

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 435



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

61.º año

3 de diciembre de 2018

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2018/C 435/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9125 — Klio/Bertelsmann/Holtzbrinck/Skoobe) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Información

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

Consejo

2018/C 435/02	Anuncio a la atención de una persona sujeta a las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2014/119/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Ucrania	2
---------------	---	---

2018/C 435/03	Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en el Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo relativo a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Ucrania	3
---------------	--	---

Comisión Europea

2018/C 435/04	Tipo de cambio del euro	4
---------------	-------------------------------	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

2018/C 435/05	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 21 de noviembre de 2018, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> de la solicitud de registro de una indicación geográfica en el sector de las bebidas espirituosas a que se refiere el artículo 17 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo («Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol»)	5
2018/C 435/06	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 26 de noviembre de 2018, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo [Piemonte (DOP)]	11
2018/C 435/07	Comisión administrativa de coordinación de los sistemas de seguridad social — Costes medios de las prestaciones en especie	37

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2018/C 435/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9213 — OYAK/Cimpor Portugal) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	38
2018/C 435/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9154 — DV4/ABP/OMERS/QIA/Real estate JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	40

⁽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.9125 — Klio/Bertelsmann/Holtzbrinck/Skoobe)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 435/01)

El 15 de noviembre 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 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 32018M9125. 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

CONSEJO

**Anuncio a la atención de una persona sujeta a las medidas restrictivas previstas en la
Decisión 2014/119/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo relativos
a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida
cuenta de la situación en Ucrania**

(2018/C 435/02)

La presente información se pone en conocimiento de D. Viktor Ivanovych Ratushniak, persona que figura en el anexo de la Decisión 2014/119/PESC del Consejo ⁽¹⁾ y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo ⁽²⁾ relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Ucrania.

El Consejo está considerando mantener las medidas restrictivas contra la persona antes mencionada. Se pone en conocimiento de dicha persona que puede presentar una solicitud al Consejo para obtener los elementos que constan en el expediente del Consejo relativo a su designación antes del 6 de diciembre de 2018 a la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

En este sentido, se advierte a la persona afectada de que el Consejo revisa periódicamente la lista de personas designadas en la Decisión 2014/119/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 208/2014.

⁽¹⁾ DO L 66 de 6.3.2014, p. 26.

⁽²⁾ DO L 66 de 6.3.2014, p. 1.

Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en el Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo relativo a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Ucrania

(2018/C 435/03)

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

La base jurídica para esta operación de tratamiento de datos es el Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo ⁽²⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento de datos es el Consejo de la Unión Europea, representado por el director general de RELEX (Asuntos Exteriores, Ampliación y Protección Civil) de la Secretaría General del Consejo, y el servicio que se ocupa de la operación de tratamiento de datos es el RELEX.1.C, con el que se puede contactar en la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

El propósito de la operación de tratamiento de datos es el establecimiento y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo al Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo.

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

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

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

Sin perjuicio de las restricciones que figuran en el artículo 20, apartado 1, letras a) y d), del Reglamento (CE) n.º 45/2001, las peticiones de acceso, así como las peticiones de rectificación u oposición se atenderán con arreglo a lo dispuesto en la sección 5 de la Decisión 2004/644/CE del Consejo ⁽³⁾.

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

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

⁽¹⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ DO L 66 de 6.3.2014, p. 1.

⁽³⁾ DO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

30 de noviembre de 2018

(2018/C 435/04)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1359	CAD	dólar canadiense	1,5116
JPY	yen japonés	128,99	HKD	dólar de Hong Kong	8,8851
DKK	corona danesa	7,4622	NZD	dólar neozelandés	1,6556
GBP	libra esterlina	0,89068	SGD	dólar de Singapur	1,5581
SEK	corona sueca	10,3195	KRW	won de Corea del Sur	1 274,04
CHF	franco suizo	1,1340	ZAR	rand sudafricano	15,6258
ISK	corona islandesa	139,40	CNY	yuan renminbi	7,8897
NOK	corona noruega	9,7400	HRK	kuna croata	7,4055
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 246,21
CZK	corona checa	25,957	MYR	ringit malayo	4,7532
HUF	forinto húngaro	323,62	PHP	peso filipino	59,536
PLN	esloti polaco	4,2900	RUB	rublo ruso	76,0734
RON	leu rumano	4,6598	THB	bat tailandés	37,348
TRY	lira turca	5,8753	BRL	real brasileño	4,3843
AUD	dólar australiano	1,5565	MXN	peso mexicano	23,0910
			INR	rupia india	79,0815

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

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 21 de noviembre de 2018

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de registro de una indicación geográfica en el sector de las bebidas espirituosas a que se refiere el artículo 17 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo

(«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol»)

(2018/C 435/05)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 17, apartado 6,

Considerando lo siguiente:

- (1) La República de Bulgaria ha enviado una solicitud de registro de la denominación «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» en el anexo III del Reglamento (CE) n.º 110/2008 como indicación geográfica con arreglo a lo dispuesto en el artículo 17, apartado 1, de dicho Reglamento.
- (2) De conformidad con el artículo 17, apartados 5 y 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008, la Comisión ha examinado la solicitud y concluido que cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) Con el fin de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 17, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 110/2008, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* las especificaciones principales del expediente técnico contemplado en el artículo 17, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 correspondiente a la denominación «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

DECIDE:

Artículo único

Las especificaciones principales del expediente técnico contemplado en el artículo 17, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 correspondiente a la denominación «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» figuran en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 17, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 110/2008, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de oponerse al registro de la denominación mencionada en el párrafo primero del presente artículo dentro de los seis meses siguientes a la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 21 de noviembre de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

ANEXO

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

Número de expediente: PGI-BG-01867 de 7.1.2014.**1. Indicación geográfica cuyo registro se solicita:**

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol»

2. Tipo de bebida espirituosa:

Винена дестилатна спиртна напитка/Aguardiente de vino.

3. Descripción de la bebida espirituosa:**3.1. Características físicas, químicas y/u organolépticas principales**

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es un aguardiente de vino de color claro chispeante, amarillo pálido, aroma afrutado agradable y dominante, y un paladar suave y armonioso, con un marcado retrogusto de uvas. Las ediciones limitadas de la bebida se dejan madurar durante al menos seis meses en barricas de roble con una capacidad máxima de 1 000 litros. El contacto con el roble intensifica el color, confiere dulzor, destaca la suavidad y enriquece el aroma con un matiz discernible a madera que le da un ligero aroma de vainilla en el acabado.

Este aguardiente tiene un grado alcohólico mínimo de 40 % vol.

3.2. Características específicas (en relación con otras bebidas espirituosas de la misma categoría)

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es un aguardiente de vino con un grado alcohólico mínimo de 40 % vol., un contenido de compuestos volátiles de 132-174 g/hl a.a., incluidos 6-24 g/hl a.a. de ésteres y de 2 a 8 g/hl a.a. de aldehídos, y un contenido de metanol de 0,07 a 0,140 g/l. Los valores de sus características fisicoquímicas superan los valores mínimos especificados en las normas relativas a la categoría de los aguardientes de vino.

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es un aguardiente de vino obtenido de variedades de uva blanca y uva tinta. La uva se recoge para su transformación en lotes monovarietales. Con el fin de obtener vinos blancos de calidad para destilación, las uvas se vendimian en cuanto están técnicamente maduras, pero no sobremaduradas, cuando tienen un contenido de azúcar del 16 al 19 % y alcanzan el mayor contenido de ácido, al menos 500 g/hl, expresado en ácido tartárico. La experiencia demuestra que los vinos blancos robustos de mayor contenido ácido dan unos destilados de marcado aroma afrutado. La uva blanca, cultivada en suelos arenosos, pedregosos, adquiere un aroma afrutado bien desarrollado que, gracias a una transformación adecuada, se perpetúa en el vino y en los destilados.

Las variedades de uva tinta se vendimian cuando tienen un contenido de azúcar del 18 al 20 % o más y un contenido de ácido de al menos 600 g/hl, expresado en ácido tartárico. Las variedades tintas poseen aromas primarios más bien vegetales, que dan vinos de sabor más pronunciado. Si se destilan, alcanzan un sabor intenso, armonioso y un pronunciado retrogusto a uva característico del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

Los destilados con un claro potencial de envejecimiento se dejan madurar en barricas de madera de roble (*Quercus hartwissiana* Stev.). El contacto con la madera enriquece el color y genera el sabor refinado y aroma delicado del producto final.

4. Indicación geográfica cuyo registro se solicita (zona geográfica)

La zona geográfica en la que se fabrica el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» comprende la provincia de Yámbol y parte de la provincia colindante de Burgas y abarca las localidades (*zemlishta*) siguientes:

- municipio de Yámbol, una localidad: la ciudad de Yámbol;
- municipio de Straldzha, siete localidades: Straldzha y los pueblos de Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko y Parvenets;
- municipio de Tundzha, doce localidades: los pueblos de Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo y Chargan;

- municipio de Bolyarovo, dos localidades: la ciudad de Bolyarovo y el pueblo de Stefan Karadzhovo;
- municipio de Elhovo, cinco localidades: la ciudad de Elhovo y los pueblos de Granitovo, Malomirovo, Melnitsa y Malak Manastir;
- municipio de Kameno, una localidad: el pueblo de Troyanovo;
- municipio de Aytos, una localidad: el pueblo de Topolnitsa;
- municipio de Aytos, una localidad: el pueblo de Zornitsa;
- municipio de Topolovgrad, una localidad: el pueblo de Oreshnik.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

El aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» se fabrica en la zona geográfica indicada con uvas de las variedades siguientes.

