

Diario Oficial de la Unión Europea

C 171



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

62.º año

20 de mayo de 2019

Sumario

I *Resoluciones, recomendaciones y dictámenes*

DICTÁMENES

Comisión Europea

2019/C 171/01	Dictamen de la Comisión, de 16 de mayo de 2019, relativo al plan de evacuación de residuos radiactivos derivados del desmantelamiento de las zonas de trabajo de reactores R1 y R2 de la Unidad 1 de la central nuclear de Ignalina, situada en Lituania	1
---------------	--	---

IV *Información*

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

Consejo

2019/C 171/02	Notificación a la atención de las personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo, relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria	3
2019/C 171/03	Notificación dirigida a los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2019/806 del Consejo, y el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/798 del Consejo relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria	4

ES

Comisión Europea

2019/C 171/04	Tipo de cambio del euro	5
2019/C 171/05	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 7 de mayo de 2019, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo [Valle d'Itria (IGP)]	6

Tribunal de Cuentas

2019/C 171/06	Informe Especial n.º 6/2019 — Lucha contra el fraude en el gasto de cohesión de la UE: las autoridades de gestión tienen que reforzar la detección, la respuesta y la coordinación	23
---------------	--	----

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2019/C 171/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9287 — Connect Airways/Flybe) ⁽¹⁾	24
---------------	---	----

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

DICTÁMENES

COMISIÓN EUROPEA

DICTAMEN DE LA COMISIÓN

de 16 de mayo de 2019

relativo al plan de evacuación de residuos radiactivos derivados del desmantelamiento de las zonas de trabajo de reactores R1 y R2 de la Unidad 1 de la central nuclear de Ignalina, situada en Lituania

(El texto en lengua lituana es el único auténtico)

(2019/C 171/01)

La evaluación que figura a continuación se realiza conforme a las disposiciones del Tratado Euratom, sin perjuicio de que se realice cualquier otra evaluación conforme al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y las obligaciones resultantes de él y del Derecho derivado ⁽¹⁾.

El 13 de noviembre de 2018, la Comisión Europea recibió del Gobierno de Lituania, de conformidad con el artículo 37 del Tratado Euratom, los datos generales sobre el plan de evacuación de los residuos radiactivos ⁽²⁾ resultantes del desmantelamiento de las zonas de trabajo de reactores R1 y R2 de la Unidad 1 de la central nuclear de Ignalina.

Sobre la base de esos datos y de la información adicional solicitada por la Comisión el 21 de diciembre de 2018 y aportada por las autoridades lituanas el 6 de febrero de 2019, y previa consulta al grupo de expertos, la Comisión ha elaborado el siguiente dictamen:

1. La distancia entre el emplazamiento y la frontera más cercana con otro Estado miembro, en este caso Letonia, es de 8 km. El siguiente Estado miembro más cercano es Polonia, a una distancia de aproximadamente 250 km. La frontera con Bielorrusia, país vecino, se encuentra a una distancia de 5 km.
2. Las operaciones normales de desmantelamiento no darán lugar a vertidos de efluentes radiactivos líquidos.

En condiciones normales de desmantelamiento, es improbable que el vertido de efluentes radiactivos gaseosos cause una exposición de la población de otro Estado miembro o de un país vecino que sea significativa desde el punto de vista sanitario en relación con los límites de dosis establecidos en la Directiva sobre normas de seguridad básicas ⁽³⁾.

3. Los residuos radiactivos sólidos serán transferidos a las correspondientes instalaciones de tratamiento, almacenamiento o evacuación del emplazamiento de Ignalina.

Los residuos sólidos no radiactivos y los materiales residuales que cumplan los niveles de desclasificación quedarán eximidos del control reglamentario con vistas a su evacuación como residuos convencionales o a su reutilización o reciclado, con arreglo a lo dispuesto en la Directiva sobre normas de seguridad básicas.

⁽¹⁾ Por ejemplo, en virtud del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, deben analizarse más a fondo los aspectos medioambientales. A título indicativo, la Comisión desearía hacer referencia a las disposiciones de la Directiva 2011/92/UE, relativa a la evaluación de las repercusiones de determinados proyectos públicos y privados sobre el medio ambiente, modificada por la Directiva 2014/52/UE; a la Directiva 2001/42/CE, relativa a la evaluación de los efectos de determinados planes y programas en el medio ambiente; así como a la Directiva 92/43/CEE, relativa a la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres, y a la Directiva 2000/60/CE, por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas.

⁽²⁾ Evacuación de residuos radiactivos en el sentido del punto 1 de la Recomendación 2010/635/Euratom de la Comisión, de 11 de octubre de 2010, sobre la aplicación del artículo 37 del Tratado Euratom (DO L 279 de 23.10.2010, p. 36).

⁽³⁾ Directiva 2013/59/Euratom del Consejo, de 5 de diciembre de 2013, por la que se establecen normas de seguridad básicas para la protección contra los peligros derivados de la exposición a radiaciones ionizantes.

4. En caso de vertidos imprevistos de efluentes radiactivos como consecuencia de accidentes del tipo y la magnitud considerados en los datos generales, las dosis probablemente recibidas por la población de otro Estado miembro o de un tercer país no serían significativas desde el punto de vista sanitario en relación con los niveles de referencia fijados en la Directiva sobre normas de seguridad básicas.

Por consiguiente, la Comisión considera improbable que la aplicación del plan de evacuación de los residuos radiactivos, cualquiera que sea su forma, derivados del desmantelamiento de las zonas de trabajo de reactores R1 y R2 de la Unidad 1 de la central nuclear de Ignalina, situada en Lituania, tanto en condiciones normales como en caso de accidente del tipo y la magnitud considerados en los datos generales, dé lugar a una contaminación radiactiva del agua, el suelo o el espacio aéreo de otro Estado miembro o tercer país que sea significativa desde el punto de vista sanitario, en relación con lo dispuesto en la Directiva sobre normas de seguridad básicas.

