de plagas y los sistemas técnico-agrarios de los terrenos cultivados. La introducción de máquinas destinadas principalmente a lograr que las fases de cosecha sean más oportunas y eficaces permiten reducir las pérdidas de producto, y el uso de instalaciones acondicionadas para la transformación y la conservación temporal del producto antes de su comercialización contribuyen al aumento de la productividad.

Modificación 5

La oración siguiente del artículo 5:

«Si se efectúan operaciones de trasplantación, estas deben tener lugar entre el 15 de junio y el 31 de agosto.»

queda modificada como sigue:

«Si se efectúan operaciones de trasplantación, estas deben tener lugar entre el 15 de junio y el 10 de septiembre.»

Justificación:

La ampliación del período de trasplantación tiene en cuenta la variabilidad climática. En efecto, es posible que se den unas condiciones climáticas particulares que obliguen a retrasar la fecha final de plantación, por lo que se prevé posponer hasta el 10 de septiembre la fecha límite para llevar a cabo las operaciones de trasplantación.

Modificación 6

El párrafo del artículo 5:

«El forzado del “Radicchio Variegato di Castelfranco” puede hacerse de dos formas: bien

- a) sumergiendo verticalmente los tallos hasta el cuello de la raíz en agua de manantial a 11 °C apta para la transformación de productos hortofrutícolas durante el tiempo necesario para que alcancen el punto justo de maduración especificado en las características antes descritas e indicadas en el artículo 6; o bien
- b) en un entorno calefactado o directamente en campo abierto, garantizando el grado justo de humedad del sistema radicular, reduciendo la intensidad de la luz y favoreciendo el desarrollo de los brotes de cada tallo.»

queda modificado como sigue:

«El forzado del “Radicchio Variegato di Castelfranco” puede hacerse de dos formas:

- a) sumergiendo verticalmente los tallos hasta el cuello de la raíz en agua de manantial a una temperatura mínima de 11 °C durante el tiempo necesario para que alcancen el punto justo de maduración especificado en las características antes descritas; o bien
- b) en un entorno calefactado o directamente en campo abierto, garantizando el grado justo de humedad del sistema radicular, reduciendo la intensidad de la luz y favoreciendo el desarrollo de los brotes de cada tallo.»

Justificación:

Se propone considerar la temperatura del agua definida hace veinte años como la temperatura mínima óptima para favorecer el blanqueo. El parámetro establecido en el pliego de condiciones vigente es excesivamente rígido si se tiene en cuenta la extensión de la zona de producción, que comprende cincuenta y dos municipios de las provincias de Treviso, Padua y Venecia.

Etiquetado*Modificación 7*

Pliego de condiciones vigente

El «Artículo 8-Declaración de producción

El agricultor debe ir anotando progresivamente en una ficha de explotación el comienzo de las operaciones de cada período de cosecha.

El agricultor comunica al consejo regulador indicado en el artículo anterior las cantidades de producto final obtenidas en el período de cosecha y listas para salir al mercado.

Asimismo, el agricultor indicará esas cantidades en la ficha de explotación y anotará la fecha de entrega al envasador, salvo cuando sea él mismo quien efectúe directamente las operaciones de envasado.»

se suprime.

Justificación:

Las disposiciones contenidas en el artículo 8 se suprimen en la medida en que están recogidas en las normas que figuran en el artículo 4.

Modificación 8

Pliego de condiciones vigente

«Artículo 9-Designación y presentación

Para su despacho al consumo, las achicorias de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” deben envasarse en:

- a) envases adecuados con una base de 30 x 50 o 30 x 40 cm y una capacidad máxima de 5 kg de producto;
- b) envases adecuados con una base de 40 x 60 cm y una capacidad máxima de 7,5 kg de producto;
- c) envases adecuados de dimensiones varias, siempre y cuando no tengan una capacidad superior a 2 kg de producto.

Los envases deben estar provistos de una tapa precintada que impida extraer el contenido sin romper el precinto.».

Texto nuevo

«Artículo 8-Etiquetado

Para su despacho al consumo, las achicorias de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” deben envasarse en la zona geográfica de producción, en envases adecuados aptos para el uso alimentario y con un peso total máximo de 10 kg. Estos envases deberán tener unas características tales que permitan la buena conservación del producto e impidan que se deteriore o dañe.

En el caso del producto destinado a la transformación, este podrá comercializarse en contenedores adecuados (*bins* o cajones) con un peso neto máximo de 250 kg y provistos de una tapa precintada a modo de garantía para el consumidor final. En caso de venta al por menor en envases de un peso neto superior a 2 kg, el producto podrá extraerse del envase, lo que implica la ruptura del precinto, y venderse por unidades al consumidor final.».

Justificación:

Se eliminan las referencias a las dimensiones de los envases. Esta modificación se debe a la necesidad de poner en marcha políticas de mercadotecnia más eficaces, habida cuenta de las exigencias cada vez mayores de la distribución moderna, la industria de transformación y los consumidores, que obligan a una mayor flexibilidad e innovación a la hora de elegir el embalaje ideal.

Se prevén normas específicas para el producto destinado a la transformación. La exigencia adicional de suministrar el producto destinado a la transformación en contenedores más adecuados en vista de las necesidades en materia de desplazamiento y transformación, y la reducción consiguiente de los costes de transformación, obligan al uso de contenedores (*bins*) apropiados con una capacidad de hasta 250 kg.

Por último, se pone de relieve que la prohibición de romper el precinto y extraer el producto solo es válida antes de la venta, ya que una vez en el punto de venta es necesario abrir los envases (de más de 2 kg de peso neto) para permitir la venta unitaria del producto al consumidor final. En cambio, en el caso de la venta del producto envasado en bandejas con un peso neto inferior a 2 kg, estas se venden completas.

Modificación 9

Pliego de condiciones vigente

«Artículo 9-Designación y presentación»

Se modifica la oración siguiente:

«Asimismo, en los envases deben indicarse los elementos que permitan identificar el nombre o razón social y la dirección o sede del productor, individual o asociado, y/o del envasador.».

Texto nuevo

«Artículo 8-Etiquetado»

«Además de las indicaciones exigidas por la reglamentación, pueden figurar en los envases indicaciones complementarias y accesorias sin carácter promocional y que no induzcan a engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y las características del producto.».

Justificación:

Se simplifica la oración remitiéndose a lo que ya está previsto en la reglamentación vigente en materia de etiquetado.

Otros*Modificación 10*

El artículo 6 del pliego de condiciones se reformula como sigue:

«Las condiciones de plantación y las prácticas de cultivo de las parcelas dedicadas a la producción de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” deben ser las tradicionales de la zona y, en cualquier caso, las adecuadas para conferir al producto sus características específicas.

Se consideran idóneos para la producción de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” los terrenos frescos, profundos, con un buen drenaje, no excesivamente ricos en nutrientes, sobre todo nitrógeno, y de reacción no alcalina. Están especialmente indicadas las zonas de cultivo con terrenos arcillo-arenosos con antiguos aluviones en estado de descalcificación y que gozan de un clima caracterizado por veranos suficientemente lluviosos y con temperaturas máximas moderadas, otoños secos e inviernos en los que el frío llega precozmente y las temperaturas mínimas caen hasta los 10 °C bajo cero. Los requisitos de la IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” dependen de las condiciones ambientales y de los factores naturales y humanos de la zona de producción. La historia, la evolución, la tradición más que secular de las empresas y los horticultores de la zona, las características del suelo, las condiciones climáticas, la temperatura del agua de la capa freática y la posibilidad de llegar a ella simplemente con ayuda de una barrena y, por consiguiente, a un coste fácilmente amortizable, demuestran sobradamente el vínculo del cultivo del “Radicchio Variegato di Castelfranco” con el entorno donde actualmente se cultiva.».

