



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2018/C 302/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8884 — Altor Funds/Trioplast Industrier) ⁽¹⁾	1
2018/C 302/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9008 — Elixia Holding/TryghedsGruppen/Fitness DK Holding) ⁽¹⁾	1
2018/C 302/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9011 — KKR/Sellbytel Group) ⁽¹⁾	2
2018/C 302/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9013 — Amey Group/CAL/CAHPL) ⁽¹⁾	2
2018/C 302/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9030 — IFM/FCC/Aqualia) ⁽¹⁾	3
2018/C 302/06	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9053 — Sumitomo/Tierra/JV) ⁽¹⁾	3
2018/C 302/07	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9020 — ENGIE/GreenYellow/JV) ⁽¹⁾	4

IV *Información*

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

Comisión Europea

2018/C 302/08	Tipo de cambio del euro	5
---------------	-------------------------------	---

2018/C 302/09	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 22 de agosto de 2018, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola [Monzinger Niederberg (DOP)]	6
2018/C 302/10	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 22 de agosto de 2018, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo [«Μαντινεία» (Mantineia) (DOP)]	13

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2018/C 302/11	Notificación previa de una concentración [Asunto M.9036 — Advent International Corporation/GE (Distributed Power Business)] — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	20
---------------	---	----

⁽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.8884 — Altor Funds/Trioplast Industrier)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/01)

El 1 de junio de 2018, 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.º 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 32018M8884. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9008 — Elixia Holding/TryghedsGruppen/Fitness DK Holding)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/02)

El 27 de julio de 2018, 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.º 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 32018M9008. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9011 — KKR/Sellbytel Group)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/03)

El 17 de agosto de 2018, 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.º 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 32018M9011. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9013 — Amey Group/CAL/CAHPL)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/04)

El 20 de agosto de 2018, 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.º 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 32018M9013. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9030 — IFM/FCC/Aqualia)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/05)

El 21 de agosto de 2018, 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.º 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 32018M9030. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9053 — Sumitomo/Tierra/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/06)

El 21 de agosto de 2018, 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.º 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 32018M9053. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9020 — ENGIE/GreenYellow/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/07)

El 21 de agosto de 2018, 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 francés 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 32018M9020. 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⁾

27 de agosto de 2018

(2018/C 302/08)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1633	CAD	dólar canadiense	1,5182
JPY	yen japonés	129,16	HKD	dólar de Hong Kong	9,1318
DKK	corona danesa	7,4582	NZD	dólar neozelandés	1,7415
GBP	libra esterlina	0,90365	SGD	dólar de Singapur	1,5884
SEK	corona sueca	10,6095	KRW	won de Corea del Sur	1 294,41
CHF	franco suizo	1,1428	ZAR	rand sudafricano	16,6464
ISK	corona islandesa	124,60	CNY	yuan renminbi	7,9396
NOK	corona noruega	9,6988	HRK	kuna croata	7,4375
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 015,88
CZK	corona checa	25,744	MYR	ringit malayo	4,7777
HUF	forinto húngaro	323,87	PHP	peso filipino	61,997
PLN	esloti polaco	4,2710	RUB	rublo ruso	78,2795
RON	leu rumano	4,6423	THB	bat tailandés	37,929
TRY	lira turca	7,2082	BRL	real brasileño	4,7606
AUD	dólar australiano	1,5886	MXN	peso mexicano	21,8104
			INR	rupia india	81,6230

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

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 22 de agosto 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****[Monzinger Niederberg (DOP)]**

(2018/C 302/09)

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) Alemania ha presentado una solicitud de protección del nombre «Monzinger Niederberg» 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 «Monzinger Niederberg».

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 «Monzinger Niederberg» (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 22 de agosto de 2018.

Por la Comisión

Pierre MOSCOVICI

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«MONZINGER NIEDERBERG»

DOP-DE-02363

Fecha de solicitud: 29.6.2017

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre registrado

«Monzinger Niederberg»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

«Monzinger Niederberg» debe su buena reputación a la variedad Riesling, que este pago excepcional expresa de manera óptima. Así pues, en esta DOP solo se autoriza la variedad de vid Weißer Riesling. Como mínimo, las uvas se vendimian con densidad de mosto Spätlese. Son vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Vino de calidad

Los vinos de calidad son siempre vinos elegantes, poseen un aroma con ligeras notas de manzanas y cítricos, una clara mineralidad y un gusto siempre seco.