- blancas: Rikat, Bolgar, Cherven Misket, Dimyat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc y Viognier;
- tintas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah y Cabernet Franc.

Cuando se reciben, se ordenan por peso, apariencia, variedad y contenido de azúcar. Solo se utilizan las uvas de mejor calidad. Las uvas se vendimian a mano y se colocan en cubos o cajones de plástico. En la vendimia no se permite el uso de recipientes de más de 15 litros. Las uvas se transportan para su tratamiento sin embalaje, en contenedores metálicos con aislamiento, de diseño y capacidad adecuados. Suelen tomarse a mano muestras de cada vehículo, para evaluar el aspecto exterior, estado general y pureza de la variedad, así como para medir el contenido de azúcar con un refractómetro. La transformación se lleva a cabo entre 12 y 24 horas después de la vendimia. En primer lugar se despalillan las uvas y luego se estrujan. La pulpa de uva se transfiere a depósitos de fermentación, donde se macera y, en su caso, se enriquece con sustancias aromáticas extraídas de los hollejos. Se escurre el mosto y se prensa la pulpa. No se permite el sobreprensado. Se respeta estrictamente el requisito de no utilizar más de 75 litros de vino, a partir de 100 kg de uvas, para la producción del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol». El paso siguiente es la fermentación alcohólica, en el que se utilizan cultivos puros de levaduras. El proceso se controla tomando, al menos dos veces cada 24 horas, muestras de cada depósito de fermentación; se miden el contenido de azúcar y la temperatura y se observan los posibles cambios de las propiedades organolépticas. La fermentación alcohólica secundaria se produce en depósitos de acero reforzado de distintas capacidades. El trasiego del vino se lleva a cabo cuidadosamente. La destilación se realiza lo antes posible tras la separación de los sedimentos (las lías). En la fabricación del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» se utilizan alambiques de destilación continua de tipo K5 y DK-1, de diseño búlgaro, que tienen las características siguientes:

Cada uno de los alambiques consta de una columna de destilación (fraccionamiento), deflegmadores, un condensador, un refrigerador, un plato de burbujas, un calentador de vino horizontal y un regulador de nivel. Al ponerlo en marcha, la columna, los deflegmadores y el calentador de vino se calientan al vapor. Cuando el agua destilada empieza a salir del refrigerador, se introduce el vino para la destilación. Los vapores de agua que ascienden entran, a contracorriente, en contacto con el vino y se enriquecen con alcohol etílico y sustancias volátiles. Los vapores de agua y de alcohol de la parte superior de la columna de destilación llegan a los deflegmadores y al condensador, donde su contenido alcohólico aumenta hasta un 62-65 % vol. El destilado de vino que se obtiene tras la refrigeración gotea por el plato de burbujas, en el cual un alcoholímetro mide continuamente su contenido de alcohol y la temperatura.

Los destilados resultantes se categorizan. Luego se almacenan, sin contacto con madera, en recipientes de acero inoxidable de diseño y capacidad adecuados o en depósitos de hormigón armado. Sus perfiles organolépticos dependen de las uvas de origen y del método de transformación. Las variedades de uva blanca dan destilados delicados destilados claros y chispeantes de aroma afrutado fuerte y acusado. Con las variedades de uva tinta se producen destilados claros y chispeantes de paladar más fuerte, suaves y de retrogusto a uva persistente. Al fabricar «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» sin madurar, la mezcla de destilados es una operación técnica determinante de las cualidades del producto final. Profesionales experimentados aplican buenas prácticas de fabricación, de eficacia contrastada, y mezclan destilados en las proporciones adecuadas, añadiendo agua potable desmineralizada hasta alcanzar el contenido alcohólico de 40 % vol.

La mayoría de los destilados se almacenan sin contacto con madera de roble. El color de la bebida sin madurar se modifica añadiendo caramelo.

Se obtiene así un producto de calidad constante y características organolépticas estables de un año a otro y de una vendimia a otra: el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» con su característico color paja, marcado aroma afrutado, sabor suave y armonioso y su retrogusto a uva tan agradable.

Los destilados de mejor calidad que tienen el potencial necesario se dejan madurar durante al menos seis meses en barricas de roble de hasta 1 000 litros y duelas de entre 3 y 4 cm de ancho. Las barricas son de madera de roble de la zona de Strandzha.

La mezcla, dilución y embotellado del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» no se limita a la zona geográfica definida en la que se obtiene el producto.

6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen

6.1. Información detallada de la zona geográfica o del origen que sea importante para el vínculo

A principios del siglo XX, el cultivo de la vid y la fabricación de vinos y aguardientes de vino dejó de ser una producción artesanal tradicional para convertirse en una importante industria del joven Estado búlgaro. El aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» comenzó a fabricarse en muchas pequeñas destilerías de la zona en la década de 1930.

Puede considerarse que la producción industrial y la comercialización del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» comenzaron realmente en 1974, en los depósitos de vino de Yámbol. Las cooperativas de la región disponían de los viñedos suficientes para suministrar las materias primas necesarias no solo para la producción de vinos, sino también del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

Los cambios por los que se estableció un sistema democrático en Bulgaria (en 1989) conllevaron la plena restitución de las tierras agrícolas. La zona geográfica en la que se fabrica el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» tiene suelos y condiciones climáticas favorables para el cultivo de la vid. Se recuperaron viñedos viejos, se plantaron otros nuevos y se mejoró la diversidad de variedades de la vid. Se plantaron variedades que no eran autóctonas de Yámbol, como Prosecco, Viognier, Syrah y Cabernet franc. Las distintas variedades tienen características diferentes. El tratamiento adecuado da lugar a vinos blancos y tintos para destilación, cada uno de los cuales tiene su propio potencial y aporta las características de la variedad de uva en cuestión en cuanto al aroma y al sabor. El factor humano es decisivo en la aplicación de la tecnología necesaria para elaborar esta bebida. Profesionales experimentados la destilan utilizando alambiques de destilación continua de tipo K5 y DK-1 hasta alcanzar el contenido alcohólico de 62-65 % vol. Este método de destilación optimiza la captura y retención en los destilados de las sustancias volátiles de los vinos, que son responsables del aroma afrutado y configuran su sabor. La mezcla de los destilados adecuados en las proporciones correctas conduce a un producto final de calidad constante, uniforme, y características organolépticas estables.

El aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» es objeto de campañas de publicidad, presentaciones y sesiones de cata organizadas por grandes cadenas de distribución; se ha presentado en ferias internacionales, exposiciones y competiciones, y ha obtenido muchos premios y distinciones, medallas de oro y certificados de distinción, por ejemplo en Vinaria, la exposición internacional vitivinícola de Plovdiv.

6.2. Características específicas de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica

Los viñedos de los que proceden los caldos utilizados para producir el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» están situados en la parte sureste de la región vinícola meridional (llanura tracia/Trakiyska Nizina, municipios de Bolyárovo, Elhovo, Straldzha, Tundzha, Yámbol y Topolovgrad), y la parte occidental de la región vinícola oriental (mar Negro/Chernomorski, municipios de Aytos, Kameno y Sredets). La zona geográfica abarca la subregión de Tundzha-Straldzha y llega hasta las laderas septentrionales de los macizos de Strandzha y Sakar.

La zona geográfica en la que se fabrica el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» tiene suelos y condiciones climáticas favorables para el cultivo de la vid. Tiene llanuras y las colinas de una altitud media de 190 m. en las que confluyen diversas influencias climáticas, la más marcada de las cuales es el clima continental de transición típico de la llanura tracia superior. La influencia del mar Negro y el Mediterráneo es menos pronunciada. Las temperaturas registradas aquí hacen de ella una de las regiones más cálidas de Bulgaria. Las medidas de enero, el mes más frío, se sitúan entre 0 °C y 1,5 °C. La media de enero es de 0,2 °C en Yámbol y de 1,2 °C en Elhovo, lo que es ilustrativo de la diferencia entre las zonas climáticas continental de transición y mediterránea de transición en el mes más frío. Toda la zona está situada al sur de la isoterma de 0 °C, lo que representa un largo período sin heladas y unas condiciones de vegetación normales para las plantas. Se registran en ella entre 180 y 210 días sin heladas cada año. Por término medio, las temperaturas se mantienen por encima de 10 °C desde aproximadamente el 10 de abril, lo que es bueno para el crecimiento de los cultivos. El promedio de horas de sol se sitúa entre 2 200 y 2 250 y las temperaturas acumuladas en el período vegetativo, entre 3 500 y 3 800 °C. Los veranos son bastante cálidos, típicos de un clima continental. En julio, la temperatura media en la zona es de 23 °C. La máxima absoluta es de 44,4 °C y la media de las máximas oscila entre 38 y 40 °C.

