

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 14 de marzo de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola****[Ambt Delden (DOP)]**

(2018/C 100/10)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

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

Considerando lo siguiente:

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

DECIDE:

Artículo único

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

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

Hecho en Bruselas, el 14 de marzo de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«AMBT DELDEN»

PDO-NL-02169

Fecha de la solicitud: 12.2.2016

DOCUMENTO ÚNICO

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

Ambt Delden (NL)

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
15. Vino de uvas pasificadas
16. Vinos de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Categoría 1. Vino: tinto, afrutado, con cuerpo

VARIEDADES DE UVA: Regent o Pinotin, o una mezcla de Regent o Pinotin (la proporción varía en función del año)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo

Aroma: frutos rojos o negros, ligeramente especiado

Sabor: carácter afrutado; sabor vigoroso; taninos suaves

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	63,84 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 0,5 y 6 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

Categoría 1. Vino: blanco, seco, afrutado

VARIEDADES DE UVA: Johanniter o Sauvignier Gris

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: blanco

Aroma: fruta madura, manzana, cítricos

Sabor: carácter afrutado redondo, con estructura fresca y robusta

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	77,14 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 1 y 8 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

Categoría 1. Vino: blanco, seco, con cuerpo

VARIEDAD DE UVA: Solaris

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: blanco

Aroma: fruta madura, floral con ligeros matices leñosos

Sabor: sabor afrutado vigoroso, con estructura robusta y matiz mantecoso como consecuencia del envejecimiento en barrica; retrogusto intenso

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	77,14 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 1 y 8 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

Categoría 1. Vino: rosado, redondo, afrutado

VARIEDADES DE UVA: Regent o Pinotin, o una mezcla de Regent o Pinotin (la proporción varía en función del año)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rosa salmón

Aroma: ligeramente especiado, frutos rojos

Sabor: carácter afrutado, si bien con sabor vigoroso y taninos suaves

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	63,84 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 1 y 8 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

Categoría 3. Vino de licor: tinto

VARIEDADES DE UVA: Regent

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo

Aroma: dulce, frutos rojos o negros, ligeramente especiado

Sabor: a especias

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	18
Acidez total mínima	63,84 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 50 y 100 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: blanco, redondo, afrutado

VARIEDADES DE UVA: Johanniter o Sauvignier Gris

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: blanco

Aroma: manzanas, cítricos

Sabor: afrutado, fresco con finas burbujas, con una estructura más robusta

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	79,8 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 2 y 12 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

Categoría 15. Vino de uvas pasificadas: blanco

VARIEDADES DE UVA: Johanniter, Sauvignier Gris o Solaris

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: blanco

Aroma: fruta madura, cítricos

Sabor: estructura robusta, untuoso, dulce, con matices frescos y vigorosos

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,4
Acidez total mínima	79,8 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 100 y 220 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

Categoría 16. Vino de uvas sobremaduras: blanco

VARIEDADES DE UVA: Johanniter, Sauvignier Gris o Solaris

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: blanco

Aroma: frutas, cítricos

Sabor: estructura robusta, untuoso, dulce, con matices frescos y vigorosos

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	73,15 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Su contenido en azúcar se sitúa entre 20 y 80 gramos por litro.

Nivel máximo de aumento artificial del grado alcohólico, desacidificación y, previa aprobación por el ministerio competente (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos) de los Países Bajos, acidificación.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y la normativa ministerial neerlandesa.