El color oscila entre el verde amarillento pálido y el amarillo pajizo.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con la legislación pertinente de la UE, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Densidad mínima del mosto: 78 °Oe

El contenido máximo de azúcar residual es 25 g/l, a condición de que la acidez total expresada en g/l de ácido tartárico sea al menos 7,2 g/l. Si es inferior a 7,2 g/l, el contenido máximo de azúcar residual es 18 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):	

En el caso de las características analíticas en que no se ofrezcan cifras, se aplican las disposiciones de la legislación alemana del vino y la normativa pertinente de la UE.

Vino con el atributo especial «Kabinett»

Los vinos «Kabinett» son siempre vinos elegantes, cuyo aroma presenta ligeras notas de manzanas y cítricos, con una clara mineralidad y un suave dulzor.

El color de los vinos con el atributo especial «Kabinett» oscila entre el verde amarillento pálido y el amarillo pajizo.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con la legislación pertinente de la UE, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Densidad mínima del mosto: 78 °Oe

Contenido de azúcar residual mínimo de 25 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	7
Acidez total mínima:	5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):	

En el caso de las características analíticas en que no se ofrezcan cifras, se aplican las disposiciones de la legislación alemana del vino y la normativa pertinente de la UE.

Vino con el atributo especial «Spätlese»

Los vinos «Spätlese» son siempre vinos elegantes. Poseen un aroma con ligeras notas de manzanas y cítricos, tienen una clara mineralidad y un grado de dulzor variable.

El color de los vinos con el atributo especial «Spätlese» oscila entre el verde amarillento pálido y el amarillo pajizo.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con la legislación pertinente de la UE, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Densidad mínima del mosto: 78 °Oe

Contenido de azúcar residual mínimo de 40 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	7
Acidez total mínima:	5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):	

En el caso de las características analíticas en que no se ofrezcan cifras, se aplican las disposiciones de la legislación alemana del vino y la normativa pertinente de la UE.

Vino con el atributo especial «Auslese»

Los vinos con el atributo «Auslese» poseen un gran dulzor y muestran la influencia del moho gris *Botrytis cinerea*, que en este caso es deseable, en sus aromas de miel y pasas.

El color de los vinos con el atributo especial «Auslese» oscila entre el amarillo pajizo y el dorado.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con la legislación pertinente de la UE, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Densidad mínima del mosto: 85 °Oe

Contenido de azúcar residual mínimo de 60 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	7
Acidez total mínima:	5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):	

En el caso de las características analíticas en que no se ofrezcan cifras, se aplican las disposiciones de la legislación alemana del vino y la normativa pertinente de la UE.

Vino con el atributo especial «Beerenauslese»

Los vinos con el atributo «Beerenauslese» poseen un gran dulzor y muestran la influencia del moho gris *Botrytis cinerea*, que en este caso es fundamental, en sus aromas de miel y pasas.

El color de los vinos con el atributo especial «Beerenauslese» oscila entre el amarillo dorado y el dorado intenso.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con la legislación pertinente de la UE, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Densidad mínima del mosto: 120 °Oe

Contenido de azúcar residual mínimo de 90 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	5,5
Acidez total mínima:	5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):	

En el caso de las características analíticas en que no se ofrezcan cifras, se aplican las disposiciones de la legislación alemana del vino y la normativa pertinente de la UE.

Vino con el atributo especial «Eiswein»

Los vinos «Eiswein» presentan unas marcadas notas de frutas y ausencia de todo indicio de *botrytis*. Poseen un alto grado de dulzor y una acidez incisiva.

El color de los vinos con el atributo especial «Eiswein» oscila entre el amarillo dorado y el dorado intenso.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con la legislación pertinente de la UE, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Densidad mínima del mosto: 120 °Oe

Contenido de azúcar residual mínimo de 90 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	5,5
Acidez total mínima:	5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):	

En el caso de las características analíticas en que no se ofrezcan cifras, se aplican las disposiciones de la legislación alemana del vino y la normativa pertinente de la UE.

Vino con el atributo especial «Trockenbeerenauslese»

Los vinos con el atributo «Trockenbeerenauslese» poseen un gran dulzor y muestran, en sus aromas a miel y pasas, la influencia fundamental del mohos gris *Botrytis cinerea*, que hace que la uva se arrugue como las pasas.