Hecho en Bruselas, el 16 de mayo de 2019.

Por la Comisión

Miguel ARIAS CAÑETE

Miembro de la Comisión

IV

(Información)

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

CONSEJO

Notificación a la atención de las personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo, relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria

(2019/C 171/02)

La siguiente información se pone en conocimiento de las personas y entidades que figuran en el anexo I de la Decisión 2013/255/PESC del Consejo ⁽¹⁾, modificada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2019/806 del Consejo ⁽²⁾, y en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo ⁽³⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/798 del Consejo ⁽⁴⁾, relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria.

El Consejo de la Unión Europea, tras haber revisado la lista de personas y entidades designadas en los anexos mencionados, ha determinado que las medidas restrictivas dispuestas en la Decisión 2013/255/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012 deberán seguir aplicándose a dichas personas.

Se hace observar a las personas y entidades afectadas la posibilidad de presentar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros de que se trate, indicadas en las sedes electrónicas que figuran en el anexo III del Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo, con objeto de obtener la autorización de utilizar los fondos inmovilizados para necesidades básicas o pagos específicos (véase el artículo 16 del Reglamento).

Las personas y entidades afectadas podrán presentar al Consejo una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en la lista mencionada. Dicha solicitud deberá remitirse antes del 28 de febrero de 2020 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

Se tendrán en cuenta todas las observaciones recibidas a efectos de la próxima revisión por el Consejo de la lista de personas y entidades designadas con arreglo al artículo 34 de la Decisión 2013/255/PESC y al artículo 32, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 36/2012.

⁽¹⁾ DO L 147 de 1.6.2013, p. 14.

⁽²⁾ DO L 132 de 20.5.2019, p. 36.

⁽³⁾ DO L 16 de 19.1.2012, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 132 de 20.5.2019, p. 1.

Notificación dirigida a los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2019/806 del Consejo, y el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/798 del Consejo relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria

(2019/C 171/03)

De conformidad con el artículo 16 del Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información:

Las bases jurídicas para esta operación de tratamiento de datos son la Decisión 2013/255/PESC del Consejo ⁽²⁾, modificada por la Decisión (PESC) 2019/806 del Consejo ⁽³⁾, y el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo ⁽⁴⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/798 del Consejo ⁽⁵⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento de datos es el servicio RELEX.1.C de la Dirección General de Asuntos Exteriores, Ampliación y Protección Civil (RELEX) de la Secretaría General del Consejo (SGC), con la 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

Con el responsable de protección de datos de la SGC se puede contactar en la siguiente dirección:

Responsable de protección de datos

data.protection@consilium.europa.eu

El objetivo de esta operación de tratamiento de datos es la elaboración y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo a la Decisión 2013/255/PESC, modificada por la Decisión (PESC) 2019/806, y al Reglamento (UE) n.º 36/2012, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/798.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista que figuran en la Decisión 2013/255/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012.

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 previstas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2018/1725, se atenderá al ejercicio de los derechos de los interesados (como los derechos de acceso, rectificación u oposición) con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/1725.

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 medidas restrictivas o en que haya caducado la validez de la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

Sin perjuicio de los recursos judiciales, administrativos o extrajudiciales, todo interesado tendrá derecho a presentar una reclamación ante el Supervisor Europeo de Protección de Datos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ DO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ DO L 147 de 1.6.2013, p. 14.

⁽³⁾ DO L 132 de 20.5.2019, p. 36.

⁽⁴⁾ DO L 16 de 19.1.2012, p. 1.

⁽⁵⁾ DO L 132 de 20.5.2019, p. 1.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

17 de mayo de 2019

(2019/C 171/04)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1172	CAD	dólar canadiense	1,5074
JPY	yen japonés	122,34	HKD	dólar de Hong Kong	8,7694
DKK	corona danesa	7,4677	NZD	dólar neozelandés	1,7107
GBP	libra esterlina	0,87595	SGD	dólar de Singapur	1,5365
SEK	corona sueca	10,7660	KRW	won de Corea del Sur	1 334,38
CHF	franco suizo	1,1283	ZAR	rand sudafricano	16,0667
ISK	corona islandesa	137,20	CNY	yuan renminbi	7,7245
NOK	corona noruega	9,7953	HRK	kuna croata	7,4293
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 143,54
CZK	corona checa	25,753	MYR	ringit malayo	4,6721
HUF	forinto húngaro	326,38	PHP	peso filipino	58,908
PLN	esloti polaco	4,3031	RUB	rublo ruso	72,1926
RON	leu rumano	4,7626	THB	bat tailandés	35,499
TRY	lira turca	6,7659	BRL	real brasileño	4,5286
AUD	dólar australiano	1,6239	MXN	peso mexicano	21,4336
			INR	rupia india	78,4330

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

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 7 de mayo de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[Valle d'Itria (IGP)]****(2019/C 171/05)**

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 «Valle d'Itria» 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 «Valle d'Itria».

DECIDE:

Artículo único

La solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Valle d'Itria» (IGP), de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, figura en el anexo de la presente Decisión.