El otoño suele ser largo y cálido, y las temperaturas medias se mantienen por encima de 10 °C hasta el período situado entre el 25 de octubre y el 4 de noviembre. Las primeras heladas otoñales suelen producirse entre el 23 y el 29 de octubre, y como muy pronto el 30 de septiembre. Estas condiciones agroclimáticas favorecen el cultivo de cultivos permanentes, el de la vid en particular. La humedad relativa oscila durante el año, entre la más baja (60-64 %) en julio y agosto y la más alta (80-92 %) en diciembre, enero y febrero. Las precipitaciones están desigualmente repartidas a lo largo del año. La precipitación total anual media va de 530 a 700 mm.

Los suelos son de tipo chernozem-vertisol («tierra negra») moderada a ligeramente lixiviados; a orillas del río Tundzha y sus afluentes son de prado aluvial; al sudeste y al noroeste de Elhovo predominan los vertisoles lixiviados (los más arcillosos y coloidales de Bulgaria, de marcado horizonte de humus negro cuando están húmedos), y también hay suelos forestales marronáceos (canela) lixiviados que son, por lo general, pobres en humus; estos últimos también se encuentran al sur, junto con suelos ránker y litosoles, y otros pseudopodsólicos pobres en minerales.

Esta combinación de orografía, suelos y clima crea las condiciones para el cultivo de uvas de calidad. El factor humano desempeña un papel clave. Profesionales experimentados transforman la uva en vino de calidad, combinando tradición secular con modernas tecnologías. Los vinos se destilan utilizando alambiques de destilación continua de tipo K5 y DK-1 de diseño búlgaro. Una característica específica del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» es que la destilación continúa hasta alcanzar el contenido alcohólico de 62-65 % vol. Muchos años de experiencia han demostrado que se trata del contenido alcohólico que mejor permite capturar las sustancias aromáticas de los vinos y conseguir un sabor pleno y equilibrado.

Los destilados obtenidos a partir de variedades de uva blanca y uva tinta que han madurado en esta zona geográfica especificada tienen propiedades organolépticas que se equilibran mutuamente. Los de variedades blancas tienen un pronunciado aroma afrutado, y los de variedades tintas tienen un sabor característico a uva. La mezcla de los destilados conduce a un producto de calidad y características organolépticas estables: color amarillo pálido, aroma afrutado dominante y paladar suave y armonioso, con un marcado retrogusto de uvas.

Los destilados de más calidad y potencial de envejecimiento se dejan madurar al menos seis meses en barricas de madera de roble (*Quercus hartwissiana* Stev.) de Strandzha, árbol de hoja caduca que puede alcanzar una altura de hasta 25 metros. Se trata de una especie ancestral, que ha sobrevivido desde antes de la última glaciación, hace 1,5 millones de años. En Europa, su distribución se limita al macizo de Strandzha. Suele encontrarse, aislado o en grupos, en laderas norte y en zonas bajas y húmedas, muchas veces a lo largo de ríos y arroyos. Es una especie protegida, recogida en la Ley búlgara sobre la biodiversidad. Generaciones de toneleros han mantenido la tradición de trabajar este material. La madera de este árbol, del que se dice que tiene «sus raíces en la piedra», es de estructura porosa, pero los poros son muy pequeños. El prolongado contacto de los destilados con esta madera no solo conlleva la evaporación del alcohol, sino también la extracción de componentes valiosos de la madera.

Las ediciones limitadas de la bebida se comercializan tras haber madurado durante al menos seis meses en barricas de roble. Las características del aguardiente de vino madurado «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» son: color amarillo profundo, aroma afrutado dominante con un matiz discernible a madera de roble y un ligero aroma de vainilla en el acabado, paladar armonioso marcadamente suave y dulce, y un retrogusto suave y persistente.

7. Disposiciones de la Unión Europea, nacionales o regionales

La legislación nacional no establece disposiciones específicas adicionales relativas al aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol». La fabricación y comercialización del aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» están sujetas a los requisitos generales aplicables a la categoría de «aguardientes de vino» establecidos en la Ley de Vinos y Bebidas Espirituosas (ZVSN), publicada en el Boletín del Estado n.º 45/2012, en vigor desde el 16 de septiembre de 2012.

Un aguardiente de vino, rakia de uva, con la indicación geográfica «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» fue aprobado mediante la Orden n.º T-RD-27-20 del Ministerio de Economía y Energía, de 27 de noviembre de 2013, publicada en el sitio web del Ministerio de Economía: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapowed-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozдова-rakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm>

El aguardiente de vino con la indicación geográfica «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» está sujeto a la valoración organoléptica por la comisión regional de cata de vinos del sudeste de Tracia (Yugoiztochna Trakiyska) de la Cámara Regional Vitivinícola, con sede y domicilio social en la localidad de Sliven.

8. Solicitante

— Estado miembro, tercer país o persona física/jurídica

Република България, Министерство на икономиката/Bulgaria, Ministerio de Economía

— Dirección completa (calle y número, población, código postal y país):

София 1052, ул. «Славянска» № 8, Република България/ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Personalidad jurídica (cuando se trate de personas jurídicas)

9. Complemento a la indicación geográfica

10. Normas específicas de etiquetado

No se han establecido normas obligatorias de etiquetado, salvo las horizontales, para el aguardiente de vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol».

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 26 de noviembre de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[Piemonte (DOP)]****(2018/C 435/06)**

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) Italia ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Piemonte» 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 «Piemonte».

DECIDE:

Artículo único

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Piemonte» (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 que se menciona 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 26 de noviembre de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«PIEMONTE»

PDO-IT-A1224-AM02

Fecha de la solicitud: 9.1.2015

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo-Modificación que no es de menor importancia

2. Descripción y motivos de la modificación

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 1 Vinos

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Modificación del pliego de condiciones que exige una serie de modificaciones del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Artículo 1-Denominación y vinos

Descripción: Se añaden los siguientes nuevos tipos de vino:

- ESPUMOSO: Piemonte Rosso (tinto), Piemonte Rosato (rosado), Piemonte con especificación de dos variedades de uva blanca (Cortese Chardonnay, Sauvignon y sus mezclas), Piemonte con especificación de dos variedades de uva tinta (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir y sus mezclas).
- DE AGUJA: Piemonte con especificación de dos variedades de uva blanca (Cortese Chardonnay, Sauvignon y sus mezclas), Piemonte con especificación de dos variedades de uva tinta (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir y sus mezclas).
- TIPOS CUALIFICADOS CON EL TÉRMINO TRADICIONAL «PASSITO»: Piemonte Rosso (tinto), Piemonte Bianco (blanco), Piemonte Barbera, cada uno de ellos subdividido en las tres categorías siguientes: Vino, Vino de uvas pasificadas y Vino de uvas sobremaduradas, conforme a lo permitido por la legislación de la UE (anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013).
- En el caso de los tipos ya protegidos, es decir, Piemonte «Moscato Passito» y Piemonte «Brachetto Passito», se ha incluido la posibilidad de producir estos tipos en las tres categorías antes mencionadas (Vino, Vino de uvas pasificadas y Vino de uvas sobremaduradas).
- Para los vinos espumosos ya protegidos, es decir, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Pinot, Piemonte Chardonnay-Pinot y Piemonte Pinot-Chardonnay, que ya se pueden producir como vinos blancos, se ha introducido una versión de vino rosado, que se describe en el artículo 6.

Motivos: La denominación de origen «Piemonte» se estableció en 1994 con el fin de proteger el nombre de una de las zonas vinícolas de producción de vinos de calidad más importantes e históricas de Italia, para así garantizar que la cantidad producida guarde coherencia con la cantidad comercializada y preservar las características cualitativas de los vinos con la denominación «Piemonte».

La región de Piamonte produce tradicionalmente, dentro de su territorio, distintos tipos de productos, entre los cuales se encuentran los vinos tranquilos secos.

El vino espumoso blanco tradicional está reconocido a nivel internacional, pero también hay ejemplos de vinos espumosos rosados y tintos, obtenidos gracias al éxito de los experimentos realizados en la última década, que han hecho posible la aparición de nuevos tipos con diferentes mezclas de variedades y con características organolépticas propias.

El vino de aguja, que siempre ha sido elaborado como vino joven, el primer vino de la campaña con fermentación secundaria en la bodega y producido a partir de mezclas de uvas de variedades diferentes, merece ahora ser reconocido por derecho propio, con unos tipos que permitan la indicación de dos variedades de uva tinta o blanca.

La pasificación de las uvas, en las propias vides en años más cálidos y/o en ambientes controlados, es una práctica tradicional en la que se utilizan, con resultados muy satisfactorios, uvas Moscato o Brachetto para producir los vinos llamados «Passito». Después de dos años de pruebas, y a la vista de los últimos resultados obtenidos, incluso con uvas no aromáticas, se decidió ampliar la gama de producción de los vinos «Passito», añadiendo dos tipos, blanco y tinto, y un tipo específico elaborado al menos con un 85 % de uvas tintas Barbera, que son comunes en el Piemonte, y dividiéndolos en tres categorías diferentes de la UE (Vino, Vino de uvas pasificadas y Vino de uvas sobremaduras).

En resumen, se insertan y describen los tipos ya establecidos en virtud de revisiones anteriores y se mantienen sin cambios la lista de las variedades de uva que integran la composición de variedades de uva, así como la zona de producción y el pliego de condiciones (por ejemplo en lo concerniente al rendimiento de la uva y el vino).