El color de los vinos con el atributo especial «Trockenbeerenauslese» oscila entre el amarillo dorado y el dorado intenso.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con la legislación pertinente de la UE, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Densidad mínima del mosto: 150 °Oe

Contenido de azúcar residual mínimo de 120 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	5,5
Acidez total mínima:	5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l):	

En el caso de las características analíticas en que no se ofrezcan cifras, se aplican las disposiciones de la legislación alemana del vino y la normativa pertinente de la UE.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Vinos de calidad y todos los vinos con atributos especiales

Práctica enológica específica

Los vinos solo deben madurar en recipientes de sabor fundamentalmente neutro. Se autorizan las barricas de roble clásicas si el aroma a madera resultante o bien no se puede distinguir en el vino, o bien únicamente tiene un sabor discreto. No se autorizan los aromas a madera que indiquen el uso de barricas pequeñas nuevas con una capacidad inferior a seiscientos litros, como, por ejemplo, toneles de tipo barrica.

No se autorizan la desalcoholización parcial, la concentración ni la utilización de virutas de roble.

b. Rendimientos máximos

Vinos de calidad y todos los vinos con atributos especiales

75 hectolitros por hectárea

6. Zona delimitada

«Monzinger Niederberg» abarca las superficies vitícolas tradicionales del término municipal de Monzingen, situadas en la pendiente meridional entre la ciudad de Monzingen y la salida de la B 41 hacia Nussbaum. No comprende las superficies situadas al sur de la B 41 ni las superficies relativamente planas (inclinación < 15 %) situadas en la mesa de la montaña.

En total, la DOP «Monzinger Niederberg» abarca 27,5543 ha.

7. Principales uvas de vinificación

Weißer Riesling — Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

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

Monzinger Niederberg, vinos de calidad y todos los vinos con atributos especiales

1. Geología: El suelo en cuestión es un suelo residual de la formación Waderner Schichten, un conglomerado que se depositó en la zona hace aproximadamente 280 millones de años. Puede encontrarse solo en el valle del Nahe y en algunas partes del Estado federado de Sarre. Incluso en el valle del Nahe, hay solo unos pocos lugares en los que la formación Waderner Schichten aflora y tiene una influencia tan fuerte en el suelo como en Monzinger Niederberg. La formación Waderner Schichten se compone principalmente de esquisto y cuarcita, aunque también contiene veta de cuarzo. En la superficie, este conglomerado es erosionado y enriquecido en diversos grados con humus. Es sabido que los suelos de tipo pizarra y cuarcita, como los de la formación Waderner Schichten, con frecuencia confieren a los vinos Riesling aromas de cítricos y manzanas. Así pues, los vinos «Monzinger Niederberg» se distinguen claramente de los que se producen en los suelos arcillosos profundos de las superficies vitícolas circundantes, que destacan más por ser afrutados y por su aroma de melocotón. El suelo rocoso garantiza que la superficie de este se seque rápidamente tras las lluvias, de modo que la humedad desciende en seguida e inhibe el desarrollo de mohos indeseables.

Ello mantiene la *Botrytis cinerea* —que es deseable para determinados vinos con atributos especiales— muy pura, lo que supone que incluso los vinos elaborados con uva que tenga este moho poseen un perfil aromático muy limpio y preciso.

2. Aspectos topográficos: Los viñedos de «Monzinger Niederberg» están situados entre 160 m y 240 m sobre el nivel del mar.

La pendiente media en estas laderas orientadas al sur es superior al 30 %.

El fuerte sol garantiza así que la zona de producción de «Monzinger Niederberg» esté siempre mucho más caliente durante el día que otras zonas similares de tierras llanas, a pesar de su altitud a veces desfavorable. Por lo tanto, las uvas adquieren un mayor grado de madurez, lo que le da a los vinos una menor acidez y aromas afrutados maduros.

3. Clima: Monzingen es uno de los municipios vitivinícolas más frescos del río Nahe y, lo que es más importante, «Monzinger Niederberg» está favorablemente orientado hacia el sol, por lo que se caldea rápidamente durante el día. Está muy influido por corrientes térmicas, es decir, corrientes de aire caliente que ascienden desde el valle en los días soleados y calientan aún más el suelo. A unos pocos kilómetros más al norte se encuentra el bosque de Soonwald, que, por la noche, actúa como una fuente natural de refrigeración. Como las mejores partes de la zona no están expuestas directamente a esas corrientes nocturnas de aire frío, la refrigeración se produce lentamente. La zona recibe en torno a 1 900 horas de sol al año. La temperatura media diurna es de 10 °C. La diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas es considerablemente mayor que en las zonas orientales de la región vitícola del Nahe. Como consecuencia del clima relativamente fresco de la zona vitivinícola, los vinos «Monzinger Niederberg» son habitualmente algo más finos que los de zonas más cálidas, especialmente los del bajo Nahe.