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

Hecho en Bruselas, el 7 de mayo de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«VALLE d'ITRIA»

PGI-IT-A0604-AM04

Fecha de la solicitud: 24.6.2016

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 — Modificación que no es de menor importancia

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Denominación y vinos: Adición de nuevos tipos de vino

Descripción: Todas las categorías de vinos de la IGT [*Indicazione geografica tipica*] «Valle d'Itria» que ya figuraban en la lista del artículo 2, apartado 1 («Bianco», que incluye vino de aguja, vino espumoso, vino de uvas sobremaduras y «Passito»; «Rosso», que incluye vino de aguja, vino de uvas sobremaduras, «Passito» y «Novello»; y «Rosato», que incluye vino de aguja y «Novello») figuran ahora en el artículo 1 del pliego de condiciones (Denominación y vinos).

La lista de tipos se ha completado también con la adición de vinos espumosos tintos y rosados y una referencia a los tipos con especificación de la variedad de uva.

Por consiguiente, esta lista queda actualizada y reformulada del siguiente modo:

- a) «Bianco», que incluye vino de aguja, vino espumoso, vino de uvas sobremaduras y «Passito»;
- b) «Rosso», que incluye vino de aguja, vino espumoso, vino de uvas sobremaduras, «Passito» y «Novello»;
- c) «Rosato», que incluye vino de aguja, vino espumoso y «Novello»;
- d) vino con especificación de la variedad de uva de conformidad con las condiciones establecidas en el artículo 2 siguiente».

Motivos: El pliego de condiciones se ha revisado de forma que todos los vinos producidos estén indicados de modo coherente en el artículo 1 — Denominación y vinos.

La inclusión de vinos espumosos tintos y rosados está justificada por la tradicional idoneidad de la zona de producción para la producción de estos tipos de vinos, por el gran interés de los mercados en nuevos vinos, producidos principalmente a partir de variedades de uvas autóctonas, y por la continua evolución positiva del mercado de los vinos espumosos, en particular en lo tocante a los vinos tintos y rosados ligeros que ya se producen en la categoría de los vinos de aguja.

La presente modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones y a la sección relativa a la «Descripción de los vinos» del documento único.

2.2. Denominación y vinos

Descripción: Se ha suprimido la referencia genérica a los «mostos».

Motivos: La razón es que, de acuerdo con la actual legislación de la UE, una IGP no puede estar reservada a la categoría de los «mostos» sino únicamente a la categoría del «mosto de uva parcialmente fermentado», una categoría que no está regulada en este pliego de condiciones.

La presente modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

2.3. Combinación de variedades de uva

Descripción: Inclusión de las variedades de uva autóctonas Marchione, Maresco, Minutolo y Ottavianello en la lista que figura en el artículo 2, apartado 2, del pliego de condiciones, que afecta a las variedades de uva que podrían estar especificadas en las etiquetas de vinos con la *Indicazione geografica tipica* (IGT) «Valle de Itria». Se ha actualizado la lista correspondiente a las variedades de uva aptas para el cultivo en las provincias que incluyen la zona de producción de la IGT «Valle d'Itria», que se adjunta como anexo al pliego de condiciones.

Justificación: La modificación propuesta ha sido posible a raíz de la recuperación, caracterización, registro y mejora productiva y enológica de muchas otras variedades locales, que habían sobrevivido sobre todo como plantas dispersas no identificadas en antiguas viñas de una sola variedad en el Valle de Itria, en especial aquellas variedades autóctonas menores que solían encontrarse en los antiguos viñedos de la Apulia que usaban el método de la poda en vaso, casi siempre junto con variedades cultivadas más extensamente y otras variedades menores. Además, el reciente redescubrimiento y mejora de estas variedades seleccionadas y perfeccionadas desde el punto de vista sanitario, ha brindado a los productores pulleses una nueva oportunidad de afirmarse mediante vinos locales de características excepcionales y únicas.

- La variedad Marchione, gracias a su elevada acidez y componentes aromáticos, es adecuada para la producción de vinos secos y vinos espumosos, así como para la mezcla para aumentar y/o diferenciar la complejidad aromática y mejorar las características organolépticas de los vinos blancos del Valle de Itria.
- La variedad Maresco tiene un alto nivel de azúcar y una elevada acidez, lo que la hace adecuada para el vino espumoso.
- La variedad Ottavianello presenta excelentes características físicas y por lo tanto se presta muy bien a la producción de vinos tintos y rosados, incluidos vinos de aguja y espumosos, dando lugar a vinos ligeros, listos para beber.
- La acidez y los aromas de la variedad Minutolo la convierten en una base ideal para la producción de vinos espumosos y vinos especiales. El reciente redescubrimiento y recuperación de la variedad de uva Minutolo, seleccionada y perfeccionada desde el punto de vista sanitario, ha brindado a los productores pulleses una nueva oportunidad de afirmarse en el mercado de los vinos blancos locales. En el centro «Basile Caramia» para la Investigación, Experimentación y Formación en Agricultura (CRSFA) de Locorotondo se ha llevado a cabo el trabajo fundamental de mejorar las variedades autóctonas menores, en particular mejorando los aspectos fitosanitarios, identificando posibles clones y realizando los consiguientes procesos de certificación, y analizando su aptitud a través de la microvinificación.

La presente modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y a la sección relativa a la «Descripción de los vinos» del documento único.

2.4. *Vínculo con el medio geográfico*

Descripción de la modificación del pliego de condiciones y del documento único: se han añadido detalles sobre el vínculo con el medio geográfico junto con una descripción por categoría de producto. Se ha añadido también más información sobre la zona geográfica pertinente para el vínculo, la calidad, la reputación u otras características atribuibles a dicho origen geográfico y a la interacción causal de dichos elementos. Se han hecho precisiones acerca del fundamento de la indicación geográfica respecto a la calidad determinada, la reputación y otras características de los productos.

