



Sumario

IV Información

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

Consejo

2020/C 196/01	Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo sobre «Mejorar la preparación de los entrenadores ampliando las posibilidades de adquisición de capacidades y competencias»	1
2020/C 196/02	Conclusiones del Consejo sobre «El espacio para una Europa sostenible»	8

Comisión Europea

2020/C 196/03	Tipo de cambio del euro — 10 de junio de 2020	12
---------------	---	----

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2020/C 196/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9841 — CDP Equity/Ansaldo Energia) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	13
2020/C 196/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9842 — Hitachi Chemical Company/Fiamm Energy Technology) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	15
2020/C 196/06	Comunicación a los exportadores relativa a la aplicación del sistema REX en la Unión Europea a efectos de su Acuerdo de Libre Comercio con Vietnam	16
2020/C 196/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.9806 — Hyundai Capital Bank Europe/Sixt Leasing) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	17

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2020/C 196/08	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	19
2020/C 196/09	Publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	33
2020/C 196/10	Anuncio relativo a una solicitud con arreglo al artículo 35 de la Directiva 2014/25/UE Solicitud presentada por una entidad adjudicadora	45

IV

(Información)

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

CONSEJO

Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo sobre «Mejorar la preparación de los entrenadores ampliando las posibilidades de adquisición de capacidades y competencias»

(2020/C 196/01)

EL CONSEJO Y LOS REPRESENTANTES DE LOS GOBIERNOS DE LOS ESTADOS MIEMBROS, REUNIDOS EN EL SENO DEL CONSEJO

RECONOCEN QUE:

1. Por su dimensión social, el deporte se considera un instrumento importante para la salud, la educación, el desarrollo de capacidades, la promoción de valores y la inclusión social, y tiene un valor social y económico importante que le confieren el empleo y las actividades de voluntariado.
2. La labor de los entrenadores, ya sean voluntarios, asalariados o autónomos, tiene una repercusión considerable en los deportistas, tanto en lo que respecta al propio proceso de entrenamiento y aprendizaje como en lo que se refiere a su desarrollo personal.
3. Los entrenadores pueden contribuir a hacer frente a los retos sociales relacionados con la actividad física y el bienestar, favorecer la adquisición de competencias sociales y otras competencias esenciales, promover el juego limpio y fomentar los valores éticos en el conjunto de la sociedad. Esto se hace especialmente patente en períodos de crisis sanitarias, como la pandemia de COVID-19.
4. En el ámbito del deporte, es esencial para la realización personal, la empleabilidad y el desarrollo profesional de todos los entrenadores contar con una serie de capacidades y competencias que les permitan abordar satisfactoriamente los diversos desafíos a los que se enfrentan en su trabajo diario y responder a las crecientes expectativas de la sociedad. También es importante para garantizar la seguridad de los deportistas, mantener su motivación para llevar un estilo de vida activo y saludable, desarrollar sus capacidades y competencias y promover los valores del deporte. Los entrenadores que tengan las capacidades y competencias pertinentes podrán contribuir al desarrollo de un marco más estructurado para el sector de la actividad física y el deporte.
5. En el Plan de Trabajo de la Unión Europea para el Deporte (2017-2020) ⁽¹⁾ se reconoce que el deporte y las cuestiones sociales y, en particular la función de los entrenadores y la importancia de su cualificación y competencias, son uno de los temas prioritarios de la cooperación de la UE en materia de deporte.
6. La Recomendación del Consejo, de 22 de mayo de 2018, relativa a las competencias clave para el aprendizaje permanente ⁽²⁾ subraya que ayudar a las personas de toda Europa a que adquieran las capacidades y competencias necesarias para el desarrollo personal, la salud, la empleabilidad y la inclusión social contribuye a reforzar la resiliencia de Europa en un momento de rápidos y profundos cambios.

⁽¹⁾ DO C 189 de 15.6.2017, p. 5.⁽²⁾ DO C 189 de 4.6.2018, p. 1.

7. La Carta Internacional de la Educación Física, la Actividad Física y el Deporte ⁽³⁾ destaca que todo el personal que asuma la responsabilidad profesional de la educación física, la actividad física y el deporte debe tener las cualificaciones, la formación y el acceso a un perfeccionamiento profesional permanente adecuados. Debería ofrecerse una formación y supervisión adecuadas a los entrenadores, directivos y personal de apoyo que trabajan a título Voluntario. Se deberían ofrecer amplias posibilidades concretas de formación inclusiva y adaptable en todos los niveles de participación.
8. Según un estudio de 2016 sobre las cualificaciones deportivas obtenidas a través de organizaciones deportivas y centros educativos ⁽⁴⁾, la Unión Europea, los Estados miembros y las organizaciones deportivas reconocen la necesidad de mejorar la cualificación de las personas cualificadas en el sector del deporte y de aumentar su número. Esta necesidad está relacionada con el hecho de que, en los últimos tiempos, se ha empezado a tomar más conciencia de la función que desempeña el deporte en la sociedad.
9. Las Conclusiones del Consejo sobre el papel de los entrenadores en la sociedad ⁽⁵⁾ señalan que el trabajo de los entrenadores está asociado con la responsabilidad, las capacidades y las competencias, y uno de los asuntos pendientes que se mencionan hace referencia a la ampliación de las oportunidades de formación y aprendizaje permanente de los entrenadores. En este sentido, se invitaba a los Estados miembros a apoyar el desarrollo del aprendizaje previo y de un sistema de aprendizaje permanente y a promover, dentro del sistema de educación deportiva, un enfoque basado en los resultados del aprendizaje a partir de los objetivos de los marcos nacionales de cualificaciones y del Marco Europeo de Cualificaciones, así como la inclusión, en su caso, de las cualificaciones para entrenadores en los marcos nacionales con referencia al Marco Europeo ⁽⁶⁾.
10. Las Conclusiones del Consejo sobre el acceso al deporte de las personas con discapacidad ⁽⁷⁾ invitan a los Estados miembros a apoyar la educación y formación continuas de los profesores de educación física, los entrenadores y demás personal del mundo del deporte, y de los voluntarios en general, para que sean capaces de integrar a las personas con discapacidad en diferentes contextos deportivos o de educación física.
11. Las Conclusiones del Consejo sobre la protección de los niños en el deporte ⁽⁸⁾ invitan a los Estados miembros a, entre otras cosas, considerar la posibilidad de introducir y reforzar medidas de educación y formación iniciales y permanentes dirigidas a los entrenadores, con el fin de prevenir la violencia y los abusos físicos y psicológicos.
12. En las Orientaciones relativas a los requisitos mínimos en cuanto a capacidades y competencias de los entrenadores ⁽⁹⁾, elaboradas por el grupo de expertos de la Comisión Europea en Desarrollo de Capacidades y Recursos Humanos en el Deporte, se describen las competencias principales que debe tener un entrenador.

TENIENDO EN CUENTA QUE:

13. En los Estados miembros, los sistemas de educación y formación de los entrenadores dependen de distintas entidades u organismos y, por tanto, difieren. En este contexto, debe respetarse el papel de los interlocutores sociales en cada Estado miembro, con arreglo a las prácticas nacionales.
14. En los Estados miembros, los entrenadores prestan sus servicios con arreglo a diversas modalidades y en distintos niveles. Pueden ser voluntarios, asalariados o autónomos y ejercer su labor en el deporte de base o en el deporte profesional.

⁽³⁾ https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000235409_spa

⁽⁴⁾ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/28026772-9ad0-11e6-868c-01aa75ed71a1> (en inglés).

⁽⁵⁾ DO C 423 de 9.12.2017, p. 6.

⁽⁶⁾ Recomendación del Consejo, de 22 de mayo de 2017, relativa al Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente.

⁽⁷⁾ DO C 192 de 7.6.2019, p. 18.

⁽⁸⁾ DO C 419 de 12.12.2019, p. 1.

⁽⁹⁾ En las Conclusiones del Consejo sobre el papel de los entrenadores en la sociedad, de 2017, se invitaba a la Comisión Europea a plantearse incluir en los trabajos del grupo de expertos en Desarrollo de Capacidades y Recursos Humanos en el Deporte la elaboración de orientaciones relativas a los requisitos básicos de los entrenadores en cuanto a capacidades y competencia.

15. A pesar del problema que suponen la disparidad metodológica y el hecho de que los datos sobre el número y el tipo de entrenadores a escala de la UE no se hayan recopilado de manera sistemática, algunos datos y estimaciones reflejan la situación. Según los datos disponibles, el empleo en el sector del deporte de la UE ha crecido entre 2011 y 2018 ⁽¹⁰⁾, si bien las cifras no incluyen a los entrenadores que prestan sus servicios como voluntarios. Sin embargo, el trabajo voluntario está adquiriendo una importancia cada vez mayor, y en la UE hay un número importante de entrenadores voluntarios que entrenan a un elevado número de personas. Se calcula que podría haber entre 5 y 9 millones de entrenadores en Europa que trabajan con entre 50 y 100 millones de deportistas ⁽¹¹⁾.
16. Los cambios y los desafíos en la sociedad y en el deporte, como las cuestiones demográficas, las pandemias y otras crisis sanitarias, los estilos de vida sedentarios, los nuevos métodos de entrenamiento (en particular, la innovación y los cambios tecnológicos), los avances relacionados con la salvaguardia de la integridad del deporte y el papel de los entrenadores en la educación y la inclusión social ponen de relieve la necesidad de ofrecer una educación y una formación apropiadas que permitan a los entrenadores hacer frente adecuadamente a estos nuevos desafíos.
17. Para fomentar la participación de grupos específicos de personas ⁽¹²⁾ en actividades deportivas se requieren capacidades y competencias específicas, en particular en relación con la seguridad del entorno y la salud y el bienestar físico y mental de los deportistas.
18. Se observa un descenso en los niveles de participación en actividades físicas y deportivas ⁽¹³⁾, lo que también puede estar vinculado con diversos desafíos relacionados con la urbanización y la ausencia de espacios verdes urbanos, la demografía y el estilo de vida. El objetivo de incrementar el nivel de actividad física de la sociedad europea puede suponer un aumento de la presión y las exigencias sobre el sector del deporte, y en particular sobre los entrenadores. Por ello, se debe reforzar la capacidad de los entrenadores de motivar a los ciudadanos para que practiquen deporte y actividades físicas y de contribuir a mejorar la salud y el bienestar de las personas, y se debe tener en cuenta la necesidad de elaborar nuevos programas de actividad física y entrenamientos que se adapten a las necesidades de una sociedad en transformación y a los períodos de crisis sanitarias, como la pandemia de COVID-19.

RECONOCIENDO QUE:

19. Existen diferencias en los requisitos de formación y las cualificaciones de los entrenadores no solo entre los distintos Estados miembros sino también entre distintas organizaciones deportivas, y que los proveedores de servicios de formación ofrecen una gran variedad de programas de formación para entrenadores. Los entrenadores pueden adquirir sus capacidades y competencias tanto a través del aprendizaje formal como a través del aprendizaje no formal e informal. La situación en lo que respecta a los sistemas de reconocimiento y convalidación del aprendizaje no formal e informal también varía de un Estado miembro a otro.
20. A escala de la UE, la dimensión educativa del deporte recibe apoyo a través del programa Erasmus+ y de proyectos piloto y actividades preparatorias, así como de otros instrumentos financieros. Los proyectos ofrecen oportunidades de aprendizaje, de intercambio y de movilidad y contribuyen a reforzar las capacidades y competencias de los entrenadores, en particular mediante la elaboración y el intercambio de buenas prácticas.

INVITAN A LOS ESTADOS MIEMBROS, DENTRO DEL RESPETO DEL PRINCIPIO DE SUBSIDIARIEDAD Y EN LOS NIVELES ADECUADOS, A:

21. Concienciar, en cooperación con el mundo del deporte, sobre el papel de los entrenadores en el deporte y en la sociedad y sobre la importancia de las capacidades y competencias esenciales para ser entrenador, que pueden contribuir a que se reconozca y valore la importante labor de los entrenadores.
22. Mejorar, en cooperación con el mundo del deporte, las posibilidades de formación y adquisición de capacidades y competencias de los entrenadores, ya sean voluntarios, asalariados o autónomos, teniendo en cuenta la igualdad de género y la diversidad, las modalidades y niveles en los que prestan sus servicios, las responsabilidades y las cualificaciones, capacidades y competencias adquiridas, y motivar a los entrenadores para beneficiarse de las posibilidades ofrecidas.

⁽¹⁰⁾ Según datos de Eurostat [Employment in sport-Statistics Explained (Estadísticas explicadas: el empleo en el sector del deporte), Eurostat, 2019], la tasa media de crecimiento anual del empleo en el sector del deporte fue del 3,2 % entre 2013 y 2018. El proyecto ESSA-SPORT de 2019 ha puesto de manifiesto que la tasa de crecimiento acumulado entre 2011 y 2018 fue del 19,2 %. Por su parte, el número de entrenadores, monitores y directivos deportivos aumentó en un 85,2 %.