Justificación:

El artículo 6 contiene la información del artículo 4 del pliego de condiciones vigente, que se ha reestructurado en vista de las modificaciones 1 y 4. Se añade al artículo la información contenida en el apartado 4.6 de la ficha resumen publicada en el DO C 270 de 13.11.2007. La reestructuración del artículo no implica cambio alguno en los elementos constitutivos del vínculo de la denominación con la zona geográfica de producción.

*Consejo regulador**Modificación 11*

El artículo 7 del pliego de condiciones se reformula como sigue:

«Artículo 7-Consejo regulador

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones se lleva a cabo de conformidad con lo dispuesto en el artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El consejo regulador responsable de la verificación del pliego de condiciones es CSQA Certificazioni Srl, Via San Gaetano, 74, Thiene VI, Italia, tel. +39 0445366094, fax +39 0445382672, correo electrónico: csqa@csqa.it, correo electrónico certificado (PEC): csqa@legalmail.it.».

Justificación:

Se actualiza la información relativa a la trazabilidad y se traslada al artículo 4 del pliego de condiciones modificado (véase la modificación «Artículo 4-Prueba del origen»), mientras que en el artículo en cuestión se introducen las referencias al consejo regulador.

*Modificación 12**Pliego de condiciones vigente**«Artículo 1-Denominación*

La indicación geográfica protegida “Radicchio Variegato di Castelfranco” (en lo sucesivo, «IGP»), se reserva, en el sector hortícola, a la achicoria variegada que satisface las condiciones y los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.».

*Texto nuevo**«Artículo 1-Nombre de la denominación*

La indicación geográfica protegida “Radicchio Variegato di Castelfranco” (en lo sucesivo, «IGP»), se reserva a la achicoria variegada que satisface las condiciones y los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.».

Justificación:

Se trata de una modificación formal que no supone ningún cambio en la denominación registrada «Radicchio Variegato di Castelfranco», sino simplemente la supresión de la referencia al sector hortícola en el artículo 1 del pliego de condiciones, titulado «Denominación», por ser superflua.

DOCUMENTO ÚNICO

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N.º UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Radicchio Variegato di Castelfranco».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

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

Los cultivos destinados a la producción de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» deben ser de plantas de la familia de las compuestas, género *Cichorium intybus*, variedad silvestre, que comprende el tipo variegado.

Características del producto:

En el momento del despacho al consumo, la achicoria de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» debe tener las características siguientes:

- aspecto: tallo de forma bonita y colores llamativos con un diámetro mínimo de 15 cm; partiendo de la base del tallo, la achicoria tiene un primer anillo de hojas planas, un segundo anillo de hojas un poco más elevado, un tercer anillo aún más inclinado, y así sucesivamente hasta llegar al corazón, sin que se forme un cogollo; la raíz primaria tiene una longitud máxima de 4 cm y un diámetro proporcional a las dimensiones de la base del tallo; hojas lo más gruesas posible, con el borde dentado, la superficie del limbo ondulada y forma redondeada,
- color: hojas de color blanco crema con motas repartidas de manera equilibrada por toda la superficie foliar y cuyo color va del violeta claro al rojo violáceo y el rojo vivo;
- sabor: hojas de sabor muy delicado, de dulce a ligeramente amargo,
- calibre: tallos de un peso mínimo de 100 g; diámetro mínimo de la «roseta» de 15 cm.

Las características para la comercialización del «Radicchio Variegato di Castelfranco» son las siguientes: punto perfecto de maduración; color blanco crema con un jaspeado distribuido de manera equilibrada y cuyo color va del violeta claro al rojo vivo; hojas de borde dentado y limbo ligeramente ondulado; tallo de consistencia firme; tamaño medio-grande; calibre de los tallos uniforme; presentación limpia, refinada y sin imperfecciones; raíz primaria proporcional a la base del tallo y de una longitud máxima de 4 cm.

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

—

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

Todas las fases de la producción de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco», desde la siembra o la trasplante hasta la cosecha, incluidas las operaciones de forzado, blanqueo y limpieza y preparación del producto, han de realizarse en la zona geográfica de producción.

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

Para su despacho al consumo, las achicorias de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» deben envasarse en la zona geográfica de producción, en envases adecuados aptos para el uso alimentario y con un peso total máximo de 10 kg. Estos envases deberán tener unas características tales que permitan la buena conservación del producto e impidan que se deteriore o dañe.

En el caso del producto destinado a la transformación, este podrá comercializarse en contenedores adecuados (bins o cajones) con un peso neto máximo de 250 kg y provistos de una tapa precintada a modo de garantía para el consumidor final.

En caso de venta al por menor en envases de un peso neto superior a 2 kg, el producto podrá extraerse del envase, lo que implica la ruptura del precinto, y venderse por unidades al consumidor final.

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

Debe figurar en los envases la indicación «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP», en caracteres de imprenta de las mismas dimensiones. Además de las indicaciones exigidas por la reglamentación, pueden figurar en los envases indicaciones complementarias y accesorias sin carácter promocional y que no induzcan a engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y las características del producto.

Por otra parte, en cada envase o en la tapa precintada debe figurar siempre el logotipo de identificación de la IGP, con las formas, colores, dimensiones y proporciones establecidos. El logotipo, de color rojo sobre fondo blanco, está compuesto por una representación estilizada de achicorias sobre la que aparece la mención «Radicchio Variegato di Castelfranco», todo ello enmarcado con un recuadro rojo.

Tipo de letra: Rockwell condensed

Colores del logotipo: rojo = magenta 100 %-amarillo 80 %-cian 30 %

Asimismo, la persona responsable podrá incluir el logotipo en el precinto previsto al efecto.

Cualquier otra indicación diferente de la mención «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP» deberá tener unas dimensiones sensiblemente inferiores a las de esta.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y envasado del «Radicchio Variegato di Castelfranco» se encuentra en las provincias de Treviso, Padua y Venecia, y está compuesta por la totalidad del territorio de los términos municipales de los municipios siguientes:

Provincia de Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zero Branco.

Provincia de Padua: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalerugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montebelluna, Montebelluna Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Provincia de Venecia: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las condiciones de plantación y las prácticas de cultivo de las parcelas dedicadas a la producción de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» deben ser las tradicionales de la zona y, en cualquier caso, las adecuadas para conferir al producto sus características específicas.