Motivos: Para adaptar el pliego de condiciones para que sea conforme con los requisitos legales en vigor.

La presente modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y a la sección relativa al «Vínculo con el medio geográfico» del documento único.

2.5. *Órgano de control*

Descripción: Modificación formal del pliego de condiciones para actualizar la referencia jurídica: el texto «artículo 13 del Decreto Legislativo n.º 61/2010» ha sido sustituido por el texto siguiente: «artículo 64 de la Ley n.º 238/2016». El anexo 2 del expediente técnico también ha sido actualizado en consecuencia.

La presente modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

2.6. *Normas para la viticultura*

Descripción: El texto del apartado 4: «Las uvas utilizadas para la producción de los tipos de vino de aguja y vino espumoso podrán aportar, como excepción, un grado alcohólico volumétrico natural mínimo que es un 0,5 % inferior», se sustituye por el siguiente texto: «Las uvas utilizadas para la producción de los tipos de vino de aguja y vino espumoso deben garantizar un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9,5 %».

Justificación: El grado alcohólico volumétrico natural mínimo ha sido establecido en el 9,5 % para los tipos de vino de aguja y vino espumoso, por lo que se elimina la posibilidad de una reducción del 0,5 % como excepción; de este modo se da una indicación clara a los productores.

La presente modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

2.7. Normas para la vinificación

Se ha suprimido el último párrafo del apartado 5: «Esto no obstante la excepción prevista en la legislación vigente que permite que las operaciones de vinificación se realicen fuera de la zona de producción delimitada hasta el 31 de diciembre de 2012».

Motivos: Esta es una modificación formal debido a la supresión de la disposición de excepción prevista en el artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión ⁽¹⁾, que ya no es válida.

La presente modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

2.8. Características en el momento del despacho al consumo

1. En el caso del vino «Valle d'Itria Rosso Frizzante», la palabra «rosado» ha sido sustituida por la palabra «rojo» en la descripción del color.

Justificación: Corrección formal de un error tipográfico por coherencia con las características en el momento del despacho al consumo en cuanto al color del vino «Valle d'Itria Rosso Frizzante».

2. En el caso de los vinos «Valle d'Itria Rosso» y «Valle d'Itria Bianco» obtenidos a partir de uvas sobremaduradas, el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo ha pasado de «11,0 %» a «12,0 %».

Justificación: Con el fin de adaptar el pliego de condiciones para que esté en consonancia con los valores establecidos por la legislación vigente para la categoría 16 «Vino de uvas sobremaduradas», tal como figura en la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

3. Las características en el momento del despacho al consumo se han añadido para los vinos «Valle d'Itria Rosso Spumante» y «Valle d'Itria Rosato Spumante».

Justificación: Es necesario añadir los descriptores pertinentes, puesto que los vinos tintos y rosados se han añadido a la categoría de vinos espumosos que ya estaban presentes en la *indicazione geografica tipica* (IGT) «Valle d'Itria».

4. En el caso de los vinos «Valle d'Itria Rosso Frizzante» y «Valle d'Itria Rosato Frizzante», el grado alcohólico volumétrico mínimo total ha sido modificado de «9,5 %» a «10,5 %».

Justificación: El aumento está en consonancia con los valores realmente medidos para estos vinos en la zona de producción de la *indicazione geografica tipica* (IGT) «Valle d'Itria»; así pues, el objetivo es promover el nivel de calidad alcanzado para dichos vinos.

5. En el caso de los vinos «Valle d'Itria Rosso Novello», se ha añadido a las características en el momento del despacho al consumo un valor de «5,0 g/l» para la acidez total mínima.

Justificación: Se trata de una modificación formal; el citado valor no se había incluido en el pliego de condiciones anterior y por lo tanto ha sido añadido.

La presente modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección relativa a la «Descripción de los vinos» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Valle d'Itria

2. Tipo de indicación geográfica

IGP-Indicación Geográfica Protegida

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas (DO L 193 de 24.7.2009, p. 60).

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
4. Vino espumoso
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s):

Vino (1) «Valle d'Itria» IGP Bianco, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: amarillo pajizo más o menos intenso, posiblemente con matices verdosos más o menos intensos;

Aroma: agradable, delicado, frutal, a menudo con notas de fruta blanca, posiblemente con aromas cítricos o florales, que varían según las variedades de uva utilizadas;

Sabor: fresco, de seco a semiseco;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE

Vino de uvas sobremaduradas (16) «Valle d'Itria» IGP Bianco, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: entre el amarillo pajizo y el amarillo dorado;

Aroma: característico, delicado, persistente, a veces con notas de fruta blanca madura, frutas confitadas u otras notas típicas, con intensidad que varía según las variedades de uva utilizadas;

Sabor: de seco a dulce, típico, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino de aguja (8) «Valle d'Itria» IGT Bianco, incluido con especificación de la variedad de uva

Espuma: fina y evanescente;

Color: amarillo pajizo más o menos intenso, a veces con matices verdosos más o menos intensos según las variedades de uva utilizadas;

Aroma: delicado y frutal, a menudo con aromas de fruta blanca, a veces con aromas cítricos o florales más o menos intensos según las variedades de uva utilizadas;

Sabor: de seco a semidulce, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 9,5 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino (1) «Valle d'Itria» IGP Bianco «Passito», incluido con especificación de la variedad de uva

Color: entre el amarillo pajizo y el amarillo dorado;

Aroma: característico, delicado, persistente; delicada fruta madura, a veces con notas de miel y albaricoque, más o menos intensas según las variedades de uva utilizadas;

Sabor: de seco a dulce, típico, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino espumoso (4) «Valle d'Itria» IGP Bianco Spumante, incluido con especificación de la variedad de uva

