

Diario Oficial de la Unión Europea

C 139



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

64.º año

20 de abril de 2021

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2021/C 139/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10081— KION/Jungheinrich/HSP) ⁽¹⁾	1
2021/C 139/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10143 — Inter-Risco/Unavets/OneVet) ⁽¹⁾	2

IV Información

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

Comisión Europea

2021/C 139/03	Tipo de cambio del euro — 19 de abril de 2021	3
2021/C 139/04	Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1 de mayo de 2021 [Publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004]	4

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2021/C 139/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10215 — CVC/Carlyle/MedRisk) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	5
2021/C 139/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10236 — Goldman Sachs/Oikos) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	7
2021/C 139/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10059 — SK hynix/Intel's NAND and SSD business) ⁽¹⁾	8
2021/C 139/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10219 — Cerberus/Koch Industries/PQ Performance Chemicals) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2021/C 139/09	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	11
2021/C 139/10	Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola	21

Corrección de errores

2021/C 139/11	Corrección de errores de la Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Establecimiento de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares (DO C 132 de 15.4.2021)	29
2021/C 139/12	Corrección de errores de la comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad Convocatoria de licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público (DO C 132 de 15.4.2021)	30

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10081— KION/Jungheinrich/HSP)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 139/01)

El 12 de abril de 2021, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en alemán y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32021M10081. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.10143 — Inter-Risco/Unavets/OneVet)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 139/02)

El 14 de abril de 2021, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32021M10143. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

19 de abril de 2021

(2021/C 139/03)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2035	CAD	dólar canadiense	1,5038
JPY	yen japonés	130,09	HKD	dólar de Hong Kong	9,3475
DKK	corona danesa	7,4364	NZD	dólar neozelandés	1,6750
GBP	libra esterlina	0,86355	SGD	dólar de Singapur	1,6014
SEK	corona sueca	10,0985	KRW	won de Corea del Sur	1 340,89
CHF	franco suizo	1,0998	ZAR	rand sudafricano	17,1398
ISK	corona islandesa	151,70	CNY	yuan renminbi	7,8323
NOK	corona noruega	9,9733	HRK	kuna croata	7,5713
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 463,33
CZK	corona checa	25,903	MYR	ringit malayo	4,9626
HUF	forinto húngaro	360,23	PHP	peso filipino	58,223
PLN	esloti polaco	4,5473	RUB	rublo ruso	91,7527
RON	leu rumano	4,9260	THB	bat tailandés	37,589
TRY	lira turca	9,7198	BRL	real brasileño	6,7056
AUD	dólar australiano	1,5491	MXN	peso mexicano	23,8860
			INR	rupia india	90,0675

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

Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1 de mayo de 2021

[Publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 ⁽¹⁾]

(2021/C 139/04)

Los tipos de base se han calculado con arreglo a la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso que se haga del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadirle los márgenes adecuados establecidos en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, el margen que deberán añadirse es de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) n.º 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento (CE) n.º 794/2004 establece que, salvo disposición en contrario en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior está publicado en el DO C 87 de 15.3.2021, p. 6.

Del	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2021	...	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	0,50	-0,45	0,04	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,15	-0,45	1,75	0,01	-0,45	-0,45	0,11
1.4.2021	30.4.2021	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	0,50	-0,45	0,04	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,15	-0,45	1,75	-0,02	-0,45	-0,45	0,11
1.3.2021	31.3.2021	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	0,44	-0,45	0,04	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,15	-0,45	2,07	-0,02	-0,45	-0,45	0,11
1.2.2021	28.2.2021	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	0,44	-0,45	0,05	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,19	-0,45	2,07	-0,02	-0,45	-0,45	0,12
1.1.2021	31.1.2021	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	0,44	-0,45	0,06	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,23	-0,45	2,07	0,00	-0,45	-0,45	0,15

⁽¹⁾ DO L 140 de 30.4.2004, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10215 — CVC/Carlyle/MedRisk)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 139/05)

1. El 13 de abril de 2021, 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:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. («CVC», Luxemburgo).
- The Carlyle Group, Inc. («Carlyle», Estados Unidos).
- MedRiskHoldco, LLC («MedRisk», Estados Unidos), bajo el control de Carlyle.

CVC y Carlyle adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de MedRisk.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- CVC: gestión de fondos y plataformas de inversión con participaciones en empresas de diversos sectores, principalmente en Europa, los Estados Unidos y la región de Asia y el Pacífico.
- Carlyle: sociedad gestora de activos alternativos a escala mundial con actividades en todo el mundo en diferentes disciplinas de inversión, tales como capital inversión de empresas, bienes inmuebles y fondos de recursos naturales.
- MedRisk: provee fisioterapia organizada para el sector de seguros de accidentes laborales y enfermedades profesionales, y sectores conexos de mercado en los Estados Unidos.

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.10215 — CVC/Carlyle/MedRisk

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 Bruselas
BÉLGICA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10236 — Goldman Sachs/Oikos)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 139/06)

1. El 8 de abril de 2021, 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:

- The Goldman Sachs Group, Inc. («Goldman Sachs», Estados Unidos).
- Oikos Holding GmbH («Oikos», Alemania).

Goldman Sachs 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 Oikos.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones de Oikos.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Goldman Sachs: banca de inversiones, valores y gestión de inversiones a escala mundial. Presta diversos servicios bancarios, de valores y de inversión en todo el mundo.
- Oikos: planificación, construcción, promoción, fabricación y venta de viviendas prefabricadas.

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.10236 — Goldman Sachs/Oikos

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 Bruselas
BÉLGICA

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10059 — SK hynix/Intel's NAND and SSD business)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 139/07)

1. El 13 de abril de 2021, 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:

- SK hynix Inc. («SK hynix», Corea).
- División NAND y SSD de Intel («objetivo», Estados Unidos).