⁽¹¹⁾ Proyecto CoachLearn, 2015.

⁽¹²⁾ Véase la definición en el anexo.

⁽¹³⁾ Informe especial 472 del Eurobarómetro sobre deporte y actividad física (en inglés, marzo de 2018).

23. Fomentar la cooperación entre los sectores del deporte y de la educación en lo que respecta a la elaboración de programas educativos y de formación para entrenadores, teniendo en cuenta, entre otras cosas, las necesidades del mercado de trabajo y las posibilidades que ofrecen la tecnología, las herramientas digitales y la innovación. Debe tenerse en cuenta la ejecución de los programas en períodos de crisis sanitarias, como la pandemia de COVID-19.
24. Fomentar, cuando proceda, que el sector del deporte conciba cursos o módulos de formación que se centren en capacidades pertinentes para todos los entrenadores, como la gestión, la pedagogía, la integridad y la seguridad, e imparta estos cursos a los entrenadores de todas las modalidades y ramas del deporte, con el fin de estimular la cooperación y el aprendizaje entre distintas modalidades deportivas.
25. Promover, en cooperación con el mundo del deporte, el reconocimiento y la convalidación del aprendizaje no formal e informal en el ámbito del deporte.
26. Intercambiar experiencias y respaldar, cuando proceda, la inclusión de las cualificaciones para entrenadores en los marcos nacionales de cualificaciones en el contexto de la aplicación del Marco Europeo de Cualificaciones, lo que puede contribuir al reconocimiento oficial de la profesión de entrenador y a la movilidad de estudiantes y trabajadores dentro de la UE.
27. Promover, como complemento a los métodos tradicionales, las posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías en los sistemas de educación y formación, como, por ejemplo, el aprendizaje en línea, con el fin de dotar a un mayor número de entrenadores de las capacidades y competencias necesarias, teniendo en cuenta al mismo tiempo las posibles consecuencias financieras para los entrenadores del uso de las nuevas tecnologías.
28. Promover las capacidades y competencias de los entrenadores como un elemento esencial para poder ofrecer a todos los deportistas, en particular a grupos específicos de personas, unas condiciones de entrenamiento seguras, que se adapten a la diversidad de sus necesidades, aptitudes y capacidades.
29. Fomentar que el mundo del deporte permita a los entrenadores adquirir las capacidades y competencias necesarias para desarrollar su labor con grupos específicos de personas, en particular en lo que respecta a la seguridad del entorno y a su contribución a la salud y el bienestar físico y mental de los deportistas.
30. Fomentar las oportunidades de formación de todos los entrenadores, si procede en el marco de estrategias y acciones nacionales o subnacionales en el ámbito del deporte y las actividades físicas beneficiosas para la salud, teniendo en cuenta las necesidades de formación de los entrenadores, las necesidades del deporte profesional y de base, las necesidades y aptitudes de los deportistas y la perspectiva de género.

INVITAN A LOS ESTADOS MIEMBROS Y A LA COMISIÓN, EN EL MARCO DE SUS COMPETENCIAS RESPECTIVAS Y DENTRO DEL RESPETO DEL PRINCIPIO DE SUBSIDIARIEDAD, A:

31. Seguir apoyando la dimensión educativa del deporte a través de la mejora de la educación, los programas de formación y las oportunidades de aprendizaje de los entrenadores, en particular en lo que respecta al desarrollo de su labor con grupos específicos de personas y en períodos de crisis sanitarias, como el provocado por la COVID-19. En ese sentido, deben tenerse en cuenta también las posibilidades que ofrecen la tecnología, las herramientas digitales y la innovación.
32. Promover y apoyar, a nivel nacional y europeo, el acceso a itinerarios de aprendizaje y formación diversificados en la totalidad del sector del deporte y promover el aprendizaje no formal tanto en línea como por los canales tradicionales, a fin de ofrecer a los entrenadores la oportunidad de adquirir la formación necesaria.
33. Apoyar la formación, la movilidad educativa y la empleabilidad de los entrenadores a través de los programas, fondos e instrumentos pertinentes de la UE y fomentar la cooperación con todas las partes interesadas para el uso eficaz de tales instrumentos, lo que constituye una oportunidad para mejorar la educación y la formación de los entrenadores, facilitar el intercambio de buenas prácticas e intercambiar información sobre los proyectos existentes.
34. En cooperación con el mundo del deporte, promover entre todas las partes interesadas pertinentes del sector del deporte la aplicación de las Orientaciones relativas a los requisitos mínimos en cuanto a capacidades y competencias de los entrenadores.

35. En colaboración con todas las partes interesadas pertinentes, estudiar la posibilidad de promover la elaboración de sistemas de recopilación de datos comparables para conocer el número total de personas que ejercen de entrenadores y las modalidades y niveles en los que prestan sus servicios, así como de llevar a cabo estudios cualitativos sobre su nivel de cualificación, sus necesidades de formación y otras cuestiones pertinentes. Para ello, cuando proceda, podrían usarse todos los instrumentos existentes, en particular Europass.
36. Respaldar, promover y difundir estudios y publicaciones sobre oportunidades de formación para entrenadores y sistemas de formación para entrenadores.
37. Fomentar las actividades pertinentes, en particular el intercambio de información y experiencias entre los responsables políticos y las partes interesadas en el ámbito del deporte con el fin de promover los requisitos mínimos en materia de capacidades y competencias, el reconocimiento del aprendizaje previo sobre la base de los resultados del aprendizaje y el desarrollo de un sistema de aprendizaje permanente para los entrenadores, incluidos los voluntarios.

INVITAN AL MUNDO DEL DEPORTE A:

38. Tener en cuenta las Orientaciones relativas a los requisitos mínimos en cuanto a capacidades y competencias de los entrenadores cuando elaboren documentos estratégicos, desarrollen nuevos programas educativos y de formación para entrenadores (ya sean voluntarios, asalariados o autónomos), y actualicen los programas ya existentes.
 39. Elaborar programas para la adquisición de las capacidades y competencias necesarias para trabajar con grupos específicos y velar por que los entrenadores cuenten con la cualificación adecuada en lo que respecta a su contribución a la seguridad del entorno y a la salud y el bienestar físico y mental de los deportistas, en particular en períodos de crisis sanitarias, como la pandemia de COVID-19.
 40. En colaboración con las instituciones pertinentes a escala de la UE, nacional, regional o local, mejorar la cooperación intersectorial con el fin de aplicar nuevos conocimientos y métodos en el trabajo cotidiano y promover la participación del sector de la investigación y la innovación en la elaboración de programas de educación y formación para los entrenadores. En este sentido, fomentar la colaboración entre los entrenadores y la comunidad científica, a fin de promover una transferencia a medida de conocimientos científicos que los entrenadores puedan utilizar en su trabajo cotidiano.
 41. Promover la educación y la formación de los entrenadores y la adquisición de las capacidades y competencias necesarias, puesto que constituyen un activo para las organizaciones deportivas. En este sentido, animar a los entrenadores a que participen en actividades de aprendizaje permanente, como las formaciones presenciales sobre la profesión, y a que aprovechen las posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías, que aportan un valor añadido a la formación y al proceso de entrenamiento deportivo.
 42. Utilizar los fondos y programas pertinentes de la UE para mejorar las oportunidades de educación y formación y la calidad de la educación y la formación destinada a los entrenadores, ya sean voluntarios, asalariados o autónomos.
-

ANEXO

Definiciones

A los efectos de las presentes Conclusiones se entenderá por:

«entrenadores», las personas que planifican y proporcionan entrenamiento deportivo aplicando capacidades y conocimientos demostrables para alcanzar objetivos relacionados con la mejora del rendimiento, el ocio o la salud de manera segura ⁽¹⁾;

«grupos específicos de personas», entre otros, los niños, los jóvenes, las personas mayores, las personas con discapacidad, las personas procedentes de entornos desfavorecidos y las personas con problemas de salud, con independencia de su género u origen étnico.

Referencias

Al adoptar las presentes Conclusiones, el Consejo recuerda, en particular, lo siguiente:

- Eurobarómetro especial «Voluntariado y solidaridad intergeneracional» (octubre de 2011).
- Informe especial 472 del Eurobarómetro sobre deporte y actividad física (en inglés, marzo de 2018).
- Proyecto CoachLearn,
http://www.coachlearn.eu/_assets/files/project_documents/coachlearn-project-summary-website-june-2015.pdf (en inglés).
- Conclusiones del Consejo sobre el papel de los entrenadores en la sociedad (DO C 423 de 9.12.2017, p. 6).
- Conclusiones del Consejo sobre la maximización del papel del deporte de base en el desarrollo de aptitudes transversales, especialmente entre los jóvenes (DO C 172 de 27.5.2015, p. 8).
- Conclusiones del Consejo sobre la protección de los niños en el deporte (DO C 419 de 12.12.2019, p. 1).
- Mapping and analysis of education schemes for coaches from a gender perspective: a report to the European Commission (Inventario y análisis de los programas de formación para entrenadores desde una perspectiva de género: informe a la Comisión Europea), ECORYS (2017).
- Mapping on access to sport for people with disabilities: a report to the European Commission (Inventario del acceso al deporte de las personas con discapacidad: informe a la Comisión Europea), ECORYS (2018).
- Proyecto ESSA-Sport, 2019, <https://www.essa-sport.eu/essa-sport-outcomes-are-now-available> (en inglés).
- Comisión Europea, DG Empleo, Asuntos Sociales e Inclusión, <https://ec.europa.eu/social/main.jsp?langId=es&catId=1062>
- Carta Internacional de la Educación Física, la Actividad Física y el Deporte, Unesco (SHS/2015/PI/H/14 REV).
- Resolución del Consejo sobre «Una nueva Agenda de Capacidades para una Europa integradora y competitiva» (DO C 467 de 15.12.2016, p. 1).
- Study on sport qualifications acquired through sport organisations and (sport) educational institutes [Estudio sobre las cualificaciones deportivas obtenidas a través de organizaciones deportivas y centros educativos (en el ámbito del deporte)], Comisión Europea (2016) ⁽²⁾.
- Resolución del Consejo relativa al Plan de Trabajo de la Unión Europea para el Deporte (1 de julio de 2017-31 de diciembre de 2020) (DO C 189 de 15.6.2017, p. 5).
- Directiva 2005/36/CE relativa al reconocimiento de las cualificaciones profesionales (DO L 255 de 30.9.2005, p. 22).
- Directiva 2013/55/UE por la que se modifica la Directiva 2005/36/CE relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales y el Reglamento (UE) n.º 1024/2012 relativo a la cooperación administrativa a través del Sistema de Información del Mercado Interior (DO L 354 de 28.12.2013, p. 132).
- Recomendación del Consejo relativa al Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente y por la que se deroga la Recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2008 relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente (DO C 189 de 15.6.2017, p. 15).

⁽¹⁾ Definición de «entrenador» acordada en las Conclusiones del Consejo sobre el papel de los entrenadores en la sociedad.

⁽²⁾ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/28026772-9ad0-11e6-868c-01aa75ed71a1> (en inglés).