La precipitación media anual es de 570 mm, el 60 % de la cual se registra en el período vegetativo.

La precipitación anual relativamente baja, combinada con el suelo rocoso, que posee una capacidad de almacenamiento de agua muy limitada, garantiza que la uva de «Monzinger Niederberg» sea habitualmente pequeña; ello la hace más rica en aromas, lo que se refleja en los vinos.

4. Influencias humanas: La influencia humana reside en una tradición vitícola que se remonta a siglos. La conducción de la vid se hace mediante espalderas. En general, los viñedos están orientados en dirección norte-sur, lo que garantiza a las uvas una buena exposición al sol y una ventilación adecuada.

Con respecto a la producción de uva, a medida que crece la vid, el viticultor puede lograr uvas de mejor calidad con medidas especiales de mantenimiento, como la eliminación de las hojas de los racimos o entresacando uvas. El conocimiento de las circunstancias climáticas y geológicas específicas, que se ha transmitido de generación en generación, es asimismo un elemento fundamental. En concreto, al efectuar la vendimia, se presta especial importancia a la selección. Para la producción de vinos de calidad y vinos con atributos especiales «Kabinett», «Spätlese» y «Eiswein», son especialmente aptas las uvas sanas de color entre verde y amarillo dorado. En el caso de los vinos con atributos especiales «Auslese», «Beerenauslese» y «Trockenbeerenauslese», es deseable la influencia del moho gris *Botrytis cinerea*. Con tiempo seco, este hongo provoca un fuerte aumento de la densidad del mosto y la formación simultánea de aromas muy puros de miel y pasas. Tratándose de los vinos «Eiswein», además de uvas en buen estado de salud, es fundamental el efecto de concentración natural de las heladas. El viticultor se vale de la selección y la fecha de la vendimia para determinar con antelación qué uvas son adecuadas para los distintos vinos de calidad y cuáles para los vinos con atributos especiales. Además, pueden utilizarse diversas técnicas de vinificación para conferir determinadas características al producto final. Esto se aplica en concreto al contenido de azúcar residual, que desempeña un papel importante en la diferenciación de los vinos de calidad, los vinos «Kabinett» y los vinos «Spätlese».

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para ser etiquetados con alguno de los términos tradicionales vinculados a esta denominación de origen, los vinos de calidad y los vinos con atributos especiales tienen que haber superado un procedimiento de prueba de calidad oficial. El número de inspección expedido («amtliche Prüfungsnummer» o «AP-Nummer») debe figurar en la etiqueta y sustituye al número de lote.

Enlace al pliego de condiciones

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 22 de agosto de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[«Μαντινεία» (Mantineia) (DOP)]****(2018/C 302/10)**

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 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Grecia ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Μαντινεία» (Mantineia) de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión ha examinado la solicitud y concluido que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Μαντινεία» (Mantineia).

DECIDE:

Artículo único

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Μαντινεία» (Mantineia) (DOP), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

En virtud del artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses desde la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 22 de agosto de 2018.

Por la Comisión

Pierre MOSCOVICI

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«Μαντινεία» (Mantineia)

PDO-GR-A1554-AM02

Fecha de solicitud: 10.6.2016

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. Reglas aplicables a la modificación

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

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Corrección del grado alcohólico natural mínimo de los vinos blancos espumosos de calidad**

Con la modificación del expediente técnico PDO-GR-A1554 Mantineia, pliego de condiciones y documento único, se corrige el grado alcohólico natural mínimo de los vinos blancos espumosos de calidad con las indicaciones brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec y doux de 11 % a 9,5 % vol, ya que al elaborar el expediente técnico se consignó 11 % vol por error.