SK hynix adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de partes de Intel, el objetivo.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- SK hynix: empresa multinacional dedicada a lo siguiente: i) semiconductores de memoria, como memorias dinámicas de acceso aleatorio (DRAM) y memorias rápidas NAND, ii) soluciones de almacenamiento como unidades de estado sólido basadas en NAND, y iii) semiconductores de sistemas, tales como sensores de imagen de semiconductores complementarios de óxido metálico (CMOS).
- Objetivo: desarrollo, diseño, fabricación, montaje, ensayo, comercialización y venta de productos que utilizan la tecnología de memoria no volátil, comúnmente conocida en la industria de semiconductores como memoria rápida NAND. También se dedica al desarrollo, diseño, fabricación, montaje, ensayo, comercialización y venta de unidades de estado sólido (SSD) que utilizan memorias rápidas NAND.

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.

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.10059 — SK hynix/Intel's NAND and SSD business

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 Bruselas
BÉLGICA

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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10219 — Cerberus/Koch Industries/PQ Performance Chemicals)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 139/08)

1. El 14 de abril de 2021, 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:

- Cerberus Capital Management L.P. («Cerberus», Estados Unidos),
- Koch Minerals & Trading («KM&T», Estados Unidos), bajo el control de Koch Industries, Inc. («KII», Estados Unidos),
- PQ LLC, PQ International Cooperative UA y PQ Netherlands Cooperative LLC (Países Bajos) y PQ Silicates Limited, PQ China (Hong Kong) Limited (Hong Kong) (conjuntamente «PQ Performance Chemicals»), bajo el control de PQ Group Holdings, Inc. («PQ Group», Estados Unidos).

Cerberus y KM&T adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de PQ Performance Chemicals.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Cerberus: inversiones en bienes inmuebles y bienes muebles de todo tipo a escala mundial. Entre los principales sectores en los que las empresas bajo el control del grupo Cerberus generan volumen de negocios figuran los de servicios financieros, industria manufacturera, materiales de construcción y bienes inmuebles.
- KM&T: gestión de materias primas secas a granel, incluida la comercialización y compraventa de materias primas como coque de petróleo, carbón, azufre, pulpa de madera y productos de papel.
- KII: control de una variada cartera de empresas que operan en los sectores de refinado y productos químicos, equipos y tecnologías de procesos y control de la contaminación, minerales, fertilizantes, servicios y comercio de materias primas, polímeros y fibras, vidrio, productos forestales y de consumo, conectores electrónicos, ganadería, impresión y embalaje, programas informáticos para empresas e inversiones.
- PQ Performance Chemicals: producción de silicato sódico, sílices para aplicaciones especializadas, zeolitas y otros derivados. Los productos fabricados por PQ Performance Chemicals se utilizan en la fabricación de una serie de productos de higiene personal, limpieza, alimentación y bebidas, y revestimiento de superficies.

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.10219 — Cerberus/Koch Industries/PQ Performance Chemicals

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la 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 Bruselas
BÉLGICA

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2021/C 139/09)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«SIERRAS DE MÁLAGA»

PDO-ES-A1480-AM02

Fecha de comunicación: 27.1.2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Mejoras en la redacción del apartado del nombre protegido

DESCRIPCIÓN:

Se han eliminado las menciones de etiquetado como términos tradicionales o unidades geográficas menores.

Modifica el apartado A del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Lo eliminado no se corresponden con el contenido del apartado donde solo ha de figurar el nombre a proteger.

2. Mejoras en la redacción del apartado de descripción de los vinos

DESCRIPCIÓN:

Se cambia la descripción literal de los vinos amparados por una tabla con los parámetros y valores requeridos por la Denominación de Origen, haciendo referencia a la legislación de la Unión Europea.

Se mejora la descripción organoléptica de los vinos para su control por el operador y certificación del organismo de evaluación de la conformidad.

Modifica el apartado B de pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

JUSTIFICACIÓN:

En la descripción analítica de los vinos, se mejora la redacción, y en sensorial, se han trasladado las descripciones cualitativas existentes a atributos y descriptores definidos para su evaluación por un panel de jueces sensoriales, por exigencias de la norma UNE ISO 17025.

3. Mejoras en la redacción del apartado de prácticas enológicas

DESCRIPCIÓN:

Las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico («Zona de producción», «Área de producción» y «Subzona») se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada».

En el subapartado C.1, se ha revisado la redacción con criterios de verificabilidad (eliminación de la expresión: «mayor esmero») y precisión (eliminación de la expresión: «con carácter general»), delimitando los requisitos de graduación alcohólica natural mínima por categorías vitícolas, incluyendo la correspondiente a los vinos de uvas pasificadas, que faltaba, e incluyendo la referencia legislativa de la UE.

En el subapartado C.2 las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico (en este caso «zona de elaboración») se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada».

Y, en el subapartado C.3, las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada». Y en el segundo párrafo se ha mejorado la redacción eliminando «con carácter general» y detallando sin ambigüedad cuándo pueden emplearse las vasijas de 1 000 l.

Modifica el apartado C del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se ordena y mejora la redacción y se corrige la falta del límite del grado natural para los vinos de uvas pasificadas.

4. Ampliación de la zona delimitada

DESCRIPCIÓN:

Se añaden en este punto las definiciones de las zonas de elaboración y de envejecimiento y crianza, y de la unidad geográfica menor «área de producción» y «subzona», reubicadas en este epígrafe.