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 2 Composición ampelográfica

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Artículo 2-Composición ampelográfica

Descripción: la introducción de los nuevos tipos a que se refiere el artículo 1 no supone ningún cambio en la composición de variedades de uva, puesto que la gama de variedades utilizadas en estos tipos coincide con la de los correspondientes vinos tintos, blancos y rosados, y los vinos con especificación de una o más variedades de uva.

Sin embargo, se realiza una modificación formal en el apartado 5, donde se inserta la referencia a las categorías de vinos espumosos y de aguja, con especificación de dos variedades.

Motivo: adaptar esta disposición para que esté en consonancia con el artículo 1, puntualizando que la composición de variedades de uva no se refiere exclusivamente a la categoría genérica «vino», sino también a las demás categorías de productos que allí se describen.

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 3 Zona de producción de las uvas

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Artículo 3-Zona de producción de las uvas

Apartado 1-Descripción: Los nuevos tipos que se introducen se insertan en la zona de producción descrita en el apartado 1, que es la mayor de todo el pliego de condiciones e incluye todas las superficies vitivinícolas de las provincias del Piemonte (Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turín, Biella, Verbanco-Cusio-Ossola, Vercelli).

Motivo: Véase el motivo indicado en el artículo 1.

Apartado 1-Descripción: Se efectúa una modificación formal, consistente en incorporar varios municipios que ya figuraban en la zona de producción de la DOP Piemonte.

Motivo: Los municipios en cuestión ya estaban presentes de hecho en la zona de producción y, en el anexo correspondiente del pliego de condiciones, se citaban entre los que están autorizados a utilizar la descripción específica «Vigneti di Montagna»; sin embargo, fueron omitidos por error en la zona de producción más extensa que se describe en el artículo 3, apartado 1.

Apartado 1. Se efectúa una corrección, consistente en incluir el municipio de Agrate Conturbia de la provincia de Novara, omitido erróneamente en el momento en que se realizó la anterior definición de la zona de producción. En la provincia de Novara también se ha corregido el nombre del municipio de Cavaglio, pues figuraba escrito «Cavagno» por error.

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 4 Normas para la viticultura

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Artículo 4-Normas para la viticultura

Apartado 3-Descripción: Para los nuevos tipos introducidos, se indica el rendimiento de la uva en toneladas por hectárea, así como el correspondiente grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas.

Además, se han revisado los rendimientos por hectárea del Piemonte Moscato Passito y el Piemonte Brachetto Passito y se ha ajustado en consecuencia el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas.

Motivos: Para los nuevos tipos, el rendimiento de la uva se ha determinado sobre la base de los rendimientos realmente obtenidos en la zona de producción, armonizándolos con los de los tipos existentes, aunque manteniendo al mismo tiempo los parámetros de calidad.

Los rendimientos de los vinos Passito se expresan con referencia a la uva fresca y no a la uva pasificada. Se hace así con la finalidad de determinar la pérdida de peso que se produce durante la sobremaduración y la pasificación (que puede realizarse también tras la recolección en locales adecuados), en el contexto del rendimiento en vino de las uvas, que se define más abajo en el artículo 5.

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 5 Normas para la vinificación

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Artículo 5-Normas para la vinificación

Apartado 2-Descripción: Se indican, para los nuevos tipos, los rendimientos en vino de las uvas, así como el nivel máximo de producción de vino en litros por hectárea para cada tipo, teniendo en cuenta el rendimiento de las uvas por hectárea que se especifica en el artículo 4, apartado 3.

Apartado 4-Descripción: Para los vinos con la denominación de origen «Piemonte» con el término «Passito», se especifica el método de pasificación, que puede tener lugar en la propia vid y/o después de la recolección, utilizando los métodos establecidos en la normativa pertinente. Con respecto a estos vinos, se ha añadido asimismo la prohibición expresa de realizar un aumento artificial del grado alcohólico natural.

Motivo: Como ni todos los años ni para cada categoría de vinos «Passito» resulta posible llevar a cabo la pasificación en las propias vides, es necesario utilizar otros sistemas de pasificación, tales como el almacenamiento de las uvas recolectadas en locales adecuados para obtener la concentración correcta de azúcar.

Por lo tanto, en el apartado 4 se describen las tres categorías en que se clasifican los vinos «Piemonte» Passito y se especifica en cada caso la cantidad mínima de azúcar presente en las uvas al final del período de pasificación, expresada en gramos de azúcar por litro y en grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas.

La distinción se deriva de la circunstancia de que el término tradicional «Passito» puede atribuirse a las tres categorías de «Vino», «Vino de uvas pasificadas» y «Vino de uvas sobremaduradas». Se pretende poder suministrar con la denominación «Piemonte» los diferentes tipos de vinos Passito que demanda actualmente el mercado. Con objeto de poder distinguir el grado alcohólico volumétrico total y el grado alcohólico volumétrico adquirido en diferentes productos, es necesario prever las tres categorías diferentes especificadas en la legislación de la UE.

Apartado 5-Descripción: Para los nuevos tipos añadidos, es decir, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Bianco Passito y Piemonte Barbera Passito, se fija un período mínimo de envejecimiento de tres meses, a partir del 1 de enero del año siguiente a aquel en que se hayan producido las uvas.

Por lo tanto, se especifica que, durante el período de envejecimiento previo al embotellado, el vino puede completar un proceso de fermentación lenta que se atenúa en los meses más fríos. En consecuencia, el vino puede ponerse a la venta solo a partir del 1 de abril del año siguiente a aquel en que se hayan cosechado las uvas.

Motivo: Se ha especificado el período de envejecimiento o refinado, pues, debido al alto residuo de azúcar a que da lugar la propia práctica de la pasificación, el mosto es mucho más rico y el azúcar se transforma en alcohol con más lentitud en la fase final de fermentación en los meses de invierno, de modo que requiere un proceso que se prolonga más allá del período fijado para la fermentación de otros vinos.

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 6 Características en el momento del despacho al consumo

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Artículo 6-Características en el momento del despacho al consumo

Descripción: En el artículo 6, se enumeran los nuevos tipos que se añaden, precisando los parámetros organolépticos de color, aroma, sabor y espuma en el caso de los vinos espumosos y los parámetros físico-químicos mínimos de grado alcohólico volumétrico total, acidez total y extracto no reductor mínimo.

En el caso de los vinos Passito, se indican las características específicas de cada categoría (Vino, Vino de uvas pasificadas y Vino de uvas sobremaduradas).

Así pues, se especifican las características de consumo para Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante y Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, es decir, los vinos espumosos basados en Pinot Nero que ya existían en la versión anterior, pero precisando, en particular, las características de la coloración rosa con distintos grados de intensidad en el caso de los vinos rosados.

En las características gustativas de todas las versiones espumosas se indica el contenido en azúcar residual, de *pas dosé* (bruto natural) a *demi-sec* (semiseco), de conformidad con el anexo XIV, parte A, del Reglamento (UE) n.º 607/2009 de la Comisión.

Para el tipo Piemonte Brachetto, ya protegido, en el grado alcohólico volumétrico total mínimo se corrige el grado alcohólico volumétrico adquirido, reduciéndolo del 6 al 5 % vol, y se incrementa un 0,5 % la sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto (de 2 bar a 2,5 bar), teniendo en cuenta el hecho de que los límites actuales ya no son un límite máximo que no se puede rebasar, sino un objetivo de producción que debe alcanzarse en muchos casos.

Para el tipo Piemonte Brachetto Passito, ya protegido, se enumeran las características que dan lugar a la clasificación del producto en las dos categorías, a saber, Vino de uvas pasificadas, que se corresponde en gran medida con la versión existente, habiéndose suprimido únicamente la indicación específica del contenido mínimo en azúcar residual; y Vino de uvas sobremaduradas.

Para el tipo Piemonte Moscato, ya protegido, en el grado alcohólico volumétrico total mínimo exigido se corrige el grado alcohólico volumétrico adquirido, que debe estar comprendido entre un mínimo del 4,5 % y un máximo del 7 % vol de alcohol adquirido, sin producirse cambios en el grado alcohólico volumétrico total mínimo, que sigue siendo del 10,5 %. Se revisa la sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto y se incrementa un 0,5 % (de 2 bar a 2,5 bar), teniendo asimismo en cuenta el hecho de que los límites actuales ya no son un límite máximo que no se puede rebasar, sino un objetivo de producción que debe alcanzarse en muchos casos.

Del mismo modo, en el caso de Piemonte Moscato Passito, tipo que ya figura en el pliego de condiciones, se indican las características que dan lugar a su clasificación en las dos categorías de la UE: la categoría de Vino de uvas pasificadas se corresponde en gran medida con la versión existente; no obstante, se ha procedido a aclarar algunos descriptores sensoriales, reemplazándolos por términos que se consideran más apropiados aunque tienen la misma finalidad descriptiva («color oro» se sustituye por «color dorado» y sabor «aterciopelado» se sustituye por «sutil»), se ha suprimido el contenido en azúcar residual mínimo y se ha reducido en un 0,5 % vol el grado alcohólico volumétrico total mínimo, fijándolo en el 9 % vol; la categoría de Vino de uvas sobremaduradas se describe a continuación de la anterior.

Además, en el caso de los vinos tintos Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot y Piemonte Syrah, se aclara únicamente un descriptor sensorial del sabor, sustituyendo «aterciopelado» por «sutil», que se considera un término más apropiado.