-
- Recomendación del Consejo relativa a las competencias clave para el aprendizaje permanente (DO C 189 de 4.6.2018, p. 1).
 - Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, sobre el deporte como plataforma para la integración social a través del voluntariado (DO C 189 de 15.6.2017, p. 40).
 - Conclusiones del Consejo sobre el acceso al deporte de las personas con discapacidad (DO C 192 de 7.6.2019, p. 18).
-

Conclusiones del Consejo sobre «El espacio para una Europa sostenible»

(2020/C 196/02)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

RECORDANDO:

- A. el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE), que establece una competencia de la UE en el ámbito del espacio ⁽¹⁾;
- B. la Comunicación de la Comisión titulada «Estrategia Espacial para Europa», de 26 de octubre de 2016, ⁽²⁾ y las Conclusiones del Consejo sobre «Una Estrategia Espacial para Europa», de 30 de mayo de 2017 ⁽³⁾;
- C. las Conclusiones del Consejo sobre «el espacio como coadyuvante», de 28 de mayo de 2019 ⁽⁴⁾;
- D. los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y, en particular, el n.º 4: Educación de calidad; n.º 5: Igualdad de género; n.º 8: Trabajo decente y crecimiento económico; n.º 9: Industria, innovación e infraestructura; n.º 10: Reducción de las desigualdades; n.º 13: Acción por el clima; n.º 14: Vida submarina; n.º 15: Vida de ecosistemas terrestres y n.º 17: Alianzas para lograr los objetivos ⁽⁵⁾;
- E. los principios consagrados en el Tratado sobre los principios que deben regir las actividades de los Estados en la exploración y utilización del espacio ultraterrestre, incluso la Luna y otros cuerpos celestes;

El espacio para un crecimiento sostenible a largo plazo

1. SUBRAYA la necesidad de promover el desarrollo de un sector espacial europeo sostenible para satisfacer las demandas de las generaciones futuras y garantizar la competitividad europea; RECONOCE la creciente importancia estratégica del sector espacial; RECONOCE que el sector espacial está experimentando una rápida transformación debido a un aumento tanto de la oferta como de la demanda de productos y servicios basados en el espacio, así como a los cambios tecnológicos y al surgimiento del llamado «Nuevo Espacio», con nuevos actores, una amplia gama de aplicaciones en diferentes actividades económicas y una mayor inversión del sector privado junto con un incremento de las interacciones entre los gobiernos, en particular a través de las agencias espaciales, las organizaciones intergubernamentales, el sector privado, las universidades, las organizaciones de investigación y la sociedad;
2. RECONOCE los efectos a corto, medio y largo plazo de la actual pandemia de COVID-19 a escala mundial; DESTACA la necesidad de basarse en la experiencia adquirida; SUBRAYA la contribución que las tecnologías y los servicios espaciales pueden aportar en respuesta a la situación; e INSISTE en la importancia del sector espacial para relanzar la economía hacia un futuro sostenible y una sociedad más resiliente;
3. SUBRAYA que el sector espacial ofrece numerosas oportunidades para apoyar el crecimiento sostenible a largo plazo mediante la promoción de beneficios sociales y económicos en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, el Marco de Sendai ⁽⁶⁾, el Acuerdo de París ⁽⁷⁾ y las prioridades estratégicas de la UE, como el pilar europeo de derechos sociales ⁽⁸⁾, entre otros marcos de referencia, así como la toma de decisiones con conocimiento de causa y la mejora de las políticas públicas en todos los sectores; y SUBRAYA que la ciencia de la Tierra y los datos, servicios y tecnologías espaciales europeos pueden contribuir al Pacto Verde Europeo ⁽⁹⁾, de modo que Europa se convierta en un líder mundial de la transición hacia un mundo sostenible, solucionando los desafíos sociales y preservando el funcionamiento de los ecosistemas naturales, en beneficio de las generaciones futuras;
4. SUBRAYA la importancia de la sostenibilidad de las actividades espaciales por su papel en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas; DESTACA que garantizar la sostenibilidad a largo plazo del entorno espacial requiere una cooperación internacional y un intercambio de información más amplios a fin de mantener un entorno espacial operativo, sostenible y seguro; ANIMA a la aplicación voluntaria de las directrices de las Naciones Unidas para la sostenibilidad a largo plazo de las actividades en el espacio ultraterrestre;

⁽¹⁾ En particular los artículos 4 y 189.

⁽²⁾ Doc. 13758/16.

⁽³⁾ Doc. 9817/17.

⁽⁴⁾ Doc. 9248/19.

⁽⁵⁾ Resolución aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 25 de septiembre de 2015.

⁽⁶⁾ El Marco de Sendai para la Reducción del Riesgo de Desastres 2015-2030, adoptado en la Tercera Conferencia Mundial de las Naciones Unidas que se celebró en Sendai, Japón, el 18 de marzo de 2015.

⁽⁷⁾ Informe de la Conferencia de las Partes sobre su vigésima primera sesión, FCCC/CP/2015/10/Add.1.

⁽⁸⁾ Doc. 13129/17.

⁽⁹⁾ Doc. 15051/19.

5. SUBRAYA que la competencia mundial y los nuevos modelos de crecimiento sostenible requieren transformaciones importantes en la organización industrial, la cadena de suministro, el empleo y las capacidades, también en el sector espacial;
6. RECONOCE que el Programa Espacial de la UE, en sinergia con Horizonte Europa, junto con los programas de la Agencia Espacial Europea (AEE) y la Organización Europea para la Explotación de Satélites Meteorológicos (EUMETSAT) y las actividades de los Estados miembros, dentro de sus respectivas funciones y responsabilidades, ayudan a que Europa siga siendo un actor internacional destacado a la hora de abordar diversos retos sociales y de reforzar la competitividad de la industria espacial europea a lo largo de toda la cadena de valor, en particular abordando la dependencia de las tecnologías esenciales, en unos mercados en rápida evolución;
7. RECONOCE la importancia de fomentar el enriquecimiento mutuo y los efectos derivados entre los sectores espacial y no espaciales, teniendo en cuenta las capacidades de las pymes y las empresas emergentes para desarrollar una industria europea sostenible, resiliente y ágil, que haga frente a la competencia mundial y a unos retos sociales apremiantes;
8. RECONOCE las oportunidades de transformación digital y tecnologías punteras (por ejemplo, automatización, conectividad, macrodatos, inteligencia artificial, tecnologías cuánticas, informática de alto rendimiento, fabricación avanzada e internet de las cosas) para maximizar las sinergias con el sector industrial espacial, contribuir a crear nuevas oportunidades de negocio de alto crecimiento en Europa y configurar la base económica europea y la cohesión social europea, como se subraya en la estrategia industrial ⁽¹⁰⁾, en la estrategia para las pymes ⁽¹¹⁾, en la nueva Estrategia Europea de Datos ⁽¹²⁾ y en el futuro digital de Europa ⁽¹³⁾;
9. RECONOCE que el espacio desempeña un papel importante y contribuye al desarrollo de capacidades, tecnologías y servicios necesarios para construir una sociedad resiliente, capaz de abordar los desafíos mundiales en un mundo cambiante, como el cambio climático, la degradación de los ecosistemas, las crisis sanitarias, la seguridad alimentaria y la migración;
10. RECONOCE que la utilización de servicios y datos espaciales por otros sectores, como la salud, el transporte, la seguridad, la agricultura, el desarrollo rural, la silvicultura, la pesca, la gestión de los recursos, la energía, la logística, la defensa, la cultura, el turismo, la respuesta a las emergencias, así como la vigilancia del clima, la biodiversidad o los recursos naturales y culturales, ofrece oportunidades para que la industria desarrolle servicios de gran valor a lo largo de toda la cadena de valor y para que los sectores públicos mejoren las decisiones políticas; y RECONOCE que la adopción de dichos servicios y datos podría también fomentar puestos de trabajo de alta calidad y de alto valor y empleo a largo plazo, mejorando así la productividad y la resiliencia en la economía y la sociedad de la UE en general e impulsando una Europa sostenible;
11. DESTACA que las soluciones espaciales contribuyen significativamente al reto de una economía climáticamente neutra, en particular a través de la innovación digital, ofreciendo un servicio armonioso, rápido y seguro, impulsando la economía circular y la gestión inteligente de los recursos, fomentando las ciudades y los pueblos inteligentes y evaluando el impacto de las políticas mediante el seguimiento de la atmósfera, los ecosistemas y el clima de la Tierra;
12. DESTACA la importancia del Programa Espacial de la UE y de Horizonte Europa; SUBRAYA la importancia que reviste para la UE contar con sistemas espaciales esenciales propios e independientes, como el posicionamiento y la temporización, el seguimiento del clima y los gases de efecto invernadero, la vigilancia del medio ambiente, las telecomunicaciones gubernamentales y el acceso al espacio; y PIDE a la Comisión Europea y a los Estados miembros que faciliten y promuevan el uso de los datos y servicios ofrecidos por Copernicus, Galileo y EGNOS en la ejecución de políticas no espaciales a nivel europeo y nacional; RECONOCE el valor añadido de los proyectos cooperativos existentes y nuevos, como el Programa para el Conocimiento del Medio Espacial (SSA), para la sostenibilidad europea;

⁽¹⁰⁾ Doc. 6782/20.

⁽¹¹⁾ Doc. 6783/20.

⁽¹²⁾ Doc. 6520/20.

⁽¹³⁾ Doc. 6237/20.

13. PIDE a la Comisión que elabore un análisis en profundidad del panorama actual del Nuevo Espacio europeo y de las perspectivas futuras y de su contribución a la economía europea, ampliando las capacidades existentes en el mercado, apoyando a las pymes y a las empresas emergentes y fomentando la aparición de nuevos actores y nuevos avances; y SUBRAYA la importancia de apoyar a los Estados miembros con capacidades espaciales emergentes, así como a su industria y mundo académico, en su participación activa para liberar todo el potencial de la economía espacial de la UE y reforzar su resiliencia económica;

Educación y capacidades en materia espacial

14. SEÑALA que, en un mundo globalizado de rápida evolución tecnológica, automatización y digitalización, asociado a los nuevos escenarios comerciales y económicos y a retos sociales como el cambio climático, los brotes de crisis en materia de salud y los cambios demográficos, Europa debe redoblar sus esfuerzos para desarrollar los conocimientos, las capacidades interdisciplinarias y las capacidades necesarias para alcanzar soluciones adecuadas; HACE HINCAPIÉ en que la transición justa hacia una nueva economía digital y verde requiere inversiones en las personas que respalden tanto las agendas económicas como sociales; PIDE a la Comisión Europea que, junto con los Estados miembros y en cooperación con la industria, las organizaciones de investigación y el mundo académico, determine las futuras carencias y lagunas de capacidades, y estudie posibles soluciones e iniciativas específicas;
15. PIDE a la Comisión Europea que se base en la Estrategia Europea de Datos y en la próxima actualización de la Nueva Agenda de Capacidades para Europa y el Plan de Acción de Educación Digital de la UE para fomentar el desarrollo de capacidades en ámbitos emergentes, incluidas las capacidades digitales y la analítica de datos, en particular teniendo en cuenta el creciente volumen de observación de la Tierra y otros datos espaciales;
16. DESTACA la importancia de que los Estados miembros, en cooperación con el sector privado, las universidades y las organizaciones de investigación, así como las organizaciones intergubernamentales, redoblen sus esfuerzos por desarrollar las capacidades y estimular la innovación y el espíritu empresarial, a fin de fomentar un entorno de trabajo atractivo y un sector espacial viable;
17. DESTACA la importancia de las inversiones en ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas relacionadas con el espacio a todos los niveles; CONSIDERA que las actividades espaciales atraerán probablemente el interés de los académicos jóvenes y los estudiantes; DESTACA la importancia de garantizar una base de conocimientos sólida en el sector espacial europeo y RECONOCE la necesidad de animar a la generación más joven a estudiar y trabajar en los ámbitos de la ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas, en particular con el objetivo de promover el equilibrio de género; y PIDE a los Estados miembros y a la Comisión Europea que, en cooperación con la ESA y EUMETSAT, intensifiquen los programas de sensibilización, incluidas actividades prácticas, para aumentar la imagen positiva y el atractivo de las actividades espaciales entre los jóvenes europeos;
18. INSTA a la Agencia del Sistema Global de Navegación por Satélite Europeo (GSA) a que coopere con los Estados miembros y les facilite información y especificaciones técnicas sobre el desarrollo del mercado y la mejora de las capacidades, y a que debata la creación de grupos de trabajo con expertos nacionales competentes del ámbito tanto público como privado que contribuyan a comprender y determinar las necesidades del mercado y permitan la creación de empleo y aceleren la implantación en el mercado de masas;
19. DESTACA que las iniciativas existentes y futuras de transferencia de conocimientos y desarrollo de capacidades deben utilizarse también para aprovechar los conocimientos en toda la UE y apoyar el desarrollo de una reserva de talento con capacidades espaciales específicas para este sector;
20. PIDE a los Estados miembros y a la Comisión Europea que faciliten un enfoque más integrado sobre el desarrollo de capacidades en las cadenas de valor del sector espacial, por ejemplo, mediante el fomento de la formación profesional, el aprendizaje continuo y en línea y la promoción de titulaciones conjuntas y ofertas de formación en la enseñanza superior;

21. DESTACA la importancia de la cooperación regional; e INSTA a que las autoridades regionales y locales participen cada vez más en el desarrollo de capacidades y en el intercambio de conocimientos para impulsar la creación de empleo, la innovación y el espíritu empresarial en toda la UE, aprovechando el desarrollo de una industria sólida basada en aplicaciones y servicios espaciales; SUBRAYA la necesidad de reforzar la cooperación (incluyendo entre distintos sectores) y el intercambio de información y mejores prácticas; y HACE UN LLAMAMIENTO para que se simplifique el acceso a los fondos europeos para el desarrollo de capacidades.
-

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

10 de junio de 2020

(2020/C 196/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1375	CAD	dólar canadiense	1,5228
JPY	yen japonés	122,16	HKD	dólar de Hong Kong	8,8157
DKK	corona danesa	7,4553	NZD	dólar neozelandés	1,7357
GBP	libra esterlina	0,88963	SGD	dólar de Singapur	1,5746
SEK	corona sueca	10,4605	KRW	won de Corea del Sur	1 352,17
CHF	franco suizo	1,0762	ZAR	rand sudafricano	18,8376
ISK	corona islandesa	150,70	CNY	yuan renminbi	8,0305
NOK	corona noruega	10,5383	HRK	kuna croata	7,5690
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 022,03
CZK	corona checa	26,609	MYR	ringit malayo	4,8361
HUF	forinto húngaro	343,13	PHP	peso filipino	56,767
PLN	esloti polaco	4,4524	RUB	rublo ruso	78,1468
RON	leu rumano	4,8349	THB	bat tailandés	35,422
TRY	lira turca	7,7145	BRL	real brasileño	5,5213
AUD	dólar australiano	1,6220	MXN	peso mexicano	24,8255
			INR	rupia india	85,9030

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.9841 — CDP Equity/Ansaldo Energia)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 196/04)

1. El 3 de junio de 2020, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- CDP Equity S.p.A. («CDPE», Italia), perteneciente a Cassa Depositi e Prestiti S.p.A. («CDP»).
- Ansaldo Energia S.p.A. («AEN», Italia).