Se consideran idóneos para la producción de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» los terrenos frescos, profundos, con un buen drenaje, no excesivamente ricos en nutrientes, sobre todo nitrógeno, y de reacción no alcalina. Están especialmente indicadas las zonas de cultivo con terrenos arcillo-arenosos con antiguos aluviones en estado de descalficación y que gozan de un clima caracterizado por veranos suficientemente lluviosos y con temperaturas máximas moderadas, otoños secos e inviernos en los que el frío llega precozmente y las temperaturas mínimas caen hasta los 10 °C bajo cero. Los requisitos de la IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» dependen de las condiciones ambientales y de los factores naturales y humanos de la zona de producción. La historia, la evolución, la tradición más que secular de las empresas y los horticultores de la zona, las características del suelo, las condiciones climáticas, la temperatura del agua de la capa freática y la posibilidad de llegar a ella simplemente con ayuda de una barrena y, por consiguiente, a un coste fácilmente amortizable, demuestran sobradamente el vínculo del cultivo del «Radicchio Variegato di Castelfranco» con el entorno donde actualmente se cultiva.»

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.º 196 de 23.8.2016, y n.º 260 de 7.11.2016.

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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

(2018/C 51/07)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE MODIFICACIONES NO MENORES DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

«LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO»

N.º UE: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP
Via Varano, 11
71012 Rodi Garganico (FG)
ITALIA
Correo electrónico: garganoagrumi@pec.it

La agrupación para la protección («Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP») está facultada con arreglo al apartado 13, párrafo 1, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14.10.2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☐ Prueba de origen
- ☒ Método de producción
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otro: [Controles; Logotipo]

4. Tipo de modificación

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

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1,

5. Modificaciones

Descripción del producto — Artículo 2 del pliego de condiciones de producción

1. «La indicación geográfica protegida “Limone Femminello del Gargano” queda reservada para las variedades de limones autóctonos llamados “nuestros” o “locales”, o sea tipos estabilizados de la variedad Femminello Comune, histórica y comercialmente divididos en:

1. Limón de corteza fina (*Citrus limonium tenue* Riss.), también conocido como Lustrino. Pedúnculo de longitud y espesor medios, frutos de forma esferoidal, corteza amarilla pálida, particularmente lisa y de poco espesor. Diámetro ecuatorial mínimo de 50 mm, peso superior o igual a 80 g aproximadamente. El flavedo es rico en aceites esenciales y con perfumes muy intensos; 8-11 segmentos por fruto. Pulpa y zumo color amarillo citrino, con pocas semillas; el zumo constituye al menos el 35 % del peso y contiene una acidez superior a 3,5 g/100 ml.
2. Limón oblongo (*C. limonium oblongum* Riss.), llamado también fusillo. Pedúnculo de espesor y longitud medios, frutos de forma elíptica, tamaño de mediano a grande, diámetro ecuatorial mínimo de 60 mm, peso superior o igual a 100 g; cáscara de color citrino intenso, de espesor medio, más o menos lisa. El flavedo es rico en aceites esenciales y con perfumes muy intensos; 8-11 segmentos por fruto. Pulpa y zumo color amarillo citrino; el zumo constituye al menos el 30 % del peso y contiene una acidez superior a 3,5 g/100 ml.»

Queda modificado como sigue:

«La indicación geográfica protegida Limone Femminello del Gargano queda reservada para variedades tradicionalmente cultivadas, en particular a los tipos pertenecientes al grupo Femminello Comune, denominado localmente “Limone nostrale”.

El Limón Femminello del Gargano varía de forma, tamaño y peso como consecuencia de los distintos períodos de floración en primavera y en verano-otoño. Su forma varía entre las típicamente elípticas/oblongas, las ovoides y las más redondeadas, con un ápice más desarrollado en los frutos invernales. Diámetro ecuatorial mínimo de 50 mm, peso superior o igual a 80 g; cáscara de color amarillo citrino reluciente. El flavedo es grueso y muy rico en aceites esenciales, con perfumes muy intensos; 8-11 segmentos por fruto. Pulpa muy jugosa de color amarillo verdoso (el zumo constituye al menos el 30 % del peso del fruto); contiene una acidez superior a 3,5 g/100 ml.»

Se ha agrupado la descripción de Limone Femminello del Gargano suprimiendo las referencias a las dos tipologías «Limón de corteza fina» y «Limón oblongo». En el momento de redactar el actual pliego de condiciones se aplicó una distinción de las variedades con especificaciones botánicas utilizando binomios clásicos que están ahora superados, tratándose de diferentes formas que derivan de la diferente floración de la variedad que se encuentra en el Gargano catalogada como «Femminello comune». Los tipos con corteza fina («Limone lustrino» en el actual pliego de condiciones) son los frutos del tercer y cuarto período de floración, que presentan diámetro ecuatorial, peso y jugosidad diferentes en comparación con los de tipo oblongo, que representan la mayor parte de los frutos del segundo período de florecimiento.

El nuevo artículo tiene como objetivo simplificar y aclarar que se trata de limones con forma, tamaño y peso variables como consecuencia de los diferentes períodos de floración, y establece un único valor mínimo para el diámetro ecuatorial, el peso y la jugosidad.

2. En el artículo 2 se añade la frase siguiente:

«Sin perjuicio de las características mencionadas, están destinados a la transformación exclusivamente los frutos con un diámetro superior a 45 mm y con un peso mínimo de 60 gramos.».

La enmienda tiene por objeto recuperar y valorizar comercialmente el Limone Femminello del Gargano, con un diámetro ecuatorial entre 45 y 50 mm y un peso de entre 60 y 80 gramos, destinándolos exclusivamente a la transformación.

Método de obtención: art. 5 del pliego de condiciones del producto

1. La frase del apartado 5.2 «El portainjerto»:

«El portainjerto, de conformidad con la tradición agronómica, es el Melangolo (*Citrus mearda*), certificado como tal por la normativa vigente.»

Se modifica como sigue:

«El portainjerto, de conformidad con la tradición agronómica, es principalmente el Naranja amargo (*Citrus aurantium* L.), sustituible por otros portainjertos de todos modos certificados por la normativa vigente.»

La enmienda propuesta pretende, en primer lugar, corregir el término utilizado en el antiguo pliego de condiciones para especificar con el nombre común «melangolo» la especie botánica de los portainjertos. En efecto, el antiguo pliego de condiciones indicaba erróneamente el nombre científico del melangolo, que no es *Citrus mearda* sino *Citrus aurantium* L., que identifica el naranja amargo comúnmente conocido como «melangolo». En segundo lugar, la adición de las palabras «sustituible por otros portainjertos de todos modos certificados por la normativa vigente» surge de la necesidad de los citricultores de poder utilizar otros portainjertos, certificados por la legislación vigente, considerando que la disponibilidad de portainjertos de naranja amargo es cada vez más escasa.

2. En el apartado 5.3 la frase «Plantación y plan de plantación»

«La especie y variedad que se deba cultivar se define en el art. 2.»

Se modifica como sigue:

«La especie y variedad que se cultiva está definida en el punto 2.»

Se ajusta la terminología con la utilizada en el artículo 2 del pliego de condiciones.

3. La frase del apartado 5.5, «Cuidados del cultivo»:

«Las labores de labranza se limitan a la cava primaveral y al abonado, que, por lo general, se sigue realizando con estiércol de origen ovino y caprino.»

Se modifica como sigue:

«Las labores de labranza se limitan a la cava primaveral y al abonado, que, por lo general, sigue siendo de origen orgánico.»

Sustituir las palabras «por lo general, se sigue realizando con estiércol de origen ovino y caprino» refleja la necesidad de especificar el uso de abono orgánico, pero sin más detalles sobre el origen, ya que la disponibilidad de abono orgánico ovino y caprino disminuyó tras el abandono de las explotaciones de ovinos y caprinos en el territorio con respecto al tiempo en que se elaboró el pliego de condiciones.