Motivo: Las modificaciones en cuestión arriba descritas tienen en cuenta las características analíticas y organolépticas efectivamente presentes en cada tipo de vino.

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 7 Designación y presentación

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Artículo 7-Designación y presentación

Apartado 8-Descripción: En la designación y presentación de los vinos espumosos rosados se introduce la posibilidad de utilizar el término «rosa» o «rosé».

Motivo: Con ello se pretende hacer más explícita para el consumidor la información sobre el color de este tipo de vinos.

TÍTULO:

Modificación del pliego de condiciones de la DOP «Piemonte»; artículo 8-Envasado

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS

Artículo 8-Envasado

Apartado 1-Descripción: Para los tipos Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Bonarda Frizzante y Piemonte Dolcetto Frizzante, se introduce la posibilidad de utilizar envases alternativos («bag in box»), incluso en el caso de los vinos de aguja cuando este envase se adapte a este tipo específico.

Motivos: Ello obedece a consideraciones comerciales para propiciar una distribución más amplia de los productos con DOC PIEMONTE, en particular en diferentes segmentos de mercado, así como en otros países dentro y fuera de la UE donde existe una gran demanda y aceptación de esta clase de envase.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación

Piemonte.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
4. Vino espumoso
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja
15. Vino de uvas pasificadas
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Categoría 1) Vino-Blancos: Piemonte Bianco, con mención de las variedades de uva Cortese, Chardonnay, Sauvignon, con dos variedades de uva

El color de estos vinos es amarillo pajizo más o menos intenso, con matices verdosos en los tipos Cortese y Chardonnay; su aroma es característico, más intenso para los tipos Bianco y cuando se especifican la variedad Chardonnay o dos variedades, con unas sensaciones olfativas de gran frescor; es más delicado en el caso de la variedad Cortese, mientras que, cuando predomina la variedad Sauvignon, se aprecian aromas herbáceos delicados y aromas afrutados más intensos; el sabor es fresco, por lo general seco o semiseco, a veces vivaz (excepto Sauvignon), en ocasiones semidulce si se trata de Bianco o cuando se especifican dos variedades de uva.

Estos vinos son vinos armónicos y gratos, con un alto contenido de acidez total, que oscila entre un mínimo de 4,5 g/l para Bianco, el vino con especificación de dos variedades y Sauvignon, y hasta un mínimo de 5 g/l para Cortese y Chardonnay.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo oscila entre un 10 % para Bianco, el vino con especificación de dos variedades y Cortese, hasta un 10,5 % para Chardonnay y un 11,00 % para Sauvignon.

Por lo general, el extracto no reductor mínimo es de 15 g/l y de 17 g/l para Chardonnay.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Blancos: Piemonte Bianco Passito

El color de este vino es amarillo pajizo más o menos intenso, tendiendo al amarillo dorado; tiene un aroma característico e intenso de flores blancas, que resulta complejo, armónico y sutil al paladar, oscilando de seco a dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 13 %, del que al menos un 10,5 % es alcohol adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	10,5.
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Blancos: Piemonte Moscato

El color de este vino oscila entre el amarillo pajizo y el amarillo dorado más o menos intenso; tiene un aroma característico y típicamente floral a flores blancas, que resulta aromático y delicadamente armónico, con notas que persisten en la nariz.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 %, del que al menos un 4,5 % es alcohol adquirido, pudiendo llegar hasta un máximo del 7,5 %.

El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l;

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	4,5
Acidez total mínima:	5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Tintos: Piemonte Rosso, con mención de la variedad de uva Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda

El color del vino es rojo rubí más o menos intenso, en ocasiones con matices violáceos en Dolcetto, con tendencia al granate claro en Freisa a medida que envejece, con una coloración más intensa en Bonarda y más pálida en el caso de las uvas Grignolino.

Aroma: vinoso, con gran frescor, grato y, a veces, con matices de hierba; más intenso y con aromas de frutos rojos en Barbera, cuerpo discreto y delicado en Dolcetto, característico y ligeramente aromático en Freisa, delicadamente afrutado y con notas de pimienta en Grignolino y aroma intenso de frutos rojos en los vinos Bonarda.

Sabor: vinos frescos con una buena cantidad de extracto y con una acidez que oscila de moderada a más apreciable en el caso de los vinos Piemonte Rosso o Barbera; azúcar residual de seco a semiseco y en ocasiones semidulce; a veces vivaz; Piemonte Dolcetto es un vino armónico, con un grato sabor amargo y bastante cuerpo; Freisa presenta matices perceptibles de taninos y a medida que envejece se vuelve más armónico y delicado; Grignolino tiene un grato sabor amargo con taninos apreciables; Bonarda, que a veces es vivaz, combina el frescor con unos taninos suaves. Los vinos con especificación de dos variedades de uva tinta presentan las características de las variedades de uva correspondientes.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo (g/l): Grignolino tiene 19, Rosso, Dolcetto y el tipo con especificación de dos variedades de uva tienen 20, Barbera tiene 21, Bonarda tiene 22 y Freisa tiene 23.

Los parámetros analíticos que no se mencionan cumplen los límites establecidos en la legislación pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Tintos: Piemonte Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero y Piemonte Syrah

El color del vino es rojo más o menos intenso, a veces con matices de naranja en el caso de Pinot Nero. Los aromas son delicados, con notas de frutos rojos; son más plenos en el caso de Pinot Nero, con notas especiadas en Syrah y con notas herbáceas predominantes en Cabernet y Merlot. El sabor es delicado, con buen cuerpo y azúcar residual de seco a semiseco, más sutil en el caso de Piemonte Cabernet y Merlot; los vinos obtenidos de Pinot Nero y Syrah son ligeramente tánicos, siendo estos últimos globalmente mucho más armónicos.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %. El extracto no reductor mínimo oscila entre 19 g/l para Pinot Nero y Syrah y 20 g/l para Cabernet y Merlot.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Piemonte Albarossa

El vino tiene un color rojo rubí intenso y un aroma vinoso, grato y asimismo intenso, con notas de frutos rojos y cerezas; el sabor es seco, con buen cuerpo, y los taninos son claramente perceptibles; se vuelve más complejo y armónico a medida que envejece.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 12,5 %; la acidez total tiene un valor de referencia de 4,5 gr/l como mínimo y de 7,5 g/l como máximo. El extracto no reductor mínimo es alto, pues se sitúa en 26 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Piemonte Brachetto

El color del vino es rojo rubí más o menos intenso, tendiendo a veces al rosado; el aroma es característico, con un delicado perfume a almizcle y matices de rosa más o menos sutiles; el sabor es delicado, aromático y con un grado variable de dulzor.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11 %, del que al menos un 5 % es alcohol adquirido.

Por lo general, el extracto no reductor mínimo es de 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	5
Acidez total mínima:	5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Piemonte Rosso Passito y Piemonte Barbera Passito

Estos vinos son de color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo al granate a medida que envejece.

El aroma es característico, intenso y complejo; en el caso de Barbera tiene notas características de frutos rojos maduros, cerezas negras ácidas, zarzamoras y mermelada; son armónicos y sutiles al paladar, con azúcar residual de seco a dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 13 %, del que al menos un 10,50 % es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 23 g/l para Rosso Passito y de 24 g/l para Barbera Passito.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Piemonte Rosato

El color de este vino oscila entre el rosa claro y el rojo cereza más o menos intenso; tiene un aroma vinoso, delicado, con gratos matices florales y notas de frutos rojos; el sabor es fresco, seco o semiseco, aunque en ocasiones es semidulce y a veces vivaz.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,50 %. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 8) Vino de aguja-Blancos: Piemonte Bianco, con mención de las variedades de uva Cortese, Chardonnay, con dos variedades de uva.

Estos vinos son ligeramente efervescentes con un color amarillo pajizo más o menos intenso y un aroma característico, lo cual, combinado con el ligero contenido de azúcar residual, contribuye a destacar las sensaciones florales y afrutadas que son particularmente evidentes en Piemonte Bianco y en el tipo con especificación de dos variedades.

El sabor es fresco, seco o semiseco, en ocasiones semidulce, pero solo en el caso de Bianco, con especificación de dos variedades; es más sutil y armónico en el caso de Piemonte Chardonnay; la espuma es por lo general vivaz y evanescente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo oscila entre un 10 % para Bianco, el vino con especificación de dos variedades y Cortese, y hasta un 10,50 % para Chardonnay.

Por lo general, el extracto no reductor mínimo es de 15 g/l y de 17 g/l para Chardonnay. La acidez total mínima es de 4,5 g/l en el caso de Piemonte Bianco y para el tipo con especificación de dos variedades de uva, mientras que no desciende por debajo de 5 g/l para los vinos obtenidos de Cortese y Chardonnay.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 8) Vino de aguja-Tintos: Piemonte Rosso, con mención de las variedades de uva Barbera, Dolcetto, Bonarda, con dos variedades de uva.

El color de estos vinos es rojo más o menos intenso.