5. **Prácticas vitivinícolas**a. **Prácticas enológicas esenciales**

Categoría 1. Vino: tinto, afrutado, con cuerpo

Práctica enológica específica

Fermentación de la pulpa durante al menos cuatro días

Envejecimiento en barricas de madera entre 8 y 24 meses

Categoría 1. Vino: blanco, seco, afrutado

Práctica enológica específica

Fermentación en frío por debajo de 18 °C (excepciones para el aumento de la temperatura al comienzo de la fermentación y los vinos que no fermentan fácilmente)

Categoría 1. Vino: blanco, seco, con cuerpo

Práctica enológica específica

Fermentación en frío por debajo de 18 °C (excepciones para el aumento de la temperatura al comienzo de la fermentación y los vinos que no fermentan fácilmente)

Como mínimo el 50 % del volumen envejecido en bodega durante al menos tres meses

Categoría 1. Vino: rosado, redondo, afrutado

Práctica enológica específica

Fermentación en frío por debajo de 18 °C (excepciones para el aumento de la temperatura al comienzo de la fermentación y los vinos que no fermentan fácilmente)

Categoría 3. Vino de licor: tinto

Práctica enológica específica

Fermentación de la pulpa durante al menos cuatro días

Envejecimiento en barricas de madera durante al menos dos años

Adición de alcohol de vino

Categoría 5. Vino espumoso de calidad: blanco, redondo, afrutado

Práctica enológica específica

Fermentación en frío por debajo de 18 °C (excepciones para el aumento de la temperatura al comienzo de la fermentación y los vinos que no fermentan fácilmente)

Segunda fermentación en botella según el «Méthode traditionnelle»

Categoría 15. Vino de uvas pasificadas: blanco

Práctica enológica específica

Vendimia tardía, recolección manual

Secado natural durante al menos dos semanas

Vinificación mediante fermentación en frío por debajo de 18 °C (excepciones para el aumento de la temperatura al comienzo de la fermentación y los vinos que no fermentan fácilmente)

Categoría 16. Vino de uvas sobremaduras: blanco

Práctica enológica específica

Vendimia tardía con al menos 110 grados Oechsle

Vinificación mediante fermentación en frío por debajo de 18 °C (excepciones para el aumento de la temperatura al comienzo de la fermentación y los vinos que no fermentan fácilmente)

b. Rendimientos máximos

Tinto, Regent

65 hectolitros por hectárea

Tinto, Pinotin

65 hectolitros por hectárea

Blanco, Sauvignier Gris

65 hectolitros por hectárea

Blanco, Sauvignier Gris, vino de uvas pasificadas

20 hectolitros por hectárea

Blanco, Sauvignier Gris, vino de uvas sobremaduras

40 hectolitros por hectárea

Blanco, Johanniter

65 hectolitros por hectárea

Blanco, Johanniter, vino de uvas pasificadas

20 hectolitros por hectárea

Blanco, Johanniter, vino de uvas sobremaduras

40 hectolitros por hectárea

Blanco, Solaris

55 hectolitros por hectárea

Blanco, Solaris, vino de uvas pasificadas

20 hectolitros por hectárea

Blanco, Solaris, vino de uvas sobremaduras

40 hectolitros por hectárea

6. Zona delimitada

La zona de origen de la DOP «Ambt Delden» está situada en Ambt Delden, que es una parte del municipio de Hof van Twente (provincia de Overijssel).

Ambt Delden incluye las poblaciones de Bentelo y Hengevelde y las localidades de Azelo, Deldenerbroek, Deldenesch, Wiene y Zeldam.

Dentro de Ambt Delden solo están incluidas las zonas de suelos gleysoles, con arena fina limosa. La superficie de la zona delimitada es de aproximadamente 8 000 ha.

7. Principales uvas de vinificación

Souvignier Gris B

Pinotin N

Solaris Regent N

Johanniter B

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

Suelo

La textura del suelo de Ambt Delden es bastante compleja, con varios tipos de suelo que se alternan y combinan entre sí.

Esta DOP se aplica únicamente a las zonas de gleysoles de Ambt Delden con arena fina limosa.

Descripción de los gleysoles húmicos:

Se trata de un suelo arenoso con una capa mineral de color negro en la mayor parte de los casos, pero que ocasionalmente es de color marrón. Estos elementos se han combinado en esta zona formando arena fina limosa.