La práctica enológica para la producción de vino espumoso de calidad Mantineia (DOP) exige un grado alcohólico natural mínimo del vino bruto de 9,5 % vol, de forma que el grado alcohólico volumétrico adquirido pueda alcanzar 11 % vol tras la segunda fermentación; si se utiliza un vino bruto con un grado alcohólico natural mínimo de 11 % para elaborar vinos espumosos, el grado alcohólico adquirido será de 12,5 % vol, lo que no refleja la realidad. Es evidente que escribir 11 % vol de grado alcohólico natural fue un error, dado que no es una buena práctica enológica.

La presente modificación se refiere a la sección «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único y el pliego de condiciones del producto.

2.2. Corrección del rendimiento máximo, en hectolitros de producto final por hectárea, para el vino blanco seco y el vino blanco espumoso de calidad

Con la modificación del expediente técnico PDO-GR-A1554 Mantineia, pliego de condiciones y documento único, se corrige el rendimiento máximo, en hectolitros de producto final por hectárea, para el vino blanco seco y el vino blanco espumoso de calidad, de 66 hl a 82,5 hl, ya que al elaborar el expediente técnico se consignó 66 hl por error.

El valor indicado en el pliego de condiciones actual es muy inferior al valor observado en la práctica. En la práctica, dado que el rendimiento de los viñedos es de 1 100 kilos de uva por decárea (1 000 m²), la cantidad de 66 hl por hectárea da un rendimiento del 60 % en vino degollado, que es muy bajo y, en todo caso, no se ajusta a las especificaciones de una vinificación moderna. Al elaborar vino con el mínimo de tecnología de que disponen las bodegas locales se obtiene un rendimiento de vino degollado superior al 74 %, que puede en algunos casos alcanzar incluso el 78 %. Debe también tenerse en cuenta que algunos cultivos tienen uvas más jugosas, con las que se obtiene un mayor rendimiento. Esto, sumado a que la tecnología moderna permite extraer adecuadamente el jugo de las uvas y obtener el máximo porcentaje de mosto puro para fermentación, significa que un porcentaje del 75 % corresponde a la realidad. Con este porcentaje y el rendimiento de los viñedos de 1 100 kilos de uva por decárea (1 000 m²) se obtiene el rendimiento recomendado de 82,5 hl.

La presente modificación se refiere a las secciones «Rendimiento máximo por hectárea de producto final para vino blanco seco» y «Rendimiento máximo por hectárea de producto final para vino blanco espumoso de calidad» del documento único y el pliego de condiciones del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre registrado

«Μαντινεία» (Mantineia).

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.

5. Vino espumoso de calidad.

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino blanco seco de la categoría 1

- Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 11,0 % vol.
- Grado alcohólico total: Mínimo de 11 % vol.
- Contenido total en azúcares: 0-4 g/l.

Aspecto: Color paja (amarillo pálido) con destellos verdes, que puede tender al amarillo oscuro cuando el vino ha envejecido.

Aroma: bouquet complejo e intenso, con notas afrutadas (a cítricos, principalmente) y florales (rosa, jazmín, etc.) típicas de las variedades de uva utilizadas, que dependen del porcentaje de cada variedad. Durante el envejecimiento surgen toques inorgánicos.

Sabor: equilibrado, con un gran cuerpo y una acidez exclusiva de esta zona. Regusto aromático persistente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,0
Acidez total mínima:	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Máximo de acidez volátil (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Si no se indica un valor específico, se aplican los límites fijados en la legislación de la UE.

Vino espumoso de calidad de la categoría 5

Vino con las indicaciones «brut nature», «extra brut», «brut», «extra sec», «sec», «demi sec» y «doux»

- Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 9,5 % vol.
- Grado alcohólico total: Mínimo de 11,0 % vol.
- Sobrepresión en la botella: Mínimo de 3,5 bar.

Aspecto: Color verde amarillento claro con una fina línea de burbujas que se intensifica y refuerza con el paso del tiempo.

Aroma: De rosa, miel y frutas.

Sabor: Fresco por la elevada acidez y presencia de dióxido de carbono (CO₂). Según el contenido en azúcar del vino, el regusto y equilibrio varían de seco a dulce.