Espuma: fina y persistente;

Color: amarillo pajizo más o menos intenso, posiblemente con matices dorados;

Aroma: dulce, complejo, aromas de fruta madura, a veces con notas de flores blancas o cítricos según las variedades de uva utilizadas y con las notas típicas de la fermentación secundaria;

Sabor: fresco, robusto, fino, armónico, llega a semidulce;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 9,5 %;

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino (1) «Valle d'Itria» IGP Rosso, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: de rojo rubí a granate;

Aroma: agradable, aromas característicos de frutos rojos, con posibles notas especiadas debido al envejecimiento;

Sabor: de seco a semiseco, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %;

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino espumoso (4) «Valle d'Itria» IGP Rosso Spumante

Espuma: fina y persistente;

Color: rojo más o menos intenso;

Aroma: delicado, frutal, a menudo con aromas de frutos rojos maduros y con notas típicas de la fermentación secundaria;

Sabor: de seco a semidulce, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino de uvas sobremaduradas (16) «Valle d'Itria» IGP Rosso, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: rojo rubí tendente al granate a medida que envejece.

Aroma: aromas característicos, delicados y persistentes, a veces de mermelada, posiblemente con notas especiadas al paso que el vino madura;

Sabor: de dulce a seco, típico, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino de aguja (8) «Valle d'Itria» IGP Rosso Frizzante, incluido con especificación de la variedad de uva

Espuma: fina y evanescente;

Color: rojo más o menos intenso;

Aroma: delicado, frutal; aromas de fruta madura, a veces de frutos rojos y otras notas típicas según las variedades de uva utilizadas;

Sabor: de seco a semidulce, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino «Valle d'Itria» IGP Rosso Novello, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: rojo rubí más o menos intenso;

Aroma: intenso, agradable, a veces con aromas característicos de frutos rojos y notas resultantes de la maceración carbónica; aromas típicos de las variedades de uva utilizadas;

Sabor: de seco a semiseco, característico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino «Valle d'Itria» IGP Rosso Passito, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: rojo rubí tendente al granate a medida que envejece.

Aroma: característico, delicado, persistente, a veces con aromas de frutos rojos maduros o mermelada y con notas típicas más o menos intensas según las variedades de uva utilizadas;

Sabor: de dulce a seco, típico, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino «Valle d'Itria» IGP Rosato, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: rosado más o menos intenso;

Aroma: Característico, aromático, a menudo con aromas de frutos rojos;

Sabor: de seco a semiseco, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino espumoso (4) «Valle d'Itria» PGI Rosato Spumante

Espuma: fina y persistente;

sutilmente intensa;

rosa más o menos intenso;

Aroma: delicado, frutal, a veces con aromas de frutos rojos, con notas típicas de la fermentación secundaria;

Sabor: de seco a semidulce, armónico, característico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino de aguja (8) «Valle d'Itria» IGP Rosato Frizzante, incluido con especificación de la variedad de uva

Espuma: fina y evanescente;

Color: rosa más o menos intenso;

Aroma: delicado, frutal, a menudo con aromas de frutos rojos;

Sabor: de seco a semidulce, armónico, característico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

Vino «Valle d'Itria» IGP Rosato Novello, incluido con especificación de la variedad de uva

Color: rosa más o menos intenso;

Aroma: característico, frutal, a veces con aromas de frutos rojos, con notas resultantes de la maceración carbónica, aromas típicos de las variedades de uva utilizadas;

Sabor: de seco a semiseco, armónico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

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

Cuando no se indican valores, se aplican los límites establecidos por la legislación nacional y de la UE.

5. **Prácticas de vinificación**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Ninguna.

b. *Rendimientos máximos*

«Valle d'Itria» IGT, vinos Bianco, Rosso y Rosato, incluido con especificación de la variedad de uva

22 000 kilogramos de uvas por hectárea

«Valle d'Itria» IGT, vinos Bianco, Rosso y Rosato, incluido con especificación de la variedad de uva

176 hectolitros por hectárea

«Valle d'Itria» IGT, vinos de uva sobremadurada Bianco, Rosso y Rosato, incluido con especificación de la variedad de uva

22 000 kilogramos de uvas por hectárea

«Valle d'Itria» IGT, vinos de uva sobremadurada Bianco, Rosso y Rosato, incluido con especificación de la variedad de uva

110 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas utilizadas para la elaboración de vinos que pueden acogerse a la indicación geográfica típica «Valle d'Itria» comprende todo el territorio administrativo de los municipios de Alberobello y Locorotondo en la provincia de Bari; Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano y Ostuni en la provincia de Brindisi; Crispiano y Martina Franca en la provincia de Tarento.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Marchione B.

Maresco B.

Minutolo B.

Ottavianello N.

Barbera N.

Aleatico N.

Aglianico N. — Ellenica

Bombino Bianco B. — Bombino

Bombino Nero N. — Bombino

Cabernet Franc N. — Cabernet

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Falanghina B.

Fiano B.

Greco B.

Greco Bianco B.-Greco

Lambrusco Maestri N. — Lambrusco

Malbec N.

Malvasia Nera di Brindisi N. — Malvasia

Malvasia Nera di Lecce N. — Malvasia

Merlot N.

Montonico Bianco B. — Montonico

Moscato Selvatico B.

Negro Amaro N. — Negroamaro

Pampanuto B. — Verdeca

Moscato Bianco B. — Moscato

Negroamaro Precoce N.

Notardomenico N.