CDPE adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de AEN.

La concentración se realiza mediante un cambio en la estructura de gobernanza.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- CDPE es una sociedad de cartera que pretende estimular la economía italiana mediante la inversión de capital en empresas de gran interés nacional. CDPE es propiedad de CDP en su totalidad. CDP es una institución financiera controlada por el Estado italiano dedicada a la financiación de diversos sectores: desarrollo, empresas, expansión internacional y transformación urbana.
- AEN ejerce sus actividades a escala internacional en el sector de los sistemas y componentes para la producción de electricidad, suministrando turbinas, generadores y centrales eléctricas llave en mano; también ofrece servicios de ingeniería para centrales nucleares a una cartera de clientes compuesta por agencias del sector público, productores independientes y clientes industriales. Antes de la operación, AEN se encontraba bajo el control conjunto de CDPE y Shanghai Electric Hongkong Co. Limited.

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.

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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 referencia siguiente:

M.9841 — CDP Equity/Ansaldo Energia

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

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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.9842 — Hitachi Chemical Company/Fiamm Energy Technology)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 196/05)

1. El 2 de junio de 2020, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Hitachi Chemical Company Ltd. («HCC», Japón), bajo el control de Showa Denko K.K. («SDK», Japón).
- Fiamm Energy Technology S.p.A («FET», Italia).

HCC adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de FET.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- HCC: producción de materiales funcionales, tales como materiales electrónicos, materiales inorgánicos, materiales de la ciencia de polímeros y materiales para placas de circuitos impresos; además, producción de componentes y sistemas avanzados, tales como productos de automoción, dispositivos de almacenamiento de energía, componentes electrónicos y otros medios e instrumentos de diagnóstico.
- FET: producción y distribución de baterías estacionarias y de arranque de plomo. Se encuentra actualmente bajo el control de HCC y Elettra 1938 S.p.A. («Elettra», Italia).

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.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento 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 referencia siguiente:

M.9842 — Hitachi Chemical Company/Fiamm Energy Technology

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Comunicación a los exportadores relativa a la aplicación del sistema REX en la Unión Europea a efectos de su Acuerdo de Libre Comercio con Vietnam

(2020/C 196/06)

La presente comunicación se dirige a los exportadores de la Unión Europea que exporten productos originarios de la Unión Europea a Vietnam y declaren el origen de sus productos con el fin de beneficiarse del tratamiento arancelario preferencial del Acuerdo de Libre Comercio con Vietnam (Acuerdo).

El Protocolo 1 de este Acuerdo se refiere a la definición del concepto de «productos originarios» y a los métodos de cooperación administrativa. El artículo 15 de dicho Protocolo define los requisitos generales relativos a las pruebas de origen necesarias para beneficiarse del tratamiento arancelario preferencial. En particular, el apartado 1 de dicho artículo dispone que los productos originarios de la Unión Europea, al ser importados en Vietnam, se beneficiarán de la preferencia arancelaria del Acuerdo previa presentación de cualquiera de las pruebas de origen siguientes:

- a) un certificado de origen (certificado de circulación de mercancías EUR.1) expedido por las autoridades competentes de la parte exportadora, extendido con arreglo a los artículos 16 a 18 del Protocolo 1 [artículo 15, apartado 1, letra a)];
- b) una declaración de origen extendida por un exportador autorizado a tenor del artículo 20 del Protocolo 1 para cualquier envío, independientemente de su valor, o por cualquier exportador para los envíos cuyo valor total no supere los 6 000 EUR [artículo 15, apartado 1, letra b)];
- c) una declaración de origen extendida por exportadores registrados en una base de datos electrónica, de conformidad con la legislación pertinente de la Unión después de que la Unión haya notificado a Vietnam que dicha legislación se aplica a sus exportadores. Esta notificación podrá establecer que las letras a) y b) dejarán de aplicarse a la Unión [artículo 15, apartado 1, letra c)].

La base de datos electrónica mencionada anteriormente es el «sistema REX», de conformidad con la legislación pertinente de la UE [artículo 68, apartado 1, del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2447 de la Comisión].

El 8 de abril de 2020, la Unión Europea notificó a Vietnam que el artículo 15, apartado 1, letra c), del Acuerdo se aplicará a partir de la fecha de entrada en vigor del Acuerdo y que no se aplicarán las letras a) y b) de dicho apartado. Por consiguiente, los productos originarios de la Unión Europea, al ser importados en Vietnam, se beneficiarán de la preferencia arancelaria del Acuerdo previa presentación de las declaraciones de origen extendidas por exportadores registrados o por cualquier exportador para los envíos cuyo valor total no supere los 6 000 EUR. Los certificados de origen EUR.1 y las declaraciones de origen no se expedirán ni extenderán en la Unión Europea para beneficiarse del tratamiento arancelario preferencial en Vietnam.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 19, apartado 6, del Protocolo 1 del Acuerdo, las condiciones para extender una declaración de origen a que se refieren los apartados 1 a 5 de dicho artículo se aplicarán *mutatis mutandis* a las declaraciones de origen. En particular, el texto de la declaración de origen será el de una declaración de origen establecida en el anexo VI del Protocolo 1 del Acuerdo.

Los agentes económicos de la Unión Europea que ya estén registrados para beneficiarse de otros regímenes preferenciales deberán utilizar el número REX que ya tienen asignado.

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto M.9806 — Hyundai Capital Bank Europe/Sixt Leasing)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 196/07)

1. El 4 de junio de 2020, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Hyundai Capital Bank Europe GmbH («HCBE», Alemania), bajo el control conjunto de Santander Consumer Bank AG («SCB», Alemania) y Hyundai Capital Services, Inc. («HCS», Corea del Sur),
- Sixt Leasing SE («Sixt Leasing», Alemania).

HCBE adquiere, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de Operaciones de Concentración, el control exclusivo de la totalidad de Sixt Leasing.

La concentración se realiza mediante una oferta pública de adquisición anunciada el 21 de febrero de 2020.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- HCBE: banco que tiene actividades en servicios financieros del sector del automóvil, incluidos los arrendamientos financieros, y la distribución de seguros, en Alemania. HCBE está bajo el control conjunto de SCB y HCS. SCB y el grupo español Grupo Santander, al que SCB pertenece, ofrecen servicios de arrendamiento financiero y otros servicios financieros del automóvil y también distribuyen seguros en Alemania, Francia y Austria y en otros países del EEE. HCS es la rama de servicios financieros del fabricante de automóviles surcoreano Hyundai Motor Group,
- Sixt Leasing: empresa alemana que ofrece servicios de arrendamiento financiero y otros servicios conexos de gestión de flotas en Alemania, Francia y Austria. La empresa también distribuye seguros.

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

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento 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.9806 — Hyundai Capital Bank Europe/Sixt Leasing

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 (el «Reglamento de Operaciones de Concentración»).

⁽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 +32 229-64301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 196/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Mór/Móri»

Número de referencia: PDO-HU-A1333-AM02

Fecha de la comunicación: 10.3.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Inclusión del tipo de producto «vino de Móri Premium»

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
- II. Descripción de los vinos
 - III. Prácticas enológicas específicas
 - V. Rendimientos máximos
 - VI. Variedades autorizadas
 - VII. Vínculo con la zona geográfica
 - VIII. Condiciones complementarias
- b) Puntos del documento único afectados:
- Descripción del vino o de los vinos
 - Prácticas vitivinícolas-Prácticas enológicas específicas
 - Prácticas vitivinícolas-Rendimientos máximos
 - Vínculo con la zona geográfica delimitada
 - Condiciones complementarias
- c) Motivos: en la región vinícola de Mór se elaboran desde hace siglos vinos blancos con cuerpo, espesos y maduros. La modificación tiene por objeto proteger esta tradición y las categorías de vinos de calidad superior relacionadas, así como promover estas categorías reduciendo las medias de producción, velando por el cumplimiento de las prácticas enológicas específicas indicadas y utilizando uvas de mejor calidad.

2. Inclusión de nuevas variedades de uva autorizadas (generosa, pinot blanc, pinot noir, syrah)

- a) Apartado del pliego de condiciones afectado:
- VI. Variedades autorizadas
- b) Puntos del documento único afectados:
- Principales variedades de uva

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

- c) Motivos: gracias a la labor de selección llevada a cabo por los cultivadores húngaros en las últimas décadas se han introducido nuevas variedades, entre ellas la variedad generosa, que ocupa ya numerosos pagos en la zona delimitada. En los últimos años, los vinos elaborados a partir de esta variedad han alcanzado gran renombre tanto en círculos profesionales como entre los consumidores, lo que ha mejorado la reputación de la región vinícola en su conjunto. La variedad pinot blanc ha estado presente en la región desde hace décadas, y aunque solo se cultiva en pequeñas superficies, son ya varias las bodegas que proponen vinos de alta calidad elaborados exclusivamente a partir de esta uva. No cabe duda de que el potencial que encierra esta variedad aún puede explotarse más en la región. La autorización de pinot noir en la región vinícola es importante para los productores tanto de vinos rosados como de vinos espumosos. El rosado es una categoría que responde en prácticamente todos los aspectos al gusto actual en materia de vino y que, junto con los vinos blancos clásicos, puede expandirse considerablemente en la región vinícola de Mór, gracias a su clima más bien fresco. La uva syrah ha estado presente en la región vinícola desde hace años, aunque no se cultiva en grandes superficies. Su floración relativamente tardía y su maduración temprana pueden coadyuvar a su implantación en la región, en la que ya se elaboran vinos más ligeros a partir de esta variedad. Sus notas pimentadas, especiadas y, a veces, minerales, le confieren un lugar único en la región.

3. Modificaciones debidas a cambios de nombre y a otras precisiones

- a) Apartados del pliego de condiciones afectados:
- VII. Vínculo con la zona geográfica
 - VIII. Condiciones complementarias
 - IX. Controles, sondeos y clasificación organoléptica
- b) Punto del documento único afectado:
- Esta modificación no afecta al documento único.
- c) Motivos: modificaciones de carácter técnico

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Mór

Móri

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o de los vinos

Vino-blanco

Los vinos blancos son de color blanco verdoso, amarillo pajizo o amarillo dorado, con sombras pálidas o claras y se caracterizan por una acidez fresca y vigorosa, un aroma floral o frutal y una cierta sensación de ligereza y frescura. Las características del envejecimiento en barrica están por lo general ausentes. Los vinos de redondez media son típicamente aromáticos y poseen un carácter pronunciado. Las características de la variedad indicada son por lo general fácilmente reconocibles.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

Vino-rosado

Los vinos rosados son de color rosa, violeta (piel de cebolla) o rojo claro, ligeros y afrutados y se destinan al consumo en el año.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

Vino-tinto

Los vinos tintos se someten a un breve proceso de maceración (de cinco a siete días) y deben consumirse en el año, como vinos jóvenes. Son ligeros y simples, con notas de bayas rojas en boca y nariz. Su color es rojo rubí pálido.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

Vino-premium

Estos vinos son de color dorado o áureo envejecido. Su marcada acidez y su elevado grado alcohólico hacen posible una maduración más larga. Gracias a este envejecimiento prolongado, los aromas secundarios son predominantes y tienen en ocasiones una calidad mineral.

- * En cuanto a la graduación alcohólica total máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, se aplican los límites establecidos en la legislación de la Unión Europea.
- * En el caso de los vinos premium procedentes de vendimias tardías y de vendimias selectivas u obtenidos de uvas pasificadas, el grado alcohólico volumétrico mínimo es de 12,83 % y la acidez volátil máxima, de 2 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,6 g/l expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas específicas

Vino-Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

Se permite la utilización de prensas discontinuas.

Prácticas enológicas no autorizadas

Restricción pertinente en la vinificación

No se permite la edulcoración de los vinos premium ni el enriquecimiento de su mosto.

Normas relativas a la viticultura

Prácticas de cultivo

1. Normas relativas a la conducción de la cepa:

- a. Los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010 pueden servir para producir vinos al amparo de la denominación de origen protegida, sea cual sea el método de cultivo previamente autorizado, en tanto se sigan explotando los viñedos.
- b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010, la conducción de las cepas puede hacerse:
 - i. en vaso;
 - ii. en gobelet;
 - iii. en dosel;
 - iv. en cordón bajo;
 - v. en cordón medio alto;
 - vi. en cordón alto.