Se amplía la relación de términos municipales amparados a toda la provincia de Málaga ampliando la subzona «Serranía de Ronda» y las áreas de «Montes de Málaga» y «Norte de Málaga», e incorporando dos nuevas áreas «Costa Occidental» y «Sierra de la Nieves».

Modifica el apartado D del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, ya que la ampliación de la zona delimitada respeta el vínculo existente y no lo modifica.

JUSTIFICACIÓN:

El antiguo vínculo histórico de la provincia de Málaga con el viñedo se fundamenta en las benignas condiciones climáticas de su territorio para el cultivo, desarrollo y aprovechamiento de la vid, y así lo atestiguan las abundantes referencias bibliográficas prefiloxéricas a la extensión e implantación del viñedo en toda su extensión territorial.

La zona de producción tradicionalmente ha abarcado la totalidad de la provincia de Málaga, de hecho en el momento de la invasión filoxérica (1874) el viñedo ocupaba sobre 112 000 ha y estaba implantado en todos los municipios de la provincia. Esta situación se mantendría de forma oficial durante el siglo XX, desde el primer Reglamento de 1935, publicado en la *Gaceta de Madrid* núm. 123, de 3 de mayo, hasta la publicación del Reglamento del año 1976, publicado en el BOE 305 de 21 de diciembre de 1976, en el que la zona producción quedó limitada a una parte de la provincia.

El reconocimiento de la DOP Sierras de Málaga en el 2000 supuso un revulsivo para el sector vitivinícola, por lo que viticultores, bodegueros y Ayuntamientos de los municipios de la provincia no incluidos en la zona de producción de la DOP, han solicitado formalmente que sus términos municipales se reincorporen a la zona de producción de la DOP.

Los terruños de los municipios que se reincorporan son asimilables a los ámbitos paisajísticos y geográficos de las áreas y subzonas actualmente incluidas en la zona de producción. Ninguno de los nuevos municipios, aisladamente o en su conjunto (caso de las «Sierras de la Nieves» o «Costa occidental») implica introducir zonas de producción con características agroclimáticas nuevas.

5. Se introduce el límite de rendimiento en hectólitros por hectárea

DESCRIPCIÓN:

Se ha completado la información expresando los límites de producción máxima en la unidad hectólitros por hectárea, y conforme a lo establecido en la legislación nacional vitivinícola.

Modifica el apartado E del pliego de condiciones y el punto 5.b del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se considera conveniente limitar el rendimiento por hectárea, tanto en kilos de uva como en hectólitros de vino.

6. Se introducen nuevas variedades

DESCRIPCIÓN:

Se amplía la relación de variedades blancas y tintas con las que se pueden elaborar los vinos protegidos.

Modifica el apartado F del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La invasión filoxérica de finales del siglo XIX trajo como consecuencia un acusado deterioro del patrimonio varietal, así como la fragmentación y merma de la superficie vitícola, dispersando las masas de viñedo a lo largo y ancho de la provincia de Málaga.

Desde los años ochenta del pasado siglo, los productores vienen realizando una importante labor innovadora y experimental en lo relativo a las variedades, rescatando uvas históricas e incorporando otras contrastadas en zonas vitivinícolas próximas, y a los tipos de vinos obtenidos con aquellas, lo que con el tiempo acabó con el reconocimiento en el 2000 de la DOP Sierras de Málaga,

Así las cosas, la caracterización y tipicidad de la DOP Sierras de Málaga se vincula sobre todo al diverso medio natural y a la estructura territorial (manchas dispersas y de pequeñas superficies), que potencian el factor del terruño, dando lugar a vinos de alta expresión y calidad.

La inquietud innovadora propia del sector vitivinícola de la DOP Sierras de Málaga, ha traído en los últimos ocho años (el Pliego de Condiciones en vigor es de 2011) la incorporación de nuevas variedades al listado de variedades reconocidas en el Pliego, repitiendo el esquema original con variedades históricas e incorporando otras contrastadas en zonas vitivinícolas próximas.

7. Se mejora la redacción del vínculo

DESCRIPCIÓN:

Se ha revisado y reordenado la redacción del vínculo.

Modifica el apartado G del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, ya que el vínculo sigue siendo el mismo, simplemente se ordena y mejora su redacción.

JUSTIFICACIÓN:

Se pretende, significar clara y separadamente cuáles son los factores humanos y naturales que intervienen en la obtención de los vinos amparados, las características principales y diferenciadoras de dichos productos, así como la relación causal entre los factores de producción y elaboración y las características finales de los productos obtenidos.

8. Se mejora el apartado de condiciones complementarias

DESCRIPCIÓN:

Se adecúa el título de este apartado H, «Requisitos aplicables por el Consejo Regulador», para respetar los epígrafes del modelo de pliego de condiciones que estableció la Comisión en 2011, «MEDIDAS COMPLEMENTARIAS», además de que quien aplica los requisitos de los pliegos son los operadores, no el Consejo Regulador, por lo que se elimina el primer párrafo.

En relación al subapartado H.1, se mejora la redacción para mejor cumplimiento de lo establecido en el artículo 103.1 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, que el único requisito para usar la DOP es cumplir el pliego como dice no la inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

En relación al subapartado H.4:

- Se mejora la redacción del primer párrafo, referente a los vinos que se expidan al consumo envasados o embotellados, sustituyendo «normativa comunitaria» por «normativa o legislación de la Unión Europea» y se adapta a lo dispuesto en el artículo punto 27, punto 2 «Embotellado de productos protegidos» del Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador.
- Respecto a la práctica antes de la puesta en circulación de etiquetas, se sustituye «aprobación» por «evaluación».
- Respecto a la venta a granel se mejora la redacción para eliminar la contradicción entre granel y envasado al ser estas definiciones excluyentes (no existe un envase granel, siendo este cualquier recipiente de más de 60 litros).
- En lo referente a las medidas de control de los vinos que se expidan a granel y que se embotellen fuera de la zona de producción, se ha mejorado la redacción eliminando la arbitrariedad concretando las medidas posibles de control deben ser la propias de la certificación de producto.
- En los párrafos dedicados a la mención de las unidades geográficas menores que la zona de producción, se ha eliminado la referencia al «procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador», una vez que el requisito básico para el uso de estas menciones facultativas queda definido en el texto precedente.
- Se ha eliminado el párrafo relativo al uso de unidades geográficas menores distintas a las definidas de término municipal área y subzona, puesto que es una referencia genérica a la normativa de la unión europea de cómo proceder para futuras delimitaciones.