4. La frase del apartado 5.5, «Cuidados del cultivo»:

«Los cuidados del cultivo continúan con la protección del mal tiempo, mediante cortavientos, y de plagas parasitarias, principalmente cochinillas, lo que causa el problema de la fumagina.»

Se modifica como sigue:

«Los cuidados del cultivo continúan con la protección del mal tiempo, mediante cortavientos, y de plagas parasitarias.»

Esta modificación es necesaria para adaptar el texto del pliego de condiciones a la realidad presente. Las plagas parasitarias ya no se deben «principalmente» a la cochinilla, y como consecuencia a la fumagina, sino que el problema obedece a un espectro entomológico cada vez más amplio que plantea un reto constante para los productores de cítricos. Por lo tanto, se ha considerado apropiado modificar la redacción de la frase.

5. En el apartado 5.7, la frase «Época de recogida»

«Considerando las particulares condiciones pedoclimáticas y las peculiares características que sin esfuerzo garantizan la persistencia del fruto en el árbol, la recogida tiene lugar durante todo el año.»

Queda redactada como sigue:

«Considerando las particulares condiciones edafoclimáticas y las diferentes floraciones del Limone Femminello del Gargano, junto con la característica larga persistencia del fruto en el árbol, la recogida tiene lugar durante todo el año.»

La nueva formulación propuesta tiene por objeto dejar claro que, gracias a los diferentes períodos de floración, las frutas pueden recogerse a lo largo de todo el año.

Etiquetado

6. El apartado:

«El producto, de conformidad con las normas generales y metrológicas del comercio de frutas y hortalizas, puede comercializarse:

1. A granel y cada fruto llevará el logotipo propio de la I.G.P. “Limone Femminello del Gargano”.
2. Envasado, o bien envuelto, en cuyo caso al menos un 80 % de los frutos que componen el paquete debe respetar la misma condición.

Con respecto a los envases, estos han de ser rígidos, tener una capacidad de un mínimo de 1 kg y un máximo de 25 kg y estar fabricados con un material de origen vegetal, como madera o cartón. Los envases comerciales deberán llevar las indicaciones siguientes:

— Limone Femminello del Gargano, seguido, eventualmente, del tipo comercializado, Lustrino o Fusillo, o sinónimos;»

Queda modificado como sigue:

«El producto, de conformidad con las normas generales y metrológicas del comercio de frutas y hortalizas, puede comercializarse:

1. Envasado, en cuyo caso al menos un 80 % de los frutos que componen el paquete debe ir etiquetado o embalado. Los envases han de ser rígidos, tener una capacidad de un mínimo de 1 kg y un máximo de 25 kg y estar fabricados con un material de origen vegetal, como madera o cartón.
2. En el caso de los limones destinados a la transformación, no es obligatorio etiquetar las frutas individualmente. En cualquier caso, los envases o embalajes, incluidas las redes y envases similares, deberán llevar en caracteres claros, indelebles y perfectamente distinguibles de cualquier otra mención que figure en la etiqueta, la indicación “Limone Femminello del Gargano I.G.P. destinado a transformación”.

Los envases mencionados en el punto 1 deben llevar las indicaciones siguientes:

- El logotipo;
- La sigla IGP (o la mención completa);
- El nombre del productor o comerciante, el nombre de la empresa, la dirección del envasador, peso neto en origen.»

La supresión de la categoría a granel, en que cada fruto tiene que llevar el logotipo de la IGP, se solicitó por parte de los operadores para reducir los costes y el tiempo necesarios para colocar el logotipo de la IGP en cada limón. La preparación de los limones a la comercialización se efectúa muy a menudo manualmente por pequeñas empresas familiares. Así pues, se ha decidido prever una única clasificación «envasado», si bien garantizando que sea obligatorio etiquetar como mínimo el 80 % de los frutos. El límite del 80 % se aplica también a los frutos presentados en un embalaje individual.

Se han introducido disposiciones específicas para los limones destinados a la transformación. La adición de este nuevo punto 2 es necesaria debido a la necesidad de explotar comercialmente la fruta destinada a la transformación, con un diámetro mínimo de 45 mm y un peso mínimo de 60 gramos, sin obligar a los productores a aplicar etiquetas adhesivas. A fin de proteger el origen y la trazabilidad de las frutas, se considera necesaria la indicación de la denominación «Limone Femminello del Gargano IGP», seguida de las palabras «destinados a la transformación» sobre los envases o embalajes utilizados.

Tras la modificación n.º 1 del art. 2, la frase del art. 8 «Los embalajes comerciales deberán llevar las indicaciones siguientes: Limone Femminello del Gargano, seguido, eventualmente, del tipo comercializado, Lustrino o Fusillo, o sinónimos» se ha suprimido, pues no es aplicable.

7. El último párrafo relativo a los usuarios de la denominación «Limone Femminello del Gargano» I.G.P. en los productos transformados:

«los utilizadores del producto protegido por la denominación estén autorizados por los titulares del derecho de propiedad intelectual otorgado por el registro de la I.G.P. que forman parte del Consorcio encargado de la protección por el Ministerio de Política Agrícola y Forestal. El mismo Consorcio se encargará de inscribirlos en los registros pertinentes y de supervisar el uso correcto de la denominación protegida. Si no existe un consorcio de protección, las funciones mencionadas serán ejercidas por el citado Ministerio en su calidad de autoridad nacional encargada de la aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92.»

se suprime por no ser aplicable al contenido del pliego de condiciones.

Otros

Controles

8. Se han actualizado las referencias normativas al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
9. Se han incluido en el pliego de condiciones de producción las referencias al Organismo de control encargado de la verificación de dicho pliego.

Logotipo

10. El logotipo del producto, incluido en el punto 3.6 del documento único, se presenta a continuación:



DOCUMENTO ÚNICO

«LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO»

N.º UE: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Limone Femminello del Gargano»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales, frescos y transformados.

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

La indicación geográfica protegida «Limone Femminello del Gargano» queda reservada para variedades tradicionalmente cultivadas, en particular para los tipos pertenecientes al grupo Femminello Comune, denominado localmente «Limone nostrale».

El «Limón Femminello del Gargano» varía de forma, tamaño y peso como consecuencia de los distintos períodos de floración en primavera y en verano-otoño. Su forma varía entre las típicamente elípticas/oblongas, las ovoides y las más redondeadas, con un ápice más desarrollado en los frutos inviérnales. Diámetro ecuatorial mínimo de 50 mm, peso superior o igual a 80 g; cáscara de color amarillo citrino reluciente. El flavedo es grueso y muy rico en aceites esenciales, con perfumes muy intensos; 8-11 segmentos por fruto. Pulpa muy jugosa de color amarillo verdoso (el zumo constituye al menos el 30 % del peso del fruto); contiene una acidez superior a 3,5 g/100 ml.

Sin perjuicio de las características mencionadas, están destinados a la transformación exclusivamente los frutos con un diámetro superior a 45 mm y con un peso mínimo de 60 gramos.

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

—

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

Las operaciones de cultivo y cosecha deben tener lugar dentro de la zona de producción contemplada en el punto 4.