El contenido en azúcar de los vinos espumosos es el siguiente: el «brut nature», hasta 3 g/l; el «extra brut», hasta 6 g/l; el «brut» hasta 12 g/l; el «extra sec» 12-17 g/l; el «sec» 17-32 g/l; el «demi sec» 32-50 g/l, y el «doux» más de 50 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,0
Acidez total mínima:	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

Si no se indica un valor específico, se aplican los límites fijados en la legislación de la UE.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Vinificación de vinos blancos de la categoría 1

Restricciones de la vinificación

El vino blanco Mantineia (DOP) se produce: a) siguiendo el método tradicional de elaboración de vino blanco, o b) por extracción previa a la fermentación. Se deja decantar y se le añaden cultivos puros de levadura seleccionados, que realzan las características aromáticas del vino. La temperatura durante la fermentación alcohólica no supera los 20 °C.

El vino Mantineia (DOP) se elabora a partir de las variedades de uva: moschofilero (mínimo, 85 %) y asproudes.

Vinificación de vinos blancos espumosos de calidad de la categoría 5

Restricciones de la vinificación

Los vinos espumosos se producen por el método tradicional de fermentación en la botella o por el denominado «cuba cerrada». El primero consiste en la fermentación del vino bruto seco en botella, a la que se añaden levaduras y azúcares. Primero se cierra la botella con una chapa, y la fermentación puede durar varios meses. Después de retirar las levaduras, se cierra la botella con un corcho.

Sistemas de conducción de viñas

Práctica de cultivo

Las uvas que se utilizan para elaborar los vinos Mantineia (DOP) proceden de vides podadas corto, con conducción en vaso o en espaldera (1-2 yemas).

Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos

Prácticas enológicas específicas

Para poder utilizar el término «réserve» para los vinos blancos secos Mantineia (DOP), tienen que haber envejecido durante al menos 1 año, con un mínimo de 6 meses en barricas de roble y 3 meses en botellas.

Para poder utilizar el término «grande réserve» para los vinos blancos secos Mantineia (DOP), tienen que haber envejecido durante al menos 2 años, con un mínimo de 12 meses en barricas de roble y 6 meses en botellas.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo por hectárea de las uvas destinadas a vino blanco seco de la categoría 1

11 000 kg de uvas por hectárea

Rendimiento máximo por hectárea de producto final para vino blanco seco de la categoría 1

82,5 hl por hectárea

Rendimiento máximo por hectárea de las uvas destinadas a vino blanco espumoso de calidad de la categoría 5

11 000 kg de uvas por hectárea

Rendimiento máximo por hectárea de producto final para vino blanco espumoso de calidad de la categoría 5

82,5 hl por hectárea

6. Zona delimitada

La zona vitícola en la que se produce el vino Mantineia (DOP) abarca los viñedos situados en el término municipal de Trípoli, en concreto: la unidad municipal de Trípoli y sus comunidades locales de Agios Vasiliou Mantineias, Agios Konstantinos, Merkovounio, Pelagos y Skopi; las comunidades locales de Lithovounia, Magoula, Rizes y Psili Vrysi en la unidad municipal de Tegea; las comunidades locales de Artemisio, Kapsas, Loukas, Nestani, Pikernis, Sagkas y Simiades en la unidad municipal de Mantineia; las comunidades locales de Agiorgitiko, Zevgolateio, Neochori Mantineias, Partheni y Steno en la unidad municipal de Korythio; las comunidades locales de Kandila, Levidi, Orchomenos y Palaiopyrgos en la unidad municipal de Levidi; el asentamiento de Kouvlis en la comunidad local de Doliana del municipio de Kynouria Norte.

7. Principales uvas de vinificación

Asproudes B

Moschofilero N – Mavrofilero

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

Datos de la zona geográfica

Calidad, vínculo histórico, vínculos sociocultural y económico, entorno y origen geográfico del vino blanco seco (categoría 1) y del vino blanco espumoso de calidad (categoría 5).

a. Calidad

La calidad del vino blanco seco y del vino blanco espumoso de calidad Mantineia (DOP) es el resultado de la robustez de la variedad de uva utilizada para la elaboración de los vinos y de las condiciones climáticas de la región durante la maduración. Asimismo, el buen estado de la materia prima y el proceso de vinificación desempeñan un papel esencial en la calidad del vino, mientras que las técnicas de cultivo adecuadas garantizan el cumplimiento de los rendimientos recomendados.

b. Vínculo histórico

La región cuenta con una muy dilatada tradición de viticultura que arranca en la antigüedad, como demuestran diversos hallazgos arqueológicos, que vinculan la región al vino y al culto del dios Dioniso. La zona también es el hábitat natural de la cepa de Pausanias, considerada la vid más antigua del mundo. Homero describe Mantineia como «tierra de viñedos».