Modifica el apartado H del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se busca hacer mejoras puntuales del texto de este apartado del pliego de condiciones.

⁽²⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

9. Actualización de datos de las figuras de control

DESCRIPCIÓN:

Se ha actualizado la referencia a la normativa de la unión europea de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, a la autoridad competente de los controles y de la entidad encargada de la verificación de los pliegos.

Modifica el apartado I del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

JUSTIFICACIÓN:

Se actualiza la información indicada.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Sierras de Málaga.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino blanco

Fase visual: Color amarillo pálido hasta oro viejo.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible. De corta a larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino rosado

Fase visual: De color piel de cebolla hasta rosado rojizo tonos rubí.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales y florales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y astringencia perceptibles. De corta a larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino tinto

Fase visual: De color violáceo hasta rojo teja.

Fase olfativa: Intensidad perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y densidad perceptibles. Con astringencia. De corta a muy larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino tinto de uvas sobremaduradas

Fase visual: De color violáceo hasta cereza oscuro.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible; acidez, y astringencia perceptibles. Densidad de ligera a altamente perceptible. De corta a muy larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

El envejecimiento se efectuará en vasijas de roble mediante el sistema de «añadas».

En los vinos pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», establecidas en la normativa nacional vigente.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior al 70 % (l vino/kg de uva).

No está permitida la edulcoración, ni ningún incremento artificial del grado alcohólico natural, debiendo ser siempre naturales tanto el grado alcohólico adquirido como los azúcares residuales que pueden contener los vinos protegidos

Práctica de cultivo

La vendimia se realizará exclusivamente con uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduradas para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. La graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos de la categoría «vino» será de 10 % vol, no siendo aptas para elaborar vinos protegidos las vendimias de parcelas con grado alcohólico potencial inferior, salvo para la categoría «vino de uvas sobremaduradas», que deberán tener una graduación alcohólica natural superior a 15% vol.

En la subzona «Serranía de Ronda» la recolección será manual y en envases como máximo de 30 kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

En la subzona «Serranía de Ronda»

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen «Sierras de Málaga» está constituida por los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Algatocín, Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Alozaina, Alpandeire, Antequera, Árchez, Archidona, Ardales, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benahavís, Benalauría, Benalmadena, Benamargosa, Benamocarra, Benaolán, Benarrabá, El Borge, El Burgo, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cañete la Real, Carratraca, Cartajima, Cártama, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Faraján, Frigiliana, Fuengirola, Fuentepiedra, Gaucín, Genalguacil, Guaro, Humilladero, Igualeja, Istán, Iznate, Jiménez de líbar, Jubrique, Júzcar, Macharaviaya, Manilva, Marbella, Mijas, Moclinejo, Molina, Monda, Montecorto, Montejaque, Nerja, Ojén, Parauta, Periana, Pizarra, Pujerra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Serrato, Sierra de Yeguas, Teba, Tolox, Torremolinos, Torrox, Totalán, Valle de Abdalajís, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco, La Viñuela y Yunquera, pertenecientes a la provincia de Málaga, así como los términos municipales de Benamejé y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

Subzona: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que constituye un medio geográfico homogéneo, y en la que se aplican determinados requisitos diferenciados.

Área: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

Dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» se distingue la subzona tradicionalmente designada «Serranía de Ronda», comarca natural a la que pertenecen los términos municipales de Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán Benarrabá, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Faraján, Gaucín, Genalgaucín, Igualaja, Jimena de Líbar, Jubrique, Júzcar, Montecorto, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda y Serrato.

Asimismo, dentro de la zona de producción, se distinguen las siguientes áreas:

«Axarquía», a la que pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Comares, Cómpeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y La Viñuela.

«Montes de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la parte situada en la vertiente sur de las Sierras Pelada, de las Cabras, Prieta, del Co y de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos y Villanueva de la Concepción.

«Manilva», a la que pertenecen los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona.

«Costa Occidental», a la que pertenecen los términos municipales de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella y Mijas.

«Norte de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejí, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Mollina, Palenciana, Sierra de Yeguas, Teba, Valle de Abdalajís, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia y Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», a la que pertenecen los términos de Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera.

7. Principales variedades de uva de vinificación

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRANKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GEWURZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASÍA AROMÁTICA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA - CHELVA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO
MOSCATEL NEGRO
PARDINA - JAÉN BLANCO
PEDRO XIMÉNEZ
PERRUÑO
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING
ROME
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TINTILLA DE ROTA
TINTO VELASCO - BLASCO
VERDEJO
VERMENTINO
VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO
VIOGNIER

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

La diversidad de tipos de vinos y características entre los de su mismo tipo (blancos, rosados o tintos) es el reflejo de la interacción entre el complejo y diverso medio natural que sustenta su producción, la profusión de variedades empleadas de distintos orígenes (históricas, foráneas adaptadas y autóctonas recuperadas) que prosperan por el benigno clima de la zona de producción, y la complejidad orográfica, que propicia unidades de explotación pequeñas que potencian la expresión del terroir.