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

El envasado de la I.G.P. «Limone Femminello del Gargano» puede tener lugar exclusivamente en la zona de producción, tal y como se establece en el punto 4, a fin de garantizar la trazabilidad y el control del producto y para evitar el deterioro de la calidad del producto.

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

El producto, de conformidad con las normas generales y metrológicas del comercio de frutas y hortalizas, puede comercializarse como se indica a continuación:

1. Envasado, en cuyo caso al menos un 80 % de los frutos que componen el paquete debe ir etiquetado o embalado. Los envases han de ser rígidos, tener una capacidad de un mínimo de 1 kg y un máximo de 25 kg y estar fabricados con un material de origen vegetal, como madera o cartón.
2. En el caso de los limones destinados a la transformación, no es obligatorio etiquetar las frutas individualmente. En cualquier caso, los envases o embalajes, incluidas las redes y envases similares, deberán llevar en caracteres claros, indelebles y perfectamente distinguibles de cualquier otra mención que figure en la etiqueta, la indicación «Limone Femminello del Gargano I.G.P. destinado a transformación».

Los envases mencionados en el punto 1 deben llevar las indicaciones siguientes:

- el logotipo;
- la sigla IGP (o la mención completa);
- el nombre del productor o comerciante, el nombre de la empresa, la dirección del envasador, peso neto en origen.

Los productos en cuya confección se utilice la I.G.P. «Limone Femminello del Gargano», incluso después de someterlos a elaboración y transformación, pueden comercializarse en envases que lleven la referencia a dicha denominación, sin el logotipo comunitario, siempre que el producto de denominación protegida, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.

El logotipo está constituido por la imagen estilizada de dos limones con rama de hojas, dentro de una corona elipsoidal: en la corona figura la leyenda «Limone Femminello del Gargano».

Los limones representados y la leyenda «Limone Femminello del Gargano» son de color amarillo sfumado y la rama y las hojas, de color verde.



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

La zona geográfica de producción del «Limone Femminello del Gargano», así como del envasado, está situada en la provincia de Foggia (región de Apulia) y comprende los territorios de los municipios de Vico del Gargano, Ischitella y Rodi Garganico, y más concretamente el tramo costero y subcostero septentrional del promontorio de Gargano comprendido entre Vico del Gargano y Rodi Garganico, hasta debajo de Ischitella.

5. Vínculo con la zona geográfica

Gracias a la calidad ambiental del entorno (enmarcado, desde el punto de vista geoclimático y edafológico, en la «*Regione litoranea*» y en la «*Fascia subumida a clima mediterráneo*» del promontorio del Gargano) y a la existencia de microambientes, en cada uno de los cuales, gracias a la experiencia tradicional y secular de los campesinos locales, se han desarrollado desde épocas remotas limones con unas características cualitativas tan patentes que, ya desde la antigüedad, son solicitados incluso desde mercados extranjeros, el limón Femminello del Gargano es apreciado por su autenticidad y, sobre todo, por la particularidad de los perfumes que presenta esta IGP frente los de otros limones producidos en otras regiones italianas.

El cultivo de cítricos en el Gargano es aún una agricultura tradicional en la que imperan los labores manuales y cuyo maestro sigue siendo el podador; la del Gargano es una forma de agricultura que con el curso del tiempo ha ido creando un patrimonio de conocimientos agronómicos que se va perpetuando de generación en generación.

Ya en 1884 existía una primera red comercial con el continente norteamericano que absorbía gran parte de la producción cítrica. Las primeras documentaciones históricas del limón Femminello del Gargano remontan al año 1000 y el primer testimonio acerca de los datos productivos de la zona se encuentra en las estadísticas de 1811 del Reino de Nápoles, donde se comprueba que un 60 % de la producción se destinaba a la exportación.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación del pliego de condiciones de producción de la IGP «Limone Femminello del Gargano» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 27 del 2.2.2017. El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

o

bien accediendo directamente a la página de bienvenida del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), clicando en «Qualità» y en «Prodotti DOP IGP STG» (a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Publicación de solicitudes de protección de términos tradicionales en virtud del artículo 30 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas

(2018/C 51/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a las solicitudes, de conformidad con el artículo 37 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de dos meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE PROTECCIÓN DEL TÉRMINO TRADICIONAL

«OPOLO»

Fecha de recepción: 17 de mayo de 2013

Lengua de la solicitud: croata

Número de expediente: TDT-HR-N1642

Solicitante:

Ministerio de Agricultura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Denominación: «Opolo»

«Opolo» es un término tradicional en virtud del artículo 112, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾.

Lengua del término tradicional: croata

Lista de denominaciones de origen o de indicaciones geográficas protegidas afectadas

El término tradicional «Opolo» puede emplearse para describir vinos con las denominaciones de origen protegidas «Primorska Hrvatska», «Hrvatska Istra», «Hrvatsko primorje», «Sjeverna Dalmacija», «Dalmatinska zagora» y «Srednja i Južna Dalmacija» que cumplen los requisitos para el uso de este término tradicional.

Categorías de productos vitivinícolas

Vino, tal como se define en la parte II, punto 1, del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Definición

«Opolo» es un término tradicional autorizado para vinos rosados tranquilos en los que predominan los sabores afrutados y que se elaboran exclusivamente a partir de uvas tintas de variedades recomendadas *Vitis vinifera*, de conformidad con la Ordenanza relativa a la lista nacional de variedades de uva certificadas (*Boletín Oficial* n.º 53/2014). Los vinos identificados con el término tradicional «Opolo» se elaboran haciendo uso de la tecnología empleada para la elaboración de vinos blancos y tienen un grado alcohólico adquirido mínimo del 11 % vol. La producción máxima de estos vinos es de 12 000 kg/ha. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria. El color de los vinos «Opolo» puede variar de rosa claro a rosa intenso.

SOLICITUD DE PROTECCIÓN DEL TÉRMINO TRADICIONAL

«VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (VRHUNSKO VINO KZP)»

Fecha de recepción: 17 de mayo de 2013

Lengua de la solicitud: croata

Número de expediente: TDT-HR-N1645

Solicitante:

Ministerio de Agricultura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

⁽¹⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 60.

⁽²⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Denominación: «Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)» completada o no por:

- «Arhivsko vino»: en el caso de los vinos conservados en bodega durante cinco años o más, de los cuales al menos tres en botella.
- «Desertno vino»: en el caso de los vinos obtenidos mediante la transformación de uvas sobremaduras o pasificadas sin adición de sustancias y con un grado alcohólico volumétrico natural no inferior al 16 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior al 9 % vol.
- «Kasna berba»: en el caso de los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduras con un mínimo de 94 grados Oechsle.
- «Izborna berba»: en el caso de los vinos elaborados a partir de uvas especialmente seleccionadas con un mínimo de 105 grados Oechsle.
- «Izborna berba bobica»: en el caso de los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduras y botritizadas seleccionadas con un mínimo de 127 grados Oechsle.
- «Izborna berba prosušenih bobica»: en el caso de los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduras seleccionadas con un mínimo de 154 grados de Oechsle.
- «Ledeno vino»: en el caso de los vinos elaborados a partir de uvas vendimiadas a una temperatura de al menos 7 °C bajo cero y transformadas en estado congelado con un mínimo de 127 grados Oechsle.