Petit Verdot N

Pinot Bianco B. — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N. — Pinot

Primitivo N. — Zinfandel

Refosco dal Peduncolo Rosso N. — Refosco

Riesling Italico B. — Riesling

Sangiovese N. — Sangiovese

Sauvignon B. — Sauvignon Blanc

Semillon B.

Susumaniello N. — Sussumariello

Sylvaner Verde B. — Sylvaner

Syrah N. — Shiraz

Uva di Troia N. — Nero di Troia

Verdeca B.

Verdicchio Bianco B. — Verdicchio

Vermentino B. — Favorita B.

Manzoni Bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Aglianicone N.

Bianco d'Alessano B.

Malvasia Bianca Lunga B. — Malvasia

Malvasia Nera di Basilicata N. — Malvasia

Montepulciano N.

Piedirosso N. — Palombina

Piedirosso N. — Per' e Palummo

Piedirosso N. — Piede di Colombo

Piedirosso N. — Piede di Palumbo

Traminer Aromatico Rs. — Gewürztraminer

Trebbiano Toscano B. — Trebbiano

Cococciola B.

Greco Nero N. — Greco

Grillo B.

Lacrima N.

Malvasia Bianca B. — Malvasia

Mostosa B.

Trebbiano Giallo B. — Trebbiano

Asprino Bianco B. — Asprinio

Antinello B.

Somarello Rosso N.

Riesling Renano B. — Riesling

Francavidda B. — Francavilla

Impigno B.

Malvasia Bianca di Candia B. — Malvasia

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

A) Vinos «Valle d'Itria» IGT — Datos de la zona geográfica.

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica definida en el pliego de condiciones se conoce como «Valle d'Itria», y forma parte de la zona de «Murgia dei Trulli». En el mapa, la zona se encuentra al sudeste de la provincia de Bari. En cuanto a la edafología, el suelo está compuesto por los clásicos suelos rojos resultantes de la disolución de la caliza, que son los residuos insolubles compuestos de óxidos e hidróxidos de hierro y de aluminio. Los terrenos son ricos en potasio y relativamente pobres en materia orgánica por lo que representan un sustrato privilegiado para el cultivo de variedades de uva usadas para elaborar vinos blancos de calidad. Los suelos arcillosos y arcillosos limosos presentan una elevada concentración de esqueleto, que supone cerca del 60 % de los constituyentes totales. La altitud de las superficies cultivadas con vides oscila entre 280 y 418 metros sobre el nivel del mar, con un margen de altitud de 138 metros. Las pendientes son suaves y suelen tener orientación sudeste. El clima es cálido y seco con una pluviosidad muy variable; las precipitaciones varían, según los años, entre los 400 y los 800 mm, de las cuales casi el 70 % se concentra en el período otoñal-invernal. Por lo que respecta al período vegetativo de la vid, que va de abril a septiembre, los niveles de precipitación son muy bajos y están en torno a los 300 mm. No son raros los veranos sin precipitaciones. Los registros plurianuales muestran temperaturas medias elevadas que no suelen superar los 30 °C ni bajar por debajo de 0 °C. Durante el verano, las temperaturas mínimas no suelen descender por debajo de los 18 °C.

Factores humanos que contribuyen al vínculo Los factores que determinan las características específicas de un vino son la variedad de uva y el medio ambiente, este último considerado desde el punto de vista físico (clima y suelo) y antropológico (tradiciones, técnicas, destreza). Los factores humanos en la zona de producción que han afectado a las características del vino son, por lo tanto, de vital importancia. La zona en la que se producen los vinos «Valle d'Itria» tiene un paisaje agrario caracterizado por restos de bosques de robles o encinas mezclados con vegetación mediterránea espontánea que constituyó la cobertura natural de la zona antes de la presencia del ser humano. El territorio ha sufrido profundos cambios a lo largo de los siglos, desde los primeros asentamientos humanos, que se remontan a la época de los pueblos mesapios y peucetios. En la actualidad, el paisaje rural se caracteriza por los típicos muros de piedra en seco, elegantes y lineales, que delimitan y sostienen los terrenos agrícolas que se han ido acumulando lentamente a lo largo de los años y en los que se han plantado viñas que producen los vinos objeto del presente pliego de condiciones. La piedra, en simbiosis con las vides, forma parte integrante del Valle de Itria, conformando su imagen visual con los famosos «trulli» (casas cónicas típicas). A lo largo de la historia, los factores humanos han tenido una incidencia especial en la definición puntual de los siguientes aspectos técnicos de la producción:

- la combinación de las variedades en los viñedos. Las variedades de uva idóneas para la producción del vino en cuestión son las que siempre se han cultivado tradicionalmente en la zona geográfica;
- sistemas de conducción, marcos de plantación y métodos de poda. Estos elementos son también tradicionales y están destinados a garantizar que las vides se disponen en la parcela de la mejor manera posible, tanto para facilitar la ejecución de las operaciones necesarias para el cultivo como para permitir la gestión racional del follaje, asegurando que se obtiene una superficie foliar bien expuesta y que los rendimientos de producción del vino se mantienen dentro de los límites fijados en el pliego de condiciones. En particular, los sistemas de conducción que se utilizan predominantemente en la zona son el método del vaso, el método del vaso-espaldera modificado y la espaldera vertical: el primer sistema representa el 20 % del total, el segundo el 50 % y el tercero el 30 %.