El régimen de temperaturas en la maduración es de especial importancia, influyendo decisivamente en la variabilidad de matices aromáticos y la calidad polifenólica. En nuestra zona es característicamente moderado, con descensos nocturnos, siendo contrarrestada la calidez propia de la latitud tanto por su situación en área de transición climática, como por causas mesoclimáticas. Existe, no obstante, además una característica climática destacable, como es la insolación muy elevada, que favorece la producción de mostos de alta graduación natural necesarios para la elaboración de los vinos de uvas sobremaduradas.

Los suelos, por composición, textura y/o pendiente, se caracterizan en general por su buen drenaje, lo que, unido a una fertilidad de media a baja, potencian la concentración de componentes aromáticos y la finura de los vinos.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía», región que abarca a la zona protegida en su totalidad.

- Unidades geográficas menores: se regulan expresamente las menciones de la subzona, de las distintas áreas de producción y de los municipios de la zona delimitada.

Enlace al pliego de condiciones

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Sierras_de_Malaga_modificado.pdf

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola

(2021/C 139/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Urueña»

PDO- ES-02485

Fecha de la solicitud: 13.11.2018

1. Nombre que debe registrarse

Urueña (es).

2. Tipo de indicación geográfica

DOP – Denominación de Origen Protegida.

3. Categoría de producto vitícola

1. Vino.

4. Descripción de los vinos

VINO – Vino rosado

Los vinos rosados se presentan limpios, sin signos de turbidez, de color rosa frambuesa. En nariz, son francos, de intensidad alta o muy alta, de las familias fruta fresca y/o floral y/o acaramelada. En boca son golosos, frescos, equilibrados en alcohol-acidez y redondos.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12,5
Acidez total mínima:	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

VINO – Vino tinto envejecido

Los vinos tintos se presentan limpios, sin signos de turbidez, intensidad cromática muy alta y tonos, rojo picota o rojo granate. En capa fina, aparecen tonos púrpura y capa alta o muy alta. En nariz, son francos, de intensidad alta o muy alta, de las familias fruta roja y/o fruta negra y especiada y/o balsámica. En boca, son equilibrados y redondos, con postgusto intenso y persistencia alta o muy alta.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	13,00
Acidez total mínima:	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

La densidad de plantación no será inferior a 3 000 plantas por hectárea.

Se realizará la poda en pulgares e intervenciones de poda en verde para regular la carga y el equilibrio superficie foliar/peso de la cosecha.

El riego se efectuará por goteo.

Se aplicarán técnicas de lucha integrada contra plagas.

Solo se destinarán a vino de pago uvas sanas y en perfecto estado de madurez (12,5 ° de alcohol probable).

Práctica enológica específica

Selección previa de las uvas antes de llegar a los depósitos de fermentación.

La vinificación se efectuará separada por variedades.

Vinos rosados: maceración pelicular en frío y fermentación a temperatura controlada.

Vinos tintos: maceración pre-fermentativa por debajo de 10 ° durante 24 - 48 horas. Fermentación a temperatura controlada.

Para las operaciones de prensado se utilizarán prensas hidráulicas verticales o neumáticas.

El envejecimiento se realizará en barricas de roble francés y americano, manteniendo una temperatura de 15 -18 °C y una humedad relativa del 75 %.

Restricción pertinente en la vinificación

Rendimiento máximo de extracción: 70 litros por cada 100 kg de uva.

b) Rendimientos máximos

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

56,00 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica delimitada de la DOP «Urueña» se encuentra ubicada en el municipio de Urueña, en la provincia de Valladolid. Cuenta con una superficie total de 78 hectáreas y constituye una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) (*):

Polígono 1: parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 y 10120.

Polígono 8: recinto 2 de la parcela 101 y recinto 1 de la parcela 9001.

Las parcelas que son propiedad del solicitante son: del polígono 1, las parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 y 5159, y del polígono 8, el recinto 2 de la parcela 101 y el recinto 1 de la parcela 9001.

(*) Dado que el SIGPAC es objeto de actualizaciones, debe tenerse en cuenta que las referencias citadas anteriormente corresponden al SIGPAC publicado en 2020.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAÍS

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

Características de la zona geográfica.

Factores naturales

La zona geográfica definida en el apartado 6 se corresponde con una superficie de características geológicas, morfológicas, climáticas y edafológicas homogéneas y diferentes del entorno, tal y como se justifica en los párrafos siguientes, cumpliendo con el concepto tradicional del pago vitícola (superficie continua de terreno con características edáficas y microclimáticas propias que lo diferencian y distinguen de otros colindantes, destinado de forma tradicional al cultivo de viñedo). Este carácter uniforme y diferencial suele venir determinado por la existencia de elementos físicos como ríos, cursos de agua y otros elementos del paisaje que lo delimitan o por unas características específicas de la zona que no se dan alrededor. En el caso concreto de la DOP «Urueña», la zona está definida por los cursos del río Sequillo, el arroyo de la Ermita y el regato del Veterinario. Los factores naturales que condicionan esta zona delimitada son:

1. El área delimitada está situada en el término municipal de Urueña que, hidrográficamente, está dentro de la cuenca del Duero, en la confluencia del río Sequillo (afluente del Valderaduey) y el arroyo de la Ermita. La zona situada al noroeste de Urueña es una llanura que se encuentra entre los 710 y los 720 m de altitud sobre el nivel del mar con las isolíneas subparalelas al río Sequillo, al norte.
2. Urueña está ubicada en la Comunidad Autónoma de Castilla y León —la tercera de España en superficie de viñedo— y pertenece a la provincia de Valladolid, en la que existen cinco denominaciones de origen. Se encuentra, por tanto, en un entorno muy adecuado para el cultivo del viñedo en el que las condiciones ambientales son muy favorables para la producción de vinos de calidad al tiempo que la historia, la cultura y la afición de los viticultores favorece una adecuación a las tecnologías y enfoques actuales y futuros.
3. Los resultados obtenidos en el estudio de zonificación del *terroir* («Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Urueña», Urueña, Valladolid), realizado por el equipo de la Universidad Politécnica de Madrid, describen y cartografían esta situación y concluyen que: «La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, la geoforma, la pendiente, la orientación y las propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio geográfico y la aptitud de la zona de la DOP Urueña para la producción de vinos de calidad y que posee propiedades del medio propias que lo diferencian y distinguen de las de su entorno». Estas propiedades y características se extienden no solo a las parcelas actualmente plantadas de viñedo propiedad del solicitante sino también a las parcelas adyacentes que junto a las anteriores conforman el área delimitada.

Clima

A partir de los datos de las estaciones de la Agencia Estatal de Meteorología de Castromonte, y Villaderfrades, el observatorio completo de Valladolid (aeropuerto) y los datos disponibles en las estaciones agroclimáticas de Villalpando y Medina de Rioseco, de la red SIAR, se ha comprobado que hay pocas diferencias termométricas en la región, observándose precipitaciones inferiores en las zonas elevadas del Monte de Urueña y temperaturas superiores en los valles. En general, las mayores precipitaciones se dan en la estación otoñal y las menores en el verano (orden O-P-I-V), y el total es de unos 410 mm. En general nos encontramos una región libre de obstáculos montañosos que permite la influencia oceánica con la entrada de aire húmedo.

El período activo de vegetación, se extiende desde abril/mayo hasta el mes de octubre. Las temperaturas medias anuales son de unos 11,4 grados y el valor medio anual de insolación, de 2 650 horas.

Los datos de evapotranspiración ponen en evidencia el déficit de humedad comparando los datos de precipitación con los de evapotranspiración.

Índices climáticos y bioclimáticos:

- Índice climático de Martonne y Emberger: semiárido tipo mediterráneo.
- Diagramas ombrotérmicos de Gaussen: cuatro meses secos (junio-septiembre).
- Clasificación climática de Köppen: Csb (clima templado con verano seco y cálido, en los que la temperatura media del mes más cálido es inferior a 22 °C y tiene más de cuatro meses con temperaturas que superan los 10 °C).
- Índice de posibilidades heliotérmicas de Huglin: 1 940 a 2 000 grados.
- Integral térmica eficaz (Winkler): en torno a 1 400 -1 500 grados (zona II).

Estos valores señalan la adecuación de la zona para el cultivo de variedades de vid para la producción de vino de calidad. La DOP «Urueña» se localiza en una sola zona mesoclimática bien definida y diferenciada de las otras veintitrés que existen en la Comunidad Autónoma de Castilla y León y cuyas características relativas se ven modificadas por el resguardo y abrigo oriental que supone el páramo cercano (>110 m) y la proximidad de las zonas de vaguada y fondos de valle de la red de drenaje.

Geología, litología y geomorfología

La naturaleza de la roca (litología) en la zona de la DOP «Urueña» está formada por dos tipos de materiales terciarios (los conglomerados Rojos de Berver y la Facies Tierra de Campos s.l.) y rellenos cuaternarios (terrazas y fondos de valle). El material original es pedregoso y aporta abundantes elementos gruesos tanto a la superficie (incrementada por el derrame de las calizas desde el páramo) como dentro del propio perfil del suelo lo que, en relación con el producto final, constituye un factor de calidad. La cementación preferentemente caliza de los materiales originales y la originada por la edafogénesis son la causa principal del aislamiento de la zona por los elementos geomorfológicos que confieren su especificidad.

El relieve se prefigura a partir de esta litoestratigrafía, que condiciona el drenaje y determina su configuración. Los cauces del Sequillo, de la Ermita y del Veterinario delimitan el resalte donde se localiza la zona delimitada. La morfología del relieve resultante es específica y muy favorable para la producción de vinos de calidad: suave con ligera pendiente hacia los drenajes y modelado entre 710 y 720 metros de altitud (sólo el 1,8 % de la superficie de altitud de Castilla y León).

A partir del modelo digital del terreno y los colectores principales de la red de drenaje se aprecia la importancia de la cuenca del Sequillo, que condiciona el pequeño relieve y la ligera orientación general de la zona de estudio hacia el norte y su red secundaria de drenaje dominada por el regato del Veterinario en el límite oeste y el arroyo de la Ermita que la limita por el este, permitiendo la evacuación del agua hacia los tres lados a favor de la pendiente.

Suelos

Cuando se realizan estudios de suelo a gran escala (muy detallados), como en este caso, se utiliza como unidad de suelo la última categoría de la clasificación (la serie), que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad. En este sentido, los suelos de la zona de la DOP «Urueña» son bastante heterogéneos a causa principalmente de la litología y del relieve. Sin embargo, desde el punto de vista descriptivo, en el área delimitada sólo hay dos tipos de perfiles de suelo, que se corresponden con alfisoles [A/Bt/Bk(m)] e inceptisoles [A/Bk(m)], ambos de vocación eminentemente vitícola.

Los suelos de la zona presentan una fertilidad media-baja. La materia orgánica es media-baja (0,75-1,5 %) y el suelo, pobre en nitrógeno (<1 %) pero con una relación C/N baja ($\leq$ 8%). Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad. También cabe destacar que la capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-alto (10-25 cmol+/kg arcilla y/o materia orgánica).