Perfiles de los gleysoles húmicos:

La capa superior, que tiene un espesor de entre 15 y 25 cm y es rica en humus, presenta predominantemente un color entre gris oscuro y negro, con un contenido en materia orgánica que oscila entre el 5 y el 10 %. En términos generales, el contenido de limo se sitúa entre el 15 y el 25 % y el contenido en minerales de la arcilla oscila entre el 6 y el 10 %.

Una capa de suelo considerablemente más pesada (arcilla gleica) sigue a los horizontes superiores que contienen minerales del limo y la arcilla. Se conoce como gleisol húmico, con una capa de limo o de arcilla.

La capa más pesada, que tiene un espesor de entre 5 y 20 cm, presenta un contenido de limo del 30 al 60 %, y un contenido de *lutum* (micropartículas) del 15 al 30 % (si la fracción de *lutum* es superior al 25 %, es arcilla, mientras que si se sitúa entre un 25 y un 35 %, es arcilla ligera).

La arena de la capa superior rica en humus es predominantemente muy fina y moderadamente fina. Con mucha frecuencia, por debajo de los 80 cm este sustrato de arena es calcáreo.

Clima y medio ambiente

Ambt Delden se encuentra en la zona de Twente, donde las condiciones climáticas medias (1971-2000) para la viticultura entre mayo y septiembre son las siguientes (las cifras correspondientes a Maastricht y la media nacional figuran entre paréntesis):

— Temperatura media: 15,0 °C (15,6 y 15,2)

— Temperatura media mínima: 9,7 °C (11,0 y 10,5)

— Temperatura media máxima: 19,9 °C (20,4 y 19,7)

— Humedad relativa media: 78,8 % (76,8 % y 78,8 %)

— Pluviosidad media: 64,9 mm (64,7 mm y 64,9 mm) al mes. Insolación media: 174,2 horas (176,1 horas y 185,1 horas) al mes. Gracias a que las temperaturas nocturnas son ligeramente inferiores, se obtienen vinos frescos y afrutados.

Aspectos humanos (cultivo y vinificación)

El cultivo de la uva en esta región se distingue por incorporar diversas medidas orientadas a la mejora de la calidad: en primer lugar, destaca una selección de variedades que producen en este entorno uvas maduras y aromáticas, a lo que contribuye una cosecha tardía (hasta finales de octubre) que se efectúa en función del grado de maduración de la uva. Además, las variedades seleccionadas se han elegido para alcanzar un mayor nivel de sostenibilidad desde el punto de vista del cultivo (resistencia).

Entre las demás características del cultivo cabe citar el sistema de conducción Guyot, en que el follaje se cultiva verticalmente sobre una espaldera, y el deshojado de la zona de los racimos, que optimiza la exposición a la luz del sol necesaria para la maduración de las uvas, que crecen mejor debido a la eliminación de las hojas de esa zona (expuesta al sol, se seca rápidamente). Además, las cepas están dispuestas en hileras con una separación de entre 2 y 2,2 metros, para garantizar que cada hilera tenga una exposición al sol suficiente. La distancia entre las plantas oscila entre 1 y 1,2 m, para garantizar asimismo que cada planta pueda absorber suficientes nutrientes del suelo (unos 2,2 metros cuadrados por planta). Se lleva a cabo el aclareo de racimos para permitir una mejor maduración de los restantes (azúcar, aromas). Una de las decisiones más importantes del proceso de vinificación es la que se refiere a la elección del momento de realización de la vendimia. Se determina sobre la base de un control muy preciso del grado de maduración, el contenido de azúcar, la acidez (pH) y los aromas de las uvas, con el fin de garantizar un vino de calidad.

La vinificación de los vinos blancos y rosados tiene lugar mediante fermentación en frío, a fin de conseguir los característicos vinos frescos y afrutados. Los vinos tintos envejecen en barricas para producir vinos con muchos sabores. Los vinos blancos pueden estar parcialmente envejecidos en barricas con objeto de producir un vino más robusto.