2. Normas relativas a la densidad de plantación:

- a. Los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2010 pueden servir para producir vinos al amparo de la denominación de origen protegida, sea cual sea el método de cultivo previamente autorizado, en tanto se sigan explotando los viñedos.
- b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2010: un mínimo de 3 300 cepas por hectárea
- c. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2016: un mínimo de 3 500 cepas por hectárea

3. Normas relativas a la carga de yemas en las vides:

Para la producción de los vinos de Móri solo está autorizada una carga máxima de 10 yemas francas por m².

4. Método de vendimia:

Se permite la recolección manual y mecánica para todos los vinos con la DOP. En el caso de los vinos premium, solo se permite la recolección manual.

Contenido mínimo de azúcar natural y grado alcohólico potencial de las uvas

Restricción pertinente en la vinificación

Vinos blancos, rosados y tintos: 9,0 % vol–14,9 MM (*Mag^oyar mustfok*, graduación alcohólica húngara).

En el caso de los vinos blancos procedentes de vendimias selectivas o de vendimias tardías, los vinos blancos obtenidos de uvas pasificadas y los vinos premium, el contenido mínimo de azúcar natural de las uvas es de 216 g/litro y el grado alcohólico potencial, del 12,83 % vol (20 MM).

Normas relativas a la fecha de recolección y a la indicación de las variedades

Práctica de cultivo

Fijación de la fecha de vendimia:

El consejo de la comunidad vinícola fija cada año la fecha de inicio de la vendimia antes del 20 de agosto. Los productos vinícolas obtenidos de uvas cosechadas antes de la fecha de inicio de la vendimia fijada por dicho consejo no podrán obtener el certificado de origen con la denominación «Mór/Móri» ni podrán comercializarse con la indicación de la DOP. La fecha de la vendimia es anunciada formalmente por las comunidades vinícolas. En caso de circunstancias excepcionales, como emergencias meteorológicas o contaminación, pueden establecerse excepciones.

Normas relativas a la indicación de las variedades de uva:

Se permite la indicación de las variedades y de sus sinónimos, tal como se definen en la legislación nacional en vigor relativa a la clasificación de las variedades aptas para la vinificación, en todas las categorías vinícolas de la región de Mór, con sujeción a las restricciones y precisiones siguientes:

- a. cuando se indique una única variedad en un producto, al menos el 85 % de este debe haber sido elaborado a partir de esa variedad;
- b. cuando se indique más de una variedad en un producto, el 100 % de este debe haber sido elaborado a partir de las variedades indicadas;
- c. en los vinos de Mór que lleven la indicación de uso restringido «Muskotály» no se permite la indicación de las variedades.

b) *Rendimientos máximos*

Vino-blanco, rosado, tinto

100 hectolitros por hectárea

Vino-blanco, rosado, tinto

13 600 kg de uvas por hectárea

Vino-premium

60 hectolitros por hectárea

Vino-premium

8 500 kg de uvas por hectárea

Vino-premium-vendimia tardía, vendimia selectiva

45 hectolitros por hectárea

Vino-premium-vendimia tardía, vendimia selectiva

8 000 kg de uvas por hectárea

Vino-premium-obtenido de uvas pasificadas, vinos de hielo

20 hectolitros por hectárea

Vino-premium-obtenido de uvas pasificadas, vinos de hielo

5 000 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Las uvas procedentes de las zonas vitícolas clasificadas como de clase I o clase II en el catastro vitícola de los municipios de Csákberény, Csókakő, Mór, Pustavám, Söréd y Zámoly, en el condado de Fejér (región vinícola de Mór), pueden utilizarse para la elaboración de productos vitivinícolas con la denominación de origen protegida «Mór/Móri».

7. Principales variedades de uva

syrah-blauer syrah

tramini-traminer

syrah-serine noir

királyleányka-feteasca regale

syrah-marsanne noir

sauvignon-sovinjon

pinot noir-kék rulandi

pinot noir-savagnin noir

pinot noir-pinot cernii

leányka-leányszőlő

olasz rizling-nemes rizling

tramini-roter traminer
cabernet franc-carbonet
tramini-savagnin rose
pinot blanc-weissburgunder
olasz rizling-taljanska grasevina
chardonnay-kereklevelű
pinot noir-pignula
sauvignon-sauvignon bianco
olasz rizling-grasevina
leányka-dievcenske hrozno
szürkebarát-auvergans gris
irsai olivér-zolotis
kékfrankos-blaufränkisch
királyleányka-galbena de ardeal
rizlingszilváni-müller thurgau blanc
szürkebarát-pinot gris
rizlingszilváni-müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon-sauvignon blanc
sárga muskotály-weiler
ezerjő-korponai
rizlingszilváni-rizvanac
pinot noir-pinot tinto
irsai olivér-muskat olivér
tramini-gewürtztraminer
pinot noir-kisburgundi kék
pinot noir-spätburgunder
zöld veltelíni-zöldveltelíni
szürkebarát-pinot grigio
sárga muskotály-muscat lunel
zöld veltelíni-grüner muskateller
tramini-traminer rosso
zöld veltelíni-grüner veltliner
pinot noir-pino csernűj
rizlingszilváni-rivaner
tramini-tramin cervené
kékfrankos-moravka
kékfrankos-blauer leiberger
irsai olivér-irsai

rajnai rizling-rhine riesling
cabernet franc-cabernet
chardonnay-chardonnay blanc
sárga muskotály-muscat zly
ezerjó-tausendachtgute
királyleányka-erdei sárga
ezerjó-szadocsina
rajnai rizling-rheinriesling
királyleányka-little princess
cabernet franc-kaberne fran
rajnai rizling-riesling
cabernet franc-gros vidur
merlot
királyleányka-königstochter
olasz rizling-welschrieslig
ottonel muskotály-muskat ottonel
leányka-feteasca alba
rajnai rizling-weisser riesling
sárga muskotály-muscat bélüj
királyleányka-königliche mädchentraube
rajnai rizling-johannisberger
pinot noir-rulandski modre
pinot blanc-pinot beluj
syrah-shiraz
sárga muskotály-muscat de lunel
olasz rizling-risling vlassky
cabernet sauvignon
chardonnay-ronci bilé
szürkebarát-grauburgunder
szürkebarát-ruländer
cabernet franc-carmenet
sárga muskotály-muskat weisser
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály-muscat ottonel
rizlingszilváni-müller thurgau
kékfrankos-limberger
sauvignon-sauvignon bijeli
sárga muskotály-moscato bianco
pinot blanc-fehér burgundi
ezerjó-trummertraube
leányka-mädchentraube

sárga muskotály-muscat blanc
sárga muskotály-weisser
sárga muskotály-muscat de frontignan
ezerjő-tausendgute
pinot noir-pinot nero
ottonel muskotály-misket otonel
királyleányka-dánosi leányka
kékfrankos-blauer limberger
olasz rizling-riesling italien
pinot noir-kék burgundi
pinot blanc-pinot bianco
ezerjő-kolmreifler
generosa
rajnai rizling-riesling blanc
syrah-sirac
chardonnay-morillon blanc
zöld veltelíni-veltinské zelené
pinot noir-blauer burgunder
olasz rizling-olaszrizling
szürkebarát-graumönch
cabernet franc-gros cabernet
irsai olivér-zolotisztűj rannűj
sárga muskotály-muscat sylvaner

8. Descripción del vínculo o de los vínculos

Vino (1)

1. Descripción de la zona delimitada:

a) Factores naturales y culturales:

Una de las regiones vitícolas históricas más pequeñas de Hungría, Mór está encajada en la depresión de su mismo nombre, en las laderas de los montes Vértes, en el condado de Fejér.

La configuración de la depresión de Mór, línea de fractura tectónica que discurre entre los montes Vértes y Bakony, es determinante para el microclima y la dirección de los vientos dominantes de la región vinícola. Sus características morfológicas actuales datan del Plioceno superior y del Cuaternario y se manifiestan en un relieve de promontorios coronados de grava, crestas largas y anchas, y pedimentos reforzados de suave pendiente. Los montes Vértes forman un macizo cárstico de poca altura salpicado de barrancos y estribaciones.

Sus suelos pardos lixiviados y pardos forestales se formaron, en su mayoría, sobre un fondo de loess cubierto o no de sedimentos calcáreos, así como de un manto de arena que data del Oligoceno. La dolomía y la caliza están cubiertas en parte por suelos de rendzina.

Aunque más fresco que la media nacional, el clima de la región es propicio para la viticultura. Los inviernos son suaves y las corrientes de aire son frecuentes a lo largo de todo el año. En el verano, los rayos de sol inundan durante todo el día la mayoría de los pagos situados en las laderas. La temperatura media anual es de 10. °C. La zona se caracteriza por una luminosidad moderada y precipitaciones de entre 600 y 650 mm. Las lluvias son más frecuentes en verano, siendo febrero y marzo los meses más secos. El viento sopla predominantemente del noroeste. En general, el tiempo es moderadamente frío y bastante lluvioso.

b) Factores humanos

Es probable que ya se cultivaran viñas en la región en la época romana. Tras la fundación del Estado húngaro, escrituras del siglo XI constituyen pruebas inequívocas de esta práctica. El primer testimonio escrito data de la Edad Media, después del asentamiento de las tribus magiars: en el testamento ológrafo otorgado por el señor Miklós Csák en 1231 se mencionan por primera vez los viñedos de Vajal (Mór).

Durante la dominación otomana, la viticultura de la zona se vio gravemente afectada: en la evacuación de la fortaleza de Csókakő, la guarnición que la defendía incendió las poblaciones vecinas y las llamas se propagaron a los viñedos, que quedaron destruidos.

En la recuperación que siguió a esta catástrofe desempeñaron un papel decisivo los monjes de la Orden de los Hermanos Menores Capuchinos y los colonos alemanes que se asentaron en la región invitados por la familia Hochburg y, algo más tarde, por la familia Lamberg, trayendo consigo herramientas más modernas y tradiciones vitivinícolas más sofisticadas. Los capuchinos de Mór, que habían fundado su monasterio hacia 1694-1696, mantenían estrechos contactos con sus homólogos establecidos en Tokaj. Según la tradición, estos les habían enviado cepas de ezerjő, contribuyendo así a la renovación de los viñedos.

Clasificada hoy en día entre los productos reconocidos típicos de Hungría (hungaricum) la ezerjő se convirtió en la variedad de uva dominante en la región vinícola a finales del siglo XIX, tras los enormes daños causados por la filoxera. En este contexto, la elevación en 1758 del municipio de Mór al rango de «villa agrícola» se debió en parte al auge de la viticultura.

Los registros históricos disponibles indican que en 1834 se recogieron por primera vez uvas botritizadas destinadas a la elaboración de vinos de licor en la zona. Los vinos producidos en la región vinícola, que soportaban bien el transporte, empezaron a comercializarse en cantidades cada vez mayores en el siglo XIX, sobre todo en el mercado austriaco.

Aunque la primera comunidad vinícola de la región se fundó en 1882 en Csákberény y la petición relativa a la creación de la región vinícola independiente de Mór se introdujo en 1901, el decreto por el que se reconocía su acta de fundación no se adoptó hasta 1928.

Después de la Segunda Guerra Mundial y hasta finales de los años ochenta del siglo pasado, la Cooperativa Agrícola Estatal de Mór fue la principal encargada de mantener los equipos tecnológicos necesarios para la producción, transformación y almacenamiento, así como de garantizar la gestión de los circuitos de distribución. A mediados de los años ochenta, la zona vitícola alcanzó la mayor expansión por superficie cultivada de su historia. En ese momento, el destino principal del vino de Mór, fuera del mercado doméstico, era la Unión Soviética.

Tras el cambio de régimen en 1990, la Cooperativa Agrícola Estatal fue liquidada y sus capacidades de producción vinícolas desmanteladas. Al término del proceso de privatización subsiguiente, los responsables políticos locales y viticultores particulares pudieron volver a tomar en sus manos el destino de los viñedos de la región. Esta coyuntura cambió significativamente la estructura de la economía. Una serie de familias optaron por dedicarse profesionalmente a la viticultura y varias bodegas de Mór y sus alrededores gozan hoy de gran notoriedad. En cambio, la superficie consagrada al cultivo de la vid se ha reducido, siendo actualmente de 685 hectáreas.

Gracias al desarrollo de estas bodegas familiares, a su experiencia y a sus conocimientos técnicos, los vinos de la región de Mór son cada vez más populares entre los consumidores. Así lo confirman las numerosas medallas de oro obtenidas en concursos nacionales e internacionales y la apertura de las ventas a mercados extranjeros.