Tienen un aroma vinoso y grato, con notas afrutadas que son más evidentes y típicas en los tipos con especificación de la variedad de uva; son vinos frescos, con un contenido de azúcar residual que permite calificarlos de secos a semisecos; tienen buen cuerpo y son a veces semidulces en el caso de Piemonte Rosso y de los vinos con especificación de dos variedades de uva tinta; la espuma es vivaz y evanescente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %. Extracto no reductor mínimo: 20 g/l para Rosso y con dos variedades de uva o Dolcetto; 21 g/l para los vinos con mención de la variedad de uva Barbera; 22 g/l en el caso de Piemonte Bonarda.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 8) Vino de aguja-Piemonte Rosato

El color de este vino oscila entre el rosa claro y el rojo cereza más o menos intenso; tiene un aroma vinoso, delicado y grato, a veces con matices más intensos de bayas rojas; es un vino fresco, seco o semiseco, y, a veces, semidulce, con una espuma vivaz y evanescente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %. Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 4) Vino espumoso-Blancos: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot y Pinot-Chardonnay

Estos vinos espumosos son de color amarillo pajizo más o menos intenso y tienen el aroma típico de la variedad de uva, con notas afrutadas más acusadas si se han obtenido, incluso solo parcialmente, de Pinot Nero. Son vinos de amplios sabores, de grado alcohólico moderado y acidez de media a alta con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a *demi-sec* (semiseco); la espuma es fina y persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %. Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 4) Vino espumoso-Blancos: Piemonte con mención de las variedades de uva Cortese, Chardonnay y con dos variedades de uva

Estos vinos espumosos son de color amarillo pajizo, con matices verdosos en aquellos con la mención de la variedad Cortese o Chardonnay; los aromas son delicados y característicos, con notas afrutadas perceptibles de intensidad variable; tienen un sabor equilibrado y fresco; los vinos obtenidos a partir de Chardonnay y de dos variedades de uva son más sutiles y armónicos, apreciablemente sabrosos, con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a *demi-sec* (semiseco). La espuma es fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % para los vinos espumosos con especificación de dos variedades o Chardonnay, mientras que el mínimo es del 10 % para Piemonte Cortese Spumante. El extracto no reductor mínimo oscila entre 15 g/l para Cortese Spumante y 17 g/l para Chardonnay o el vino espumoso con especificación de dos variedades.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 4) Vino espumoso-Rosados: Piemonte Rosato y con mención de la variedad de uva Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot, Pinot-Chardonnay.

Estos vinos espumosos son de color rosado más o menos intenso, oscilando por lo tanto del rosa claro al rojo cereza más o menos intenso para el tipo Piemonte Rosato; tienen un aroma característico, delicado y grato, con notas afrutadas que son más evidentes en los tipos con especificación de la variedad de uva; son vinos espumosos, con un sabor perceptible, armónico y más sutil en el tipo Piemonte Rosato, con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a *demi-sec* (semiseco); la espuma es fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 %.

La acidez total mínima es de 4,5 g/l; en el caso de los tipos con especificación de la variedad de uva el mínimo se fija en 5 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l para los tipos con la variedad de uva especificada; 17 g/l en el caso de Piemonte Rosato.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 4) Vino espumoso-Tintos: Piemonte Rosso, con especificación de dos variedades de uva tinta

Estos vinos son de color rojo más o menos intenso y poseen un aroma característico, delicado y grato, con una fragancia afrutada típica de las variedades de uva utilizadas en la mezcla; son armónicos en boca, con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a *demi-sec* (semiseco) y una espuma fina y persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %.

Extracto no reductor mínimo: 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 6) Vino espumoso aromático de calidad-Tintos: Piemonte Brachetto

Vino espumoso aromático de color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo a veces al rosado; las sensaciones olfativas son las que caracterizan a la variedad de uva, con fragancia de rosa y un delicado aroma de almizcle.

El sabor es delicado, con un grado variable de dulzor; la espuma es fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11,0 %, del que al menos un 6,0 % es alcohol adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	6
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 15) Vino de uvas pasificadas-Blancos: Piemonte Bianco Passito y Piemonte Moscato Passito

El secado de las uvas da lugar a vinos de color amarillo dorado, tendiendo a ámbar más o menos intenso, con aromas acusados, característicos y complejos en los que los matices de frutos maduros son claramente perceptibles; hay matices característicos de almizcle si el vino se obtiene de uvas Moscato. Los vinos presentan un sabor armónico y muy sutil, con azúcar residual de seco a dulce en el caso de Piemonte Bianco; el sabor es aromático, sutil y dulce en el caso de Piemonte Moscato.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 16,0 %, del que al menos un 9,0 % es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 22 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

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

Categoría 16) Vino de uvas sobremaduradas-Vinos blancos: Piemonte Bianco Passito y Piemonte Moscato Passito

Estos vinos son de color amarillo dorado, tendiendo al ámbar más o menos intenso, y poseen los aromas intensos típicos de la sobremaduración; se trata de vinos elegantes y complejos, intensos y envolventes, en que se ponen de relieve la madurez de las frutas y los matices conexos; hay matices característicos de almizcle si el vino se obtiene de uvas Moscato, típicamente aromáticas. El sabor es armónico y muy sutil, con un contenido perceptible de alcohol y un azúcar residual que varía de seco a dulce en el caso de Piemonte Bianco; por su parte, Piemonte Moscato es notablemente más aromático y sutil, con el típico sabor dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 15,0 %, del que al menos un 12,0 % es alcohol adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 15) Vino de uvas pasificadas-Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito y Brachetto Passito

Como consecuencia del proceso de secado, estos vinos presentan particularidades tales como el color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo al granate a medida que envejece; si se han obtenido a partir de uvas Brachetto tienden a veces hacia el color rosado; el aroma es característico, intenso y con frecuencia muy complejo; si el vino se obtiene a partir de uvas Brachetto, también presenta un delicado aroma de almizcle y una suave fragancia floral de rosa desecada; el sabor es armónico y sutil, con azúcar residual perceptible que, no obstante, puede oscilar de seco a dulce; por otra parte, en el caso de Piemonte Brachetto Passito el sabor es delicado, sutil y dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 16,0 %, del que al menos un 9,0 % es alcohol adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l en el caso de Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l en el caso de Piemonte Rosso Passito y 26 g/l en el caso de Piemonte Barbera Passito.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

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

Categoría 16) Vino de uvas sobremaduradas-Vinos tintos: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito y Piemonte Brachetto Passito

Los vinos presentan un color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo al granate a medida que envejece; si se han obtenido a partir de uvas Brachetto tienden a veces hacia el color rosado; durante el proceso de elaboración, los vinos desarrollan un aroma característico, que es complejo e intenso, con matices de rosa y almizcle si se obtienen de uvas Brachetto. Son muy gratos, armónicos, intensos y envolventes, con un azúcar residual perceptible en la mayor parte de casos, pudiendo en cualquier caso oscilar de seco a dulce; por otra parte, Piemonte Brachetto es delicadamente dulce y aromático.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 15 %, del que al menos un 12 % es alcohol adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l en el caso de Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l en el caso de Piemonte Rosso Passito y 26 g/l en el caso de Piemonte Barbera Passito.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. **Prácticas de vinificación**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Ninguna

b. *Rendimientos máximos*

Piemonte Bianco y Piemonte Bianco Frizzante

98 hectolitros por hectárea

Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato y Piemonte Rosato Frizzante

91 hectolitros por hectárea

Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante y Piemonte Cortese Spumante

91 hectolitros por hectárea

Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante y Piemonte Pinot Nero Spumante

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante y Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Albarossa

63 hectolitros por hectárea

Piemonte Barbera y Piemonte Barbera Frizzante

84 hectolitros por hectárea

Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante y Piemonte Cabernet Sauvignon

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Chardonnay y Piemonte Chardonnay Frizzante

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Chardonnay Spumante y Piemonte Sauvignon

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Freisa y Piemonte Grignolino

66,5 hectolitros por hectárea

Piemonte Brachetto y Piemonte Brachetto Spumante

63 hectolitros por hectárea

Piemonte Brachetto Passito

45 hectolitros por hectárea

Piemonte Bianco Passito

70 hectolitros por hectárea

Piemonte Moscato

86,25 hectolitros por hectárea

Piemonte Moscato Passito

57,5 hectolitros por hectárea

Piemonte Rosso Passito

65 hectolitros por hectárea

Piemonte Barbera Passito

60 hectolitros por hectárea

6. Zona delimitada

1. La zona de producción de la denominación de origen Piemonte en lo que respecta a los tipos Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Sauvignon,

Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte, Pinot-Chardonnay Spumante y Piemonte Chardonnay Pinot Spumante incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbria Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogna, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo y Volpeglino.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo y Vinchio.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Riffredo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì y Villar San Costanzo.

Provincia de Turín:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monte da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfochiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische y Vistrorio.

Provincia de Novara:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna y Veruno.

Provincia de Biella:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone y Zimone.

Provincia de Verbano-Cusio-Ossola:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevaldossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola y Vogogna.

Provincia de Vercelli:

Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio y Serravalle Sesia.

2. La zona de producción de la denominación de origen Piemonte en lo que respecta a los tipos Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Albarossa, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda y Piemonte Bonarda Frizzante incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovalto, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzano, Morbello,

Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo y Volpeglino.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuevo Belbo, Castelnuevo Calcea, Castelnuevo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Coconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo y Vinchio.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba y Vicoforte.

3. La zona de producción de la denominación de origen Piemonte en lo que respecta al tipo Piemonte Freisa incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casale Noceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuevo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescoato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaleo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzano, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo y Volpeglino.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo y Vinchio.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somanò, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba y Vicoforte.