Los sistemas de poda utilizados son los siguientes: poda corta para el método del vaso (la poda consiste en dejar dos varas con tres o cuatro yemas por cada una de las dos o tres ramas) y poda mixta para el método del vaso modificado y el método de la espaldera vertical (la vara y la caña con aproximadamente ocho a diez yemas).-el vino se elabora usando prácticas tradicionales que se vienen utilizando desde hace mucho tiempo en la zona para hacer vinos tranquilos, diferenciando adecuadamente el tipo de vino espumoso, que ha de obtenerse mediante fermentación secundaria natural. En la actualidad, la viticultura ha encontrado un importante impulso gracias a las actividades del centro de investigación CRSEA (Centro para la Investigación, Experimentación y Formación en Agricultura) que está situado en el centro de la zona. Durante decenios, este centro ha estado realizando la mayor parte del trabajo de selección y mejora de clones, así como el perfeccionamiento de variedades autóctonas menores. Las actividades de formación destinadas a jóvenes agricultores y viticultores también son importantes, entre otras cosas gracias a la presencia histórica del Instituto Agrario «Basile Caramia» en Locorotondo, que es uno de los pocos que hay en Italia especializado en viticultura y enología y donde se han formado la mayoría de los enólogos de la zona, así como muchos viticultores.

B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

En todas sus distintas categorías y tipos, los vinos de la IGT «Valle d'Itria» presentan propiedades químicas y físicas equilibradas y su sabor y su aroma reflejan principalmente los aromas típicos de las variedades de uva utilizadas.

Dichas propiedades organolépticas y analíticas son consecuencia directa de los tipos de suelo calizo/arcilloso en que se cultivan las viñas, y de las condiciones edafológicas y climáticas especialmente favorables. Estos suelos favorecen la síntesis de sustancias aromáticas que enriquecen la calidad aromática de los vinos, la concentración de azúcar de las uvas y por lo tanto el grado potencial de alcohol de los futuros vinos. Los suelos arcillosos y arcillosos limosos presentan una elevada concentración de esqueleto, que en muchos casos suma cerca del 60 % de los constituyentes totales. Esta última propiedad ayuda a drenar convenientemente el exceso de agua, por lo que se limita el efecto de la infección con enfermedades de mohos en el material vegetal y en las propias uvas.

La altitud de las superficies cultivadas con vides de entre 280 y 418 metros sobre el nivel del mar, con un buen margen de altitud, las suaves pendientes predominantemente orientadas hacia el sudeste y la importante variación de las temperaturas entre el día y la noche, con temperaturas moderadas durante el período de maduración, reúnen las condiciones ideales para producir vinos con cuerpo, estructura y buena intensidad aromática.

Los Vinos (categoría 1) en particular presentan un perfil típicamente afrutado, con aromas de frutos rojos en los vinos tintos o notas de cítricos, miel o flores blancas en los vinos blancos, pero siempre con un buen equilibrio entre el contenido de ácido y de azúcar.

Los vinos rosados presentan notas persistentes a veces de frutos rojos maduros o de mermelada y notas típicas de las variedades de uva utilizadas.

Los vinos «Novello» son de color rojo rubí o rosado más o menos intenso, con un aroma afrutado, a veces de frutos rojos, y con notas resultantes de la maceración carbónica y aromas típicos de las variedades de uva utilizadas. El sabor va de seco a semiseco, con una buena acidez y aromas primarios debido a la preferencia por las uvas negras vendimiadas un poco antes de lo necesario.

Los vinos «Passito» presentan un sabor que oscila de dulce a seco, pero siempre armónico. Tienen un aroma característico, delicado y persistente, a veces de frutos rojos maduros en los vinos tintos o de mermelada delicada hecha con fruta madura, a veces con notas de miel y albaricoques en los vinos blancos, con un buen grado alcohólico y rico en extractos como consecuencia de haber dejado las uvas en las líneas más expuestas al sol y al viento para que se secasen en la planta o de haberlas secado colgando las uvas en alto o de haberlas colocado en pantallas en zonas frescas y bien ventiladas.

Los vinos espumosos (categoría 4), en todos sus tipos, presentan un color que va del amarillo pajizo más o menos intenso, posiblemente con matices dorados, al rosa más o menos intenso, con un aroma delicado, frutal, a veces de frutos rojos o con notas de flores blancas o cítricos y notas típicas de la fermentación secundaria; el sabor es armónico y puede oscilar de seco a semidulce. Se producen principalmente a partir de uvas cultivadas en zonas que son más frescas y están menos expuestas al sol, con el fin de conservar una mayor acidez en las uvas y una mayor frescura en el vino. Además, las condiciones adecuadas del suelo y la riqueza de potasio garantizan un nivel idóneo de azúcar.

Los vinos de aguja (categoría 8) tienen un color amarillo pajizo más o menos intenso, a veces con matices verdosos más o menos intensos según las variedades de uva utilizadas; el aroma es delicado y frutal, a menudo con aromas de fruta blanca, a veces con aromas cítricos o florales más o menos intensos según las variedades de uva utilizadas; el sabor oscila del seco al semidulce y es armónico, frutal, con aromas de fruta madura o frutos rojos. Estos vinos se caracterizan también por su gran frescura, debido a la acidez derivada de la riqueza en potasio de los suelos y a las condiciones climáticas favorables. Esta categoría tiene su origen en la costumbre secular de embotellar el vino de la última vendimia ya hacia finales de octubre, cuando todavía presenta azúcar residual sin fermentar. Como los vinos se embotellaban sin haber sido filtrados previamente, y solo pasaban por la sedimentación natural, conservaban levaduras que seguían estando activas. En tales condiciones, sufrían una fermentación secundaria en la botella que los enriquecía con dióxido de carbono y los hacía espumosos.