Vino (2)

2. Descripción de los vinos

Secos en su mayoría, los vinos de Mór son ricos en nariz y boca y tienen un contenido en alcohol y ácidos relativamente elevado. Su carácter generoso, su cuerpo y su acidez equilibrada les imprimen un gusto particular. El efecto armonioso de estos vinos, especialmente los de añadas históricas, está garantizado por la agradable sensación asociada a los ácidos fuertes, que es un elemento clave, además de un envejecimiento y una tecnología enológica adecuados, para obtener vinos premium.

En la literatura especializada, los vinos de Mór suelen describirse como fuertes, potentes o incluso «viriles». Tienen unos rasgos de forma, un contenido en azúcar y ácidos y un cuerpo que generalmente se asocian a los grandes vinos. La acidez característica de estos vinos, que les confiere un sabor particular en boca, se debe principalmente al elevado contenido calcáreo de los suelos. Esta misma acidez dota a los vinos premium de una capacidad de conservación que les permite, cuando son elaborados a partir de variedades seleccionadas, seguir desarrollándose y mejorando durante años.

Gracias al carácter ventoso del valle de Mòr, las vides se ven raramente afectadas por enfermedades de origen micótico, lo que permite la transformación de uvas sanas en la mayoría de las añadas. Los vinos blancos elaborados a partir de frutos sanos también son excelentes para un envejecimiento prolongado y para la producción de vinos históricos (los llamados «vinos de museo»).

En condiciones meteorológicas favorables, las uvas de la variedad ezerjő adquieren un color amarillo dorado y tienen un sabor exquisito al madurar. En ciertas añadas, las uvas botritizadas permiten la elaboración de vinos excepcionales.

3. Vínculo entre la zona de producción, los factores humanos y el producto

Gracias a los factores naturales y humanos del entorno geográfico, los vinos producidos en la región de Mór gozan de reconocimiento desde hace siglos a nivel nacional.

El mesoclima y el microclima que reinan en las laderas sur y sudoeste de los montes y colinas son propicios para el cultivo de las vides.

Las corrientes que soplan a través del valle de Mòr evitan que las cepas sean atacadas por enfermedades micóticas, además de contribuir a reducir e incluso a prevenir el riesgo de heladas, así como a moderar su frecuencia. Otras condiciones ventajosas son la favorable exposición de las escarpadas laderas orientadas al sudoeste y la posibilidad de aprovechar la luz solar en esa vertiente. Además, los vinos de la región de Mór deben su carácter distintivo al contenido calcáreo relativamente alto de sus suelos.

La viticultura y la vinificación tal como se han venido desarrollando en la región siguen técnicas tradicionales complejas cuyos efectos se dejan sentir aún hoy en día. El hecho de que estas tradiciones vitivinícolas difieran en múltiples aspectos de las de otras regiones obedece tanto a los hábitos de cultivo introducidos por los colonos de habla alemana como a los nuevos métodos vitivinícolas introducidos por los monjes capuchinos, así como al aislamiento en que vivía la región en aquellos tiempos, que explica el desarrollo local de la mayoría de las técnicas propias de la región.

En los viñedos cultivados de forma tradicional se sigue practicando la llamada conducción «calva» en gobelet corto en espaldera. Gracias a esta técnica, los racimos crecen más cerca del suelo, recalentado por el sol, lo que permite una mejor maduración y calidad. Los productores de la región de Mór han seguido fieles a esta tradición. Todos ellos se afanan por mantener los métodos de conducción de las viñas a partir de un tronco bajo.

Además, un desyemado minucioso favorece la equilibrada distribución de las yemas, contribuyendo así al sano crecimiento de los racimos necesario para la elaboración de vinos de Mór afrutados.

Los procesos de producción descritos permiten la obtención de una materia prima que se presta a un envejecimiento prolongado, por ejemplo de los vinos premium, que tradicionalmente se lleva a cabo en grandes barricas. Esto se debe al hecho de que, al ser las superficies más reducidas, es posible una maduración más larga en barricas de madera.

A la variedad ezerjő, que era prácticamente la única que se cultivaba hasta la década de los cincuenta del siglo pasado, y que se ha convertido en la marca de calidad de la región, se han sumado otras variedades, predominantemente de uva blanca. Cabe destacar, por ejemplo, las variedades zöld veltelíni, rizlingszilváni, rajnai rizling, chardonnay, leányka, királyleányka, sauvignon, szürkebarát y traminias y, en pequeñas cantidades, variedades de uva azul. La variedad predominante sigue siendo la ezerjő, que se cultiva en casi un tercio de la zona.

Por consiguiente, se sigue identificando al vino de Mòr con el «Móri Ezerjő», fruto de la confluencia de una tierra excelente y de una variedad exquisita. Esta variedad se cultiva en varios lugares de Hungría, pero su verdadero hogar son las laderas de los montes Vértes.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Normas relativas a las indicaciones (1)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- En la etiqueta puede aparecer la expresión «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» («denominación de origen protegida») y sus variantes adjetivales en lengua húngara, así como toda formulación de esta expresión en cualquiera de las lenguas oficiales de la Unión Europea.

- b) En la etiqueta de un vino con la denominación de origen protegida «Mór/Móri», la expresión «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» («denominación de origen protegida») puede sustituirse por «védett eredetű bor» («vino de origen protegido»).
- c) La denominación de origen protegida «Mór» puede sustituirse por los términos «Móri» y «Móri borvidék». También puede autorizarse la indicación en la etiqueta la de variante gramatical con el sufijo derivativo «-i» de los municipios que se enumeran en el punto VIII/1.1.2.
- d) La indicación en la etiqueta del año de cosecha es obligatoria para todos los vinos jóvenes o nuevos.
- e) En caso de que se indique en la etiqueta el año de cosecha, el 85 % del vino debe proceder de esa añada. Se prevé una excepción para los vinos jóvenes o nuevos, así como para los que lleven la indicación «virgin vintage» o «első szüret»; en estos casos, el 100 % del vino debe proceder de esa añada.
- f) Las indicaciones «termőhelyen palackozva» («embotellado en la zona de producción»), «termelői palackozás» («embotellado por el productor») y «pinceszövetkezetben palackozva» («embotellado en una cooperativa vinícola») pueden figurar en la etiqueta de todos los vinos de Mór.
- g) La indicación «rozé» puede sustituirse por la de «rosé» y la indicación «küvé», por la de «cuvée».

Normas relativas a las indicaciones (2)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- h) Cuando se elaboren, a partir de distintas variedades, vinos que lleven la indicación «küvé» o «cuvée», es posible indicar en la etiqueta el nombre de las variedades, en orden decreciente según su proporción, con fines de información al consumidor. Si se mencionan los nombres de las variedades, han de indicarse los nombres de todas las variedades que componen el vino de mezcla de que se trate.
- i) En la etiqueta puede figurar la indicación «öreg tőkék bora» («vino de vides antiguas») cuando al menos el 85 % del vino procede de viñedos que tienen más de cuarenta años.
- j) En la etiqueta de los vinos de Mór puede figurar la indicación «birtokbor» (vino de cosecha propia) siempre que el 100 % de las uvas a partir de las cuales se elaboran los vinos procedan de viñedos pertenecientes a la misma explotación vitícola. En el caso de empresas familiares, la indicación «vino de cosecha propia» también puede figurar en la etiqueta de los vinos procedentes de viñedos cultivados por miembros de la familia.
- k) Las indicaciones «késői szüretelésű bor» (vino de vendimia tardía), «válogatott szüretelésű bor» (vino de vendimia selectiva), «főbor» (vino principal), «jégbor» (vino de hielo) y «tőppedt szőlőből készült bor» (vino obtenido de uvas pasificadas) solo pueden figurar en las etiquetas de los vinos premium.

Otras indicaciones de uso restringido que pueden utilizarse:

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- muzeális bor (vino de museo): blancos, premium
- birtokbor: todos los vinos
- öreg tőkék bora: todos los vinos

- virgin vintage, vagy első szüret: todos los vinos
- muskotály: blancos
- cuvée, vagy küvé: todos los vinos
- szűretlen: tintos
- primőr, vagy újbor: blancos, rosados, tintos
- barrique: blancos, tintos, premium

Unidades geográficas más pequeñas que pueden figurar junto a la Denominación de Origen Protegida «Mór/Móri»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Municipios:

- Condado de Fejér: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

En el caso de los vinos etiquetados con el nombre de un municipio, al menos el 85 % de las uvas deben proceder de viñedos de las clases I y II de dicho municipio, pudiendo provenir el 15 % restante de otras partes de la zona geográfica delimitada de Mór.

Normas relativas a la presentación

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos premium solo puede comercializarse en botellas de vidrio.

Esta norma de embotellado no se aplica a los vinos elaborados en la zona de producción por el productor en su propia bodega para consumo *in situ*.

Los vinos premium solo podrán comercializarse en la campaña vitícola siguiente a la cosecha.

Producción fuera de la zona de producción delimitada (1)

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Por razones históricas, los vinos con la denominación de origen protegida «Mór/Móri» pueden producirse en los siguientes condados y ciudades, además de en los municipios enumerados en el capítulo IV:

- Condado de Fejér:

municipios de Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Igar, Kajászó, Kápolnásnyék, Lajoskomárom, Martonvásár, Mezőkomárom, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Szabadhídvég, Székesfehérvár, Tordas, Vál y Velence

— Condado de Bács-Kiskun:

municipios de Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rév, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút y Zsana

Producción fuera de la zona de producción delimitada (2)

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

— Condado de Komárom-Esztergom:

municipios de Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyvigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

— Condado de Pest:

municipios de Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykőrös, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetscép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácegres, Veresegyház

— Condado de Somogy:

municipios de Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kerkesliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós y Ordacsehi

Producción fuera de la zona de producción delimitada (3)

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo prevean los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

— Condado de Tolna:

municipios de Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Báticas, Bökcs, Bönnyád, Bönnyádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejte, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Medina, Mócsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Ócsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod y Zomba

— Condado de Veszprém:

municipios de Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalanfő, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalva, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékál, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uza, Vászoly, Zalahaláp y Zánka

La elaboración de vinos premium, vinos espumosos de calidad y vinos espumoso de calidad de tipo aromático constituye una excepción a la norma anterior y solo está autorizada en los municipios enumerados en el capítulo IV.

Enlace al pliego de condiciones

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/2/6d/82000/Mor%20OEM_vv2_standard.pdf

Publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2020/C 196/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, dentro de los dos meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«RIBEIRO»

PDO-ES-A1123-AM03

Fecha de la solicitud: 17.8.2017

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Introducción de una nueva categoría de productos vitivinícolas (vinos espumosos de calidad)

Descripción y motivos

Se incluye una nueva categoría de vinos, los vinos espumosos de calidad (categoría 5 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013).

Este cambio hace necesario modificar el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 3 del documento único. Además, el cambio afecta indirectamente a los puntos 3, 7 y 8.b.2) del pliego de condiciones y a los puntos 4 (Descripción de los vinos), 5.1 (Prácticas enológicas específicas), 8 (Vínculo) y 9 (Requisitos adicionales relativos al etiquetado) del documento único.

Estos vinos deberán ser elaborados por el método tradicional y exclusivamente con uvas blancas o tintas de variedades calificadas como principales, es decir, variedades autóctonas que dan más carácter diferencial al vino.

El cambio se justifica en la tradición de la elaboración de estos vinos en este territorio y la elevada calidad de los espumosos que se elaboran actualmente. Ya en los años veinte del pasado siglo se empezaron a hacer elaboraciones de espumosos en el Ribeiro, tradición que continuó con distintos elaboradores hasta finales del siglo. Con el tiempo la práctica quedó muy reducida, únicamente con pequeñas elaboraciones anecdóticas, curiosidades principalmente dedicadas a obsequios o deleite de ilustres visitantes. Pero en los últimos años está resurgiendo de nuevo esta elaboración, debido a las positivas experiencias pasadas y a un mercado de consumidores cada vez más exigente, ávido de novedades y dispuesto a pagar por un producto exclusivo y relativamente costoso. Se ha podido comprobar, por las experiencias realizadas, que las variedades principales de la Denominación de Origen elaboradas mediante el «método tradicional de espumosos» proporcionan unos vinos de alta calidad.

2.2. Modificación de la descripción de los vinos

Descripción y motivos

Dentro de la categoría 1 (Vino), en el nuevo pliego de condiciones se establece una diferenciación basándose en las variedades de uva utilizadas en la elaboración, de manera que los vinos blancos y tintos que se elaboren exclusivamente con determinadas variedades consideradas principales (todas ellas variedades autóctonas, muy adaptadas a las condiciones naturales del territorio, es decir: Caiño tinto, Caiño bravo, Caiño longo, Ferrón, Sousón, Mencía, Brancellao, Treixadura, Torrontés, Godello, Lado, Caiño blanco, Loureira y Albariño) llevarán la mención «Castes»; y aquellos vinos blancos y tintos que hayan sufrido algún proceso de envejecimiento en barricas de madera se identificarán en el mercado con la mención «Barrica».