Provincia de Turín:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri y Sciolze.

4. La zona de producción de la denominación de origen Piemonte en lo que respecta a los tipos Piemonte Moscato y Piemonte Moscato Passito incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio y Visone.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime y Vinchio d'Asti.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso y Trezzo Tinella.

5. La zona de producción de la denominación de origen Piemonte en lo que respecta a los tipos Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante y Piemonte Brachetto Passito incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio y Visone.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandran, Calosso, Canelli, Cassinasc, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti y Vinchio d'Asti.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso y Trezzo Tinella.

6. La zona de producción de la denominación de origen Piemonte cuyos vinos llevan en la etiqueta la mención «Vigneti di Montagna» [viñedos de montaña] incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbria Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato y Vignole Borbera.

Provincia de Asti:

Bubbio, Cassinasc, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame y Vesime.

Provincia de Biella:

Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese y Zimone.

Provincia de Cuneo:

Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Droneo, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorgegno, Gottasecca, Iglano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì y Villar San Costanzo.

Provincia de Novara:

Nebbiuno.

Provincia de Turín:

Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colleretto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Gaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice y Vistrorio.

Verbano Cusio Ossola:

Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte y Trontano.

7. Principales uvas de vinificación

Syrah N. – Shiraz

Brachetto N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Nero N. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Bianco B. – Pinot

Freisa N.

Chardonnay B.

Grignolino N.

Bonarda N. – Uva Rara

Barbera N.

Favorita B.

Erbaluce B.

Dolcetto N. – Ormeasco

Cortese B. – Bianca Fernanda

Albarossa N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

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

Datos de la zona geográfica

La zona de producción de la DOC Piemonte es vasta y se sitúa principalmente en el centro y el sur de la región de Piamonte, extendiéndose hacia zonas septentrionales de Piamonte y los valles alpinos, que cuentan con una tradición secular de producción de vino. La zona de producción abarca la totalidad de las zonas de colinas de la región utilizadas para la viticultura, con exclusión de todas las llanuras y zonas bajas.

El suelo de la zona de producción de la DOC Piemonte está sujeto a una erosión constante, debido a procesos naturales o bien a las actividades agrícolas. Se caracteriza por ser, en general, poco profundo, de formación reciente o en continua renovación por la erosión de las pendientes, con una composición variable (pero predominantemente equilibrada o tendiendo a una textura fina, de ligeramente arenosa a ligeramente limosa o ligeramente limosa y arcillosa); desde el punto de vista químico, destaca por el bajo nivel de materia orgánica y la presencia reducida de fósforo asimilable; con frecuencia se trata de suelos calcáreos.

El clima es continental; las temperaturas en invierno pueden ser muy bajas -por debajo de 4-5 °C- y los veranos son secos y cálidos, con temperaturas frecuentemente superiores a 35 °C. Las variaciones de temperatura a lo largo del día son moderadas, debido, en parte, a la gran altitud, especialmente donde se practica la «viticultura de montaña». La pluviosidad anual se sitúa alrededor de 700/900 mm, y se concentra principalmente a finales del otoño y en la primavera.

La zona de producción de la DOC Piemonte cuenta con una tradición vitícola secular, disponiéndose de testimonios históricos que evidencian su importancia, especialmente desde la Edad Media. Sin embargo, en el siglo XIX se produjeron determinados acontecimientos que han conducido a la situación actual de la viticultura: la reconstrucción que siguió a la plaga de la filoxera renovó el patrimonio vitícola del Piemonte y los posteriores avances de la investigación y la experimentación favorecieron la adopción de nuevas técnicas de viticultura y vinificación a nivel local, todas ellas encaminadas a mejorar la calidad y plasmar en los vinos de Piemonte las particulares características de las uvas y el territorio. Por lo tanto, la actividad humana ha complementado los factores naturales, a través tanto de los conocimientos adquiridos con respecto al suelo y a las condiciones climáticas como de la actualización permanente de las técnicas, con la finalidad de preservar y mejorar un producto con características originales.

Categoría 1) Vino

Los vinos producidos en esta zona vitícola reflejan la naturaleza particular del territorio, pues son el resultado de la combinación de factores naturales que favorecen que el potencial de las uvas se exprese de forma original, con unos suelos y un clima templado continental, en el que las variaciones de temperaturas permiten una maduración óptima de las uvas, contribuyendo a que los diversos componentes y aromas de los vinos se manifiesten de forma equilibrada. La conjunción de los factores naturales y humanos descrita anteriormente y la cobertura geográfica de la DOC Piemonte permiten obtener una serie de categorías y tipos de vino con características físico-químicas y organolépticas (color, aroma y sabor) particulares. Se elaboran así desde vinos blancos hasta vinos tintos, vinos espumosos y vinos Passito, cada uno de los cuales posee un perfil sensorial propio.

Vinos blancos — Las condiciones medioambientales templadas y frescas de la zona de producción de la DOC Piemonte propician la obtención de unos vinos blancos que se caracterizan por su color amarillo pajizo más o menos intenso, unas sensaciones olfativas de gran frescor, una buena cantidad de extracto y una acidez elevada. El sabor puede ser de seco a semiseco, dependiendo del método de vinificación. Cuando está presente o predomina la variedad Sauvignon, los vinos tienen unos aromas afrutados más intensos. Cuando predomina la variedad Moscato, los vinos presentan un aroma típico que evoca las flores blancas. Los vinos de esta categoría deben tener un grado alcohólico volumétrico total mínimo del 10,0 %, si bien se sitúa por lo general entre el 12,0 y el 13,0 %. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 17 y 20 g/l.

Vinos tintos — La totalidad del territorio reúne condiciones muy apropiadas para la producción de vinos tintos, ya que los suelos, aun siendo de orígenes diversos, son todos relativamente poco fértiles; tiene un relieve de colinas y la pluviosidad es escasa, lo que garantiza la buena maduración de las uvas, incluso en lo que concierne a los componentes fenólicos. Los viticultores han escogido con gran profesionalidad las variedades producidas en los viñedos en función de sus necesidades específicas. Por lo general, los vinos son de color rojo brillante más o menos intenso, con matices que van del violeta al granate, dependiendo de la variedad. Los aromas se caracterizan por las notas de frutos rojos, a veces con ligeros matices de hierba. En cuanto al sabor, cabe señalar que la acidez oscila de moderada a notable, si bien las principales diferencias conciernen a los taninos, que, según la variedad principal de que se trate, presentan destacadas variaciones, con una gama de percepciones que puede ir desde sutil (por ejemplo Barbera) hasta fuerte (por ejemplo Albarossa, Freisa). Cabe señalar que las diferencias en cuanto a los tipos de suelo y las condiciones climáticas y microclimáticas entre las zonas vitícolas de Piemonte dan lugar a que las variedades se expresen en distintos grados de intensidad, lo que se traduce en una diversidad apreciable en el perfil final de los vinos. Los vinos de esta categoría deben tener un grado alcohólico volumétrico total mínimo del 11 %, si bien se sitúa por lo general entre el 12,0 y el 13,0 %. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,0 y 6,0 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 20 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 22 y 24 g/l.

Vinos rosados — Las condiciones medioambientales templadas y frescas de la zona de producción de la DOC Piemonte propician la obtención de unos vinos rosados que se caracterizan por su color, que va del anaranjado al rojo cereza más o menos intenso, unas sensaciones olfativas de gran frescor, una buena cantidad de extracto y una acidez elevada. El sabor puede ser de seco a semiseco, dependiendo del método de vinificación.

Los vinos de esta categoría deben tener un grado alcohólico volumétrico total mínimo del 10,5 %, si bien se sitúa por lo general entre el 12,0 y el 13,0 %. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 17 y 19 g/l.

Categorías 4) Vino espumoso y 6) Vino espumoso aromático de calidad

Gracias a las condiciones medioambientales, edafológicas y climáticas en que se produce la DOC Piemonte, resulta posible, dada la extensión de la zona, dejar que las uvas maduren suficientemente para producir vinos espumosos, escogiendo el momento de maduración más adecuado. En toda la zona de producción, las mejores condiciones para la producción de vinos espumosos se dan en altitudes inferiores y en lugares con una exposición menos favorable; estos vinos se caracterizan por tener un grado alcohólico moderado, una acidez de media a alta y un buen sabor; la espuma es fina y persistente. Los vinos espumosos, ya sean blancos, rosados o tintos, se producen mediante una fermentación secundaria en autoclaves. Cuando se utilizan variedades aromáticas, tal como Brachetto, se obtiene un vino espumoso tinto de mediana intensidad, tendiendo a veces al rojo cereza, con un sabor delicado y un grado variable de dulzor; su aroma es característico y delicadamente almizclado.

Los vinos de esta categoría deben tener un grado alcohólico volumétrico total mínimo del 10,5 %, si bien se sitúa por lo general entre el 12,0 y el 13,0 %. La acidez total mínima es de 5,0 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l para los vinos blancos y de 20 g/l para los vinos tintos y se sitúa por lo general entre 17 y 20 g/l. El azúcar residual puede variar de cero (*pas dosé*) a medio (*demi-sec*) y a dulce (tal como la variedad aromática Brachetto).