Los vinos de uvas sobremaduradas (categoría 16) se obtienen de uvas que crecen en las laderas de las colinas más expuestas al sol y al viento, donde desde siempre existe la costumbre extendida de dejar las uvas más sanas para que sobremaduren en la planta, lo que permite la obtención de vinos más dulces, más cálidos y más aterciopelados gracias al clima cálido y seco. Gracias a las condiciones edafoclimáticas estos vinos tienen aromas delicados de frutos rojos, a veces de mermelada, posiblemente con notas especiadas al paso que el vino madura en el caso de los vinos tintos, y aromas de fruta blanca madura o fruta confitada en el caso de los blancos, manteniendo un buen equilibrio entre el contenido de ácido y de azúcar.

Descripción del nexo causal entre la información a que se refiere la letra A) y la información a que se refiere la letra B).

La orografía con colinas y las pendientes con orientación sudeste contribuyen a crear un entorno bien ventilado y soleado, en que el suelo no se encharca, particularmente adaptado para el cultivo de viñedos idóneos para la producción de los vinos de la IGT «Valle d'Itria».

La textura y la estructura fisicoquímica de los suelos influyen de forma decisiva en la fisiología de la vid, contribuyendo a crear las características físicas, químicas y organolépticas de los vinos del «Valle d'Itria».

El clima cálido y seco de la zona de producción, que se caracteriza por la poca pluviosidad, con escasas precipitaciones en verano y aridez en julio y agosto, y gran cantidad de sol incluso en septiembre y octubre, permite que las uvas maduren lenta y plenamente, y contribuye de manera significativa a la calidad que caracteriza a los vinos del «Valle d'Itria».

La intensa actividad de la población rural ha desempeñado un papel determinante en la creación de las características vitivinícolas de la zona. Durante el período de la Magna Grecia, los vinos de Apulia gozaban de una gran reputación comercial. En particular, en la zona central de Apulia, en torno al asentamiento griego, y posteriormente romano, de Gnatia, que también incluía el territorio del Valle de Itria, había una tradición vitivinícola autónoma, en la que estaba muy extendido el uso de la uva de la variedad Bianco d'Alessano. Los arqueólogos han encontrado cisternas en diversos puertos de la región que se habían utilizado para contener vino, que después se utilizaba para llenar las ánforas que se habían de enviar a diversos destinos en todo el Mediterráneo.

El uso de la palabra dialectal «mir», que solo se emplea en Apulia, es señal de que existía con anterioridad una civilización viticultora; esta palabra se tradujo como «merum» por los pueblos latinos para describir el vino genuino, real y cabal, mientras que «vinum» se utilizaba para designar otros tipos de vino que, por el contrario, no lo parecían. La palabra «mir», por lo tanto, ya era utilizada por la antigua población pullesa de los yapigios y mesapios, que se habían establecido en la Apulia meridional en el siglo XI a.C. La historia de la viticultura en Apulia, que data de miles de años en la zona en cuestión y que está atestiguada por numerosos documentos, es la prueba general y fundamental del estrecho vínculo e interacción entre los factores humanos y las características cualitativas de los vinos del Valle de Itria. Pone de manifiesto que la intervención humana en esta zona en concreto, a lo largo de los siglos, ha dado lugar a la perpetuación de técnicas vitivinícolas y enológicas que se han mejorado y refinado en la época moderna y contemporánea, gracias a los avances científicos y tecnológicos, con el fin de crear los famosos vinos del «Valle d'Itria».

9. Condiciones complementarias esenciales

—

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13251>

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial n.º 6/2019

Lucha contra el fraude en el gasto de cohesión de la UE: las autoridades de gestión tienen que reforzar la detección, la respuesta y la coordinación

(2019/C 171/06)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial n.º 6/2019 Lucha contra el fraude en el gasto de cohesión de la UE: las autoridades de gestión tienen que reforzar la detección, la respuesta y la coordinación.

El Informe puede consultarse o descargarse en el sitio web del Tribunal de Cuentas Europeo: <http://eca.europa.eu>.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.9287 — Connect Airways/Flybe)
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2019/C 171/07)

1. El 14 de mayo de 2019, 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:

- Virgin Atlantic Limited («Virgin Atlantic», Reino Unido).
- Cyrus Capital Partner L.P. («Cyrus», Estados Unidos de América).
- Stobart Group Limited («Stobart Group», Guernsey).
- Flybe Group plc («Flybe», Reino Unido).

Virgin Atlantic, Cyrus y Stobart Group adquieren, a través de Connect Airways, 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 Flybe y de sus filiales comerciales, Flybe Limited y Flybe.com Limited. Virgin Atlantic, Cyrus y Stobart Group adquieren también, a través de Connect Airways, 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 Propius Holdings Ltd, la división de arrendamiento de aeronaves de Stobart Aviation Limited, así como participaciones en la división de explotación de compañías aéreas de Stobart Aviation, Starobart Air Unlimited Company.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Virgin Atlantic: la sociedad de cartera matriz en última instancia de la compañía aérea de transporte de pasajeros Virgin Atlantic Airways y del operador turístico internacional Virgin Holidays. Virgin Atlantic se encuentra actualmente bajo el control de Virgin Group y Delta Air Lines. El 12 de febrero de 2019, la Comisión autorizó sin condiciones la adquisición propuesta del control conjunto sobre Virgin Atlantic por parte de Virgin Group, Delta Air Lines y Air France-KLM.
- Cyrus: sociedad de asesoría de inversiones que gestiona más de 4 400 millones USD en todo el mundo e invierte en compañías aéreas públicas y privadas.
- Stobart Group: opera en los mercados de la aviación y de las infraestructuras explotando, por ejemplo, la compañía aérea regional Stobart Air y promoviendo el aeropuerto de London Southend.
- Flybe: compañía aérea regional del Reino Unido que se centra en los vuelos de corta distancia de punto a punto.

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

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

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

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.9287 — Connect Airways/Flybe

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