A principios del siglo XX se elaboró aquí el primer vino espumoso griego de la aromática uva moschofilero.

c. Vínculos sociocultural y económico

El reconocimiento de la zona de Mantineia (DOP) en 1971 es el resultado de la larga tradición vitivinícola de la región y condujo a un mayor desarrollo de su sector vitivinícola, al aumento de las superficies vitícolas y a la creación de nuevas bodegas.

Los vinos de Mantineia (DOP) han recibido premios internacionales en varias ocasiones, y la variedad moschofilero y el vino Mantineia son «embajadores locales» del vino griego en el plan estratégico para la promoción del vino griego.

d. Entorno y origen geográfico

La zona de vinos de Mantineia (DOP) se encuentra en la parte centro-oriental de la Arcadia, conocida como «campo de Mantineia», que es una meseta de 660 metros de altitud media.

El suelo se clasifica en tres categorías edafogenéticas:

entisoles, inceptisoles y alfisoles.

Los suelos de los llanos son depósitos de aluvión con arcilla arenosa y *terra rosa*. Las laderas son de piedra caliza y dolomita. La fertilidad del suelo es entre baja y mediana, el suelo está lixiviado, tiene bajo contenido en carbonato cálcico y una composición mecánica variable entre arena, limo, limo arenoso-arcilloso y arcilla pesada. Las capas superficiales contienen una cantidad de materia orgánica moderada, que disminuye con la profundidad. El pH del suelo oscila entre 5,5 y 7,5, lo que favorece el crecimiento y la nutrición periódica de la vid. La capacidad de intercambio catiónico del suelo es muy buena y las plantas reciben la cantidad de nutrientes que necesitan.

Durante el período vegetativo (de abril a octubre), el promedio de las temperaturas máximas es de 24,9 °C y el de las mínimas 10,5 °C, mientras que la región presenta un índice de energía termosolar de 4 056 unidades. En estas condiciones, el período vegetativo dura 235 días. Aunque la precipitación anual es de 781 mm, su distribución estacional es típica de un clima mediterráneo, con precipitaciones máximas en diciembre (176 mm) y mínimas en agosto (14 mm). Dado que la precipitación media durante el período vegetativo es de 260 mm, hay años en que las plantas de moschofilero pueden sufrir una escasez moderada de agua.

En verano, suaves brisas del norte mitigan el calor estival.

Datos sobre el vino blanco seco (de la categoría 1)

Los vinos blancos Mantinea (DOP) tienen un color amarillo pajizo con destellos de verdoso a rosado, y son muy aromáticos con notas de cítricos, flor de limón, rosa y jazmín. Tienen cuerpo, una acidez única, buen equilibrio y regusto aromático persistente. Si se almacenan en barricas de roble, adquieren mayor volumen en boca y untuosidad.

Interacción causal entre la zona y el vino blanco seco (de la categoría 1)

La variedad de moschofilero en la región de Mantinea está perfectamente adaptada al macroclima local. Se beneficia de la gran altitud de la Arcadia y su clima frío, factores que contribuyen a la maduración tardía de las uvas, que se produce en los diez primeros días de octubre. El sol y las temperaturas moderadas en verano, junto con la tierra profunda y fresca de la meseta, contribuye a la maduración lenta y tardía en relación con otras regiones. El marcado contraste entre las temperaturas diurna y nocturna en los meses de verano contribuye a que se mantenga la elevada acidez y se desarrolle el potencial aromático de la variedad. La composición del suelo de la meseta permite producir vinos con cuerpo y una graduación alcohólica media. La complejidad aromática de la variedad de moschofilero se desarrolla en toda su plenitud en la meseta de Mantinea, donde las temperaturas en el mes que precede a la vendimia son moderadas (18,8 °C), próximas a la temperatura óptima para las cepas. Al no haber temperaturas extremadamente elevadas (olas de calor), los ácidos orgánicos se mantienen en las uvas, lo que permite obtener un vino con alta acidez total, pH bajo y un sabor refrescante.

Además, la larga experiencia de los productores vitivinícolas de la región, junto con las modernas técnicas vitícolas, como el deshojado, el desmochado y la vendimia en verde, conducen a la producción de una materia prima de calidad.

A escala geográfica, el macroclima y las cualidades de la variedad de moschofilero desempeñan un papel clave para diferenciar los vinos de la zona de los producidos con la misma variedad en otras zonas del Peloponeso a menor altitud.