La representación de las clases texturales en la zona de la DOP «Urueña» permite observar una importante homogeneidad con predominio de la clase franco-arcillo-arenosa. No existen texturas contrastantes. La homogeneidad del perfil supone una cualidad muy positiva ya que regula la humedad (al disminuir la escurritía) y la temperatura. La humedad acaba siendo absorbida por el terreno, debido a la capacidad de drenaje de este y a la homogeneidad del perfil, que disminuye la escurritía.

La temperatura media anual del suelo a 50 cm es superior a 15 °C pero inferior a 22 °C (mésico entre 8 y 15 °C) y la diferencia entre las medias de verano e invierno supera los 5 °C. Así mismo, el régimen de humedad xérico supone que el suelo está seco al menos la mitad de los días en los que la temperatura del suelo es superior a 5 °C (está seco más de 45 días consecutivos durante los cuatro meses siguientes al solsticio de verano y húmedo más de 45 días consecutivos durante los cuatro meses siguientes al solsticio de invierno).

Los suelos presentan buena capacidad de drenaje. La eliminación del exceso de agua de las parcelas se realiza adecuadamente y de forma natural principalmente por el río Sequillo, que recoge las aguas de los arroyos del Veterinario y de la Ermita.

En resumen, se pueden extraer las siguientes conclusiones del estudio realizado sobre el medio físico:

1. La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, geoforma, pendiente, orientación y propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio y la aptitud para la producción de los vinos de la calidad requerida mediante un manejo adecuado.
2. Las parcelas que integran el área demarcada constituyen un conjunto armónico y los datos específicos obtenidos en estudios concretos y detallados en parte de ellas son absolutamente traspasables a parcelas limítrofes del entorno porque sus características climáticas, geológicas, geomorfológicas y de suelo son similares.
3. El área delimitada tiene unas características comunes y particulares que la diferencian de otras establecidas como denominaciones de origen en la región.

Características de la zona geográfica. Factores humanos.

El principal factor humano que permite diferenciar el pago de Urueña es la singular adaptación de las variedades, en gran parte, como consecuencia del manejo aplicado. Además del Tempranillo, las variedades Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon se han adaptado perfectamente al terreno.

La adaptación de las plantas seleccionadas permite difuminar los problemas causados por el riesgo medio de heladas, que existe preferentemente desde octubre hasta finales de abril y con un período mayor en los años extremos (desde finales de septiembre hasta finales de mayo).

Asimismo, para minimizar los riesgos de helada, la poda se realiza al final del invierno, y las labores en verde comienzan a finales de mayo, cuando el riesgo de heladas ya es mínimo. Se realiza laboreo regularmente para evitar la proliferación de hierbas.

La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y varietales. Durante la fermentación, se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

Características del producto

Los vinos de la DOP «Urueña» se caracterizan por la originalidad en la expresión de las variedades y por presentar una evolución en el tiempo muy positiva, que potencia los aspectos varietales y la complejidad. Son potentes y golosos en la boca, con mucha estructura y gran estabilidad del color. Destacan por su equilibrio, su elegancia y su carácter mineral que les da una personalidad única y singular.

Los vinos rosados de Urueña presentan tonalidades rosa frambuesa y notas azuladas de la variedad Syrah, que es la variedad con mayor superficie. En nariz, predominan las frutas frescas, ciertas notas florales y acarameladas. Los rosados de la variedad Tempranillo se caracterizan más por la presencia de frutas rojas.

En cuanto a los vinos tintos, presentan una intensidad cromática muy alta, con tonalidades rojo picota o rojo granate y, en capa fina, aparecen tonos púrpuras. Tienen una gran complejidad aromática como consecuencia del mapa varietal y, sobre todo, se caracterizan por su redondez, por la ausencia de aristas.

Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto

La zona delimitada de la DOP «Urueña» constituye un paraje con continuidad territorial. Presenta, tal y como se ha expuesto en los apartados anteriores, características edáficas uniformes y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. Su nombre está vinculado al cultivo del viñedo, del que se obtienen unos vinos con rasgos y cualidades diferenciadas y singulares, debidas fundamentalmente a la actuación humana sobre dicho medio geográfico. La interacción de los diferentes factores del medio estudiados (clima, litología y suelos), que permiten concluir una gran especificidad del medio físico de Urueña, junto con la elección de las variedades y las decisiones de manejo de la finca, dan como resultado unos vinos de gran calidad y con un carácter diferenciado. Todo ello se apoya en las siguientes consideraciones:

1. La singularidad de las parcelas que constituyen la zona de la DOP «Urueña» juega un efecto ligado a lo que se denomina *terroir*. Los suelos de media-baja fertilidad, materia orgánica media-baja y pobres en nitrógeno, junto con la buena capacidad de drenaje dan lugar a vinos ricos en extracto y en antocianos. Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad.
2. La heterogeneidad de los suelos del pago, que ha sido explicada en el apartado a) anterior, constituye, en sí misma, una característica diferencial, ya que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad, optimizar la situación en cada caso y otorgar a los vinos mayor complejidad.
3. Las condiciones agroclimáticas permiten el desarrollo de un ciclo largo de madurez a partir del envero, con importantes saltos térmicos entre el día y la noche, lo que posibilita una mejor fijación y complejidad aromática derivada del control natural de la acidez en la uva. Los parámetros de acidez, alcohol y estructura están perfectamente equilibrados.
4. Derivado de esa buena acidez natural de la uva, la fijación y estabilidad del color es mucho mayor debido a estas condiciones y da lugar a vinos con una mayor posibilidad de conservación en el largo plazo después de haber sido embotellados. La fijación del color, derivada de los importantes saltos térmicos veraniegos, es significativa.
5. Las variedades de uva implantadas en la zona de la DOP «Urueña» se expresan de manera genuina: la Syrah con una golosidad, potencia y untuosidad extraordinarias, la Cabernet Sauvignon produce unos vinos potentes y con mucha estructura, la Merlot se presenta muy aromática y en boca suele tener un gusto suave y, por supuesto, la Tempranillo, variedad predominante en la zona, que tiene importantes notas frutales y envejece muy bien en barrica.
6. La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y varietales. Durante la fermentación se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