Categoría 6) Vino de aguja

Gracias a las condiciones medioambientales, edafológicas y climáticas en que se produce la DOC Piemonte, resulta posible dejar que las uvas maduren suficientemente para producir vinos de aguja. Este tipo de vino tiene una larga tradición en el Piamonte y en su elaboración se utilizan predominantemente variedades de uva históricas del Piamonte. Los vinos se caracterizan por un grado alcohólico de medio a alto, una acidez moderada y un buen sabor. La percepción de las notas afrutadas queda realizada por su ligera efervescencia, combinada con un contenido moderado de azúcar residual. Los vinos de aguja, ya sean blancos, rosados o tintos, se producen mediante una breve fermentación secundaria en autoclaves. Todo el territorio cubierto por la DOC es idóneo para la producción de este tipo de vino.

Los vinos de esta categoría deben tener un grado alcohólico volumétrico total mínimo del 10,0 %, si bien se sitúa por lo general entre el 11,0 y el 12,0 %. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l para los vinos blancos y de 20 g/l para los vinos tintos y se sitúa por lo general entre 17 y 22 g/l.

Categorías 1) Vino, 15) Vino de uvas pasificadas y 16) Vino de uvas sobremaduradas

Toda la zona es idónea para la producción de vinos con un elevado grado alcohólico, pero características tales como el fuerte aroma, la robustez y el sabor dulce pueden acentuarse tras un período de secado de las uvas en la propia vid o en locales especiales. Ello contribuye a concentrar el color del vino, que se vuelve muy intenso, y a modificar los taninos, que pasan a ser intensos y envolventes, aportando al vino una gran estructura y longevidad. Las sensaciones gustativas varían en función del grado de secado. En la categoría de Vino, el secado se realiza en menor medida y solo produce en el vino una disminución de la acidez y le aporta cierta suavidad. En la categoría de Vino de uvas sobremaduradas, la concentración es mayor y hay una cantidad perceptible de azúcar residual. En la categoría de Vino de uvas pasificadas, el contenido de alcohol es muy elevado, el azúcar residual es apreciable y los taninos están considerablemente suavizados.

Cuando se utilizan variedades aromáticas, los aromas característicos están fuertemente acentuados.

Los vinos Piemonte Rosso Passito pueden tener un grado alcohólico total mínimo del 16,0 % (del que al menos un 9,0 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas pasificadas, del 15,0 % (del que al menos un 12,0 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas sobremaduradas y del 13,0 % (del que al menos un 10,5 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino. La acidez total mínima es de 4,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 25 g/l en los vinos Passito de uvas pasificadas y de uvas sobremaduradas y de 23 g/l en los vinos Passito de la categoría Vino.

Los vinos Piemonte Bianco Passito pueden tener un grado alcohólico total mínimo del 16,0 % (del que al menos un 9,0 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas pasificadas, del 15,0 % (del que al menos un 12,0 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas sobremaduradas y del 13,0 % (del que al menos un 10,5 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino. La acidez total mínima es de 4,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 22 g/l en los vinos Passito de uvas pasificadas y de uvas sobremaduradas y de 20 g/l en los vinos Passito de la categoría Vino.

Los vinos Piemonte Barbera Passito pueden tener un grado alcohólico total mínimo del 16,0 % (del que al menos un 9,0 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas pasificadas, del 15,0 % (del que al menos un 12,0 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas sobremaduradas y del 13,0 % (del que al menos un 10,5 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino. La acidez total mínima es de 4,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 26 g/l en los vinos Passito de uvas pasificadas y de uvas sobremaduradas y de 24 g/l en los vinos Passito de la categoría Vino.

Las condiciones geográficas de la zona de la DOC son muy importantes en la producción de los vinos Passito. Además de garantizar que las uvas están perfectamente maduras, es necesario que se den unas condiciones idóneas para el secado de las uvas en instalaciones especiales, a saber, baja humedad, grandes variaciones de temperatura y ventilación adecuada. En otoño, en la zona de la DOC Piemonte las diferencias entre las temperaturas diurnas y nocturnas son considerables en las colinas y en el pie de las colinas, que, a su vez, también recibe más insolación que las tierras bajas, lo que da lugar a una circulación natural del aire al anochecer; este fenómeno es bien conocido y explica la ausencia de nieblas, que en esa estación cubren con frecuencia el valle del Po.

9. Condiciones complementarias esenciales

Utilización de la descripción «Vigneti di Montagna»

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Requisitos de etiquetado adicionales

Descripción de la condición:

Los viñedos para la producción de vinos que lleven en la etiqueta la descripción específica «Vigneti di Montagna» deben estar situados en altitudes de al menos 500 m sobre el nivel del mar, por término medio, y cumplir como mínimo una de las condiciones siguientes:

- una pendiente media del 30 % como mínimo;
- viñedos en terrazas.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11962>

COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE COORDINACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL

COSTES MEDIOS DE LAS PRESTACIONES EN ESPECIE

(2018/C 435/07)

COSTES MEDIOS DE LAS PRESTACIONES EN ESPECIE — 2016

Aplicación del artículo 64 del Reglamento (CE) n.º 987/2009 ⁽¹⁾

I. En lo referente a las prestaciones en especie proporcionadas en 2016 a los miembros de la familia que no residen en el mismo Estado miembro que la persona asegurada, conforme a lo dispuesto en el artículo 17 del Reglamento (CE) n.º 883/2004 ⁽²⁾, los importes que deben reembolsarse se determinarán con arreglo a los siguientes costes medios:

	Grupo de edad	Anual	Mensuales netos x = 0,20
Países Bajos	Menores de 20 años	1 108,96 EUR	73,93 EUR
	20-64 años	2 075,93 EUR	138,40 EUR
	65 años o más	9 675,07 EUR	645,00 EUR

II. En lo referente a las prestaciones en especie proporcionadas en 2016 a los pensionistas y los miembros de su familia, conforme a lo dispuesto en el artículo 24, apartado 1, y los artículos 25 y 26 del Reglamento (CE) n.º 883/2004, los importes que deben reembolsarse se determinarán con arreglo a los siguientes costes medios:

	Grupo de edad	Anual	Mensuales netos x = 0,20	Mensuales netos x = 0,15 ⁽¹⁾
Países Bajos	Menores de 20 años	1 108,96 EUR	73,93 EUR	78,55 EUR
	20-64 años	2 075,93 EUR	138,40 EUR	147,04 EUR
	65 años o más	9 675,07 EUR	645,00 EUR	685,32 EUR

⁽¹⁾ La reducción que se aplicará al tanto alzado mensual será del 15 % (x = 0,15) para los pensionistas y los miembros de su familia cuando el Estado miembro competente no figure en el anexo IV del Reglamento (CE) n.º 883/2004 [de conformidad con el artículo 64, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 987/2009].

⁽¹⁾ DO L 284 de 30.10.2009, p. 1.

⁽²⁾ DO L 166 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.9213 — OYAK/Cimpor Portugal)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 435/08)

1. El 26 de noviembre 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:

- Ordu Yardımlaşma Kurumu («OYAK»)
- Cimpor Portugal, sgps, s.a. («Cimpor Portugal»)

OYAK 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 Cimpor Portugal.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- OYAK es un fondo de pensiones de Turquía, y sus filiales operan en una amplia gama de sectores, a saber, la minería, la metalurgia, el cemento, el hormigón, el papel, la energía, los productos químicos, los servicios financieros, la automoción y la logística.
- Cimpor Portugal es un fabricante de cemento de Portugal y tiene también intereses en Cabo Verde. Sus actividades son la fabricación y comercialización de cemento, hormigón, áridos y morteros.

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 siguiente referencia:

M.9213 — OYAK/Cimpor Portugal

⁽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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.9154 — DV4/ABP/OMERS/QIA/Real estate JV)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2018/C 435/09)

1. El 26 de noviembre 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:

- DV4 Limited («DV4», Islas Vírgenes Británicas);
- Stichting Depositary APG Strategic Real Estate Pool («APG», Países Bajos);
- Oxford Jersey Holding Company Limited («Oxford», Jersey);
- Qatari Diar Real Estate Investment Company Q.P.S.C. («QDREIC», Qatar).

Oxford, DV4, APG y QDREIC adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de una empresa en participación ya existente que tiene en propiedad, promociona y gestiona viviendas de alquiler en la urbanización Middlewood Locks, situada en Manchester (Reino Unido).

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- DV4: fondo de inversión inmobiliaria.
- APG: sociedad depositaria para un fondo de inversión cuyo propietario efectivo final es Stichting Pensioenfonds ABP, una entidad de gestión de pensiones especializada en el ámbito de las pensiones colectivas del sector público.
- Oxford: empresa integrante del grupo más amplio OMERS Administration Corporation («OMERS»). OMERS es el administrador del Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan (plan primario de pensiones de los empleados municipales de Ontario) y fideicomisario del fondo de pensiones; gestiona a nivel mundial una cartera diversificada de acciones y obligaciones, además de inversiones inmobiliarias, fondos de capital inversión e inversiones en infraestructuras.
- QDREIC: una empresa de inversión y promoción inmobiliaria, propiedad íntegra del fondo de inversión soberano del Estado de Qatar.

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 10 días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.9154 — DV4/ABP/OMERS/QIA/Real estate JV

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