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Esto implica la modificación de la descripción de los vinos, tanto en lo referente a las características analíticas como a las organolépticas para introducir los matices que diferencian estos vinos de los que no llevan estas menciones.

Por lo tanto, el cambio afecta principalmente al punto 2 del pliego de condiciones y al punto 4 (Descripción de los vinos) del documento único. Indirectamente, el cambio afecta también a los puntos 3, 7 y 8.b.2) del pliego de condiciones y a los puntos 5.1 (Prácticas enológicas específicas) y 9 (Requisitos adicionales relativos al etiquetado) del documento único.

El cambio se justifica en la necesidad de trasladar al consumidor información que le permita hacer una mejor elección de compra, facilitándole la identificación de aquellos vinos que tienen unas características diferenciales por estar elaborados con las variedades de uva que están mejor aptadas a este territorio («Ribeiro Castes») o por haber sido sometidos a procesos de envejecimiento en madera («Ribeiro Barrica»).

Además, también se hace algún pequeño ajuste en la descripción organoléptica (buscando huir de elementos hedónicos y utilizando descriptores más objetivos) y en los valores analíticos de los vinos blancos y tintos que no llevan las menciones «castes» o «barrica» y en los del «Ribeiro Tostado». Así, se eleva el grado alcohólico mínimo (total y adquirido) tanto en los blancos como en los tintos, se incrementa la acidez total máxima en los vinos blancos, se reduce la acidez total mínima en los tintos y, en el caso del «Ribeiro Tostado», se incrementan el grado alcohólico total natural y el contenido mínimo en azúcares totales.

Los cambios a los que se refiere el párrafo anterior afectan exclusivamente al punto 2 del pliego de condiciones y al 4 (Descripción de los vinos) del documento único y se justifican en los datos obtenidos en las catas y pruebas analíticas realizadas en los últimos años.

2.3. Cambios en las prácticas vitivinícolas (prácticas de cultivo): densidad de plantación

Descripción y motivos

Cambian el punto 3.a) del pliego de condiciones y el punto 5.1 (Prácticas de cultivo) del documento único.

Se establece una densidad de plantación mínima de 3 000 cepas/ha, en sustitución del requisito que se contempla en el pliego de condiciones vigente, en el que se recoge una densidad máxima de 7 000 cepas/ha.

Este cambio se justifica en la tradición existente en esta zona vitivinícola de cultivar la vid con densidades elevadas. Fue en la normativa de 1976 cuando se fijó dicho límite máximo de 7 000 cepas/ha, que no existía en la normativa anterior, de 1957. Ese cambio se hizo en aquella época porque en ese momento se consideraba positivo establecer dicho límite máximo para mejorar la calidad del vino y también para facilitar la mecanización de las parcelas.

Hoy sabemos que con densidades superiores a las 7 000 cepas/ha, con un adecuado control del potencial vitícola, se pueden conseguir vinos de gran calidad. El hecho de que en el nuevo pliego de condiciones se contempla una importante reducción del rendimiento de producción de vino por hectárea hace que esta modificación no vaya en la dirección de perjudicar la calidad del vino.

2.4. Cambios en las prácticas vitivinícolas (prácticas de cultivo): regulación más detallada de la poda y los sistemas de conducción

Descripción y motivos

Cambian el punto 3.a) del pliego de condiciones y el punto 5.1 (Prácticas de cultivo) del documento único.

Se hace una descripción más detallada de los sistemas de poda y de conducción admitidos, concretándose en que la poda se hará en cordón, en vaso alto tradicional y Guyot y la conducción en espaldera o con tutores, mientras que en la redacción en vigor solo se dice que «se realizará en pulgar y vara o dejando el número conveniente de pulgares y la conducción se realizará con alambre o tutores».

Este cambio se justifica en que la redacción actual del pliego de condiciones es muy abierta y poco precisa, de manera que daría cabida a muy diversas formas de poda. Se trata de incluir solo aquellos que efectivamente se utilizan, unos desde hace mucho tiempo y otros que se han introducido más recientemente.

Se incluye la poda en cordón ya que, aunque no es la tradicional de la denominación de origen Ribeiro, se ha ido introduciendo por varias razones: su gran comodidad a la hora de realizar la operación, los beneficios en viticultura que la disposición de racimos y follaje proporcionan, su capacidad sobre el control de los rendimientos productivos y por la buena calidad de las uvas obtenidas. Por estas razones se ha considerado la idoneidad de incluir este sistema de poda dentro de los permitidos en la denominación de origen.

La poda en vaso alto es la más antigua de las que hay constancia en el Ribeiro y aún está presente en algunas viñas. En ella se dejan el número conveniente de pulgares y alguna vara, con tutores que soportan los brazos y el tronco en cepas de poca edad. Por otra parte, cuando se empezaron a introducir en el viñedo los sistemas de conducción mediante alambres, se comenzó a implantar el Guyot, ahora recogido expresamente en el nuevo pliego de condiciones.

2.5. *Cambios en las prácticas vitivinícolas: rendimientos máximos*

Descripción y motivos

Por una parte, se aumenta el rendimiento de extracción en la elaboración de vino y vino espumoso desde los actuales 70 litros/100 kg de uva hasta 74 (o 72 para los «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso») y por otra parte se reduce el rendimiento de la producción de uva por hectárea, de los 30 000 kg uva/ha actuales se pasa a 13 000 kg/ha para las uvas destinadas a la producción de vinos blancos «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso» y 12 000 kg/ha para la producción de vinos tintos de esas mismas tipologías. Para el resto de vinos el rendimiento de la producción de uva se fija en 19 000 kg/ha. Los rendimientos de producción de uva por hectárea para el «Ribeiro Tostado» permanecen invariables en 12 000 kg/ha.

El resultado global de estas modificaciones es una importante reducción de la producción de vino por hectárea, que pasa de los actuales 210 hl/ha a cifras entre 140,60 hl y 86,40 hl/ha, en función del tipo de vino de que se trate. El rendimiento de extracción de los «Ribeiro Tostado» (40 l/100 kg vendimia) no se modifica.

Estos cambios afectan a los puntos 3.b), 5 y 8.b.1) del pliego de condiciones y a los puntos 5.1 (Prácticas enológicas específicas) y 5.2 (Rendimientos máximos) del documento único.

El incremento de los rendimientos de extracción se justifica en que la moderna tecnología empleada en la elaboración permite rendimientos de extracción más elevados sin detrimento de la calidad del vino.

Por lo que respecta al rendimiento de producción de uva/hectárea recogido en el pliego de condiciones vigente, 30 000 kg/ha, es el que contemplaba la normativa reguladora de esta denominación de origen que se aprobó en 1976. Este elevado rendimiento se corresponde con otros tiempos y otra visión de la vitivinicultura que ya no es la de hoy, en que hay una mayor preocupación por los aspectos cualitativos y no tanto por los cuantitativos. Por lo tanto, esta importante reducción de los rendimientos tiene como objetivo conseguir una mayor calidad de la materia prima y, por lo tanto, de los vinos amparados por la denominación de origen.

2.6. *Cambios en las prácticas vitivinícolas: definición de prácticas enológicas específicas para los vinos espumosos, los vinos «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Tostado»*

Descripción y motivos

Se modifican los puntos 3.b), 3.c) y 3.d) del pliego de condiciones y el punto 5.1 (Prácticas enológicas específicas) del documento único.

Coherentemente con la introducción de una nueva categoría de producto vitivinícola (el vino espumoso de calidad «Ribeiro») y la definición de nuevos tipos de vino dentro de la categoría 1 (el «Ribeiro Castes» y el «Ribeiro Barrica») se hace necesario definir sus especiales condiciones de elaboración. Así mismo, se precisa que los vinos «Ribeiro Tostado» serán blancos o tintos elaborados exclusivamente de variedades principales.

Los «Ribeiro Castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales. Los «Ribeiro Barrica» serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados solo con variedades principales.

Por otra parte, los espumosos deberán estar elaborados solo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

Estos cambios se justifican en la necesidad de establecer condiciones específicas objetivas asociadas a estos vinos, que van a tener un etiquetado diferencial en el mercado. El aspecto fundamental y común a todos ellos es la utilización en su elaboración exclusivamente de las variedades calificadas como principales. Todas ellas son variedades de cultivo tradicional en la zona que dan lugar a los vinos que mejor expresan las características singulares de los vinos del Ribeiro.

2.7. *Cambios en las prácticas vitivinícolas: elevar el contenido mínimo de azúcar en mostos para tostados*

Descripción y motivos

Cambia el punto 3.d) del pliego de condiciones y el 5.1 (Prácticas enológicas específicas) del documento único.

La experiencia adquirida en los últimos años y los resultados observados en la elaboración de «Ribeiro Tostado» aconsejan elevar el contenido mínimo en azúcares del mosto procedente de las uvas pasificadas pasando de los 300 g/litro actuales a 350 g/litro.

2.8. Clasificación de las variedades en principales y secundarias

Descripción y motivos

Cambia el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Esta es una de las principales novedades de la modificación del pliego de condiciones y consiste en la división de las variedades de uva que se pueden utilizar para la elaboración del vino de la DO «Ribeiro» en dos categorías: variedades principales y variedades secundarias. La división se realiza principalmente en función de la calidad que proporcionan a los vinos de la denominación de origen, calidad que se establece por dos criterios principales, por un lado, la calidad puramente técnica y, por otro lado, la capacidad de diferenciación que proporcionan al producto determinadas variedades. Las variedades principales son variedades autóctonas y en todo caso las recomendadas según la clasificación de variedades establecida por la Comunidad Autónoma de Galicia. La clasificación quedaría del siguiente modo:

— Variedades principales:

Tintas: Caño tinto, Caño bravo, Caño longo, Ferrón, Sousón, Mencía y Brancellao.

Blancas: Treixadura, Torrontés, Godello, Lado, Caño Blanco, Loureira y Albariño.

— Variedades secundarias:

Tintas: Garnacha tintorera y Tempranillo. Palomino y Albillo

Los vinos, tanto los del tipo «Castes» como los que lleven el término «Barrica», así como los vinos espumosos de calidad y los vinos naturalmente dulces (Tostado), tienen que estar elaborados exclusivamente con estas variedades principales.

2.9. Inclusión y exclusión de variedades

Descripción y motivos

Cambia el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Se propone incluir las variedades blancas Lado y Caño blanco, ambas como principales, y eliminar la variedad blanca Macabeo.

A continuación recogemos una justificación de estos cambios.

— Lado (Inclusión):

Lado es una variedad recomendada para la Comunidad Autónoma de Galicia de acuerdo con la normativa española. Es una variedad autóctona de la zona geográfica que comprende la DO «Ribeiro». Se puede afirmar que esta surge y se utiliza en este entorno antes que en cualquier otra zona de elaboración. Es una variedad que está perfectamente adaptada a las condiciones agroclimáticas del entorno y a los sistemas de cultivo tradicionales de la comarca, que aporta calidad y carácter diferenciado a los vinos de la zona, por lo que se observa la necesidad de aprobar su utilización.

— Caño blanco (Inclusión):

Se trata también de una variedad recomendada para Comunidad Autónoma de Galicia de acuerdo con la normativa española y en la zona del Ribeiro se ha ido introduciendo poco a poco desde hace varias décadas, principalmente a partir de las zonas limítrofes con la Denominación de Origen «Rías Baixas», que ya la tiene regulada. Inicialmente su repercusión así como la demanda por parte de los viticultores y elaboradores fue escasa, por lo que no se vio la necesidad de incluirla en la reglamentación de la denominación de origen, pero poco a poco, debido a su buena adaptación al entorno agroclimático y a los sistemas de cultivo tradicionales de la zona, junto con el positivo aporte de calidad en los vinos en que interviene, ha provocado la demanda del sector para su inclusión en la reglamentación para poder elaborar vinos con esta variedad acogidos a la DO «Ribeiro».

— Macabeo (Exclusión)

Esta variedad, a pesar de constar en la reglamentación de la DO Ribeiro desde su primer reglamento de 1957, se ha observado que actualmente no es representativa de la zona, tanto desde el punto de vista productivo como en lo relativo al aporte de calidad y diferenciación de los vinos acogidos a la denominación de origen. Por ello se propone prescindir de esta variedad para la elaboración de vinos con DO «Ribeiro».

2.10. *Nuevas medidas para mejorar el control*

Descripción y motivos

Cambia el punto 8.b.3) del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Se obliga a que las instalaciones inscritas sean independientes y no tengan ninguna comunicación (más que a través de la vía pública) con las no inscritas. También se obliga a que presenten declaraciones mensuales de todas las entradas y salidas de vino.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Ribeiro

2. **Tipo de indicación geográfica**

Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Ribeiro Castes Blanco y Ribeiro Blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes blancos: 11 % vol.