«Vrhunsko vino KZP» es un término tradicional en virtud del artículo 112, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Lengua del término tradicional: croata

Lista de denominaciones de origen o de indicaciones geográficas protegidas afectadas

El término tradicional «Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)» puede aplicarse a todos los vinos croatas con denominación de origen protegida que cumplen los requisitos para el uso de este término tradicional.

Categorías de productos vitivinícolas

Vino tal como se define en la parte II, punto 1, del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Definición

«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)» es un sinónimo del término «denominación de origen protegida» autorizado para identificar vinos elaborados a partir de uvas de variedades recomendadas *Vitis vinifera*, de conformidad con la Ordenanza relativa a la lista nacional de variedades de uva certificadas (*Boletín Oficial* n.º 53/2014). El grado alcohólico volumétrico natural de estos vinos no debe ser inferior a:

- 10 % vol. en la zona B,
- 10,5 % vol. en la zona C I,
- 11 % vol. en la zona C II,

La producción máxima de estos vinos es de:

- 10 000 kg/ha (6 000 l/ha) en la zona B;
- 11 000 kg (6 600 l/ha) en las zonas CI y CII.

No están autorizados el enriquecimiento, la acidificación, la desacidificación ni la edulcoración. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria. En función del grado de madurez de las uvas y de los procesos de producción y envejecimiento del vino pueden emplearse los términos siguientes:

- «Arhivsko vino»
- «Desertno vino»
- «Kasna berba»
- «Izborna berba»
- «Izborna berba bobica»
- «Izborna berba prosušenih bobica»
- «Ledeno vino»

SOLICITUD DE PROTECCIÓN DEL TÉRMINO TRADICIONAL

«KVALITETNO BISER VINO»

Fecha de recepción: 17 de mayo de 2013

Lengua de la solicitud: croata

Número de expediente: TDT-HR-N1639

Solicitante:

Ministerio de Agricultura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Denominación: «Kvalitetno biser vino»

«Kvalitetno biser vino» es un término tradicional en virtud del artículo 112, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Lengua del término tradicional: croata

Lista de denominaciones de origen o de indicaciones geográficas protegidas afectadas

El término tradicional «Kvalitetno biser vino» puede emplearse para todos los vinos de aguja croatas con denominación de origen protegida que cumplen los requisitos para el uso de este término tradicional.

Categorías de productos vitivinícolas

Vino de aguja tal como se define en la parte II, punto 8, del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Definición

«Kvalitetno biser vino» es un sinónimo del término «denominación de origen protegida» autorizado para identificar vinos de aguja obtenidos a partir de vinos de calidad, vino nuevo en proceso de fermentación, mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado, y elaborados a partir de uvas de variedades recomendadas *Vitis vinifera*, de conformidad con la Ordenanza relativa a la lista nacional de variedades de uva certificadas (*Boletín Oficial* n.º 53/2014). El grado alcohólico total de los vinos identificados con el término tradicional «Kvalitetno biser vino» no debe ser inferior al 9 % vol., y su grado alcohólico adquirido no debe ser inferior al 7 % vol. La sobrepresión resultante del dióxido de carbono endógeno disuelto no debe ser inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares en condiciones de 20 °C en recipiente cerrado.

SOLICITUD DE PROTECCIÓN DEL TÉRMINO TRADICIONAL

«MLADO VINO»

Fecha de recepción: 17 de mayo de 2013

Lengua de la solicitud: croata

Número de expediente: TDT-HR-N1641

Solicitante:

Ministerio de Agricultura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Denominación: «Mlado vino»

«Mlado vino» es un término tradicional en virtud del artículo 112, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Lengua del término tradicional: croata

Lista de denominaciones de origen o de indicaciones geográficas protegidas afectadas

El término tradicional «Mlado vino» puede emplearse para todos los vinos croatas con denominación de origen protegida que cumplen los requisitos para el uso de este término tradicional.

Categorías de productos vitivinícolas

Vino, tal como se define en la parte II, punto 1, del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Definición

«Mlado vino» es un término tradicional autorizado para vinos elaborados a partir de uvas de variedades recomendadas *Vitis vinifera*, de conformidad con la Ordenanza relativa a la lista nacional de variedades de uva certificadas (*Boletín Oficial* n.º 53/2014), cuya fermentación puede haber sido completada o haberse realizado parcialmente. Los vinos identificados con el término tradicional «Mlado vino» deben comercializarse con anterioridad al 31 de diciembre del año de vendimia.

SOLICITUD DE PROTECCIÓN DEL TÉRMINO TRADICIONAL

«VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO»

Fecha de recepción: 17 de mayo de 2013

Lengua de la solicitud: croata

Número de expediente: TDT-HR-N1644

Solicitante:

Ministerio de Agricultura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Denominación: «Vrhunsko pjenušavo vino»

«Vrhunsko pjenušavo vino» es un término tradicional en virtud del artículo 112, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Lengua del término tradicional: croata

Lista de denominaciones de origen o de indicaciones geográficas protegidas afectadas

El término tradicional «Vrhunsko pjenušavo vino» puede emplearse para todos los vinos espumosos croatas con denominación de origen protegida que cumplen los requisitos para el uso de este término tradicional.

Categorías de productos vitivinícolas

Vino espumoso, tal como se define en la parte II, punto 4, del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Definición

«Vrhunsko pjenušavo vino» es un sinónimo del término «denominación de origen protegida» empleado para describir los vinos espumosos obtenidos mediante la fermentación alcohólica de uvas frescas o mosto seguida de una segunda fermentación alcohólica del vino adecuada para la obtención de vinos de gran calidad elaborados a partir de uvas de variedades recomendadas *Vitis vinifera*, de conformidad con la Ordenanza relativa a la lista nacional de variedades de uva certificadas (*Boletín Oficial* n.º 53/2014). El grado alcohólico adquirido de los vinos espumosos identificados con el término tradicional «Vrhunsko pjenušavo vino» no debe ser inferior al 10 % vol., y la sobrepresión resultante del dióxido de carbono endógeno disuelto no debe ser inferior a 3 bares en condiciones de 20 °C en recipiente cerrado.

SOLICITUD DE PROTECCIÓN DEL TÉRMINO TRADICIONAL

«KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (KVALITETNO VINO KZP)»

Fecha de recepción: 17 de mayo de 2013

Lengua de la solicitud: croata

Número de expediente: TDT-HR-N1640

Solicitante:

Ministerio de Agricultura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Denominación: «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)» completada o no por:

- «Mlado vino»: en el caso de los vinos elaborados a partir de uvas de variedades recomendadas *Vitis vinifera*, de conformidad con la Ordenanza relativa a la lista nacional de variedades de uva certificadas (*Boletín Oficial* n.º 53/2014), cuya fermentación puede haber sido completada o haberse realizado parcialmente, y cuya comercialización debe tener lugar antes del 31 de diciembre del año de vendimia.
- «Arhivsko vino»: en el caso de los vinos conservados en bodega durante cinco años o más, los tres últimos en botella.
- «Desertno vino»: en el caso de los vinos obtenidos mediante el procesamiento de uvas sobremaduradas o pasificadas con un grado alcohólico volumétrico natural no inferior al 16 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior al 9 % vol.

«Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)» es un término tradicional en virtud del artículo 112, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Lengua del término tradicional: croata

Lista de denominaciones de origen o de indicaciones geográficas protegidas afectadas

El término tradicional «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)» puede aplicarse a todos los vinos croatas con denominación de origen protegida que cumplen los requisitos para el uso de este término.

Categorías de productos vitivinícolas

Vino, tal como se define en la parte II, punto 1, del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Definición

«Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim (Kvalitetno vino KZP)» es un sinónimo del término «denominación de origen protegida» empleado para identificar vinos elaborados a partir de uvas de variedades recomendadas *Vitis vinifera*, de conformidad con la Ordenanza relativa a la lista nacional de variedades de uva certificadas (*Boletín Oficial* n.º 53/2014). El grado alcohólico volumétrico natural de los vinos identificados con el término «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)» no debe ser inferior a:

- 8,5 % vol. en la zona B,
- 9,0 % vol. en la zona CI,
- 9,5 % vol. en la zona CII.

La producción máxima de estos vinos es:

- 11 000 kg/ha (7 700 l/ha) en la zona B,
- 12 000 kg/ha (8 400 l/ha) en las zonas CI y CII.

La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria.

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

(2018/C 51/09)

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

«CHOUCROUTE D'ALSACE»

N.º UE: FR-PGI-0005-01066 – 29.11.2012

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Choucroute d'Alsace».

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

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

El «Choucroute d'Alsace» es una hortaliza transformada que se obtiene a partir de la fermentación láctica anaerobia natural de las hojas de la col (*Brassica oleracea* L.) previamente cortadas en tiras y colocadas en cubas de fermentación con sal.

Las bacterias lácticas presentes de manera natural en la col y en las cubas transforman en ácido láctico los azúcares presentes en la col.

El resultado es un producto equilibrado: poco ácido (no presenta exceso de acidez) y poco azucarado (los azúcares presentes de manera natural se utilizan en la fermentación láctica natural).

Existen dos modos de presentación posibles:

— chucrut crudo;

— chucrut cocido (cocción posterior a la fermentación). En este caso, la cocción puede realizarse acompañada de materia grasa animal (manteca de cerdo o grasa de oca o de pato) o vegetal, de tocino (máximo 10 %), de alcohol (vino blanco de Alsacia DOC, crémant de Alsacia DOC o cerveza), de caldo, de plantas aromáticas y especias (sal, pimienta, enebro, ajo, cebolla, laurel, cilantro, comino, tomillo), de ácido ascórbico o de preparaciones aromáticas.

El «Choucroute d'Alsace» crudo se caracteriza por:

— su color entre blanco y amarillo claro;

— su olor fuerte, característico de la col fermentada;

— su textura ligeramente crujiente;

— su sabor acidulado: pH ≤ 4 y acidez valorable ≥ 1 %;

— estar formado por tiras largas y finas: un porcentaje en peso de las tiras de col recién cortadas de más de 15 cm superior al 50 %;

— un peso de los tronchos, llamados «mouchoirs», inferior al 5 %.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

El «Choucroute d'Alsace» cocido se caracteriza por:

- su color entre blanco y amarillo claro;
- estar formado por tiras largas y finas;
- su textura consistente;
- su sabor acidulado: una acidez valorable, expresada en % de ácido láctico, de entre el 0,4 y el 1 %.

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

Las variedades permitidas para la producción de col figuran en una lista que se actualiza todos los años siguiendo una evaluación de los resultados obtenidos por las diferentes variedades en función de los objetivos de calidad definidos en términos de:

- calidad agronómica (peso medio mínimo de las coles de 3 kg, precocidad, correcto desarrollo);
- sensibilidad a la necrosis (efecto negativo sobre el aspecto del chucrut: estructura y color);
- cualidades del chucrut (facilidad de cortado, homogeneidad, tiras de color entre blanco y amarillo claro, longitud y diámetro de las tiras).

Actualmente se utilizan las siguientes variedades: almanac, alsior, ambrosia, atria, brigadier, burton, cabton, jubilee, landini, liberator, mandy, megaton, neuropa, novoton, padoc, passat, puccini, ramco, ramkila, septdor, tobia, transam, typhoon y vestri.

La lista de variedades se distribuye todos los años a los operadores, al organismo de control y a las autoridades de control competentes.

Las coles se recolectan en su punto óptimo de desarrollo y presentan las siguientes características: peso medio mínimo de 3 kg, consistencia del corazón y transición del color de la parte superior del corazón de verde a amarillo.

No existen restricciones respecto a la procedencia de la materia prima.

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

Las etapas de transformación de las coles en chucrut (cortado, salado, fermentación) y de cocción (en el caso del chucrut cocido) se realizan dentro de la zona geográfica definida.

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

El envasado del «Choucroute d'Alsace» se lleva a cabo dentro de la zona geográfica.

El chucrut es un producto sensible al aire y a la luz, que conllevan fenómenos de oxidación responsables de la alteración del sabor, por lo que su manipulación debe ser lo más limitada posible.

Además, la labor de envasado requiere del saber hacer de los operadores, ya que debe realizarse con sumo cuidado para no romper las finas y largas tiras del «Choucroute d'Alsace».

El envasado del «Choucroute d'Alsace» se realiza en caliente directamente tras la cocción.

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

El etiquetado debe incluir obligatoriamente la indicación «hortaliza», que figurará en el mismo campo visual que el nombre de la IGP «Choucroute d'Alsace» y en caracteres de un tamaño (a excepción de las mayúsculas) que será al menos la mitad del tamaño de los caracteres del nombre de la IGP.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica se corresponde con la región Alsacia, a saber, los departamentos de Bajo Rin y Alto Rin.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

Alsacia se caracteriza por un clima semicontinental de inviernos fríos y secos y veranos cálidos y borrascosos debido a la protección que le brinda la cordillera de los Vosgos al oeste.

Desde un punto de vista histórico, en Alsacia se desarrolló el cultivo de la col por darse las condiciones favorables para ello. Los suelos ricos en elementos fertilizantes y con buena retención de agua y el ciclo climático (primaveras lluviosas, especialmente en mayo, veranos cálidos y borrascosos, descenso paulatino de las precipitaciones hasta finales de año) acompasado con el ciclo vegetativo de la col favorecieron el desarrollo de este cultivo.

El chucrut está fuertemente asociado a Alsacia, también desde un punto de vista histórico. Prueba de ello es la propia etimología del término «chucrut», adaptación de la palabra alsaciana *Sürkrüt* (*sür*, agrio; *krüt*, col).

El origen del chucrut se remonta tanto que es difícil de determinar con exactitud, pero su temprano vínculo con Alsacia es indiscutible, como apunta, por ejemplo, Charles Gérard (*L'Ancienne Alsace à table*, 1877) cuando escribe «El chucrut no tiene más origen que Alsacia. Tan antiguo es el lugareño como el plato, perdidos así en la misma noche profunda del tiempo».

Las primeras pruebas escritas se remontan al siglo xvi. También podríamos citar el *Krauterbuch* de Jérôme Bock (1539), en el que el autor, al enumerar las labores de invierno del ama de casa, escribe que esta ha salado la col y menciona la *Sauerkappes* (col agria).

Por su parte, Jean-Louis Schlienger y André Braun describen con precisión el método ancestral de preparación del chucrut: «El chucrut [...] se preparaba en todos los hogares. Los repollos, bien frescos y densos, se despojaban de sus hojas verdes y del troncho y se cortaban con un cuchillo especial formado por una tabla provista de dos o tres hojas curvas y afiladas sobre la que se frotaba la hortaliza dentro de un cajón de madera. [...] Las tiras se disponían formando una capa de unos ocho centímetros en un barril de gres cuyo fondo se había cubierto previamente de sal y especias. [...] esta operación se repetía hasta llenar el recipiente. [...] después, se dejaba fermentar durante tres o cuatro semanas protegido de las heladas.

Al extraer el chucrut para su consumo, se separaba de la salmuera [...] y se añadía agua al barril para que el aire no afectara al resto de la col, que desprendía un olor fuerte y penetrante». (*Le Mangeur alsacien, deux mille ans de gastronomie*, 2000).

Estos pasajes se refieren sin duda alguna al chucrut de Alsacia como a una hortaliza.

El proceso de preparación del «Choucroute d'Alsace» es simple, pero se requiere un verdadero saber hacer.

Así pues, para la obtención de las características tiras largas, finas y blancas, es necesario, además de recolectar las coles de una variedad adecuada en el punto óptimo de madurez, prepararlas con gran cuidado. Las etapas decisivas para garantizar un resultado de calidad pasan por controlar que las coles sean frescas, extraerles el troncho, limpiarlas y rallarlas. La cantidad de sal se ajusta según las condiciones climáticas en el momento de introducir las tiras de col en las cubas.

La fermentación se realiza de manera natural, sin intromisión alguna para acelerar el proceso, en el que intervienen las bacterias lácticas presentes en las coles y en el medio (cubas de fermentación). Por eso los profesionales del chucrut se cuidan de no desinfectar las cubas y, en lugar de ello, las lavan solo con agua para respetar la flora bacteriana, garante de la calidad organoléptica del chucrut.

El envasado del chucrut crudo, o la cocción y el envasado del chucrut cocido, requieren también del saber hacer de los profesionales para preservar las largas y finas tiras del «Chucrut d'Alsace». La manipulación delicada en manos expertas es indispensable para no romper las tiras.

Carácter específico del producto

El «Choucroute d'Alsace» se caracteriza por:

- estar formado por tiras largas y finas;
- su color entre blanco y amarillo claro;

- su textura ligeramente crujiente (chucrut crudo) o consistente (chucrut cocido);
- su sabor acidulado.

Vínculo causal

La relación con la zona geográfica del «Choucroute d'Alsace» nace de sus cualidades específicas y su reputación.

El desarrollo del proceso de preparación del chucrut en Alsacia es el resultado de dos factores naturales de esta región, a saber: unas condiciones edafoclimáticas favorables al cultivo de la col y unos inviernos duros propios del clima semicontinental. En un contexto como este, los alsacianos recurrieron a esta técnica de transformación mediante la fermentación que les permitía conservar grandes cantidades de col de producción local preservando sus propiedades nutricionales. De este modo podía consumirse chucrut durante todo el invierno.

El desarrollo de esta técnica ya desde la Edad Media ha resultado en un verdadero saber hacer que aún hoy se utiliza en Alsacia para la elaboración del chucrut.

La selección de las variedades de col, las técnicas de cultivo, las coles frescas empleadas y el dominio de las etapas de extracción del troncho y de cortado permiten obtener las finas y largas tiras que conforman el «Choucroute d'Alsace».

A continuación, el dominio de las técnicas de salado (cantidad y reparto de la sal) y la posterior fermentación completamente natural de la col, sometida a las condiciones climáticas de Alsacia, por medio de la acción de la flora láctica de las coles y de las cubas, determinan las características organolépticas del «Choucroute d'Alsace», es decir, su sabor acidulado y su textura ligeramente crujiente. El salado resulta de gran importancia para la conservación, la consistencia y el color del chucrut. El carácter anaerobio de la fermentación evita la oxidación de la col, lo cual permite que no se pierda el color entre blanco y amarillo claro específico del «Choucroute d'Alsace». Esta etapa, que tiene lugar en cubas e instalaciones donde la temperatura no está regulada, depende directamente de las condiciones climáticas de la zona geográfica, que determinan la duración además de influir en la calidad del producto final. Así pues, puede durar desde dos semanas hasta varios meses en función de la temperatura exterior. El control durante esta etapa, que resulta determinante para la calidad del «Choucroute d'Alsace», depende en gran medida del saber hacer y de la experiencia de los profesionales.

Por último, la manipulación del chucrut en el momento de su extracción de las cubas, su cocción en el caso del chucrut cocido y el proceso de envasado requieren del saber hacer de los profesionales de la zona geográfica para preservar las tiras, muy frágiles y quebradizas.

La antigua y actual reputación del «Choucroute d'Alsace» está estrechamente relacionada con el fuerte arraigo de esta hortaliza en Alsacia.

El renombre del «Choucroute d'Alsace» se ha construido principalmente por su consumo como acompañamiento de platos de distinta naturaleza. Urbain Dubois elogia la calidad del «Choucroute d'Alsace» como guarnición: «Guarnición de chucrut-Debemos privilegiar el chucrut de Alsacia» (*Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne*, 1888).

Hasta el siglo XIX, el «Choucroute d'Alsace» era un plato consumido de manera habitual, ya fuese crudo o cocido, en los hogares más sencillos. Prueba de ello son los escritos del doctor Maugue, que constata que «los alsacianos agrian sus grandes repollos después de picarlos; estas coles son el manjar de la mesa y el principal alimento de las gentes del país» (*Histoire naturelle de la province d'Alsace*, 1726). Jean-Louis Schlienger y André Braun también detallan, en su obra anteriormente mencionada, las maneras de consumir el chucrut cocido: «El chucrut se consumía como hortaliza de invierno tras cinco horas de cocción a fuego lento. [...] Podía consumirse en lugar de la col fresca en el estofado, en el que, en las familias con más recursos, se cocía con tocino o manteca de cerdo los días festivos. [...] pero también se recomendaba acompañarla de tocino, patatas, salchichas y diferentes piezas de cerdo». Como ejemplo, el chucrut, probablemente cocido, se sirvió como acompañamiento de un plato de hígado en la boda de Georges de Ribeaupierre, noble alsaciano, con Elisabeth de Heifenstein, el 6 de noviembre de 1543.

La anexión de Alsacia a Alemania en 1871 contribuyó a dar a conocer este producto en Francia debido a que conllevó la partida de numerosas personas de Alsacia y Mosela.

El «Choucroute d'Alsace» sigue siendo conocido en la actualidad por sus propiedades organolépticas: «No hay mejor chucrut que el que viene de entre los Vosgos y el Rin. Es sabroso, ácido y crujiente en su justa medida» (Marchal, P.L., *Les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie, Saisons d'Alsace*, hiver 1968, n.º 25).

Tony Hartmann, cocinero, repostero y artesano heladero de renombre, de origen alsaciano, indica a su vez: «Ya sea cocido o crudo, en sorbete o en confitura, el chucrut sigue en boca de todos». (*Variations autour de la Choucroute*, Éditions Hirlé, 2005).

Además, son muchos los municipios que organizan festivales del «Choucroute d'Alsace» en otoño. Un ejemplo es Krautergersheim, muy conocido por su chucrut, que lo organiza desde 1973.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf>