Datos sobre el vino blanco espumoso de calidad (de la categoría 5)

Los vinos espumosos de calidad Mantinea (DOP) tienen un color verde amarillento claro con una fina línea de burbujas que se intensifica y refuerza con el paso del tiempo, y acentúa el refrescante sabor de la uva moschofilero. Se caracterizan por toques de rosa, miel y cítricos, junto con aromas de repostería y un sabor fresco subrayado por la pronunciada acidez y la presencia de dióxido de carbono.

En función de su contenido de azúcar, los vinos espumosos de calidad Mantinea (DOP) presentan un regusto y un equilibrio que varían del seco al dulce.

Interacción causal entre la zona y el vino blanco espumoso de calidad (de la categoría 5)

La variedad moschofilero está clasificada como polivalente ya que, en diferentes niveles de maduración, su composición química permite producir más de un tipo de vino.

El macroclima de Mantinea, con su elevada altitud y clima frío, contribuye a la producción de vinos espumosos de calidad con las mejores características.

Para ello se seleccionan viñedos en la zona de recolección temprana, en función de los mesoclimas que forma el terreno. La recolección temprana de la uva produce un vino de base con bajo grado alcohólico, aromas primarios plenamente desarrollados y una generosa acidez que permite elaborar vinos espumosos de calidad.

9. Condiciones complementarias esenciales*Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino*

Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Marco jurídico: Legislación de la UE

Descripción de la condición

Artículo 66, apartados 1, 2 y 6 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico: Legislación nacional

Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición Términos relativos a determinados métodos de producción

Decisión Ministerial n.º 280557/9.6.2005 por la que se establecen el tiempo de maduración, el envejecimiento y la comercialización de los vinos de calidad superior con Denominación de Origen y de los vinos locales, así como los términos empleados en el etiquetado relativos al método de producción o los métodos de preparación (Diario Oficial de la República Helénica, serie II, n.º 818/15.6.2005).

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico: Legislación nacional

Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición Impresión de la añada en la etiqueta

Cuando en la etiqueta se utilizan los términos «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («VINO NUEVO»), tiene que indicarse la añada, de conformidad con el artículo 2, apartado 1, de la Decisión Ministerial n.º 280557/9.6.2005 por la que se establecen el tiempo de maduración, el envejecimiento y la comercialización de los vinos de calidad superior con Denominación de Origen y de los vinos locales, así como los términos empleados en el etiquetado relativos al método de producción o los métodos de preparación (Diario Oficial de la República Helénica, serie II, n.º 818/15.6.2005).

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico: Legislación nacional

Tipo de condición complementaria: Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición Requisitos de etiquetado de conformidad con la legislación nacional.

De conformidad con la Decisión Ministerial n.º 235309/7.2.2002, los términos que pueden utilizarse en el etiquetado de los vinos con Denominación de Origen Protegida Mantinea son los siguientes:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (vino blanco de uva blanca), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ o ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (vino blanco de uvas rosadas o grises), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (vino de colinas), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (vino de laderas), ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ o ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/Vin de vignobles montagneux (vino de viñedos montañosos).

Enlace al pliego de condiciones

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/POP_tropo_prodiagrafes_mantina281217.pdf

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

[Asunto M.9036 — Advent International Corporation/GE (Distributed Power Business)]**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 302/11)

1. El 20 de agosto de 2018, 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⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Advent International Corporation (Estados Unidos).
- GE Distributed Power, Inc. («GE DP», Estados Unidos).
- General Electric Austria GmbH («GE Austria», Austria).
- Jenbacher International BV («Jenbacher International», Países Bajos).

Advent International Corporation adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de GE DP, GE Austria y Jenbacher International (conjuntamente, «GE Distributed Power Business»).

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Advent International Corporation es una sociedad de inversión de capital privado con participaciones en varios sectores, tales como los de servicios financieros, bienes y servicios industriales, bienes de consumo, medios de comunicación y telecomunicaciones, servicios de ocio, asistencia sanitaria y productos farmacéuticos.
- GE Distributed Power Business fabrica y vende motores alternativos de gas, y presta servicios de posventa relacionados con estos motores, incluido el suministro de piezas de recambio.

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 concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

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

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

M.9036 — Advent International Corporation/GE (Distributed Power Business)

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