Vínculo causal

La calidad del vino es el resultado de la combinación del clima, el suelo, la viticultura y la vinificación.

El suelo contribuye a su calidad, pues las plantaciones de viñedos se encuentran en suelos gleysoles húmicos, con un contenido de limo del 30 al 60 %, una proporción significativa de materia orgánica, de entre el 5 y el 10 %, y, con frecuencia, arena calcárea en las capas más profundas.

El suelo limoso resulta idóneo para la viticultura, ya que retiene bien los nutrientes y la humedad; de este modo, los aromas de la uva pueden desarrollarse al máximo y queda garantizada la obtención de un vino con cuerpo.

El clima (más bien de tipo continental) contribuye a que se alcance la maduración necesaria y se obtenga un vino fresco y afrutado (debido a que las temperaturas nocturnas son algo más bajas).

Entre los factores humanos que intervienen, cabe citar la selección de variedades, el método de cultivo utilizado (máximo aprovechamiento de la luz solar, aclareo de racimos), el manejo de la vendimia (control del contenido de azúcares, la acidez y los aromas) y la vinificación (fermentación en frío, envejecimiento en barricas de madera), que, en conjunción con el suelo y el clima, permiten producir vinos de calidad.

Las características analíticas y organolépticas de los vinos producidos, tales como el sabor fresco y afrutado propio de los vinos blancos y rosados y los taninos suaves de los vinos tintos, son el resultado de esta relación entre el suelo, el clima y los aspectos humanos.

Además del vino, también se elaboran otras categorías de productos vitícolas, como las siguientes: vino de licor, vino espumoso de calidad, vino de uvas pasificadas y vino de uvas sobremaduras.

El vino de licor se elabora con el vino de base que tiene las mismas características organolépticas que el «Ambt Delden» de la categoría «Vino» (resultado de la conjunción del suelo, el clima y la actividad humana), pero con la cantidad de azúcar residual deseada para el vino de licor. Además, se envejece en barricas de madera durante al menos dos años (lo que permite que el vino siga desarrollándose, con taninos más suaves y matices leñosos) y el alcohol se convierte en licor con la adición de alcohol de vino.

El vino espumoso se elabora con el vino de base que tiene las mismas características organolépticas que el «Ambt Delden» de la categoría «Vino» (tiene el mismo sabor fresco y afrutado, que es el resultado de la conjunción del suelo, el clima y la actividad humana). Además, posee las propiedades resultantes de la transformación del vino de base en vino espumoso, que implica la fermentación en botella (*méthode traditionnelle*) y produce las finas burbujas.

El vino de uvas pasificadas presenta una concentración de azúcares y aromas que es consecuencia de una etapa fundamental de su producción: las uvas se dejan madurar durante más tiempo y, a continuación, se dejan secar durante al menos dos semanas. La fermentación en frío produce un vino con un grado alcohólico adquirido de al menos 9,4 % vol.

La concentración de aromas en este vino afrutado es el resultado de la conjunción del suelo, el clima y la actividad humana.

El vino de uvas sobremaduradas desarrolla un contenido de azúcar de al menos 110 grados Oechsle, consecuencia de la etapa fundamental de su producción consistente en dejar madurar las uvas durante más tiempo. Con la fermentación en frío y sin aumento artificial del grado alcohólico natural, a lo que se añade la conjunción del suelo, el clima y la actividad humana, se crea un vino afrutado con un grado alcohólico adquirido de al menos 12 % vol.

Este enfoque ha sido recompensado con la concesión de medallas cada año en diferentes concursos, tanto en los Países Bajos como en el extranjero (por ejemplo, Viena, Berlín).

9. Condiciones complementarias esenciales

No se aplica ninguna otra condición

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Ambt-Delden.pdf>