De acuerdo con los puntos anteriores, en la zona geográfica delimitada de la DOP «Urueña», incluida en el área delimitada de la IGP «Castilla y León», se dan características sustancialmente diferentes de las de esta última. Asimismo, está rodeada de algunas de las principales DOP de la región de Castilla y León: al norte, la DOP «Cigales», al noreste la DOP «Ribera del Duero», al sur, las DOP «Rueda» y «Toro» y al suroeste, la DOP «Arribes», siendo la DOP «Toro» la más próxima y similar. Sin embargo, aun conservándose las características propias de la IGP «Castilla y León», los vinos de Urueña presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP «Toro». Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola) y no se encuentran en la zona circundante, donde tampoco existe viñedo, porque sus condiciones son diferentes.

A esto hay que unir que el mapa varietal de la DOP «Urueña» es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. En la DOP «Rueda», la variedad predominante (con más del 98% de la superficie es la blanca Verdejo), las DOP «Ribera del Duero», «Toro» y «Cigales» son prácticamente un monocultivo de la variedad Tempranillo en sus distintas sinónimas y la DOP «Arribes» tiene un mapa varietal totalmente distinto, con variedades autóctonas de la zona. En el pago de Urueña, las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot suponen un 75% de la superficie total, haciendo que el perfil organoléptico de los vinos sea muy muy diferente.

A continuación, se expone una comparativa de la DOP «Urueña» con la IGP «Castilla y León» y la DOP «Toro».

Variedades tintas:

D.O. «Toro»: Tinta de Toro y Garnacha

IGP «Castilla y León»: variedades autorizadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León

DOP «Urueña»: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinta del País (Tinta de Toro)

Rendimiento máximo (kg/ha):

D.O. «Toro»: 6 000 - 9 000

IGP «Castilla y León»: 16 000

DOP «Urueña»: 8 000

Rendimiento extracción:

D.O. «Toro»: 70 %

IGP «Castilla y León»: 75 %

DOP «Urueña»: 70 %

Grado alcohólico mínimo (% vol):

D.O. «Toro»: 12,5

IGP «Castilla y León»: 11

DOP «Urueña»: 13

Grado alcohólico medio (% vol):

D.O. «Toro»: 15

IGP «Castilla y León»: 13

DOP «Urueña»: 14

Acidez total media en ácido tartárico (g/l):

D.O. «Toro»: 4

IGP «Castilla y León»: 4,5

DOP «Urueña»: 5

Características organolépticas:

D.O. «Toro»: sabrosos y estructurados

IGP «Castilla y León»: frescos y afrutados

DOP «Urueña»: golosos, elegantes y equilibrados

Por último, dentro de la zona delimitada para la DOP «Urueña» en el momento actual existe un solo productor (una sola bodega), motivo por el cual la solicitud ha sido presentada por este. No existen, en la actualidad, ni otros productores de uva ni otros elaboradores de vino que se sumen a la solicitud de registro, por lo que, por el momento, no hay posibilidad de constituir una agrupación de productores. Sin embargo, en las parcelas que no son propiedad del solicitante podrían establecerse nuevos productores de viñedo y nuevas bodegas (debe tenerse en cuenta que estas parcelas suman una superficie de 45,96 ha pertenecientes a diferentes propietarios), que estarían en condiciones de cumplir con los requisitos del producto vino DOP «Urueña».

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1. El término tradicional «Vino de pago» podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «Denominación de Origen Protegida».
2. Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos protegidos por la DOP «Urueña», aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3. Los vinos de la DOP «Urueña» podrán hacer uso de las menciones «Envejecido en roble» o «Roble» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+PAGO+URUE%C3%91A+Rev+0.docx/dd22fc9e-8f00-30df-252e-ded5a340131f

CORRECCIÓN DE ERRORES

Corrección de errores de la Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Establecimiento de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(Diario Oficial de la Unión Europea C 132 de 15 de abril de 2021)

(2021/C 139/11)

En la página 4, en el cuadro:

donde dice:

«Fecha de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	1 de octubre / 1 de noviembre de 2021»
--	--

debe decir:

«Fecha de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	1 de octubre de 2021»
--	-----------------------

Corrección de errores de la comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad Convocatoria de licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público

(Diario Oficial de la Unión Europea C 132 de 15 de abril de 2021)

(2021/C 139/12)

En la página 5, en el cuadro:

<i>donde dice:</i>	«Período de validez del contrato	Florø – Oslo y Ørsta-Volda – Oslo: Del 1 de octubre/noviembre de 2021 al 31 de marzo de 2024 Stokmarknes – Bodø y Stokmarknes – Tromsø: Del 1 de octubre/noviembre de 2021 al 31 de marzo de 2022
	Plazo de presentación de las ofertas	15 de junio de 2021 (fecha provisional)»,
<i>debe decir:</i>	«Período de validez del contrato	Florø – Oslo y Ørsta-Volda – Oslo: Del 1 de octubre de 2021 al 31 de marzo de 2024 Stokmarknes – Bodø y Stokmarknes – Tromsø: Del 1 de octubre de 2021 al 31 de marzo de 2022
	Plazo de presentación de las ofertas	15 de junio de 2021 (fecha provisional)».

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