* En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Ribeiro Castes Tinto y Ribeiro Tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. La categoría Castes presenta mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

- * Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.
- * Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes tintos: 11 % vol.
- * En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Ribeiro Barrica blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

- * Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.
- * En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Ribeiro Barrica tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras maduras y frescas, frutos secos, flores, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos y empíreumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Ribeiro Espumoso blanco y rosado

Aspecto visual del vino:

Transparente con burbuja fina y persistente de tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado (espumosos blancos), y del rosa frambuesa al rosa anaranjado (espumosos rosados); y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas (espumosos blancos), y tonalidades violáceas a tonalidades naranjas (espumosos rosados), en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, levadura, miga de pan, bollería, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados y tostados.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de media a alta estructura y volumen, con burbuja fina, persistente, agradable, fundente y cremosa, aromática retronasal sin defectos, persistencia media a alta

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

Ribeiro Tostado (blanco y tinto)

Aspecto visual del vino:

Transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño. En el caso de los tintos pueden aparecer tonos rojizos, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.

Características gustativas:

Dulces y equilibrados, con moderado frescor, intensos, volumen alto y sensación grasa, con extracto y muy sápidos, aromática retronasal sin defectos, de intensidad alta y larga persistencia.

* Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l para tintos y 250 mg/l para blancos.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	35
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

— Blancos y tintos:

El rendimiento de extracción no sea superior a setenta y dos litros de vino por cada cien kg de uva para vinos basados en variedades principales («Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso») y setenta y cuatro litros de vino por cada cien kilos de uva para el resto.

Los «Ribeiro Castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales.

Los «Ribeiro Barrica» serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados solo con variedades principales.

— Vinos espumosos

Elaborados solo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

— Tostado:

Elaborados solo y respectivamente con las variedades principales blancas o tintas. Por un proceso de pasificación natural de las uvas en locales cubiertos y con adecuadas características que permitan la correcta pasificación mediante ventilación natural. El período de secado mínimo de 3 meses. Mosto de, al menos, 350 g/litro de azúcares. El rendimiento máximo será de 40 litros de vino por cada 100 kg de uvas pasas. Pasará un proceso de maduración en cubas de madera de roble o de cerezo, de manera que el tiempo total de contacto con la madera, incluido, de ser el caso, el invertido durante el proceso de fermentación, no sea inferior a seis meses. Y un proceso de maduración en botella no inferior a tres meses.

Práctica de cultivo

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3 000 cepas por hectárea.

La poda anual se podrá realizar en Guyot, cordón, vaso alto tradicional o a pulgar.

El sistema de conducción será en espaldera o con tutores.

5.2. *Rendimiento máximo por hectárea*

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

93,60 hectolitros por hectárea

Blancas principales para Tostado

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Tostado

52 hectolitros por hectárea

Tintas principales para Tostado

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tintas principales para Tostado

48 hectolitros por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

140,6 hectolitros por hectárea

Variedades secundarias

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades secundarias

140,6 hectolitros por hectárea

6. **Definición de la zona delimitada**

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cella, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principales variedades de uva de vinificación

FERRÓN

ALBARIÑO

MENCIA

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

TREIXADURA

CAÍÑO TINTO

SOUSÓN

TORRONTÉS

GODELLO

LADO

LOUREIRA-LOUREIRO BLANCO

CAÍÑO LONGO

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

Vino

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano Atlántico. Presenta un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica se ve reducida por las cadenas montañosas situadas al oeste de la comarca, que la protegen de las borrascas que entran desde el océano. Son de destacar sus importantes diferencias térmicas entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado, sus suelos agrestes –la mayoría graníticos– de baja capacidad de campo y la orografía accidentada.

Se trata de una zona límite para la viticultura, donde el fruto tiene cierta dificultad para madurar, alcanzándose la necesaria madurez alcohólica de forma paralela a la madurez fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural, con un dominio del ácido tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta, consiguiéndose así intensificar el componente aromático y el frescor natural.

Aprovechando la orografía de la comarca, los agricultores han establecido el cultivo de la vid en las laderas mejor orientadas, sobre las que construyeron en muchos casos banales que facilitan el laboreo y dan una mayor profundidad al suelo, creando un paisaje fuertemente antropizado. Con ello han conseguido que las plantas tengan una adecuada insolación y, gracias a esto, acumulen los azúcares necesarios para obtener vino con un buen contenido alcohólico en un territorio que, como se ha indicado, es un área límite para la viticultura.

Otro aspecto fundamental del vínculo de estos vinos con el territorio es el relacionado con las variedades de uva presentes, la mayoría de las cuales son variedades de cultivo tradicional en la comarca con muy escasa presencia en otras zonas vitícolas. Entre ellas destaca la variedad blanca Treixadura, la más cultivada y representativa de esta área geográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas al entorno y han surgido mediante la selección que los agricultores han ido haciendo con el paso del tiempo. En las condiciones de esta comarca, estas variedades, y en especial la Treixadura, dan lugar a vinos muy aromáticos y afrutados, con notas florales. El contenido alcohólico compensa la acidez, lo que origina vinos frescos y equilibrados.

Vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos de calidad de la DO «Ribeiro» se obtienen por el «método tradicional» y sus características están muy relacionadas con las particulares condiciones del medio natural y con las variedades de uva utilizadas.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y suelos de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada. Se trata de una zona en la que la viticultura se desarrolla en condiciones límite y la uva tiene dificultades para madurar. Para superarlas, los viticultores aprovechan la orografía de la zona para situar el cultivo de la vid en las laderas más expuestas al sol. Las diferencias térmicas día/noche favorecen una maduración lenta del fruto lo que sirve para intensificar el componente aromático y el frescor natural de estos espumosos.

Las variedades de uva utilizadas son todas ellas variedades autóctonas, adaptadas a las particulares condiciones ambientales de la comarca y son el resultado del proceso de selección que a lo largo de los tiempos han ido realizando los agricultores de la zona. Entre ellas destaca la variedad Treixadura, la más cultivada, pero también son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos las variedades Loureiro y Albariño. Las condiciones edafoclimáticas de esta comarca permiten anticipar la vendimia de estas variedades al momento adecuado de equilibrio azúcar/acidez de modo que se cosechan uvas con una acumulación moderada de azúcares y un no excesivo contenido ácido que permiten obtener vinos base equilibrados, no excesivamente alcohólicos pero ya con una elevada aromaticidad. En otras zonas vitícolas próximas, el adelanto de la fecha de vendimia para moderar el grado alcohólico del vino base acarrearía una elevada acidez –lo que aquí no ocurre–, principalmente por exceso de ácido málico, lo que restaría calidad al vino resultante.

Este conjunto varietal supone un patrimonio genético de un gran valor que singulariza los diferentes tipos de vino de esta comarca y en particular los espumosos, que resultan muy aromáticos y afrutados.

Vinos de uva pasificada (Tostados)

El Tostado del Ribeiro es un vino de uvas pasificadas que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora como a las condiciones naturales del entorno y al peculiar modo de obtención, fruto del saber hacer de los productores locales.

La materia prima son uvas de variedades autóctonas de la zona adaptadas a las condiciones particulares del medio. Entre estas variedades destaca la Treixadura, la más cultivada y característica.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo encuadrados en un territorio con una orografía accidentada donde la vid se cultiva en las laderas con una mejor exposición solar para alcanzar la adecuada maduración.

Se trata de una zona límite para la viticultura en la que la vid tiene cierta dificultad para una adecuada maduración, que solo se consigue gracias a la utilización de variedades de uva adaptadas y su cultivo en parcelas bien orientadas. Este hecho hace de este vino algo muy singular: se trata de un vino dulce obtenido en una zona en la que las condiciones naturales del medio no lo harían posible.

Esto se consigue gracias a las técnicas de elaboración que a lo largo de los tiempos han ido desarrollando los productores locales. Tras la cosecha de las uvas, estos productores someten a los racimos a un complicado proceso de maduración en locales cubiertos y con ventilación natural. La variedad Treixadura presenta buenas condiciones para ser pasificada ya que su piel, más gruesa y resistente que la de otras variedades, soporta mejor el proceso de pasificación natural.

Por otra parte, el clima de esta comarca presenta otoños más secos que los que le corresponderían por su cercanía al Atlántico y ello gracias a la protección de las barreras montañosas que la aíslan por el oeste. Esto favorece la pasificación, al no verse sometida la uva a índices de humedad relativa excesivamente altos, que ralentizarían el proceso de deshidratación natural y aumentarían el riesgo de enfermedades criptogámicas. Por otra parte, los otoños suelen traer temperaturas moderadas, lo que facilita el proceso de desecado. Comarcas situadas más al interior, aunque podrían tener la ventaja de una humedad ambiental más baja, tienen el inconveniente de que las bajas temperaturas dificultarían la posibilidad de la deshidratación natural.

El resultado de este proceso es un vino dulce y equilibrado, con un contenido en azúcares totales superior a los 120 g/l, muy característico de la vitivinicultura de esta comarca, muy apreciado y costoso de producir y que goza de una elevada reputación.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la Denominación de Origen «Ribeiro», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de los vinos embotellados figurará el logotipo y el nombre de la denominación de origen.

Los vinos de la denominación de origen Ribeiro cuya elaboración esté basada en el uso de variedades principales podrán identificarse en su etiquetado, presentación y publicidad con las menciones «Castes», «Barrica», «Espumoso» y «Tostado», según corresponda.

En los vinos que no sean de las tipologías «Castes», «Barrica», «Espumoso» o «Tostado», no podrán aparecer en su etiquetado las menciones «caste» o «autóctonas», ni el nombre de ninguna de las variedades principales. Tampoco podrá emplearse ningún otro término que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a las características del vino, en particular aquellos que puedan dar lugar a confusión con los vinos de las categorías «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica», «Ribeiro Espumoso» o «Ribeiro Tostado».

En el etiquetado de los vinos de las tipologías Castes y Barrica deberá constar el año de cosecha.

Los envases irán provistos de precintos de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega.

Enlace al pliego de condiciones

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2019/DOP_RIBEIRO_Pliego_Condiciones_octubre_2019_definitivo-C.pdf

Anuncio relativo a una solicitud con arreglo al artículo 35 de la Directiva 2014/25/UE**Solicitud presentada por una entidad adjudicadora**

(2020/C 196/10)

El 3 de diciembre de 2019, la Comisión recibió una solicitud con arreglo al artículo 35 de la Directiva 2014/25/UE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾. El 4 de diciembre de 2019 fue el primer día hábil siguiente a la recepción de la solicitud.

Dicha solicitud, presentada por ENEL Green Power, se refiere a actividades relativas a la generación y la venta al por mayor de electricidad procedente de fuentes renovables en Italia.

El artículo 34 de la Directiva 2014/25/UE dispone lo siguiente: «La presente Directiva no se aplicará a los contratos destinados a hacer posible la prestación de una actividad contemplada en los artículos 8 a 14, siempre que el Estado miembro o las entidades adjudicadoras que hayan presentado la solicitud con arreglo al artículo 35 puedan demostrar que, en el Estado miembro en que se efectúe dicha actividad, esta está sometida directamente a la competencia en mercados cuyo acceso no esté limitado; tampoco se aplicará a los concursos de proyectos que se organicen para el ejercicio de esa actividad en dicho ámbito geográfico». La evaluación de la exposición directa a la competencia que puede efectuarse en el contexto de la Directiva 2014/25/UE debe entenderse sin perjuicio de la aplicación plena del Derecho de la competencia.

La Comisión dispone de un plazo de 105 días hábiles para tomar una decisión relativa a esta solicitud, a partir del día hábil mencionado anteriormente. Dicho plazo inicial expiró, por tanto, el 29 de abril de 2020.

Con arreglo a lo dispuesto en el anexo IV, punto 2, de la Directiva 2014/25/UE, la Comisión puede exigir al Estado miembro, a la entidad adjudicadora de que se trate, a la autoridad nacional independiente competente o a cualquier otra autoridad nacional competente que facilite toda la información necesaria o que complemente o aclare la información facilitada dentro de un plazo adecuado. El 6 de febrero de 2020, la Comisión pidió a las autoridades italianas que facilitaran información adicional, a más tardar el 20 de febrero. La respuesta de las autoridades italianas se recibió el 6 de marzo de 2020.

A la luz del contexto actual y de los efectos de la pandemia de COVID-19, el solicitante y la Comisión acordaron que la Decisión de la Comisión se adoptara a más tardar el 15 de julio de 2020.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 35, apartado 5, de la Directiva 2014/25/UE, las ulteriores solicitudes en relación con la misma actividad en el mismo Estado miembro antes de que finalice el plazo abierto relativo a la primera solicitud no se considerarán nuevas solicitudes y se tratarán en el marco de la primera solicitud.

⁽¹⁾ Directiva 2014/25/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, relativa a la contratación por entidades que operan en los sectores del agua, la energía, los transportes y los servicios postales y por la que se deroga la Directiva 2004/17/CE (DO L 94 de 28.3.2014, p. 243).

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES