

# Diario Oficial de la Unión Europea

# C 18



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

63.º año

20 de enero de 2020

## Sumario

### IV Información

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

##### Comisión Europea

2020/C 18/01 Tipo de cambio del euro — 17 de enero de 2020 ..... 1

##### Tribunal de Cuentas Europeo

2020/C 18/02 Informe Especial n.º 01/2020 Medidas de la UE en el diseño ecológico y el etiquetado energético: una contribución importante al aumento de la eficiencia energética frenada por retrasos significativos y el incumplimiento de las normas ..... 2

### V Anuncios

#### PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

##### Comisión Europea

2020/C 18/03 Anuncio de inicio de una reconsideración por expiración de las medidas antidumping aplicables a las importaciones de ácido cítrico originario de la República Popular China ..... 3

2020/C 18/04 Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antisubvención ..... 19

2020/C 18/05 Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping ..... 20

ES

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

### Comisión Europea

2020/C 18/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9479 — PSA/Saft/ACC) <sup>(1)</sup> .....	21
2020/C 18/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	23

### OTROS ACTOS

### Comisión Europea

2020/C 18/08	Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo .....	24
2020/C 18/09	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	39
2020/C 18/10	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	51
2020/C 18/11	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	66
2020/C 18/12	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	72

---

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

17 de enero de 2020

(2020/C 18/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1108	CAD	dólar canadiense	1,4498
JPY	yen japonés	122,31	HKD	dólar de Hong Kong	8,6292
DKK	corona danesa	7,4729	NZD	dólar neozelandés	1,6782
GBP	libra esterlina	0,85105	SGD	dólar de Singapur	1,4960
SEK	corona sueca	10,5450	KRW	won de Corea del Sur	1 288,37
CHF	franco suizo	1,0736	ZAR	rand sudafricano	16,0582
ISK	corona islandesa	137,40	CNY	yuan renminbi	7,6186
NOK	corona noruega	9,8890	HRK	kuna croata	7,4378
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 184,91
CZK	corona checa	25,147	MYR	ringit malayo	4,5041
HUF	forinto húngaro	335,59	PHP	peso filipino	56,548
PLN	esloti polaco	4,2367	RUB	rublo ruso	68,2495
RON	leu rumano	4,7803	THB	bat tailandés	33,746
TRY	lira turca	6,5323	BRL	real brasileño	4,6390
AUD	dólar australiano	1,6122	MXN	peso mexicano	20,8338
			INR	rupia india	78,9567

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

# TRIBUNAL DE CUENTAS EUROPEO

## Informe Especial n.º 01/2020

### **Medidas de la UE en el diseño ecológico y el etiquetado energético: una contribución importante al aumento de la eficiencia energética frenada por retrasos significativos y el incumplimiento de las normas**

(2020/C 18/02)

El Tribunal de Cuentas Europeo le comunica que acaba de publicar el Informe Especial n.º 1/2020 «Medidas de la UE en el diseño ecológico y el etiquetado energético: una contribución importante al aumento de la eficiencia energética frenada por retrasos significativos y el incumplimiento de las normas».

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  
COMERCIAL COMÚN

## COMISIÓN EUROPEA

**Anuncio de inicio de una reconsideración por expiración de las medidas antidumping aplicables a las importaciones de ácido cítrico originario de la República Popular China**

(2020/C 18/03)

A raíz de la publicación de un anuncio de expiración inminente <sup>(1)</sup> de las medidas antidumping vigentes en relación con las importaciones de ácido cítrico originario de la República Popular China («el país afectado»), la Comisión Europea ha recibido una solicitud de reconsideración con arreglo al artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea <sup>(2)</sup> («el Reglamento de base»).

**1. Solicitud de reconsideración**

La solicitud fue presentada el 21 de octubre de 2019 por N.V. Citrique Belge S.A. y Jungbunzlauer Austria AG («los solicitantes»), que representan el 100 % de la producción total de ácido cítrico de la Unión.

El expediente para inspección por las partes interesadas contiene una versión pública de la solicitud y el análisis del grado de apoyo a la solicitud por parte de los productores de la Unión. La sección 5.5 del presente anuncio ofrece información sobre el acceso al expediente para las partes interesadas.

**2. Producto objeto de reconsideración**

El producto objeto de la presente reconsideración es el ácido cítrico y el citrato de trisodio dihidratado («el producto objeto de reconsideración»), clasificados actualmente en los códigos NC 2918 14 00 y ex 2918 15 00 (código TARIC 2918 15 00 11 y 2918 15 00 19).

**3. Medidas vigentes**

Las medidas actualmente en vigor consisten en un derecho antidumping definitivo impuesto por el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/82 de la Comisión <sup>(3)</sup>.

El 14 de enero de 2016, la Comisión, mediante su Reglamento de Ejecución (UE) 2016/32 <sup>(4)</sup>, amplió las medidas sobre las importaciones de ácido cítrico originario de la República Popular China a las importaciones de ácido cítrico procedentes de Malasia, haya sido o no declarado originario de Malasia.

**4. Motivos para la reconsideración**

El motivo en el que se basa la solicitud es que la expiración de las medidas probablemente acarrearía la continuación del dumping y la reaparición del perjuicio para la industria de la Unión.

<sup>(1)</sup> DO C 165 de 14.5.2019, p. 3.

<sup>(2)</sup> DO L 176 de 30.6.2016, p. 21; acto modificado en último lugar en el DO L 143 de 7.6.2018, p. 1.

<sup>(3)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2015/82 de la Comisión, de 21 de enero de 2015, por el que se impone un derecho antidumping definitivo a las importaciones de ácido cítrico originario de la República Popular China, tras una reconsideración por expiración de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1225/2009 del Consejo y de unas reconsideraciones provisionales parciales de tales importaciones, de conformidad con el artículo 11, apartado 3, de dicho Reglamento (DO L 15 de 22.1.2015, p. 8).

<sup>(4)</sup> DO C 10 de 15.1.2016, p. 3.

#### 4.1. *Alegación de probabilidad de continuación del dumping*

Los solicitantes alegaron que, debido a la existencia de distorsiones significativas a tenor del artículo 2, apartado 6 bis, letra b), del Reglamento de base, no es adecuado utilizar los precios y costes internos de la República Popular China.

Para fundamentar las alegaciones de distorsiones significativas, los solicitantes se basaron en la información contenida en el informe sobre el país presentado por los servicios de la Comisión el 20 de diciembre de 2017, en el que se describían las circunstancias específicas del mercado en la República Popular China <sup>(5)</sup>. En particular, los solicitantes alegaron que la producción y la venta del producto objeto de reconsideración se ven afectadas por las distorsiones en los sectores de materias primas, petroquímico y químico de China. Además, los solicitantes se basaron en los informes emitidos por las autoridades estadounidenses en los procedimientos antidumping y antisubvenciones relativos a las importaciones de ácido cítrico y determinadas sales de citrato procedentes de la República Popular China.

En consecuencia, de conformidad con el artículo 2, apartado 6 bis, letra a), del Reglamento de base, la alegación de continuación y reaparición del dumping se basa en la comparación de un valor normal, calculado a partir de costes de producción y venta que reflejan precios o valores de referencia no distorsionados en un país representativo adecuado, con el precio de exportación (franco fábrica) del producto objeto de reconsideración del país afectado cuando se vende para su exportación a la Unión. Sobre esta base, los márgenes de dumping calculados son significativos en lo que concierne al país afectado.

A la luz de la información disponible, la Comisión considera que hay elementos de prueba suficientes, con arreglo al artículo 5, apartado 9, del Reglamento de base, que apuntan a que, debido a la existencia de distorsiones significativas que afectan a los precios y costes, la utilización de los precios y costes internos del país afectado es inadecuada, lo que justifica el inicio de una investigación sobre la base del artículo 2, apartado 6 bis, del Reglamento de base.

El informe sobre el país está disponible en el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio <sup>(6)</sup>.

#### 4.2. *Alegación de probabilidad de reaparición del perjuicio*

Los solicitantes alegan la probabilidad de reaparición del perjuicio. Los solicitantes han aportado suficientes elementos de prueba de que, si se dejan expirar las medidas, es probable que aumente el nivel actual de importaciones del producto objeto de reconsideración desde el país afectado a la Unión debido a la existencia de una capacidad de producción no utilizada en la República Popular China.

Los solicitantes también alegan que la desaparición del perjuicio se ha debido principalmente a la existencia de medidas y que, si se deja que estas expiren, la reanudación de importaciones en cantidades sustanciales a precios objeto de dumping desde el país afectado probablemente acarrearía una reaparición del perjuicio para la industria de la Unión.

### 5. Procedimiento

Habiendo determinado, previa consulta al Comité creado en virtud del artículo 15, apartado 1, del Reglamento de base, que existen suficientes elementos de prueba de la probabilidad de dumping y perjuicio para justificar el inicio de una reconsideración por expiración, la Comisión inicia mediante el presente anuncio una reconsideración de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento de base.

La reconsideración por expiración determinará si es probable que la expiración de las medidas conlleve una continuación o reaparición del dumping del producto objeto de reconsideración originario del país afectado y una continuación o reaparición del perjuicio para la industria de la Unión.

El Reglamento (UE) 2018/825 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(7)</sup>, que entró en vigor el 8 de junio de 2018 (el «paquete de modernización de los instrumentos de defensa comercial»), introdujo cambios significativos en el calendario y los plazos aplicables anteriormente en los procedimientos antidumping. Están acortados los plazos para que las partes interesadas se den a conocer, en particular en la primera fase de la investigación.

<sup>(5)</sup> Commission Staff Working Document on Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations [«Documento de trabajo de los servicios de la Comisión sobre las distorsiones significativas en la economía de la República Popular China a efectos de las investigaciones de defensa comercial», documento en inglés], de 20 de diciembre de 2017, SWD(2017) 483 final/2, disponible en la siguiente dirección: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc\\_156474.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf).

<sup>(6)</sup> Los documentos mencionados en el informe sobre el país también pueden obtenerse previa solicitud debidamente motivada.

<sup>(7)</sup> Reglamento (UE) 2018/825 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2016/1036, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea, y el Reglamento (UE) 2016/1037, sobre la defensa contra las importaciones subvencionadas originarias de países no miembros de la Unión Europea (DO L 143 de 7.6.2018, p. 1).

### 5.1. **Período de investigación de la reconsideración y período considerado**

La investigación de la continuación o reaparición del dumping abarcará el período comprendido entre el 1 de enero de 2019 y el 31 de diciembre de 2019 («el período de investigación de la reconsideración»). El análisis de las tendencias pertinentes para evaluar la probabilidad de continuación o reaparición del perjuicio abarcará el período comprendido entre el 1 de enero de 2016 y el final del período de investigación («el período considerado»).

### 5.2. **Observaciones sobre la solicitud y el inicio de la investigación**

Se invita a todas las partes interesadas a dar a conocer sus opiniones sobre los insumos y los códigos del Sistema Armonizado (SA) facilitados en la solicitud <sup>(8)</sup> en el plazo de quince días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(9)</sup>.

Todas las partes interesadas que deseen presentar alguna observación sobre la solicitud (incluidas las cuestiones relativas al perjuicio y la causalidad) o sobre cualquier aspecto relativo al inicio de la investigación (incluido el grado de apoyo a la solicitud) deberán hacerlo en el plazo de treinta y siete días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio.

Toda solicitud de audiencia en relación con el inicio de la investigación deberá presentarse en el plazo de quince días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio.

### 5.3. **Procedimiento para determinar la probabilidad de continuación o reaparición del dumping**

En una reconsideración por expiración, la Comisión examina las exportaciones a la Unión en el período de investigación de la reconsideración e, independientemente de estas exportaciones, estudia si, teniendo en cuenta la situación de las empresas que producen y venden el producto objeto de reconsideración en el país afectado, es probable que las exportaciones a la Unión a precios objeto de dumping continúen o reaparezcan si expiran las medidas.

Por tanto, se invita a participar en la investigación de la Comisión a todos los productores <sup>(10)</sup> del producto objeto de reconsideración del país afectado, independientemente de si, en el período de investigación de la reconsideración, exportaron o no dicho producto a la Unión.

#### 5.3.1. *Investigación de los productores del país afectado*

Dado que el número de productores de la República Popular China implicados en esta reconsideración por expiración puede ser elevado, y con objeto de finalizar la investigación dentro de los plazos reglamentarios, la Comisión podrá seleccionar una muestra para limitar a una cifra razonable el número de productores que serán investigados (proceso también denominado «muestreo»). El muestreo se efectuará de conformidad con el artículo 17 del Reglamento de base.

A fin de que la Comisión pueda decidir si es necesario el muestreo y, de serlo, seleccionar una muestra, por el presente anuncio se ruega a todos los productores, o a los representantes que actúen en su nombre, incluidos los que no cooperaron en la investigación que condujo a la adopción de las medidas objeto de la presente reconsideración, que faciliten a la Comisión, en el plazo de siete días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio, la información sobre sus empresas que se pide en el anexo I.

Al objeto de obtener la información que considere necesaria para la selección de la muestra de productores en el país afectado, la Comisión se pondrá también en contacto con las autoridades de la República Popular China, y podrá ponerse en contacto con las asociaciones de productores conocidas de dicho país.

Si es necesaria una muestra, los productores serán seleccionados en función del mayor volumen representativo de producción, venta o exportación que pueda investigarse razonablemente en el tiempo disponible. La Comisión notificará a todos los productores conocidos del país afectado, a las autoridades del país afectado y a las asociaciones de productores del país afectado, en su caso a través de las autoridades de dicho país, qué empresas han sido seleccionadas para formar parte de la muestra.

Una vez que la Comisión haya recibido la información necesaria para seleccionar una muestra de productores, informará a las partes interesadas de su decisión sobre su inclusión en la muestra. Salvo disposición en contrario, los productores incluidos en la muestra tendrán que presentar un cuestionario cumplimentado en el plazo de treinta días a partir de la fecha en que se les notifique la decisión de incluirlos en la muestra.

<sup>(8)</sup> También se facilita información sobre los códigos SA en el resumen de la solicitud de reconsideración, disponible en el sitio web de la Dirección General de Comercio (<http://trade.ec.europa.eu/tdi/>).

<sup>(9)</sup> Salvo que se especifique otra cosa, todas las referencias a la publicación del presente anuncio se entenderán hechas a su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

<sup>(10)</sup> Se entiende por productor toda empresa del país afectado que produzca el producto objeto de reconsideración, incluida cualquiera de sus empresas vinculadas que participe en la producción, en las ventas nacionales o en la exportación de dicho producto.

La Comisión añadirá una nota al expediente para inspección por las partes interesadas en la que se plasme la selección de la muestra. Cualquier observación con respecto a la selección de la muestra deberá recibirse en el plazo de tres días a partir de la fecha de notificación de la decisión sobre la muestra.

En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) está disponible una copia del cuestionario dirigido a los productores del país afectado.

Sin perjuicio de la posible aplicación del artículo 18 del Reglamento de base, se considerará que cooperan en la investigación las empresas que se han mostrado de acuerdo con su posible inclusión en la muestra, aunque no hayan sido seleccionadas para formar parte de ella («productores cooperantes no incluidos en la muestra»).

### 5.3.2. Procedimiento adicional con respecto al país afectado

Se invita a todas las partes interesadas a que expongan sus puntos de vista, presenten la información oportuna y aporten pruebas justificativas con respecto a la aplicación del artículo 2, apartado 6 bis, del Reglamento de base, en las condiciones establecidas en el presente anuncio. Salvo disposición en contrario, la información y las pruebas justificativas deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de treinta y siete días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio.

Con arreglo al artículo 2, apartado 6 bis, letra e), del Reglamento de base, tras el inicio de la investigación, la Comisión, mediante una nota al expediente para inspección por las partes interesadas, informará con prontitud a las partes en la investigación sobre las fuentes pertinentes que tenga la intención de utilizar para determinar el valor normal en el país afectado con arreglo al artículo 2, apartado 6 bis, de dicho Reglamento. Se cubrirán todas las fuentes, incluida la selección de un tercer país representativo apropiado cuando proceda. Las partes en la investigación dispondrán de un plazo para formular observaciones, que será de diez días a partir de la fecha en la que esa nota se añada al expediente.

De acuerdo con la información de que dispone la Comisión, un posible tercer país representativo del país afectado es, en este caso, Colombia. Con el fin de seleccionar finalmente el tercer país representativo apropiado, la Comisión examinará si existen países con un nivel de desarrollo económico similar al del país afectado, en los que haya producción y ventas del producto objeto de reconsideración y en los que los datos pertinentes estén fácilmente disponibles. Cuando haya más de un país de estas características, se dará preferencia, en su caso, a los países con un nivel adecuado de protección social y medioambiental.

Con respecto a las fuentes pertinentes, la Comisión invita a todos los productores del país afectado a que presenten la información solicitada en el anexo III del presente anuncio en el plazo de quince días a partir de la fecha de su publicación.

Además, toda información fáctica facilitada para valorar los costes y los precios con arreglo al artículo 2, apartado 6 bis, letra a), del Reglamento de base deberá presentarse en el plazo de sesenta y cinco días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio. Esta información fáctica debe extraerse exclusivamente de fuentes accesibles al público.

A fin de obtener la información que considere necesaria para su investigación sobre las presuntas distorsiones significativas a tenor del artículo 2, apartado 6 bis, letra b), del Reglamento de base, la Comisión pondrá también un cuestionario a disposición del Gobierno del país afectado.

### 5.3.3. Investigación de los importadores no vinculados <sup>(11)</sup> <sup>(12)</sup>

Se invita a participar en esta investigación a los importadores no vinculados que importen en la Unión el producto objeto de reconsideración procedente de la República Popular China, incluidos los que no cooperaron en las investigaciones que condujeron a la adopción de las medidas vigentes.

<sup>(11)</sup> Solo podrán incluirse en la muestra importadores que no estén vinculados con productores del país afectado. Los importadores vinculados con productores deberán cumplimentar el anexo I del cuestionario destinado a dichos productores en el país afectado. De conformidad con el artículo 127 del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2447 de la Comisión, de 24 de noviembre de 2015, por el que se establecen normas de desarrollo de determinadas disposiciones del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se considerará que dos personas están vinculadas en los siguientes casos: a) si una de ellas forma parte de la dirección o del consejo de administración de la empresa de la otra; b) si ambas tienen jurídicamente la condición de asociadas; c) si una es empleada de la otra; d) si una tercera persona posee, controla o tiene, directa o indirectamente, el 5 % o más de las acciones o títulos con derecho a voto de una y otra; e) si una de ellas controla, directa o indirectamente, a la otra; f) si ambas son controladas, directa o indirectamente, por una tercera persona; g) si juntas controlan, directa o indirectamente, a una tercera persona; o h) si son miembros de la misma familia (DO L 343 de 29.12.2015, p. 558). Solo se considera que las personas son miembros de la misma familia si su relación de parentesco es una de las siguientes: i) marido y mujer; ii) ascendientes y descendientes en línea directa, en primer grado; iii) hermanos y hermanas (carnales, consanguíneos o uterinos); iv) ascendientes y descendientes en línea directa, en segundo grado; v) tío o tía y sobrino o sobrina; vi) suegros y yerno o nuera; y vii) cuñados y cuñadas. De conformidad con el artículo 5, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se entiende por «persona» toda persona física o jurídica, así como cualquier asociación de personas que no sea una persona jurídica pero cuya capacidad para realizar actos jurídicos esté reconocida por el Derecho de la Unión o el nacional (DO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

<sup>(12)</sup> Los datos facilitados por importadores no vinculados también pueden utilizarse en relación con aspectos de la presente investigación distintos de la determinación del dumping.

Dado que el número de importadores no vinculados implicados en esta reconsideración por expiración puede ser elevado, y con objeto de finalizar la investigación dentro de los plazos reglamentarios, la Comisión podrá seleccionar una muestra para limitar a una cifra razonable el número de importadores no vinculados que serán investigados (proceso también denominado «muestreo»). El muestreo se efectuará de conformidad con el artículo 17 del Reglamento de base.

A fin de que la Comisión pueda decidir si es necesario el muestreo y, de serlo, seleccionar una muestra, por el presente anuncio se ruega a todos los importadores no vinculados, o a los representantes que actúen en su nombre, incluidos los que no cooperaron en la investigación que condujo a la adopción de las medidas objeto de la presente reconsideración, que se den a conocer a la Comisión. Deben hacerlo en el plazo de siete días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio, facilitando a la Comisión la información sobre sus empresas solicitada en el anexo II del presente anuncio.

A fin de obtener la información que considere necesaria para la selección de la muestra de importadores no vinculados, la Comisión también podrá ponerse en contacto con las asociaciones de importadores conocidas.

Si es necesaria una muestra, los importadores podrán ser seleccionados sobre la base del mayor volumen representativo de ventas en la Unión del producto objeto de reconsideración procedente del país afectado que pueda investigarse razonablemente en el plazo disponible. La Comisión notificará a todos los importadores no vinculados conocidos y asociaciones conocidas de importadores qué empresas han sido seleccionadas para formar parte de la muestra.

La Comisión añadirá también una nota al expediente para inspección por las partes interesadas en la que se plasme la selección de la muestra. Cualquier observación con respecto a la selección de la muestra deberá recibirse en el plazo de tres días a partir de la fecha de notificación de la decisión sobre la muestra.

Salvo que se indique otra cosa, los importadores no vinculados incluidos en la muestra deberán presentar el cuestionario cumplimentado en el plazo de treinta días a partir de la fecha de notificación de la selección de la muestra.

En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) figura una copia del cuestionario dirigido a los importadores no vinculados.

#### **5.4. Procedimiento para determinar la probabilidad de continuación o reparación del perjuicio**

A fin de determinar si es probable que continúe o reaparezca el perjuicio para la industria de la Unión, se invita a los productores del producto objeto de reconsideración de la Unión a participar en la investigación de la Comisión.

##### *5.4.1. Investigación de los productores de la Unión*

Con el fin de obtener la información que considera necesaria para su investigación por lo que se refiere a los productores de la Unión, salvo disposición en contrario, los dos productores de la Unión conocidos, N.V. Citrique Belge S.A. y Jungbunzlauer Austria AG deben presentar a la Comisión el cuestionario cumplimentado en el plazo de treinta y siete días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio.

Se invita a otros posibles productores de la Unión y a las asociaciones que los representen a ponerse inmediatamente en contacto con la Comisión, preferiblemente por correo electrónico, a más tardar en el plazo de siete días desde la publicación del presente anuncio, salvo disposición en contrario, con objeto de darse a conocer y solicitar un cuestionario.

En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) figura una copia del cuestionario dirigido a los productores de la Unión.

#### **5.5. Procedimiento para evaluar el interés de la Unión**

En caso de que se confirme la probabilidad de continuación o reparación del dumping y la reparación del perjuicio, se determinará, con arreglo al artículo 21 del Reglamento de base, si el mantenimiento de las medidas antidumping iría o no en detrimento de los intereses de la Unión.

Se invita a los productores de la Unión, a los importadores y a las asociaciones que los representen, a los usuarios y a las asociaciones que los representen, a los sindicatos y a las organizaciones que representen a los consumidores a que faciliten a la Comisión información sobre los intereses de la Unión. Para participar en la investigación, las organizaciones que representen a los consumidores deberán demostrar que existe un nexo objetivo entre sus actividades y el producto objeto de reconsideración.

Salvo disposición en contrario, la información sobre la evaluación del interés de la Unión deberá facilitarse en el plazo de treinta y siete días desde la fecha de publicación del presente anuncio. Dicha información podrá facilitarse, bien en formato libre, o bien cumplimentando un cuestionario preparado por la Comisión.

En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio ([http://trade.ec.europa.eu/tdi/case\\_details.cfm?id=2432](http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432)) figura una copia de los cuestionarios, incluido el cuestionario dirigido a los usuarios del producto objeto de reconsideración. En cualquier caso, la información facilitada con arreglo al artículo 21 solo se tendrá en cuenta si se presenta acompañada de pruebas fácticas.

#### 5.6. *Partes interesadas*

Para participar en la investigación, las partes interesadas, tales como los productores del país afectado, los productores de la Unión, los importadores y las asociaciones que los representen, los usuarios y las asociaciones que los representen, así como los sindicatos y las asociaciones que representen a las organizaciones de consumidores, deben demostrar primero que existe un nexo objetivo entre sus actividades y el producto objeto de reconsideración.

Los productores del país afectado, los productores de la Unión, los importadores y las asociaciones que los representen que hayan facilitado información con arreglo a los procedimientos descritos en los puntos 5.2, 5.3 y 5.4 se considerarán partes interesadas si existe un nexo objetivo entre sus actividades y el producto objeto de reconsideración.

Otras partes solo podrán participar en la investigación como partes interesadas desde el momento en que se den a conocer, y a condición de que exista un nexo objetivo entre sus actividades y el producto objeto de reconsideración. La consideración de parte interesada se entiende sin perjuicio de la aplicación del artículo 18 del Reglamento de base.

El acceso al expediente para inspección por las partes interesadas se efectúa a través de TRON.tdi, en la siguiente dirección: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Para acceder deben seguirse las instrucciones que figuran en esa página.

#### 5.7. *Otra información presentada por escrito*

Se invita a todas las partes interesadas a que expongan sus puntos de vista, presenten la información oportuna y aporten pruebas justificativas en las condiciones establecidas en el presente anuncio. Salvo disposición en contrario, la información y las pruebas justificativas deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de treinta y siete días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio.

#### 5.8. *Posibilidad de audiencia con los servicios de investigación de la Comisión*

Todas las partes interesadas podrán solicitar audiencia con los servicios de investigación de la Comisión. Toda solicitud de audiencia deberá hacerse por escrito, especificar los motivos e incluir un resumen de lo que la parte interesada quiere debatir durante la audiencia. La audiencia se limitará a las cuestiones expuestas previamente por escrito por las partes interesadas.

En principio, las audiencias no se destinarán a presentar información fáctica que todavía no esté en el expediente. No obstante, en interés de una buena administración y para permitir a los servicios de la Comisión avanzar en la investigación, podrá indicarse a las partes interesadas que aporten nueva información fáctica después de una audiencia.

#### 5.9. *Instrucciones para presentar información por escrito y enviar los cuestionarios cumplimentados y la correspondencia*

La información presentada a la Comisión con vistas a las investigaciones de defensa comercial deberá estar libre de derechos de autor. Las partes interesadas, antes de presentar a la Comisión información o datos sujetos a derechos de autor de terceros, deberán solicitar al titular de dichos derechos un permiso específico que autorice a la Comisión, de forma explícita, para lo siguiente: a) utilizar la información y los datos necesarios para el presente procedimiento de defensa comercial; y b) suministrar la información o los datos a las partes interesadas en la presente investigación de forma que les permitan ejercer su derecho de defensa.

Toda la información presentada por escrito para la que se solicite un trato confidencial, con inclusión de la información solicitada en el presente anuncio, los cuestionarios cumplimentados y la correspondencia de las partes interesadas, deberá llevar la indicación «Difusión restringida» (*Limited*) <sup>(13)</sup>. Se invita a las partes que presenten información en el transcurso de esta investigación a que indiquen los motivos para solicitar un trato confidencial.

Las partes interesadas que faciliten información «de difusión restringida» (*Limited*) deberán proporcionar resúmenes no confidenciales de dicha información, con arreglo al artículo 19, apartado 2, del Reglamento de base, con la indicación «For inspection by interested parties» (para inspección por las partes interesadas). Estos resúmenes deberán ser suficientemente detallados para permitir una comprensión razonable del contenido de la información facilitada con carácter confidencial. Si una parte que presenta información confidencial no justifica suficientemente su solicitud de trato confidencial, o si presenta la información sin un resumen no confidencial con el formato y la calidad requeridos, la Comisión podrá no tener en cuenta esa información, salvo que se pueda demostrar de manera satisfactoria, a partir de fuentes apropiadas, que dicha información es correcta.

<sup>(13)</sup> Un documento con la indicación «Difusión restringida» (*Limited*) se considera confidencial con arreglo al artículo 19 del Reglamento de base y al artículo 6 del Acuerdo de la OMC relativo a la aplicación del artículo VI del GATT de 1994 (Acuerdo Antidumping). Se considera también protegido con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

Se invita a las partes interesadas a que envíen toda la información y las solicitudes mediante TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>), incluidas las copias escaneadas de los poderes notariales y las certificaciones. Al utilizar TRON.tdi o el correo electrónico, las partes interesadas manifiestan su acuerdo con las normas aplicables a la información presentada por medios electrónicos contenidas en el documento «CORRESPONDENCIA CON LA COMISIÓN EUROPEA EN CASOS DE DEFENSA COMERCIAL», publicado en el sitio web de la Dirección General de Comercio: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf). Las partes interesadas deberán indicar su nombre, dirección y número de teléfono, así como una dirección de correo electrónico válida, y asegurarse de que esta última sea una dirección de correo electrónico oficial de la empresa, que funcione y se consulte a diario. Una vez facilitados los datos de contacto, la Comisión se comunicará con las partes interesadas únicamente mediante TRON.tdi o por correo electrónico, a no ser que estas soliciten expresamente recibir todos los documentos de la Comisión por otro medio de comunicación, o que la naturaleza del documento que se vaya a enviar exija que se envíe por correo certificado. En relación con otras normas y otra información sobre la correspondencia con la Comisión, incluidos los principios que se aplican a la información presentada por TRON.tdi y correo electrónico, las partes interesadas deberán consultar las instrucciones de comunicación con las partes interesadas mencionadas.

Dirección de la Comisión para la correspondencia:

Comisión Europea  
Dirección General de Comercio  
Dirección H  
Despacho: CHAR 04/039  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico:

Para cuestiones relacionadas con el dumping:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

Para cuestiones relacionadas con el perjuicio:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

## 6. Calendario de la investigación

La investigación se concluirá normalmente en el plazo de doce meses y, en cualquier caso, en el plazo máximo de quince meses a partir de la fecha de publicación del presente anuncio, con arreglo al artículo 11, apartado 5, del Reglamento de base.

## 7. Presentación de información

Por regla general, las partes interesadas solo podrán presentar información en los plazos especificados en el punto 5 del presente anuncio.

Con objeto de finalizar la investigación dentro de los plazos obligatorios, la Comisión no aceptará información presentada por las partes interesadas pasado el plazo para presentar observaciones sobre la divulgación final, o, en su caso, pasado el plazo para presentar observaciones sobre la divulgación final complementaria.

## 8. Posibilidad de formular observaciones sobre la información presentada por otras partes

Con el fin de garantizar los derechos de defensa, las partes interesadas deben tener la posibilidad de formular observaciones sobre la información presentada por otras partes interesadas. Al hacerlo, las partes interesadas solo podrán abordar las cuestiones planteadas en la información presentada por esas otras partes interesadas, sin plantear nuevas cuestiones.

Salvo disposición en contrario, las observaciones sobre la información facilitada por otras partes interesadas en respuesta a la divulgación de las conclusiones definitivas deben presentarse en el plazo de cinco días a partir de la fecha límite para presentar observaciones sobre las conclusiones definitivas. Salvo disposición en contrario, si se produce una divulgación final complementaria, las observaciones de otras partes interesadas en relación con esta divulgación complementaria deben presentarse en el plazo de un día a partir de la fecha límite para presentar observaciones sobre esta divulgación complementaria.

El calendario señalado se entiende sin perjuicio del derecho de la Comisión a pedir información adicional a las partes interesadas en casos debidamente justificados.

## 9. Prórroga de los plazos especificados en el presente anuncio

Podrán concederse prórrogas de los plazos especificados en el presente anuncio a petición de las partes interesadas debidamente justificada.

Las prórrogas del plazo de respuesta a los cuestionarios y de otros plazos establecidos en el presente anuncio o en comunicaciones específicas con las partes interesadas se limitarán a un máximo de tres días adicionales. Esta prórroga podrá ampliarse hasta un máximo de siete días si el solicitante puede demostrar que existen circunstancias excepcionales.

#### 10. Falta de cooperación

Cuando una parte interesada deniegue el acceso a la información necesaria, no facilite dicha información en los plazos establecidos u obstaculice de forma significativa la investigación, las conclusiones, positivas o negativas, podrán formularse a partir de los datos disponibles, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento de base.

Si se comprueba que alguna de las partes interesadas ha facilitado información falsa o engañosa, podrá no tenerse en cuenta dicha información y hacerse uso de los datos disponibles.

Si una parte interesada no coopera o solo coopera parcialmente y, como consecuencia de ello, las conclusiones se basan en los datos disponibles, conforme a lo dispuesto en el artículo 18 del Reglamento de base, el resultado podrá ser menos favorable para ella de lo que habría sido si hubiera cooperado.

El hecho de no dar una respuesta por medios informatizados no se considerará una falta de cooperación, siempre que la parte interesada demuestre que presentar la respuesta de esta forma supondría un trabajo o un coste suplementario desproporcionados. Dicha parte deberá ponerse de inmediato en contacto con la Comisión.

#### 11. Consejero Auditor

Las partes interesadas podrán solicitar la intervención del Consejero Auditor en los procedimientos comerciales. El Consejero Auditor revisa las solicitudes de acceso al expediente, las controversias sobre la confidencialidad de los documentos, las solicitudes de prórroga de los plazos y cualquier otra petición sobre los derechos de defensa de las partes interesadas y las terceras partes que pueda formularse durante el procedimiento.

El Consejero Auditor puede celebrar audiencias con las partes interesadas y mediar entre ellas y los servicios de la Comisión para garantizar el pleno ejercicio de los derechos de defensa de las partes interesadas. Toda solicitud de audiencia con el Consejero Auditor deberá hacerse por escrito, especificando los motivos. El Consejero Auditor examinará los motivos de las solicitudes. Estas audiencias solo deberán celebrarse si las cuestiones no han sido resueltas con los servicios de la Comisión a su debido tiempo.

Toda solicitud deberá presentarse en los plazos previstos y con prontitud, a fin de no estorbar el correcto desarrollo de los procedimientos. Para ello, las partes interesadas deberán solicitar la intervención del Consejero Auditor lo antes posible una vez que haya surgido el motivo que justifique su intervención. Cuando las solicitudes de audiencia se presenten fuera de los plazos pertinentes, el Consejero Auditor examinará también los motivos del retraso, la naturaleza de las cuestiones planteadas y la incidencia de esas cuestiones sobre los derechos de defensa, teniendo debidamente en cuenta los intereses de la buena administración y la finalización puntual de la investigación.

Las partes interesadas podrán encontrar más información, así como los datos de contacto, en las páginas web del Consejero Auditor, en el sitio web de la Dirección General de Comercio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

#### 12. Posibilidad de solicitar una reconsideración con arreglo al artículo 11, apartado 3, del Reglamento de base

Dado que la presente reconsideración por expiración se inicia conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento de base, sus conclusiones no conducirán a la modificación de las medidas vigentes, sino a su derogación o a su mantenimiento de conformidad con el artículo 11, apartado 6, de ese mismo Reglamento.

Si cualquiera de las partes interesadas considera que está justificada una reconsideración de las medidas con vistas a su eventual modificación, podrá solicitar dicha reconsideración con arreglo al artículo 11, apartado 3, del Reglamento de base.

Las partes que deseen solicitar tal reconsideración, que se llevaría a cabo con independencia de la reconsideración por expiración objeto del presente anuncio, pueden ponerse en contacto con la Comisión en la dirección indicada anteriormente.

#### 13. Tratamiento de datos personales

Todo dato personal obtenido en el transcurso de esta investigación se tratará de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(14)</sup>.

<sup>(14)</sup> Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2018, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones, órganos y organismos de la Unión, y a la libre circulación de esos datos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 45/2001 y la Decisión n.º 1247/2002/CE (DO L 295 de 21.11.2018, p. 39).

En el sitio web de la Dirección General de Comercio figura un aviso de protección de datos que informa a todos los particulares acerca del tratamiento de los datos personales en el marco de las actividades de defensa comercial de la Comisión: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>.

---

## ANEXO I

<input type="checkbox"/>	Difusión restringida («Limited») <sup>(1)</sup>
<input type="checkbox"/>	Versión para inspección por las partes interesadas
(marque la casilla correspondiente)	

**INVESTIGACIÓN DE LA RECONSIDERACIÓN POR EXPIRACIÓN DE LAS MEDIDAS ANTIDUMPING RELATIVAS A LAS IMPORTACIONES DE ÁCIDO CÍTRICO ORIGINARIO DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

**INFORMACIÓN PARA LA SELECCIÓN DE LA MUESTRA DE PRODUCTORES DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

La finalidad del presente formulario es ayudar a los productores de la República Popular China a facilitar la información para el muestreo solicitada en el punto 5.3.1 del anuncio de inicio.

Tanto la versión de difusión restringida como la versión para inspección por las partes interesadas deben remitirse a la Comisión según lo establecido en el anuncio de inicio.

**1. IDENTIDAD Y DATOS DE CONTACTO**

Indique los siguientes datos sobre su empresa:

Nombre de la empresa	
Dirección	
Persona de contacto	
Correo electrónico	
Teléfono	
N.º de fax	

**2. VOLUMEN DE NEGOCIO, VOLUMEN DE VENTAS, PRODUCCIÓN Y CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN**

En lo que concierne al producto objeto de reconsideración tal como se define en el anuncio de inicio y originario de la República Popular China, respecto al período de investigación de la reconsideración, definido en el punto 5.1 del anuncio de inicio, indique las ventas de exportación a la Unión correspondientes a cada uno de los veintiocho Estados miembros <sup>(2)</sup> por separado y en total, las ventas de exportación al resto del mundo (en total y a los cinco principales países importadores), las ventas en el mercado nacional, la producción y la capacidad de producción. Indique la unidad de peso o volumen y la moneda utilizada.

<sup>(1)</sup> El presente documento está destinado únicamente a uso interno. Está protegido de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43). Es un documento confidencial de conformidad con el artículo 19 del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea (DO L 176 de 30.6.2016, p. 21) y el artículo 6 del Acuerdo de la OMC sobre la aplicación del artículo VI del GATT de 1994 (Acuerdo Antidumping).

<sup>(2)</sup> Los veintiocho Estados miembros de la Unión Europea son los siguientes: Bélgica, Bulgaria, Chequia, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia y Reino Unido.

## Cuadro I

## Volumen de negocio y volumen de ventas

	Indique la unidad de medida		Valor en moneda contable Indique la moneda utilizada
	Ventas de exportación a la Unión, correspondientes a cada uno de los veintiocho Estados miembros por separado y en total, del producto objeto de reconsideración fabricado por su empresa	Total	
Indique cada Estado miembro <sup>(1)</sup> :			
Ventas de exportación al resto del mundo del producto objeto de reconsideración fabricado por su empresa	Total		
	Indique los cinco principales países importadores precisando los volúmenes y valores respectivos.		
Ventas nacionales del producto objeto de reconsideración fabricado por su empresa			

<sup>(1)</sup> Añada más líneas si es necesario.

## Cuadro II

## Producción y capacidad de producción

	Indique la unidad de medida
Producción global de su empresa del producto objeto de reconsideración	
Capacidad de producción de su empresa del producto objeto de reconsideración	

3. ACTIVIDADES DE SU EMPRESA Y DE LAS EMPRESAS VINCULADAS <sup>(3)</sup>

Detalle las actividades exactas de la empresa y de todas las empresas vinculadas (enumérelas e indique la relación con su empresa) que participan en la producción o la venta (exportaciones o ventas nacionales) del producto objeto de reconsideración. Estas actividades pueden incluir, entre otras cosas, la compra del producto objeto de reconsideración, su producción en régimen de subcontratación, su transformación o su comercialización.

<sup>(3)</sup> De conformidad con el artículo 127 del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2447 de la Comisión, de 24 de noviembre de 2015, por el que se establecen normas de desarrollo de determinadas disposiciones del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se considera que dos personas están vinculadas en los siguientes casos: a) si una de ellas forma parte de la dirección o del consejo de administración de la empresa de la otra; b) si ambas tienen jurídicamente la condición de asociadas; c) si una es empleada de la otra; d) si una tercera persona posee, controla o tiene, directa o indirectamente, el 5 % o más de las acciones o títulos con derecho a voto de una y otra; e) si una de ellas controla, directa o indirectamente, a la otra; f) si ambas son controladas, directa o indirectamente, por una tercera persona; g) si juntas controlan, directa o indirectamente, a una tercera persona; o h) si son miembros de la misma familia (DO L 343 de 29.12.2015, p. 558). Solo se considerará que las personas son miembros de la misma familia si su relación de parentesco es una de las siguientes: i) marido y mujer; ii) ascendientes y descendientes en línea directa, en primer grado; iii) hermanos y hermanas (carnales, consanguíneos o uterinos); iv) ascendientes y descendientes en línea directa, en segundo grado; v) tío o tía y sobrino o sobrina; vi) suegros y yerno o nuera; y vii) cuñados y cuñadas. De conformidad con el artículo 5, punto 4, del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se entiende por «persona» toda persona física o jurídica, así como cualquier asociación de personas que no sea una persona jurídica pero cuya capacidad para realizar actos jurídicos esté reconocida por el Derecho de la Unión o el nacional (DO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

Nombre de la empresa y ubicación	Actividades	Relación

#### 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

Facilite cualquier otra información pertinente que la empresa considere útil para ayudar a la Comisión en la selección de la muestra.

#### 5. CERTIFICACIÓN

Al facilitar la información mencionada, la empresa acepta su posible inclusión en la muestra. Si la empresa resulta seleccionada para formar parte de la muestra, deberá completar un cuestionario y aceptar una visita en sus instalaciones para verificar sus respuestas. Si la empresa se manifiesta en contra de su posible inclusión en la muestra, se considerará que no ha cooperado en la investigación. Las conclusiones de la Comisión sobre los productores exportadores que no cooperen se basarán en los datos disponibles y el resultado podrá ser menos favorable para la empresa de que se trate de lo que habría sido si hubiera cooperado.

Firma de la persona autorizada:

Nombre, apellidos y cargo de la persona autorizada:

Fecha:

\_\_\_\_\_

## ANEXO II

<input type="checkbox"/>	Difusión restringida («Limited») <sup>(1)</sup>
<input type="checkbox"/>	Versión para inspección por las partes interesadas
(marque la casilla correspondiente)	

**INVESTIGACIÓN DE LA RECONSIDERACIÓN POR EXPIRACIÓN DE LAS MEDIDAS ANTIDUMPING RELATIVAS A LAS IMPORTACIONES DE ÁCIDO CÍTRICO ORIGINARIO DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

**INFORMACIÓN PARA LA SELECCIÓN DE LA MUESTRA DE IMPORTADORES NO VINCULADOS**

La finalidad del presente formulario es ayudar a los importadores no vinculados a facilitar la información solicitada para el muestreo en el punto 5.3.3 del anuncio de inicio.

Tanto la versión de difusión restringida como la versión para inspección por las partes interesadas deben remitirse a la Comisión según lo establecido en el anuncio de inicio.

**1. IDENTIDAD Y DATOS DE CONTACTO**

Indique los siguientes datos sobre su empresa:

Nombre de la empresa	
Dirección	
Persona de contacto	
Correo electrónico	
Teléfono	
N.º de fax	

**2. VOLUMEN DE NEGOCIO Y VOLUMEN DE VENTAS**

Indique el volumen de negocio total en euros (EUR) de la empresa y el volumen de negocio y el peso o el volumen de las importaciones en la Unión <sup>(2)</sup> y de las reventas en el mercado de la Unión tras su importación desde la República Popular China de ácido cítrico, según se define en el anuncio de inicio, durante el período de investigación de la reconsideración, así como el peso o el volumen correspondientes. Indique la unidad de peso o volumen utilizada.

	INDIQUE LA UNIDAD DE MEDIDA	VALOR EN EUROS (EUR)
Volumen de negocio total de su empresa en euros (EUR)		
Importaciones en la Unión del producto objeto de reconsideración		

<sup>(1)</sup> El presente documento está destinado únicamente a uso interno. Está protegido de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43). Es un documento confidencial de conformidad con el artículo 19 del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea (DO L 176 de 30.6.2016, p. 21) y el artículo 6 del Acuerdo de la OMC sobre la aplicación del artículo VI del GATT de 1994 (Acuerdo Antidumping).

<sup>(2)</sup> Los veintiocho Estados miembros de la Unión Europea son los siguientes: Bélgica, Bulgaria, Chequia, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia y Reino Unido.

	INDIQUE LA UNIDAD DE MEDIDA	VALOR EN EUROS (EUR)
Reventas en el mercado de la Unión del producto objeto de reconsideración tras su importación desde la República Popular China		

### 3. ACTIVIDADES DE SU EMPRESA Y DE LAS EMPRESAS VINCULADAS <sup>(3)</sup>

Detalle las actividades exactas de la empresa y de todas las empresas vinculadas (enumérelas e indique la relación con su empresa) que participan en la producción o la venta (exportaciones o ventas nacionales) del producto objeto de reconsideración. Estas actividades pueden incluir, entre otras cosas, la compra del producto objeto de reconsideración, su producción en régimen de subcontratación, su transformación o su comercialización.

NOMBRE DE LA EMPRESA Y UBICACIÓN	ACTIVIDADES	RELACIÓN

### 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

Facilite cualquier otra información pertinente que la empresa considere útil para ayudar a la Comisión en la selección de la muestra.

### 5. CERTIFICACIÓN

Al facilitar la información mencionada, la empresa acepta su posible inclusión en la muestra. Si la empresa resulta seleccionada para formar parte de la muestra, deberá completar un cuestionario y aceptar una visita en sus instalaciones para verificar sus respuestas. Si la empresa se manifiesta en contra de su posible inclusión en la muestra, se considerará que no ha cooperado en la investigación. Las conclusiones de la Comisión sobre los importadores que no cooperen se basarán en los datos disponibles y el resultado podrá ser menos favorable para la empresa de que se trate de lo que habría sido si hubiera cooperado.

Firma de la persona autorizada:

Nombre, apellidos y cargo de la persona autorizada:

Fecha:

\_\_\_\_\_

<sup>(3)</sup> De conformidad con el artículo 127 del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2447 de la Comisión, de 24 de noviembre de 2015, por el que se establecen normas de desarrollo de determinadas disposiciones del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se considera que dos personas están vinculadas en los siguientes casos: a) si una de ellas forma parte de la dirección o del consejo de administración de la empresa de la otra; b) si ambas tienen jurídicamente la condición de asociadas; c) si una es empleada de la otra; d) si una tercera persona posee, controla o tiene, directa o indirectamente, el 5 % o más de las acciones o títulos con derecho a voto de una y otra; e) si una de ellas controla, directa o indirectamente, a la otra; f) si ambas son controladas, directa o indirectamente, por una tercera persona; g) si juntas controlan, directa o indirectamente, a una tercera persona; o h) si son miembros de la misma familia (DO L 343 de 29.12.2015, p. 558). Solo se considerará que las personas son miembros de la misma familia si su relación de parentesco es una de las siguientes: i) marido y mujer; ii) ascendientes y descendientes en línea directa, en primer grado; iii) hermanos y hermanas (carnales, consanguíneos o uterinos); iv) ascendientes y descendientes en línea directa, en segundo grado; v) tío o tía y sobrino o sobrina; vi) suegros y yerno o nuera; y vii) cuñados y cuñadas. De conformidad con el artículo 5, punto 4, del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se entiende por «persona» toda persona física o jurídica, así como cualquier asociación de personas que no sea una persona jurídica pero cuya capacidad para realizar actos jurídicos esté reconocida por el Derecho de la Unión o el nacional (DO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

## ANEXO III

<input type="checkbox"/>	Difusión restringida («Limited») <sup>(1)</sup>
<input type="checkbox"/>	Versión para inspección por las partes interesadas
(marque la casilla correspondiente)	

**INVESTIGACIÓN DE LA RECONSIDERACIÓN POR EXPIRACIÓN DE LAS MEDIDAS ANTIDUMPING RELATIVAS A LAS IMPORTACIONES DE ÁCIDO CÍTRICO ORIGINARIO DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

**SOLICITUD DE INFORMACIÓN RELATIVA A LOS INSUMOS UTILIZADOS POR LOS PRODUCTORES DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

La finalidad del presente formulario es ayudar a los productores de la República Popular China a facilitar la información solicitada en el punto 5.3.2 del anuncio de inicio.

Tanto la versión de difusión restringida como la versión para inspección por las partes interesadas deben remitirse a la Comisión según lo establecido en el anuncio de inicio.

La información solicitada debe enviarse a la Comisión a la dirección especificada en el anuncio de inicio en el plazo de diez días a partir de la fecha de esta nota al expediente.

**1. IDENTIDAD Y DATOS DE CONTACTO**

Indique los siguientes datos sobre su empresa:

Nombre de la empresa	
Dirección	
Persona de contacto	
Correo electrónico	
Teléfono	
N.º de fax	

**2. INFORMACIÓN SOBRE LOS INSUMOS UTILIZADOS POR SU EMPRESA Y LAS EMPRESAS VINCULADAS**

Facilite una breve descripción del proceso de producción del producto objeto de reconsideración.

Enumere todos los materiales (materias primas y transformadas) y la energía utilizados en la producción del producto objeto de reconsideración, así como los subproductos y residuos que se venden o se (re)introducen en el proceso de producción de dicho producto. Cuando proceda, facilite el código de clasificación del Sistema Armonizado (SA) <sup>(2)</sup> correspondiente a cada uno de los artículos incluidos en los cuadros siguientes. Cumplimente un anexo independiente para cada una de las empresas vinculadas que producen el producto objeto de reconsideración en caso de que el proceso de producción sea diferente. Las empresas vinculadas que están relacionadas con la fabricación de insumos ascendentes utilizados en la producción del producto objeto de reconsideración también deberán completar un anexo independiente y señalar los insumos suministrados.

<sup>(1)</sup> El presente documento está destinado únicamente a uso interno. Está protegido de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43). Es un documento confidencial de conformidad con el artículo 19 del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea (DO L 176 de 30.6.2016, p. 21) y el artículo 6 del Acuerdo de la OMC sobre la aplicación del artículo VI del GATT de 1994 (Acuerdo Antidumping).

<sup>(2)</sup> El Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, denominado normalmente «Sistema Armonizado» o simplemente «SA», es una nomenclatura internacional de productos polivalente desarrollada por la Organización Mundial de Aduanas (OMA).

Materias primas / energía	Código SA
<i>(Añada filas adicionales si es necesario)</i>	

Subproductos y residuos	Código SA
<i>(Añada filas adicionales si es necesario)</i>	

La empresa declara, según su leal saber y entender, que la información que figura más arriba es exacta.

Firma de la persona autorizada:

Nombre, apellidos y cargo de la persona autorizada:

Fecha

\_\_\_\_\_

## Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antisubvención

(2020/C 18/04)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 4, del Reglamento (UE) 2016/1037 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, sobre la defensa contra las importaciones subvencionadas originarias de países no miembros de la Unión Europea <sup>(1)</sup>, la Comisión anuncia que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas compensatorias mencionadas en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

### 2. Procedimiento

Los productores de la Unión pueden presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta deberá contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas probablemente acarrearía la continuación o reaparición de la subvención y del perjuicio. En el caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, a los exportadores, a los representantes del país de exportación y a los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar los elementos contenidos en la solicitud de reconsideración.

### 3. Plazos

Con arreglo a lo expuesto anteriormente, los productores de la Unión pueden remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad H.1), CHAR 4/39, 1049 Bruselas, BÉLGICA <sup>(2)</sup>, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 18, apartado 4, del Reglamento (UE) 2016/1037.

Producto	País de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración <sup>(1)</sup>
Biodiésel	Estados Unidos de América	Derecho anti-subvención	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1519 de la Comisión, de 14 de septiembre de 2015, por el que se establece un derecho compensatorio definitivo sobre las importaciones de biodiésel originario de los Estados Unidos de América tras una reconsideración por expiración de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 597/2009 del Consejo (DO L 239 de 15.9.2015, p. 99).	16.9.2020

<sup>(1)</sup> La medida expirará a las doce de la noche del día mencionado en esta columna.

<sup>(1)</sup> DO L 176 de 30.6.2016, p. 55.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

## Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2020/C 18/05)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea <sup>(1)</sup>, la Comisión anuncia que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

### 2. Procedimiento

Los productores de la Unión pueden presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta solicitud debe contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas acarrearía probablemente la continuación o reaparición del dumping y del perjuicio. En el caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, a los exportadores, a los representantes del país de exportación y a los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar los elementos contenidos en la solicitud de reconsideración.

### 3. Plazos

Con arreglo a lo expuesto anteriormente, los productores de la Unión pueden remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad H.1), CHAR 4/39, 1049 Bruselas, Bélgica <sup>(2)</sup>, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036.

Producto	País de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración <sup>(1)</sup>
Biodiésel	Estados Unidos de América	Derecho anti-dumping	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1518 de la Comisión, de 14 de septiembre de 2015, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de biodiésel originario de los Estados Unidos de América tras una reconsideración por expiración de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1225/2009 del Consejo (DO L 239 de 15.9.2015, p. 69).	16.9.2020

<sup>(1)</sup> La medida expirará a las doce de la noche del día mencionado en esta columna.

<sup>(1)</sup> DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

# COMISIÓN EUROPEA

### Notificación previa de una concentración

(Asunto M.9479 — PSA/Saft/ACC)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 18/06)

1. El 14 de enero de 2020, 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 <sup>(1)</sup>.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- 7Peugeot SA («PSA», Francia), bajo el control en última instancia de Groupe PSA (Francia).
- Saft Groupe SA («Saft», Francia), bajo el control en última instancia de Total SA (Francia).
- Automotive Cells Company («ACC», Francia), una empresa en participación de nueva creación.

PSA y Saft adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de ACC.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones en la empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- PSA fabrica y comercializa principalmente vehículos de motor de equipo original bajo las marcas Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall y DS.
- Safari se dedica a la fabricación y suministro de baterías industriales.
- ACC se dedicará al desarrollo, la fabricación y el suministro de células y módulos de baterías para aplicaciones industriales y de automoción.

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

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

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

M.9479 — PSA/Saft/ACC

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

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

Correo electrónico: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto: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.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 18/07)

1. El 13 de enero de 2020, 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 <sup>(1)</sup>.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Columbia Threadneedle Investments («CTI», Reino Unido).
- B.A.I. Bretagne Angleterre Irlande SA, que utiliza el nombre comercial Brittany Ferries («BF», Francia).
- MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited y sus filiales («Condor», Guernesey).

CTI y BF adquieren, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de Condor.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- CTI: gestión de activos a escala mundial, incluyendo la oferta de diversas estrategias y soluciones que afectan a diferentes mercados y clases de activos a escala mundial, regional y nacional. Se trata del grupo de gestión de activos de Ameriprise Financial, Inc., un importante proveedor de servicios financieros con sede en Estados Unidos.
- BF: empresa de transporte marítimo que presta servicios de transporte de pasajeros y de carga que unen Francia con el Reino Unido, Francia con Irlanda, el Reino Unido con España, e Irlanda con España. Asimismo, la empresa ofrece una selección de minicruceros y opciones y paquetes vacacionales.
- Condor: prestación de servicios de transbordador de pasajeros y carga que unen las islas del Canal con el Reino Unido y las islas del Canal con Francia.

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 <sup>(2)</sup>, 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.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor

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

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo**

(2020/C 18/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup> en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEL PRODUCTO**

«MENFI»

**PDO-IT-A0786-AM02****Fecha de la solicitud: 29.9.2014****1. Normas aplicables a la modificación**

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

**2. Descripción y motivos de la modificación****2.1. Artículo 1 del pliego de condiciones del producto. Denominación y vinos/Categorías. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único**

## Descripción

a) se ha añadido la categoría 4) Vino espumoso, que comprende:

- espumoso blanco, especialmente con indicación de una de las siguientes variedades de uva: chardonnay, grecanico, chenin blanc y moscato bianco;
- espumoso rosado;

b) la categoría 15) Vino de uvas pasificadas se ha ampliado para incluir también los siguientes:

- blanco pasificado;
- tinto pasificado;

## Motivos

Las categorías recientemente introducidas, vino espumoso y vino de uvas pasificadas, son productos bien establecidos en la zona pertinente. Durante los últimos veinte años, ha habido mucha experimentación en la zona donde se produce el vino Menfi DOC y, por consiguiente, la intención de esta modificación es reflejar la nueva realidad.

**2.2. Artículo 1 del pliego de condiciones del producto. Denominación y vinos/Nuevas variedades de uva. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único**

## Descripción

a) Se han añadido una serie de nuevas variedades principales de uva, entre las que se incluyen grillo, catarratto, fiano, damaschino; viognier, sauvignon; pinot grigio, vermentino, chenin blanc, moscato bianco, perricone, frappato, nerello mascalese, cabernet franc, pinot nero, alicante bouchet, alicante, petit verdot y aglianico.

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

En particular, las nuevas variedades afectan a los vinos:

- blanco espumoso, también con la indicación «Passito» (pasificado) y «Superiore» (superior);
- tinto pasificado;
- Menfi rosado, incluido el vino Menfi rosado espumoso;  
con la indicación de las variedades de uva *inzolia*, *grillo*, *chardonnay* en la categoría espumoso y con la indicación «Superiore»;
- Menfi *catarratto*, especialmente con la indicación «Superiore»;
- *grecanico* con la indicación «Superiore» y *grecanico* espumoso;
- *fiano*, especialmente la indicación «Superiore»;
- *damaschino*;
- *viognier*;
- *sauvignon*;
- *pinot grigio*;
- *vermentino*;
- *chenin blanc*, especialmente la variedad *chenin blanc* espumoso;
- *moscato bianco*, especialmente la variedad *moscato bianco* espumoso;
- *nero d'avola* con la indicación «Riserva» (reserva) y *nero d'avola* rosado;
- *perricone*, especialmente la indicación «Riserva», y *perricone* rosado;
- *frappato*, especialmente el vino rosado;
- *nerello mascalese*, especialmente la variedad *nerello mascalese* rosado; *cabernet franc*, especialmente la variedad *cabernet franc* rosado;
- *merlot* y *cabernet sauvignon* rosado;
- *syrah* con la indicación «Riserva» y *syrah* rosado;
- *pinot nero*, especialmente la variedad *pinot nero* rosado;
- *alicante bouchet*, especialmente la variedad *alicante bouchet* rosado; *alicante*, especialmente la variedad *alicante* rosado;
- *petit verdot*, especialmente la variedad *petit verdot* rosado;
- *aglianico*, especialmente el vino *aglianico* rosado.

Con la especificación de un máximo de dos variedades de uva del mismo color de las indicadas previamente.

- b) Se han excluido las subzonas de Feudo dei Fiori y Bonera, y la variedad *sangiovese* monovarietal.

#### Motivos

- a) Las variedades de uva recién introducidas, la categoría rosado y las categorías con la indicación «Superiore» son productos bien establecidos en la zona pertinente. Asimismo, los nuevos tipos que indican nuevas variedades de uva se refieren a variedades mejoradas que ya se producían en el territorio y podían haberse utilizado en la combinación de variedades de uva de los vinos Menfi DOC blancos y tintos, ya sea como variedades principales que representan al menos el 60 % o 75 % del vino o como variedades secundarias que representan entre el 20 % y el 30 %, dependiendo del tipo.

Durante los últimos veinte años, ha habido mucha experimentación en la zona donde se produce el Menfi DOC, se han introducido nuevas variedades y se han mejorado las que ya estaban presentes. Por consiguiente, la intención de esta modificación es reflejar la nueva realidad.

- b) En el contexto de la reorganización y la mejora de los sistemas de cultivo y las técnicas de vinificación, la calidad general de los productos de la zona de la DOC se ha vuelto bastante homogénea y, a lo largo de los años, no se ha notado una clara diferencia entre las uvas producidas en las subzonas de Feudo dei Fiori y Bonera y las que se cultivan en el resto de dicha zona de la DOC. Por lo tanto, se consideró que no era necesario utilizar las indicaciones de estas subzonas y se decidió simplificar el pliego de condiciones y dar más peso a la DOC Menfi en su conjunto.

2.3. *Artículo 2 del pliego de condiciones del producto. Combinación de variedades de uva. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

- a) se ha normalizado la combinación de variedades de uva correspondientes al tipo Menfi blanco para todas las categorías: «Spumante» (espumoso), «Vendemmia Tardiva» (vendimia tardía), «Passito» (pasificado) y «Superiore» (superior).

La variedad de uva *grillo* se ha incluido entre las principales variedades de uva que pueden representar al menos el 60 %.

El porcentaje de variedades de uva secundarias se ha incrementado de un 25 % a un 40 % como máximo en el caso de las uvas de otras variedades de uva blanca, incluidas las variedades aromáticas adecuadas para el cultivo en la región de Sicilia.

- b) Se ha normalizado la combinación de variedades de uva correspondientes al tipo Menfi tinto, concretamente en el caso de las categorías «Riserva» (reserva), «Passito» (pasificado) y «Rosato» (rosado).

Las variedades de uva *perricone*, *nerello mascalese*, *alicante* y *alicante bouchet* se han incluido en las variedades de uva principales que pueden representar al menos el 60 %, y se ha suprimido la variedad *sangiovese*.

El porcentaje de variedades de uva secundarias se ha incrementado de un 30 % a un 40 % como máximo en el caso de las uvas de otras variedades de uva roja, incluidas las variedades aromáticas adecuadas para el cultivo en la región de Sicilia.

Motivos

Se ha modificado la combinación de variedades de uva de los vinos tintos y blancos con el objetivo de incluir las variedades más representativas que tradicionalmente se cultivan en la zona de producción de Menfi DOC, haciendo especial hincapié en las variedades autóctonas.

2.4. *Artículo 3 del pliego de condiciones del producto. Zona de producción. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

La superficie de producción se ha ampliado y ahora engloba toda la zona situada dentro de los límites administrativos del municipio de Menfi, que anteriormente solo se incluía en parte, así como algunas localidades de otros municipios que anteriormente solo se habían incluido parcialmente. Más concretamente, la zona se ha ampliado para incluir las localidades de Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme y Monte Ciramí en el municipio de Sciacca, y la localidad de Misilibesi en el municipio de Sambuca di Sicilia. En el municipio de Castelvetro, la zona se ha ampliado para incluir todo el territorio de las localidades mencionadas en el artículo 3 del pliego de condiciones (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello y Belice) que anteriormente solo se incluían en parte.

Motivos

La expansión se debió a la necesidad de incorporar a la superficie de producción las zonas vitícolas vecinas que tienen las mismas características que las existentes y siempre han estado cubiertas por viñas, pero que están fragmentadas y ubicadas en varias zonas adyacentes. Por consiguiente, se ha definido una zona de producción más homogénea en términos de las características de la tierra, los sistemas de cultivo y las condiciones del suelo y el clima. Toda la zona delimitada se describe en detalle, con referencias a los mapas catastrales utilizados en el catastro y sus respectivas fronteras, así como las subdivisiones y localidades en cuestión. La descripción de la zona de producción delimitada incluye los números de los mapas oficiales del catastro utilizados para identificar las parcelas.

2.5. *Artículo 4 del pliego de condiciones del producto. Normas para la viticultura. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

Se ha simplificado la descripción de las normas de viticultura y se ha establecido el rendimiento máximo por hectárea de las uvas junto con el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de cada tipo que se incluye en el artículo 1 del pliego de condiciones, manteniendo los parámetros de calidad de los tipos ya incluidos (los rendimientos máximos de las uvas/ha y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo).

Se han suprimido las referencias a las subzonas, y las normas de la «Vendemmia Tardiva» (vendimia tardía) se han trasladado al siguiente artículo. Por último, se ha especificado que los vinos Menfi DOC se pueden producir el tercer año después de la plantación.

Motivos

Se han confirmado las principales normas de viticultura y se han mejorado ciertos parámetros de cultivo, en particular en términos del aumento del número de vides por hectárea en las nuevas plantaciones.

A fin de tener una visión general más precisa, se han recogido en forma de tabla los parámetros de calidad (rendimientos máximos de las uvas/ha y grado alcohólico volumétrico natural mínimo), descritos anteriormente en el artículo, de todos los tipos incluidos en el texto del artículo 1 del pliego de condiciones del producto.

2.6. *Artículo 5 del pliego de condiciones del producto. Delimitación de la producción vinícola y la zona de embotellado. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

- a) De conformidad con la expansión de la zona de producción de la uva, se han modificado los límites de la zona de elaboración para incluir toda la zona del municipio de Menfi y los siguientes municipios adyacentes: Montevago y Santa Margherita Belice fuera de la zona de producción y Sambuca di Sicilia, Sciacca y Castelvetrano dentro de dicha zona, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (CE) n.º 607/2009.
- b) La zona de producción de los vinos espumosos incluye toda la zona situada dentro de los límites administrativos de la Región de Sicilia, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (UE) n.º 607/2009.
- c) El embotellado debe realizarse en las zonas de producción vinícola señaladas.

Motivos

- a) y b) La delimitación de la zona de producción vinícola a fin de tener en cuenta la excepción establecida en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (CE) n.º 607/2009 permite a los productores utilizar también instalaciones adyacentes a la zona de producción.
- c) La razón del requisito de realizar el embotellado en la zona delimitada, de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 607/2009, es salvaguardar la calidad y la reputación de los vinos DOP Menfi, garantizar su origen y asegurar la eficacia y el respeto de los plazos de los controles pertinentes. Las características y cualidades particulares de los vinos Menfi DOC, que están vinculadas a la zona de origen, se protegen mejor al embotellar el vino en la zona de producción, ya que los responsables son los productores en la zona delimitada, que son quienes poseen las competencias profesionales para aplicar y hacer cumplir todas las normas técnicas sobre transporte y embotellado. Esta obligación evita los posibles riesgos del transporte fuera de la zona donde se elabora el vino, entre los que se incluyen: oxidación y estrés térmico debido a las altas o bajas temperaturas y deterioro del producto, que afecta negativamente a sus características químicas/físicas (acidez, polifenoles y sustancias que dan color) y organolépticas (color, aroma, sabor), así como a su estabilidad. Además, se reduce el riesgo de contaminación microbiológica (por bacterias, virus, hongos, mohos o levaduras). Este requisito beneficia a los operadores, que son conscientes de los riesgos y tienen la responsabilidad de preservar la calidad de la DOP, y ofrece a los consumidores garantías con respecto al origen y la calidad de los vinos, y su conformidad con el pliego de condiciones del producto. Asimismo, los controles por parte de los organismos competentes son más eficaces en una zona más pequeña.

2.7. *Artículo 5 del pliego de condiciones del producto. Rendimientos y prácticas vitivinícolas. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

Se ha incluido una tabla de los rendimientos de la uva/del vino;

El rendimiento del vino blanco ha aumentado del 65 % al 70 %.

Se han descrito los métodos de secado de la uva del vino de tipo «Passito», además de los correspondientes al tipo «Vendemmia Tardiva», que previamente se detallaban en el artículo 4 del antiguo pliego de condiciones.

Se han precisado los métodos de envejecimiento del vino de la indicación «Riserva», así como los de refinación del vino de la indicación «Superiore».

Motivos

- a) La tabla de los rendimientos de la uva/del vino, que incluye actualizaciones sobre los distintos tipos, se ha incluido a fin de tener una visión general más precisa. Anteriormente se describían en el texto del artículo.
- b) El aumento de los rendimientos del vino blanco, del 65 % al 70 %, es un pequeño ajuste solicitado sobre la base de los resultados de los ensayos y las técnicas vitivinícolas innovadoras que muestran que dicho aumento no repercute en las características analíticas y organolépticas del vino.
- c) A raíz de la introducción del tipo «Passito», se han descrito los métodos de secado de las uvas.

- d) Se han ordenado las normas para la vinificación que se describían en el antiguo pliego de condiciones, en particular en lo que se refiere a los métodos de refinado de la indicación «Superiore» del Menfi blanco, incluida la indicación de las variedades de uva *catarratto*, *chardonnay*, *fiano* y *grecanico*, y los métodos de envejecimiento de la indicación «Riserva», con la indicación de las variedades de uva *nero d'avola*, *perricone* y *syrah*.

2.8. *Artículo 6 del pliego de condiciones del producto. Características en el momento del despacho al consumo. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

- a) Se han incluido todos los tipos que abarca el pliego de condiciones del producto, con los descriptores correspondientes; se han suprimido los tipos que ya no están incluidos (Menfi Feudo dei Fiori y Menfi Bonera).
- b) Se ha suprimido el apartado 3 del artículo relativo a la facultad del Ministerio de modificar mediante un decreto el contenido de acidez total y el extracto no reductor mínimo.

Motivos

- a) A fin de proporcionar una descripción más precisa de las características analíticas y organolépticas, se han descrito las características de los vinos recién introducidos y las de los tipos existentes.

Dichas características, distintivas y muy claras, permiten que se les identifique claramente y se les asocie con la zona geográfica, como se describe en el artículo 9 del pliego de condiciones del producto.

En particular, todos los vinos tienen características químicas y físicas equilibradas, que ayudan a garantizar un sabor bien equilibrado; todos los tipos tienen aromas agradables, armónicos, distintivos y elegantes, a veces con notas frutales, florales y vegetales, típicas de las variedades de uva que se utilizan para elaborarlos.

- b) Se ha suprimido el apartado 3 del artículo 6 debido a que ya no cumple la legislación vigente.

2.9. *Artículo 7 del pliego de condiciones del producto. Etiquetado y presentación. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

- a) Se incluye la posibilidad de utilizar otras indicaciones topográficas relativas a los viñedos.
- b) El nombre «Sicilia» como unidad geográfica más amplia puede indicarse en el etiquetado y la presentación de los vinos Menfi DOC.

Motivos

- a) La referencia a la explotación permite caracterizar mejor el vino indicando en la etiqueta que proviene exclusivamente de un viñedo en particular.

- b) La indicación del nombre de la unidad geográfica más amplia «Sicilia» permite proporcionar al consumidor más información sobre la ubicación geográfica del Menfi DOC, de conformidad con la legislación nacional y de la UE.

2.10. *Artículo 8 del pliego de condiciones del producto. Embalaje. Modificación del pliego de condiciones del producto y del documento único*

Descripción

Se permiten todos los volúmenes hasta un máximo de tres litros.

Se permite el uso de envases de diferente capacidad, así como de diferentes estructuras y materiales (de tipo bolsa y caja).

Se permite el uso de todos los métodos de sellado autorizados por la ley, con la única excepción de los tapones corona.

Motivos

Permitir que los productores tengan mayor libertad a la hora de utilizar envases y métodos de sellado, incluidos los innovadores, a fin de proporcionar más opciones para responder a las necesidades de los consumidores y mejorar así las oportunidades para comercializar y colocar productos con DOC en los diversos mercados, tanto dentro de la UE como internacionalmente.

2.11. *Vínculo con el medio geográfico. Modificación del artículo 9 del pliego de condiciones del producto y del documento único*

## Descripción

Se han hecho algunas aclaraciones y añadidos en los apartados a), b) y c).

## Motivos

La descripción del vínculo entre la zona geográfica y las características de las categorías de vinos producidas se han modificado y completado de conformidad con las modificaciones del pliego de condiciones relativas a la ampliación de la zona delimitada y la introducción de nuevos tipos de productos.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación**

Menfi

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Categoría 1) Vino: *Menfi bianco, inzolia, grillo, chardonnay, Catarratto, grecanico, fiano*

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: fino, elegante, delicado, distintivo, agradable con aroma a frutas.

Sabor: seco, equilibrado, característico de la variedad, sabroso, agradable, armónico, con cuerpo, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

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

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

## 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):	

Categoría 1) Vino: «Menfi» *bianco superiore, chardonnay superiore, catarratto superiore, grecanico superiore, fiano superiore*

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: fino, elegante, característico de la variedad, con aroma a frutas.

Sabor: seco, equilibrado, distintivo, agradable, armónico, con cuerpo, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

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

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

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):	

Categoría 1) Vino: *menfi damaschino, viognier, sauvignon, pinot grigio, vermentino, chenin blanc, moscato bianco*

Color: amarillo pajizo más o menos intenso, a veces con matices de color verde claro.

Aroma: fino, elegante, característico de la variedad, agradable con aroma a frutas, fresco, con aroma a moscatel.

Sabor: seco, agradable, armónico, fresco, con cuerpo, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

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

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):	

Categoría 15) Vino de uvas pasificadas: «Menfi» blanco vendimia tardía, blanco pasificado

Color: entre el amarillo pajizo y el amarillo dorado.

Aroma: característico, delicado, persistente.

Sabor: de seco a dulce, típico, armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,00 %;

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

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

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

Categoría 4) Vino espumoso: «Menfi» blanco espumoso, incluida la indicación de la variedad *chardonnay*, *grecanico*, *chenin blanc*, *moscato bianco*

Espuma: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: distintivo, fino.

Sabor: fresco, armónico, de extra seco a dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

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

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

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):	

Categoría 1) Vino: «Menfi» Rosso, incluida la indicación «Riserva», *nero d'avola*, incluida la indicación «Riserva», *perricone*, incluida la indicación «Riserva», *syrah*, incluida la indicación «Riserva»

Color: rojo rubí más o menos intenso, tendente al granate en el caso de la indicación «Riserva».

Aroma: agradable, fino, delicado, distintivo, afrutado, a veces picante.

Sabor: seco, armónico, con cuerpo, ligeramente tánico, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

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

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

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):	

Categoría 1) Vino: «Menfi» *frappato*, *nerello mascalese*, *cabernet franc*, *merlot*, *cabernet sauvignon*

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: fino, delicado, distintivo, afrutado, floral, con notas vegetales, intenso.

Sabor: seco, armónico, con cuerpo, equilibrado, fresco, astringente, distintivo, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

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

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):	

Categoría 1) Vino: «Menfi» *pinot nero, alicante bouchet, alicante, aglianico, petit verdot*

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: delicado, distintivo, afrutado, a veces picante, intenso.

Sabor: seco, armónico, ligeramente tánico, distintivo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

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

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):	

Categoría 15) Vino de uvas pasificadas: «Menfi» tinto pasificado

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

Aroma: característico, delicado, persistente.

Sabor: de seco a dulce, típico, armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,0 %;

Extracto no reductor mínimo: 28,0 g/l.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
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):	

Categoría 1) Vino: «Menfi» rosado, incluida la indicación de variedad *nero d'avola*, *perricone*, *frappato*, *nerello mascalese*

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: fino, elegante, delicado, característico.

Sabor: seco, armónico, equilibrado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

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

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):	

Categoría 1) Vino: «Menfi» *cabernet franc* rosado, *merlot* rosado, *cabernet sauvignon* rosado, *syrah* rosado, *pinot nero* rosado

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: delicado, característico.

Sabor: seco, armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

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

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):	

Categoría 1) Vino: «Menfi» *alicante bouchet* rosado, *alicante* rosado, *aglianico* rosado, *petit verdot* rosado

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: delicado, característico.

Sabor: seco, armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

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

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):	

Categoría 4) Vino espumoso: «Menfi» espumoso rosado.

Espuma: fina y persistente.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: característico, delicado.

Sabor: fresco, armónico, de extra seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo 15,0 g/l. Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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):	

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

NINGUNA

### b. Rendimientos máximos

Menfi blanco, tinto, rosado, espumoso blanco, espumoso rosado, *inzolia*, *grillo*, *catarratto* y *grecanico* incluido *grecanico* espumoso, *damaschino*, *viognier*

84 hectolitros por hectárea

Menfi *vermentino*, *chenin blanc* incluido *chenin blanc* espumoso, *nero d'avola*, *perricone* y *syrah*, incluido reserva y rosado, *frappato*, *merlot*

84 hectolitros por hectárea

Menfi *nerello mascalese*, *alicante bouchet*, *alicante*, *petit verdot* y *aglianico*, incluido *aglianico* rosado

84 hectolitros por hectárea

Menfi *chardonnay*, incluido *chardonnay* espumoso, *sauvignon*, *pinot grigio*, *moscato* blanco, incluido *moscato* blanco espumoso

77 hectolitros por hectárea

Menfi *cabernet franc*, *cabernet sauvignon* y *pinot nero*, incluido *pinot nero* rosado

77 hectolitros por hectárea

Menfi *catarratto* superior, *grecanico* superior, *fiano*

70 hectolitros por hectárea

Menfi *chardonnay* superior  
66,5 hectolitros por hectárea  
Menfi *Fiano* superior  
63 hectolitros por hectárea  
Menfi blanco y vendimia tardía  
48 hectolitros por hectárea  
Menfi blanco pasificado, tinto pasificado  
40 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas utilizadas para elaborar vinos con la denominación de origen controlada «Menfi» incluye:

- Todo el territorio administrativo del municipio de Menfi (provincia de Agrigento) identificado en el catastro en las hojas cartográficas n.º 1 al 99.
- Parte del territorio administrativo del municipio de Sciacca (provincia de Agrigento) identificada en el catastro en las hojas cartográficas n.º 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 y 23, cuyos límites se forman: al oeste, desde la intersección con la hoja 67 del municipio de Sambuca di Sicilia, siguiendo el límite de ese municipio hacia el sur y continuando a lo largo del límite oriental del municipio de Menfi hasta llegar al límite sur de la hoja cartográfica n.º 23 del municipio de Sciacca; al sur, por el borde de la hoja cartográfica n.º 23; al este, por los bordes orientales de las hojas cartográficas n.º 23, 16, 15, 11, 6, 7 y 4; al norte, por el límite norte de las hojas cartográficas n.º 4, 3 y 1 y las orillas del lago Arancio; al este por el municipio de Sambuca di Sicilia, hoja cartográfica n.º 69.

El territorio cubre las zonas denominadas Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli y Monte Cirami.

- Parte del territorio administrativo del municipio de Sambuca di Sicilia (provincia de Agrigento) identificada en el catastro en las hojas cartográficas n.º 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 y 69.

Los límites de las hojas cartográficas n.º 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 y 67 se forman: al oeste, por el límite este de la hoja n.º 23 del municipio de Menfi, continuando hacia el este a lo largo del borde de las hojas n.º 41 y 43 de ese municipio y dirigiéndose nuevamente hacia el norte a lo largo del límite del municipio de Sciacca hasta la intersección con la hoja n.º 1 del mismo municipio; al norte, por el territorio del municipio de Santa Margherita di Belice.

El territorio cubre las zonas denominadas Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi y Tardara.

Con respecto la hoja cartográfica n.º 69, esta se encuentra al suroeste del municipio de Sambuca di Sicilia, y el territorio abarca las zonas denominadas Fondacazzo y Cellaro.

- Parte del territorio administrativo del municipio de Castelvetrano (provincia de Trapani) identificada en el catastro en las hojas cartográficas n.º 119, 131, 132, 145, 146, 157 y 168, cuyos límites los forman, al este y al norte, el límite administrativo del municipio de Menfi, al oeste, el río Belice hasta su desembocadura y, al sur, el mar Mediterráneo. El territorio cubre las zonas denominadas Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello y Belice.

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

Aglianico N.  
Pinot Grigio  
Ansonica B.-Insolia  
Ansonica B.-Inzolia  
Ansonica B.  
Cabernet Franc (N)-Cabernet  
Cabernet Sauvignon (N)-Cabernet  
Calabrese N.-Nero d'Avola N.  
Catarratto Bianco Comune B.-Catarratto  
Catarratto Bianco Lucido B.-Catarratto  
Chardonnay (B)

Chenin B.  
Damaschino (B)  
Fiano (B)  
Frappato N.-Frappato d'Italia  
Grecanico Dorato B.-Grecanico  
Grillo (B)  
Merlot (N)  
Moscato Bianco B.-Moscato  
Nerello Mascalese (N)  
Perricone (N)  
Perricone N.-Pignatello  
Petit Verdot (N)  
Pinot Nero N.-Pinot  
Sauvignon B.-Sauvignon Blanc  
Syrah (N)-Shiraz  
Vermentino (B)  
Viogner (B)  
Alicante Bouchet N.  
Alicante (N)

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

DOP Menfi — Todas las categorías de vino

El vínculo de todas las categorías de vino («vino», «vino espumoso» y «vino de uvas pasificadas») con la zona geográfica definida se crea mediante la combinación e interacción entre los tipos de terreno típicos de la zona (llanuras aluviales, terrazas de la costa, laderas, colinas arcillosas y caliza margosa), que conforman un paisaje único, que se caracteriza por un clima típicamente mediterráneo, temperaturas constantemente por encima de cero, incluso en invierno, precipitaciones que se concentran en otoño e invierno y veranos cálidos y secos con suficiente ventilación y sol.

Estas características de la zona definida, unidas a la tierra predominantemente plana con partes montañosas y la exposición favorable de los viñedos, contribuyen a crear un entorno que es especialmente adecuado para el cultivo de vides.

En particular, la tierra tiene una textura que contiene cantidades variables de piedra caliza y arcilla, una reacción que oscila entre alcalina y subalcalina y una estructura fisicoquímica equilibrada, con un buen drenaje del exceso de agua y reservas de agua disponibles, todas ellas características básicas necesarias para que se desarrolle el sistema radicular.

La reacción del suelo promueve el desarrollo de las vides al estar disponibles la mayoría de los nutrientes; además, la actividad microbiana contribuye a que haya nitrógeno, fósforo y azufre.

La interacción de estos factores con el clima y las variaciones de temperatura desde el comienzo del verano hasta la cosecha da lugar a un crecimiento vegetativo y productivo adecuado de las plantas y una maduración equilibrada de los racimos, que producen uvas ricas en polifenoles y precursores aromáticos.

DOP Menfi — Categoría 1) Vino

Los productos vitivinícolas de la categoría 1) Vino están vinculados a una tradición vitícola centenaria y todas las variedades de uva autóctonas y no autóctonas son perfectamente adecuadas. Dichas variedades se cultivan en las tierras que se consideran más adecuadas para cada variedad en términos de suelo y clima, a fin de permitir la producción de vinos de alta calidad con una fuerte identidad.

Los vinos que se producen tienen características comunes, como los componentes alcohólicos, los aromas fuertes y una buena estructura, debido a la rica calidad mineral de los suelos, el clima mediterráneo y los distintos intervalos de temperatura.

Los vinos de añada blancos y tintos se caracterizan por tener un aroma floral y afrutado y por el sabor en el paladar.

Los vinos «Riserva» y «Superiore» se caracterizan por ser más concentrados y estructurados, y por sus aromas secundarios.

Los vinos blancos de las llanuras aluviales son principalmente de naturaleza sabrosa y dulce-picante (en particular con respecto a la variedad *chardonnay*), mientras que los vinos de las tierras situadas a más altitud tienen características que varían entre afrutado (vinculado a la variedad), floral e intenso, y desarrollado y maduro.

En el caso de los vinos tintos que se elaboran con las variedades de uva *cabernet sauvignon* y *syrah*, la tierra de las terrazas de la costa a altitudes más bajas tiene una influencia particular, ya que proporciona un equilibrio entre notas herbáceas y un carácter afrutado floral en el *cabernet sauvignon* y da al *syrah* notas afrutadas.

Los vinos de los viñedos de terrazas a niveles intermedios, elaborados, en particular, a partir de las variedades de uva *nero d'avola* y *merlot*, desarrollan notas fenólicas complejas y maduras que se equilibran con notas especiadas y florales afrutadas. Estos vinos tradicionalmente acompañan a los productos típicos de la cocina local y siciliana (los quesos DOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano, y el pescado local: sardinas, anchoas y otros pescados grasos).

DOP Menfi — Categoría 4) Vino espumoso

Los vinos espumosos tienen un color amarillo pajizo de intensidad variable en el caso de los blancos y un color rosa de intensidad variable en el caso de los rosados, burbujas finas, notas florales y afrutadas y frescura, debido a la rica calidad mineral de los suelos, el clima mediterráneo y los intervalos variables de temperatura.

En particular, las variedades *chardonnay* y *chenin blanc* se cultivan principalmente en los suelos más calcáreos y arcillosos derivados de la marga y en las colinas elevadas, y también se utilizan para la transformación en vino espumoso.

La producción de vino espumoso está vinculada a la tradición vitivinícola local, combinada con la innovación enológica y el uso de las variedades autóctonas y no autóctonas específicas para esta categoría de productos.

Los factores medioambientales y humanos crean vinos espumosos que se caracterizan por la cantidad justa de acidez y frescura con notas aromáticas, que complementan perfectamente la gastronomía y los productos locales típicos, como las alcachofas «Carciofo Spinoso di Menfi», el queso DOP «Vastedda», las aceitunas DOP «Nocellara del Belice», el pescado azul y el melón amarillo.

DOP Menfi — Categoría 15) Vino de uvas pasificadas

Los vinos de uvas pasificadas siempre tienen una buena estructura, un equilibrio entre acidez, dulzura y notas afrutadas, dependiendo de las variedades de uva utilizadas, debido a la rica calidad mineral de los suelos y, en particular, al clima mediterráneo y los veranos calurosos y secos con suficiente ventilación y sol, que favorecen la concentración de azúcares, y los distintos intervalos de temperatura, que proporcionan frescura a los vinos.

Los vinos blancos y tintos tienen una buena estructura y un equilibrio entre acidez y dulzura y, dependiendo de la combinación de suelos y las variedades de uva utilizadas, pueden tener toques de frutos secos, como nueces, almendras y pistachos, realzados por notas de mermelada de naranja (llanuras aluviales); tienen notas de frutas amarillas, como piñas, albaricoques, dátiles e higos secos, son elegantes y dulces en la boca, con buena acidez y un final cítrico (terrazas de la costa en altitudes intermedias).

En las colinas y laderas arcillosas, donde las uvas se se pasan en mayor medida, los vinos se producen con plenos aromas, notas de fruta madura, mermelada de ciruela y grosella y notas de fruta seca, y un sabor dulce, suave y equilibrado.

La combinación del clima seco del verano mediterráneo y los suelos de caliza margosa crea vinos que son ricos en aromas afrutados y florales, como de melocotón, albaricoque fresco, azahar y cítricos, que son además poderosamente frescos con una estructura típicamente mineral.

Estos vinos blancos y tintos son dulces, pero no empalagosos debido a su acidez ideal y a los aromas típicos de las variedades de uva con las que se elaboran, que complementan perfectamente las galletas y pasteles tradicionales de Sicilia (Cassata, Cannoli, Dolci di mandorla, etc.) y de la zona local (Nucatoli, Minni di virgini, galletas secas).

## 9. Condiciones complementarias esenciales

Embotellado en la zona delimitada

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La razón del requisito de realizar el embotellado en la zona delimitada, de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 607/2009, es salvaguardar la calidad y la reputación de los vinos DOP Menfi, garantizar su origen y asegurar la eficacia y el respeto de los plazos de los controles pertinentes. Las características y cualidades particulares de los vinos Menfi DOC, que están vinculadas a la zona de origen, se protegen mejor al embotellar el

vino en la zona de producción, ya que los responsables son los productores en la zona delimitada, que son quienes poseen las competencias profesionales para aplicar y hacer cumplir todas las normas técnicas sobre transporte y embotellado. Esta obligación evita los posibles riesgos del transporte fuera de la zona donde se elabora el vino, entre los que se incluyen: oxidación y estrés térmico debido a las altas o bajas temperaturas y deterioro del producto, que afecta negativamente a sus características químicas/físicas (acidez, polifenoles y sustancias que dan color) y organolépticas (color, aroma, sabor), así como a su estabilidad. Además, se reduce el riesgo de contaminación microbiológica (por bacterias, virus, hongos, mohos o levaduras). Este requisito beneficia a los operadores, que son conscientes de los riesgos y tienen la responsabilidad de preservar la calidad de la DOP, y ofrece a los consumidores garantías con respecto al origen y la calidad de los vinos, y su conformidad con el pliego de condiciones del producto. Asimismo, los controles por parte de los organismos competentes son más eficaces en una zona más pequeña.

Uso del nombre «Sicilia» como unidad geográfica más amplia

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Requisitos de etiquetado adicionales

Descripción de la condición:

El nombre «Sicilia» como unidad geográfica más amplia puede indicarse en el etiquetado y la presentación de los vinos Menfi DOC mencionados en el artículo 1 del pliego de condiciones del vino Menfi DOC, de conformidad con la legislación nacional y de la UE.

Uso de otros nombres de lugares

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Requisitos de etiquetado adicionales

Descripción de la condición:

Otros nombres de lugares que hacen referencia a los viñedos en los que se cultivan las uvas que se utilizan para elaborar el vino en cuestión pueden utilizarse en el etiquetado y la presentación de los vinos que se mencionan en el artículo 1 del pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 31, apartado 10, de la Ley n.º 238/2016. La lista de otros nombres de lugares (que hacen referencia a los viñedos) que pertenecen a la región de Sicilia se actualiza anualmente y está disponible en línea en el siguiente enlace:

[http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessoratoregionalede-  
lleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR\\_DipAgricoltura/PIR\\_AreeTematiche/PIR\\_Servizi/PIR\\_BrandSiciliae-  
Marketingterritoriale/PIR\\_Riconoscimentoetuteladeiprodottidiquality/PIR\\_ElencopositivodellaRe-  
gioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%20al%20DDG%201337\\_2019.pdf](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionalede-<br/>lleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-<br/>Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottidiquality/PIR_ElencopositivodellaRe-<br/>gioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%20al%20DDG%201337_2019.pdf)

Excepción relativa a la zona de producción del vino y del vino espumoso

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica identificada

Descripción de la condición:

Con arreglo a la legislación de la UE vigente, la actividad vitícola puede llevarse a cabo en las inmediaciones de la zona de producción delimitada y, en particular, dentro del territorio administrativo de los municipios adyacentes al municipio de Menfi, es decir: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca y Castelvetrano. En cuanto a la categoría de «vino espumoso», los vinos espumosos pueden elaborarse en la unidad administrativa de «Regione Sicilia» a la que pertenece la zona de producción.

### **Enlace al pliego de condiciones del producto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2020/C 18/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«JAMBON DE BAYONNE»

N.º UE: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consortium du Jambon de Bayonne  
Route de Samadet  
64 410 Arzacq  
FRANCE  
Tel. +33 559044935  
Fax +33 559044939  
Correo electrónico: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

**Composición:** Productores/transformadores

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto  
 Descripción del producto  
 Zona geográfica  
 Prueba del origen  
 Método de producción  
 Vínculo  
 Etiquetado  
 Otros: actualización de datos, estructura de control, requisitos nacionales, anexos

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor  
 Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificaciones

### 5.1. Descripción del producto

#### Características químicas

«El “Jambon de Bayonne” es un producto curado poco salado. El contenido de cloruro sódico analizado en la maza es inferior o igual al 7,5 %.

El “Jambon de Bayonne” es un producto relativamente curado que conserva un carácter blando. El porcentaje medio de materia seca es del 47 %.

El “Jambon de Bayonne” tiene un bajo contenido de lípidos. La media se sitúa en torno al 6 %.

El porcentaje residual de azúcares solubles totales es inferior o igual al 0,5 %.

Los contenidos de nitritos y nitratos son muy bajos: el porcentaje máximo aceptado es de 250 mg/kg en el caso de los nitratos y de 50 mg/kg, en el de los nitritos».

Todas esas características se recogen en el proyecto de pliego de condiciones, exceptuando la disposición relativa al contenido de nitritos y nitratos, que se suprime por coincidir con las exigencias de la legislación sobre nitratos y nitritos autorizados. Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

“El “Jambon de Bayonne” es un producto curado poco salado. El contenido de cloruro sódico analizado en la maza es inferior o igual al 7,5 %.

El “Jambon de Bayonne” es un producto relativamente curado que conserva un carácter blando. El porcentaje medio de materia seca es del 47 %.

El “Jambon de Bayonne” tiene un bajo contenido de lípidos. La media se sitúa en torno al 6 %.

El porcentaje residual de azúcares solubles totales es inferior o igual al 0,5 %”.

Se suprimen las disposiciones relativas a las características microbiológicas:

#### Características microbiológicas

«El “Jambon de Bayonne” debe atenerse a las normas fijadas por la Orden ministerial de 21.12.1979, sobre los productos en salazón, crudos, salados y/o curados:

— Coliformes 44 °C	m = 1 000 (gérmenes por gramo)
— Estafilococos coagulasa +	m = 500 (gérmenes por gramo)
— Anaerobios sulfitorreductores	m = 50 (gérmenes por gramo)
— Salmonelas	Ausencia en 25 gramos».

Las características microbiológicas suprimidas corresponden a aspectos regulados por ley que no son específicos de la IGP “Jambon de Bayonne”. Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

Se modifica el documento único, denominado ficha resumen en la época en que se registró la IGP, para añadir más criterios en el apartado de descripción del producto:

El enunciado siguiente de la ficha resumen:

«El “Jambon de Bayonne” es una pierna de cerdo limpia, salada con sal seca procedente de las salinas de la cuenca del Adour y secada en esta zona durante más de siete meses. A lo largo de su maduración y curación, el “Jambon de Bayonne” desarrolla su aroma y adquiere su textura. Cortado en finas lonchas, se deshace en la boca, con sabor delicado y poco salado»

se completa en el documento único de la siguiente manera:

«El “Jambon de Bayonne” es una pierna de cerdo limpia, salada con sal seca procedente de las salinas de la Cuenca del Adour y secada en esta zona durante siete meses, como mínimo.

#### — Criterios de aspecto

— La forma exterior es redondeada.

— La corteza, de color uniforme, está estirada en la parte del jarrete y no presenta restos de hematomas.

- Al tacto, el jamón no está duro y no tiene un aspecto hinchado.
- La grasa, de color nítido, es firme y tiene un olor agradable.
- La parte muscular externa carece de corteza.
  
- **Presentación del producto**  
Una vez finalizado el período de maduración y curado, el jamón puede presentarse:
  - Con hueso: desnudo o acondicionado.
  - Deshuesado, sin cuero, desgrasado, prensado, moldeado y acondicionado.
  - Entero, en mitades o en cuartos.
  - Troceado en porciones unitarias.
  
- **Características químicas**  
El jamón de la IGP “Jambon de Bayonne” es un producto curado poco salado. El contenido de cloruro sódico analizado en la maza es inferior o igual al 7,5 %.  
El jamón de la IGP “Jambon de Bayonne” es un producto relativamente curado que conserva un carácter blando. El porcentaje medio de materia seca es del 47 %.  
El jamón de la IGP “Jambon de Bayonne” tiene un bajo contenido de lípidos. La media se sitúa en torno al 6 %.  
El porcentaje residual de azúcares solubles totales es inferior o igual al 0,5 %.
  
- **Características organolépticas**  
En el transcurso de las diferentes fases de maduración, el jamón de la IGP “Jambon de Bayonne” desarrolla su aroma y adquiere su textura. Cortado en finas lonchas, se deshace en la boca y posee un sabor delicado y poco salado junto con un aroma franco y muy marcado debido al largo período de maduración y curación.  
El músculo es de un color homogéneo característico, entre rosado y rojo.  
La grasa es blanca, pura, firme, no aceitosa y sin olor rancio.  
La sal y la humedad de los cortes están repartidas de manera homogénea».

## 5.2. Zona geográfica

### Delimitación de la zona de producción de cerdos

- **Restricciones de origen aplicables a la materia prima**  
Se añade el departamento de Tarn en la lista de los departamentos de la zona de producción de cerdos.  
El departamento de Tarn se añade a la lista de los departamentos de donde procede la materia prima, es decir, los cerdos. Esta modificación formal corrige un error pues, a pesar de que ese departamento forma parte de la zona de producción de cerdos, como se observa en el mapa que figura en el pliego de condiciones, no aparecía en la lista.  
Además, en la propia ficha resumen se cita la región administrativa de Mediodía-Pirineos, de la que forma parte el departamento de Tarn, como una de las regiones de suministro.  
Esta modificación se efectúa en el pliego de condiciones y en la parte 3.3 «Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)» del documento único, sin que ello suponga alterar los confines de la zona.

## 5.3. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

El texto siguiente: «Las disposiciones referentes al vínculo con el origen geográfico aprobadas por las empresas del ramo del «Jambon de Bayonne» están encaminadas a:

- identificar en todas las fases las piezas procedentes de cerdos criados en las condiciones específicas en la zona de producción delimitada;
- identificar los jamones salados, secados y curados según los métodos específicos en la zona de transformación delimitada de la cuenca del río Adour»

se sustituye por este:

«Las disposiciones referentes a la trazabilidad y al vínculo con el origen geográfico aprobadas por las empresas del ramo del «Jambon de Bayonne» están encaminadas a:

- identificar en todas las fases las piezas procedentes de cerdos criados en las condiciones específicas en la zona de producción delimitada;
- identificar los jamones, desde la salazón hasta la curación y el acondicionamiento, según los métodos específicos en la zona de transformación delimitada de la cuenca del río Adour».

Con esta modificación se garantiza y refuerza la trazabilidad y el vínculo con el origen geográfico. Además, al añadirse las fases de retroceado y acondicionamiento como fases que deben realizarse obligatoriamente en la zona geográfica, según se indica en el apartado «Método de obtención», se añade un elemento más de trazabilidad para probar el origen en esas fases en las que podrían producirse mermas de trazabilidad.

El texto siguiente:

«Cuando el jamón se vende sin corteza, desgrasado o en porciones, pierde las marcas que atestiguan su origen. En la etiqueta debe figurar el número de autorización de la planta de transformación, que debe llevar una contabilidad de salidas por tipo de presentación (volúmenes despachados).

Si la planta de corte no es la de curación, esta también debe llevar una contabilidad de las entradas (volumen y origen de los jamones que entran) y de las salidas»

se sustituye por este:

«Cuando el jamón se vende sin corteza, desgrasado o en porciones, pierde las marcas que atestiguan su origen. En la etiqueta debe figurar el número de autorización de la planta de transformación junto con el número de lote y/o la fecha inicial de salazón, lo que permite retrotraerse a todos los aspectos relacionados con la fabricación. La planta debe llevar una contabilidad de salidas por tipo de presentación (volúmenes despachados).

Si la planta de retroceado no es la de curación, esta debe llevar una ficha actualizada de seguimiento de lotes y una contabilidad de las entradas (volumen y origen de los jamones que entran) y de las salidas».

El esquema de trazabilidad (figura 1) se modifica como se expone a continuación:

Se añaden los términos «Fichas de seguimiento de lotes. Registro de unidades desechadas. Fichas de retroceado. Contabilidad de salidas de jamones despachados» para reforzar los registros y, por ende, la trazabilidad.

Se sustituyen los términos «Salazón, curación. Despacho – Corte – Salador autorizado» por los términos «Salazón, curación, Deshuesado, retroceado y acondicionamiento – Despacho-Salador – planta de retroceado autorizada». Esta modificación obedece a la petición de integrar el corte y el acondicionamiento en la zona geográfica de la IGP.

Se añade el párrafo siguiente: «Tras esas fases, se realizan exámenes organolépticos por muestreo para asegurarse de que el producto conserva sus características organolépticas».

El apartado se completa para establecer la realización, al cabo de las fases descritas, de exámenes organolépticos por muestreo para asegurarse de que el producto conserva sus características organolépticas.

De ese modo, se refuerza la trazabilidad de todas las fases de la elaboración de la IGP «Jambon de Bayonne». Con ello, se garantiza una trazabilidad ascendente y descendente y se elimina el riesgo de pérdida de trazabilidad.

Esta modificación no afecta al documento único (el documento único se crea para sustituir la ficha resumen vigente).

#### 5.4. *Método de producción*

Se completa este apartado añadiendo una descripción del método de producción en su conjunto aplicada a las fases anteriores al retroceado, una descripción de la fase de retroceado, y una descripción de la fase de acondicionamiento de los productos retroceados, dado que se pide que, desde ahora, esas fases se realicen obligatoriamente en la zona geográfica de la IGP «Jambon de Bayonne».

Se añaden los puntos siguientes:

«5.2.9 Fases previas al pretroceado (*deshuesado, equilibrado, rigidización*), *pretroceado y acondicionamiento*»

«El pretroceado consiste en cortar los jamones deshuesados en trozos, porciones o lonchas. Para esta fase, que sigue a la de curación, el agente económico selecciona los jamones más adecuados para trocear.

5.2.9.1 Fases previas

La operación de pretroceado requiere varias fases previas, expuestas a continuación, que, una vez realizadas, garantizan la calidad final del producto.

— *Deshuesado*

Cada jamón que se va a pretrocear se deshuesa previamente en función del peso, del espesor de la grasa y del tiempo de curación.

El deshuesado consiste en serrar el jarrete, despejar la cabeza del fémur, separar el hueso del fémur sin abrir el jamón y extraer el conjunto formado por la tibia, el peroné y el fémur.

En esta fase, el operario se cerciora de que los jamones no tengan defectos de olores o de coloración de la carne que apunten a un problema de curación (desarrollo de bacterias o proteólisis demasiado intensa; fenómenos ocasionados frecuentemente por una bolsa de humedad residual). Los jamones no idóneos son descartados por el operario.

A continuación, ya puede limpiarse el jamón antes de prensarlo y moldearlo para permitir obtener lonchas gruesas uniformes.

— *Equilibrado*

Tras la fase de deshuesado, en la que se desligan los músculos, esta fase, que dura como mínimo una semana, permite reconstituir adecuadamente las conexiones musculares gracias a la acción natural de las proteínas.

— *Rigidización*

A continuación, se rigidiza cada jamón. En esta fase, la temperatura de la sala no debe situarse por debajo de  $-14^{\circ}\text{C}$ .

La finalidad de esta fase es que las lonchas tengan una buena consistencia y que los cortes sean limpios.

5.2.9.2. *Pretroceado y acondicionamiento*

El pretroceado y el acondicionamiento deben realizarse obligatoriamente en la zona geográfica.

Este punto (5.2.9.2) no es aplicable al troceado y el acondicionamiento para la venta inmediata a efectos del apartado 2, letra e), del Reglamento (UE) 1169/2011.

Una vez rigidizado el jamón, un operario acomete el pretroceado. Durante el mismo, se cerciora de que las lonchas y los trozos no tengan defectos que no se hayan visto en el jamón entero como, por ejemplo, lonchas incompletas, hematomas, equimosis, vena de grasa, vena sucia, o color heterogéneo.

En caso de defecto, se desechan los trozos.

Al ser el jamón pretroceado un producto delicado, es imprescindible evitar los procesos de oxidación, limitando el contacto con el aire, para no degradar la calidad de la grasa o el color de los trozos. Es por ello por lo que es obligatorio que no transcurra más de una hora entre el pretroceado y el acondicionamiento.

Los conocimientos técnicos de los productores de la cuenca del Adour se inscriben en una dilatada tradición y su experiencia les permite realizar todas esas fases efectuando las selecciones necesarias y preservando la calidad gustativa intrínseca del "Jambon de Bayonne".

Tras el pretroceado, catadores de la zona geográfica de transformación, formados y entrenados y con un excelente conocimiento del producto que les permite certificar que el producto se ajusta a las características de la IGP "Jambon de Bayonne", comprueban los criterios organolépticos, según una plantilla de descriptores referidos al aspecto, la textura, el olor y el sabor.

El "Jambon de Bayonne" se consume principalmente pretroceado y es preciso que todas las operaciones que desembocan en esa presentación se hagan esmeradamente para que el jamón tenga las características que esperan y aprecian los consumidores y, en particular, su carácter tierno.

El deshuesado, el equilibrado, la rigidización, el pretroceado y el acondicionamiento del producto constituyen operaciones esenciales para preservar la calidad de la IGP "Jambon de Bayonne" y, por ende, su reputación. Es pues primordial que estas operaciones sean realizadas en la zona geográfica por personas que cuenten con la pericia necesaria de tal forma que no se menoscabe la garantía de calidad, que no se coloque en el mercado un producto final que no cumpla los criterios organolépticos asociados a la IGP "Jambon de Bayonne" y que, como consecuencia de ello, resulte dañada su reputación. Es fundamental que se controle el producto en cada una de esas fases para cerciorarse, en todas ellas, que el producto cumple los criterios de la IGP.

Así pues, es imprescindible que esas fases tengan lugar en la zona geográfica para preservar la calidad de las características específicas de la IGP que ha adquirido el jamón en el proceso de elaboración, así como su reputación, de la que son responsables los fabricantes colectivamente.

Por otra parte, dado que las marcas de identificación que se colocan en la corteza de los jamones en las diferentes fases de fabricación desaparecen en las de pretroceado y acondicionamiento, el hecho de realizar esas operaciones en la zona geográfica, con el sistema de control implantado para comprobar su realización, reduce el riesgo de pérdida de trazabilidad y, en consecuencia, también el de fraude.

Además de ser una garantía de calidad y de control, la realización de las fases de deshuesado, equilibrado, rigidización, pretroceado y acondicionamiento en la zona geográfica permite garantizar la autenticidad y la trazabilidad del producto en esta fase crucial.

Lo expuesto anteriormente prueba que todas las operaciones de elaboración y pretroceado-acondicionamiento dirigidas a la obtención del "Jambon de Bayonne" se basan en reglas técnicas complejas y conocimientos específicos, desde la salazón hasta el pretroceado – acondicionamiento del producto acabado. Debido a ello, resulta fundamental que se realicen en instalaciones apropiadas, situadas en la zona geográfica, para:

- conservar las características cualitativas,
- garantizar la autenticidad del producto,
- garantizar un control riguroso de unas de las presentaciones del producto más vendidas.

La realización de esas fases en la zona es una garantía de la reputación de la IGP "Jambon de Bayonne", fruto del trabajo de todos los agentes del sector (ganaderos, matarifes, saladores, troceadores...).

Esta modificación del pliego de condiciones afecta a la parte 3.5 («Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado») del documento único.

#### 5.5. *Vínculo*

Se resume y reestructura la totalidad del capítulo «Vínculo con la zona geográfica» para resaltar más las peculiaridades de la zona geográfica y del producto y el vínculo causal entre ellas. Se modifica pues la forma, pero no el vínculo entre el producto y el territorio.

Habida cuenta de esta nueva redacción, ha sido necesario adaptar la parte «Vínculo con la zona geográfica» del documento único para adecuarse al límite de 2 500 palabras en el documento único, en aplicación del artículo 6 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014, y dotarla de una precisión mayor que la que tenía hasta ahora la ficha resumen (sustituida por el documento único).

El vínculo de la IGP «Jambon de Bayonne» con la zona geográfica sigue asentándose en una calidad determinada y en la reputación.

## 5.6. *Etiquetado*

Se suprime el texto siguiente:

«En materia de etiquetado, además de cumplirse la legislación vigente, el Consortium du Jambon de Bayonne fija sus propias reglas, de cumplimiento obligatorio por las empresas:

- 1) Menciones obligatorias
- 2) Forma y lugar de colocación del logotipo».

Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

Se sustituye el texto:

«Exige que el etiquetado cada pieza de Jambon de Bayonne, sea cual sea su presentación, contenga como mínimo las siguientes indicaciones:»

por el siguiente:

«Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir:».

Esta fórmula es la aprobada para todo el territorio nacional.

Se suprimen las palabras: «La denominación de venta “Jambon de Bayonne” en francés obligatoriamente, traducida en su caso en los productos destinados a la exportación» por ser redundantes con la normativa vigente.

Se suprime la representación del logotipo del «Jambon de Bayonne», conservando solo su descripción. El logotipo puede ir evolucionando ligeramente, si bien conservando la misma trama (el nombre «Bayonne» acompañado por una cruz vasca de color rojo) para que el producto resulte rápidamente identificable por los consumidores.

Esta modificación del pliego de condiciones afecta al documento único dado que se suprime la reproducción del logotipo de la IGP.

## 5.7. *Otros*

### — Actualización de datos

Se añaden los datos del servicio competente del Estado miembro y se actualizan los de la agrupación solicitante.

Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

### — Estructuras de control

En aplicación de las directrices vigentes a nivel nacional tendentes a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones, se suprimen el nombre y los datos de contacto del organismo certificador. Este epígrafe menciona a partir de ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) y Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación se pueden consultar en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

### — Requisitos nacionales

Se añaden en los requisitos nacionales los principales puntos que deben ser objeto de control, de conformidad con la normativa nacional vigente.

Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

### — Anexos del pliego de condiciones

Se suprimen los anexos dado que el contenido de los mismos se ha incorporado al pliego de condiciones o no corresponden a elementos preceptivos de un pliego de condiciones (organización del sector, comparación con otros jamones que gozan de una DOP o una IGP, etc.). Se trata de modificaciones formales que no afectan a las reglas vigentes.

Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «JAMBON DE BAYONNE»

N.º UE: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

## DOP ( ) IGP (X)

## 1. Nombre(s)

«Jambon de Bayonne»

## 2. Estado miembro o tercer país

Francia

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

## 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Jambon de Bayonne» es una pierna de cerdo salada con sal seca procedente de las salinas de la Cuenca del Adour y secada en esta zona durante siete meses, como mínimo.

## — Criterios de aspecto

- La forma exterior es redondeada.
- La corteza, de color uniforme, está estirada en la parte del jarrete y no presenta restos de hematomas.
- Al tacto, el jamón no está duro y no tiene un aspecto hinchado.
- La grasa, de color nítido, es firme y tiene un olor agradable.
- La parte muscular externa carece de corteza.

## — Presentación del producto

Una vez finalizado el período de maduración y curado, el jamón puede presentarse:

- Con hueso: desnudo o acondicionado.
- Deshuesado, sin cuero, desgrasado, prensado, moldeado y acondicionado.
- Entero, en mitades o cuartos.
- Troceado en porciones unitarias.

## — Características químicas

El jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» es un producto curado poco salado. El contenido de cloruro sódico analizado en la maza es inferior o igual al 7,5 %.

El jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» es un producto relativamente curado que conserva un carácter tierno. El porcentaje medio de materia seca es del 47 %.

El jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» tiene un bajo contenido de lípidos. La media se sitúa en torno al 6 %.

El porcentaje residual de azúcares solubles totales es inferior o igual al 0,5 %.

— Características organolépticas:

En el transcurso de las diferentes fases de maduración, el jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» desarrolla su aroma y adquiere su textura blanda. Cortado en finas lonchas, se deshace en la boca y posee un sabor delicado y poco salado junto con un aroma franco y muy marcado debido al largo período de maduración y curación.

El músculo es de un color homogéneo característico, entre rosado y rojo.

La grasa es blanca, pura, firme, no aceitosa y sin olor rancio.

La sal y la humedad de los cortes están repartidas de manera homogénea.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Las canales aptas para la elaboración de jamones de la IGP «Jambon de Bayonne» son las de cerdos de carne machos o hembras. Quedan excluidos los animales de los siguientes tipos: criptórcidos, monórcidos, hermafroditas, machos sin castrar, y cerdas de desecho.

Los animales son alimentados, en el período de cebo, con piensos que contienen como mínimo un 60 % de cereales y coproductos de guisantes, con un porcentaje mínimo de cereales y coproductos de cereales del 50 %.

La ración de los animales de cebo contiene menos de un 1,9 % de ácido linoleico con relación a la materia seca.

La zona de producción y sacrificio de los cerdos de carne es la conformada por los departamentos del suroeste de Francia, es decir: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

La sal utilizada procede de las salinas de la cuenca del río Adour.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la elaboración, desde la salazón del jamón fresco hasta el deshuesado, se efectúan en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El pretroceado y el acondicionamiento se llevan a cabo en la zona geográfica de la IGP «Jambon de Bayonne».

El pretroceado consiste en cortar los jamones deshuesados en trozos, porciones o lonchas.

La obligación de efectuar esas operaciones en la zona geográfica no se aplica al loncheado y envase para la venta inmediata en la acepción del artículo 2, apartado 2, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Previamente a esas operaciones se realizan las siguientes:

- deshuesado, en el que el operario se cerciora de que los jamones no tengan defectos de olores o de coloración;
- equilibrado, que tiene una duración mínima de una semana;
- rigidización, en una sala en la que la temperatura no debe situarse por debajo de  $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

La operación de pretroceado es continuación de la de curación y, para realizarla, el operario debe disponer de la experiencia y la pericia necesarias pues tiene consecuencias directas para la calidad del producto.

Cada jamón que se va a pretrocear se deshuesa en función del peso, del espesor de la grasa y del tiempo de curación.

Los conocimientos técnicos de los productores de la cuenca del Adour se inscriben en una dilatada tradición. Su experiencia les permite cortar el jamón preservando su sabor y textura, al tiempo que efectúan un control visual riguroso para cerciorarse de que los trozos no tienen defectos (equimosis, vena de grasa, color heterogéneo, etc.) indetectables antes de la fase de troceado.

El jamón precortado es un producto delicado. Es imprescindible evitar procesos de oxidación, que serían nocivos para la calidad de la grasa y el color de los trozos, limitando el contacto con el aire. Para ello, se ha limitado a una hora el tiempo que puede transcurrir entre el pretroceado y el acondicionamiento.

De este modo, la realización de estas fases en la zona geográfica permite conservar la calidad gustativa intrínseca del producto.

Dado que las marcas de identificación de la IGP «Jambon de Bayonne» que se colocan en la corteza de los jamones en las diferentes fases de fabricación desaparecen en las de pretroceado y acondicionamiento, el hecho de realizar el deshuesado, pretroceado y acondicionamiento en la zona geográfica reduce el riesgo de pérdida de trazabilidad y, en consecuencia, también el de fraude.

Por todo ello, las operaciones de pretroceado y acondicionamiento, basadas en destrezas específicas, deben efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas en la zona geográfica de la indicación geográfica protegida, con objeto de garantizar la calidad y autenticidad del producto.

### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Han de figurar en el etiquetado las siguientes indicaciones:

- «séché et affiné dans le bassin de l'Adour» (secado y curado en la cuenca del Adour);
- «certifié par» (certificado por), seguida del nombre y la dirección del organismo certificador;
- el logotipo «Jambon de Bayonne», formado por la palabra «BAYONNE» y una cruz vasca de color rojo.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de la IGP corresponde a la cuenca del río Adour. Comprende el departamento de Pyrénées-Atlantiques y:

- en el departamento de Gers: el cantón de Adour-Gersoise y los municipios de Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, y Tieste-Uragnoux;
- en el departamento de Landes: los cantones de Côteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx, en su totalidad, el cantón de Chalosse Tursan, excepto el municipio de Haut-Mauco, y
  - en el cantón de Adour-Armagnac: los municipios de Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, y Vignau;
  - en el cantón de Le Pays morcenais tarusate: los municipios de Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, y Villenave;
- en el departamento de Hautes-Pyrénées: los cantones de Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 et 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 y 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre, en su totalidad, y los municipios de Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campanan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézéau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaïgues, Uzer, Vielle-Aure, y Vignec.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo con la zona geográfica de la IGP «Jambon de Bayonne» se asienta en una determinada calidad y en su reputación. La calidad de este jamón, dada por su forma redondeada, el color homogéneo al corte, la ausencia de corteza, un sabor poco salado y repartido homogéneamente, y una textura tierna, es el resultado de los jamones frescos seleccionados, la sal utilizada y las destrezas de los saladores y productores del sector.

El clima de las comarcas del río Adour, oceánico templado de tendencia meridional, se debe a la conjunción de dos elementos: la proximidad del océano Atlántico, por un lado, y la de la cadena de los Pirineos, por otro. Ambos hacen que, durante todo el año, en esta zona de pie de monte las temperaturas sean suaves y la humedad relativa, elevada, aunque sujeta a fuertes variaciones cíclicas. Con frecuencia, en efecto, la humedad relativa pasa del 90 % al 20 % en pocas horas, lo que constituye un fenómeno particular y típico de la cuenca del Adour que los geógrafos denominan «Foehn». Se trata de un viento cálido y seco con movimiento de subsidencia orográfica, que sopla en dirección sur-norte.

Cuando sopla ese viento en las comarcas del Adour, se produce una disminución brutal de la humedad relativa y una subida de las temperaturas.

Otra particularidad de la cuenca del Adour es la naturaleza del subsuelo y, particularmente, la presencia de sal gema. El yacimiento de sal se formó hace 200 millones de años, al comienzo de la era secundaria. En esa época, la región que en la actualidad constituye la cuenca de Aquitania se encontraba en fase de subsidencia y recubierta por el mar. La sal se depositó principalmente en la mitad sur de la cuenca de Aquitania, particularmente en la cuenca del Adour.

En los lugares donde esa sal está cerca de la superficie, como las zonas de Dax, Salies de Béarn o Bayonne-Mouguerre, es relativamente fácil extraerla.

Cabe afirmar que, en las comarcas del Adour, existe una unidad climática original, con una red hidrográfica muy densa, cuyos rasgos característicos permiten diferenciarla de los sectores aledaños.

El cerdo forma parte de la tradición histórica de las granjas del suroeste de Francia.

El cerdo cebado en esta región siempre ha sido más pesado y se ha alimentado a base de cereales locales, como maíz, desde su llegada al continente europeo.

La zona de producción de cerdos que pueden transformarse en jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» corresponde a prácticas cuyos orígenes son anteriores a la Edad Media y es conocida por:

- la producción de cerdos de carne adaptados a la elaboración de jamones curados (cerdos más pesados y con más grasa);
- la adopción de un sistema de producción de tipo cerdos/cereales gracias a la disponibilidad local de cereales y, particularmente, de maíz.

Este sector se ha desarrollado de una forma original, totalmente diferente del modelo predominante en el sector porcino del oeste de Francia.

Esta zona de aprovisionamiento de cerdos corresponde a:

- una unidad geográfica y climática, por una insolación y temperaturas veraniegas favorables para el cultivo de cereales (especialmente, de maíz grano);
- una unidad económica y humana, por la complementariedad entre una zona de nacimiento de lechones y otra de cebo de cerdos, y por corrientes comerciales históricas que permiten abastecer la zona de curación a partir de las zonas de cebo.

La utilización tradicional de sal gema de la cuenca del río Adour para la IGP «Jambon de Bayonne» es otro elemento distintivo de su singularidad. Esa sal gema, extraída desde la antigüedad en los diferentes yacimientos de la cuenca del Adour, es utilizada por los saladores de la región desde hace siglos por su pureza y su textura no abrasiva, que la diferencia de la sal marina. Esta sal permite una conservación óptima de los jamones sin alterar sus características organolépticas.

La salazón se efectúa de la forma tradicional, frotando el jamón con sal seca y masajeándolo después cuidadosamente con una técnica y una destreza especiales para extraer progresivamente el jugo.

Tras las fases de salazón con sal de la cuenca del Adour, descanso y secado, los jamones entran en una fase de curación. La duración mínima de fabricación de un jamón de la IGP «Jambon de Bayonne» es de siete meses desde la salazón hasta el acondicionamiento. Esta duración mínima hace que el jamón adquiera los aromas propios de la IGP.

La IGP «Jambon de Bayonne» se caracteriza por:

- una forma redondeada;
- un color homogéneo en todo el corte;
- la ausencia de corteza;
- un sabor poco salado y repartido homogéneamente en el producto;
- un jamón seco que conserva un carácter tierno (porcentaje medio de materia seca del 47 %) y una textura suave.

El método de salazón del «Jambon de Bayonne» es una antigua tradición ligada, entre otras cosas, a la utilización de un cerdo concreto, al aprovechamiento desde la antigüedad de los yacimientos de la sal gema del subsuelo y al clima único de la cuenca del Adour.

Esta zona goza de un clima especialmente favorable para esas preparaciones. En ese clima es donde halla su origen la tradición de elaboración del «Jambon de Bayonne», cuya fama, tanto en Francia como en el resto de Europa, estaba ya asentada en el siglo XVI y no ha parado de crecer desde entonces. Dicho clima se caracteriza por el «Foehn», un viento que influye directamente en la curación del jamón y en la conservación de su textura característica, debido a las variaciones de higrometría que lo acompañan y a la alternancia de temperaturas que ocasiona.

Los estudios realizados en la *Université de Pau et des Pays de l'Adour*, tanto históricos (Chantal López, 1989) como geográficos (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) o geológicos (Raoul Deloffre, 1989 y Marie-Hélène Grimaldi, 1989), confirman la tradición y la especificidad regional de la fabricación del «Jambon de Bayonne» como elemento destacado del patrimonio.

Esta reputación no es fortuita, sino que obedece a la conjunción de elementos propios de la zona geográfica y del oficio y la cultura de las gentes de la región.

Es herencia de unas prácticas que se han venido transmitiendo de generación en generación en las familias del mundo rural. El «Jambon de Bayonne» era la pieza noble de la despensa familiar y los campesinos lo elaboraban con especial esmero.

Si, en origen, el «Jambon de Bayonne» era el alimento energético del campesino, en los tiempos difíciles pasó a convertirse en moneda de cambio y en forma de pago de los diezmos y arrendamientos. Posteriormente, con la multiplicación de pequeños mataderos municipales en los pueblos, su producción se convirtió en artesanal y los charcuteros tomaron el testigo de la fabricación del famoso «Jambon de Bayonne».

Desde hace más de setenta años, se ha ido desarrollando una producción de «Jambon de Bayonne» a partir de artesanos especializados en salazón que ha desembocado en la actual fabricación industrial. Son las técnicas modernas, especialmente las de frío, gracias a las cuales es posible elaborar «Jambon de Bayonne» todo el año, las que han permitido esta evolución y la traducción de unos conocimientos ancestrales en un método moderno de obtención del producto.

El método de obtención actual es una traducción fiel y sistemática del método tradicional utilizado desde siempre para producir «Jambon de Bayonne».

Son muchas las citas que dan fe de la reputación y fama de la IGP «Jambon de Bayonne», como las que se recogen a continuación.

En 1673, Froidour, en su recensión *Mémoire du Pays de Soule*, señala lo siguiente: «En esta zona, los cerdos son pequeños pero excelentes, por lo que los mejores jamones del reino, después de los de Lahontan, son los de Soule. Se los conoce como jamones de Bayona, si bien es preciso decir que, aunque esta ciudad es muy afamada y reputada por sus jamones, en realidad se producen en ella muy pocos pues lo que se hace es trocear los que se acarrean desde las comarcas de Labourd, Baja Navarra y Soule, aunque de esta última se llevan pocos porque es más distante».

En el siglo XVIII, el poeta Piron decía al obispo de Bayona cuanto le gustaban los jamones de su diócesis: «*J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse*».

Al comienzo del siglo XIX, el viajero Jouy escribe en su relato de viajes *L'hermite en Province* (1828) que «hay un gran comercio en Pau de jamones que se venden con el nombre de jamón de Bayona y se preparan en el pueblo de Saleis. La fuente de agua de esta localidad proporciona a los jamones un sabor exquisito».

En 1991, Louis Laborde-Balen, en el libro de oro del «Jambon de Bayonne» expone que «la leyenda sitúa el origen del jamón de Bayona en el comienzo de nuestra era, cuando un jabalí herido por dos cazadores murió cerca de un manantial de agua salada. Al verano siguientes, unos aldeanos descubrieron el cuerpo perfectamente conservado en el lecho del manantial, los más atrevidos probaron la carne y les gustó. Desde entonces, cuando llega el invierno, se conserva la carne de cerdo y, en especial, el jamón, con sal de Salies-de-Béarn o de alguna otra salina de la cuenca del río Adour».

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

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

(2020/C 18/10)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«ROMAGNA»

Número de referencia: PDO-IT-A0507-AM04

Fecha de comunicación: 9.10.2019

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Nuevos tipos de vino espumoso**

Descripción:

Dentro de la categoría de vino espumoso, ya prevista, se añaden los nuevos tipos siguientes:

Romagna Bianco Spumante y Romagna Rosato Spumante.

Motivos de la modificación:

En la zona de producción de la DOP Romagna es preponderante el cultivo de las variedades Trebbiano y Sangiovese, que constituyen la composición de variedades de uva de los nuevos tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante.

Con esta modificación se pretende ofrecer a los productores la posibilidad de hacer reconocer los nuevos tipos de vinos espumosos, presentes desde hace tiempo en el territorio de la DOP, y cuya valía, consecuencia de la profesionalidad de los productores y de la calidad del vino producido, está plenamente demostrada.

Por lo tanto, la producción de vinos de la DOP Romagna se amplía con la inclusión de nuevos tipos en las categorías de vinos que ya figuraban en el pliego de condiciones, lo que permitirá además proponer una gama de productos más extensa y que responde en mayor medida a lo que demanda el mercado.

Dicha modificación afecta a los artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 del pliego de condiciones y a la sección 1.4-Descripción de los vinos, del documento único.

**2. Variedades de vid**

Descripción:

Las variedades de vid que contribuyen a la composición de variedades de uva para la producción de los nuevos tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante se establecen del siguiente modo:

Como mínimo, un 70 % de las variedades Trebbiano (para el Bianco Spumante) y Sangiovese (para el Rosato Spumante), que pueden ir acompañadas de ciertas variedades (30 %) aptas para ser cultivadas en la Región de Emilia-Romaña, debiendo limitarse la utilización de la variedad Manzoni bianco a un 10 % como máximo y de la variedad Famoso a un 5 % como máximo.

Motivos de la modificación:

El ensayo realizado por el consejo regulador de la denominación ha demostrado que la composición de variedades de uva antes indicada permite obtener productos con un buen nivel de azúcares, así como con adecuados niveles de acidez, lo que resulta idóneo para la transformación en vino espumoso.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y no concierne al documento único.

**3. Zona de producción de las uvas para los tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante**

Descripción:

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se indica la zona de producción de los nuevos tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante, que coincide con la actual zona de producción del tipo Romagna Trebbiano y, en parte, con la zona de producción del Romagna Sangiovese, que se describen según corresponde en el artículo 3, apartado 5, del pliego de condiciones.

Motivos de la modificación:

El área donde se cultivan las uvas que se utilizan para elaborar los tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante se hace coincidir con el área del Romagna Trebbiano, que comprende, en parte, la zona de producción del Romagna Sangiovese. Esta área de producción, situada al sur de la Vía Emilia, presenta una conformación predominantemente llana, con un ligero relieve de colinas; los mejores vinos espumosos se producen en esa área.

Se trata de una modificación que no amplía la zona de producción de las uvas, pero que identifica más adecuadamente el territorio de producción de los nuevos tipos mencionados.

La modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones y no concierne al documento único.

#### 4. **Densidad de plantones de vid por hectárea**

Descripción:

Para los tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante se indica una densidad de 2 500 vides por hectárea como mínimo.

Motivos de la modificación:

Al igual que en el caso de los otros tipos de la DOC Romagna, se ha constatado que una densidad mínima de 2 500 vides por hectárea permite obtener uvas que, tanto cualitativa como cuantitativamente, son óptimas para la producción de vinos espumosos.

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

#### 5. **Rendimiento de uva por hectárea y grado alcohólico natural mínimo**

Descripción:

Para los nuevos tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante, se ha establecido un rendimiento máximo de 18 toneladas por hectárea y un grado alcohólico natural mínimo de las uvas del 9,5 % vol.

Motivos de la modificación:

Los análisis físico-químicos y organolépticos efectuados en las explotaciones vitivinícolas del territorio han evidenciado que el rendimiento y el grado alcohólico natural arriba indicados resultan óptimos para lograr el objetivo enológico de la transformación en vino espumoso.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y a la sección 1.5.2-Rendimientos máximos, del documento único.

#### 6. **Zona de elaboración de las categorías de aguja («frizzante») y espumoso («spumante»)**

Descripción:

En el caso de los vinos de las categorías de aguja y espumoso, la posibilidad de realizar las operaciones de elaboración y embotellado se ha ampliado a las regiones de Las Marcas, Lombardía, Piamonte y Véneto; estas regiones limitan de hecho con la Región de Emilia-Romaña, donde ya tienen lugar las operaciones citadas.

Motivo de la modificación:

De conformidad con la normativa de la Unión Europea y la normativa nacional vigente, la modificación permite a las explotaciones presentes en el territorio de la DOP Romagna que quieran producir vinos de las categorías de aguja y espumoso aprovechar otras estructuras e instalaciones más punteras para conseguir sinergias operativas y un mejor resultado comercial.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 1.9 del documento único.

#### 7. **Rendimiento en vino de la uva**

Descripción:

Para los nuevos tipos de vinos Bianco Spumante y Rosato Spumante, se ha previsto un rendimiento en vino de la uva del 70 % como máximo, equivalente a 12 600 litros como máximo por hectárea.

Motivo de la modificación: se trata del rendimiento que resulta de la transformación de la uva (18 t/h) en vino, expresado en litros.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 1.5.2 del documento único.

## 8. Métodos de elaboración

Descripción:

En el caso de los vinos Romagna Bianco Spumante y Romagna Rosato Spumante, se indican los métodos de elaboración siguientes: fermentación en botella, con el método tradicional o método clásico, y fermentación en autoclave, de conformidad con la normativa de la Unión y nacional.

Motivos de la modificación:

La descripción positiva en el pliego de condiciones de los métodos de elaboración de los vinos espumosos contribuye a informar mejor a los operadores.

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

## 9. Fermentación y segunda fermentación

Descripción:

Se autoriza efectuar la fermentación o segunda fermentación de los mostos, de los mostos parcialmente fermentados y de los vinos nuevos en proceso de fermentación, destinados a la producción de los siguientes tipos pertenecientes a la categoría «Vino»: «Romagna» Cagnina, «Romagna» Pagadebit amabile y «Romagna» Sangiovese Passito, asimismo fuera del plazo del 31 de diciembre del año de vendimia correspondiente, fijado por la normativa nacional vigente.

Motivos de la modificación:

Se trata de una excepción, prevista en la normativa nacional vigente, que permite que las fermentaciones o segundas fermentaciones citadas puedan realizarse fuera del plazo establecido del 31 de diciembre de cada año, a condición de que se comunique de inmediato a la autoridad de control.

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

## 10. Tipo Sangiovese Passito

Descripción:

Se permite efectuar el prensado de las uvas destinadas a la producción del tipo «Romagna» Sangiovese Passito y la posterior fermentación fuera del plazo del 31 de diciembre de cada año, fijado por la normativa nacional vigente.

Motivos de la modificación:

En el caso de este tipo de vino, para el que se prevé un período de pasificación de las uvas en la planta o tras la vendimia, es necesario permitir que las operaciones de prensado se puedan realizar asimismo con posterioridad al plazo del 31 de diciembre.

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

## 11. Características en el momento del despacho al consumo de los tipos Romagna Bianco Spumante y Romagna Rosato Spumante

Descripción:

Se han incluido las siguientes características físico-químicas y organolépticas de los nuevos tipos Bianco Spumante y Rosato Spumante.

«Romagna» Bianco Spumante

Espuma: fina y persistente

Color: amarillo pajizo más o menos intenso

Aroma: fino y delicado

Sabor: de bruto natural a seco, sabroso y armónico

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol

Acidez total mínima: 5 g/l

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

«Romagna» Rosato Spumante

Espuma: fina y persistente

Color: rosado más o menos intenso

Aroma: fino y delicado

Sabor: de brut natural a seco, sabroso y armónico

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol

Acidez total mínima: 5 g/l

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l

Motivos de la modificación:

Las características físico-químicas y organolépticas indicadas son el resultado de numerosos ensayos a partir de vinos base elaborados con uvas mayoritariamente de las variedades Trebbiano (para el vino espumoso Bianco) y Sangiovese (para el vino espumoso Rosato) y se ajustan a los parámetros de la normativa nacional y de la UE.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 1.4-Descripción de los vinos, del documento único.

## 12. Indicación del año de producción

Descripción:

La omisión de la indicación del año de producción de las uvas también se ha aplicado a los nuevos tipos Romagna Bianco Spumante y Romagna Rosato Spumante.

Motivos de la modificación:

A fin de armonizar los nuevos tipos (Bianco Spumante) (Rosato Spumante) con los otros tipos ya presentes (Trebbiano Spumante) (Trebbiano Frizzante), se especifica que se puede omitir en la etiqueta el año de producción de las uvas, de conformidad con la normativa nacional que autoriza esa posibilidad en el caso de los vinos espumosos sin añada y de los vinos de aguja.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y no concierne al documento único.

## 13. Etiquetado

Descripción:

Para el tipo Romagna Bianco Spumante se prevé la opción de hacer constar en la etiqueta la especificación del color «Bianco».

Motivos de la modificación: el productor tiene la opción de indicar el color del vino espumoso en cuestión.

Descripción:

Para el tipo «Romagna» Rosato Spumante se prevé la obligación de hacer constar en la etiqueta la especificación del color «Rosato» o «Rosé».

Motivos de la modificación: se considera oportuno que se indique el color, para evidenciar la especificidad del producto.

Las modificaciones afectan al artículo 7 del pliego de condiciones y no conciernen al documento único.

## 14. Disposiciones específicas sobre el envasado

Descripción:

El texto del artículo 8, apartado 2, del pliego de condiciones:

«Para los vinos DOC “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Pagadebit y “Romagna” Sangiovese se autoriza la utilización de envases aptos para el contacto con alimentos, de una capacidad de dos litros como mínimo y de seis litros como máximo, de conformidad con la normativa de la UE y nacional».

se modifica como sigue:

«Para los vinos DOC “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Pagadebit y “Romagna” Sangiovese se autoriza asimismo la utilización de envases que no sean de vidrio, aptos para el contacto con alimentos, de una capacidad comprendida entre dos y seis litros, de conformidad con la normativa de la UE y nacional».

Motivos de la modificación:

Se trata de una modificación formal para indicar con mayor precisión la capacidad de los envases.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y no concierne al documento único.

#### 15. DOP Romagna-Unidad geográfica adicional Bertinoro, actualizaciones

Descripción:

Se admite la utilización de la unidad geográfica adicional Bertinoro, asimismo para el tipo Sangiovese base.

Motivos de la modificación:

Con la referencia al nombre Bertinoro, que es la unidad geográfica más pequeña de la zona de la denominación, se identifican los vinos tranquilos, con especificación de reserva o sin ella, producidos al menos con un 95 % de uvas Sangiovese.

Consecuentemente, el tipo base sin especificación de reserva se indica en el pliego de condiciones.

La modificación afecta al pliego de condiciones de la DOP Romagna-Anexo 1, Pliego de condiciones de la unidad geográfica adicional Bertinoro, artículos 1, 2, 3, 4, 5 y 6, y no concierne al documento único.

#### DOCUMENTO ÚNICO

##### 1. Nombre del producto

Romagna

##### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

##### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
4. Vino espumoso
8. Vino de aguja

##### 4. Descripción del (de los) vino(s)

«Romagna» Albana Spumante

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Albana spumante» es un vino obtenido a partir de mostos de uvas parcialmente pasificadas, en botella o en autoclave, conforme a lo previsto en la normativa de la UE. Es un vino de color amarillo dorado, con una espuma fina y una efervescencia persistente; su aroma es característico, deliciosamente afrutado, típico de la variedad; presenta una buena estructura y una frescura agradable, con un gusto grato y aterciopelado, dulce, aunque nunca empalagoso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 % vol

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

#### Características analíticas generales

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

*«Romagna» Cagnina*

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Cagnina», obtenido de uvas de la variedad Terrano vendimiadas generalmente a finales de septiembre, ya puede despacharse al consumo transcurridos los primeros diez días del mes de octubre. Presenta un color rojo violáceo y un intenso aroma vinoso característico, con notas de guinda y frambuesa; el sabor es dulce, algo tánico, con un agradable matiz acidulado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	8,5
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*«Romagna» Pagadebit [asimismo semidulce («amabile») y de aguja («frizzante»)]*

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Pagadebit», obtenido de uvas de la variedad Bombino bianco, es un vino de color amarillo pajizo, más o menos acentuado según la edad y la vinificación; su aroma es fresco y fragante, con perfume de espino blanco, típico de la variedad; el sabor puede oscilar de seco [también si es de aguja («frizzante»)] a semidulce («amabile») y es grato y delicado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

*«Romagna» Pagadebit Bertinoro*

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Pagadebit Bertinoro», obtenido de uvas de la variedad Bombino bianco producidas en el territorio de Bertinoro, es un vino de color amarillo pajizo, más o menos acentuado según la edad y la vinificación; su aroma es fresco y fragante, con perfume de espino blanco, típico de la variedad; el sabor puede ser seco o semidulce («amabile»), también si es de aguja («frizzante»), y resulta grato y delicado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

«Romagna» Sangiovese

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Sangiovese», obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí, con reflejos violáceos; su aroma es amplio y vinoso, enriquecido con un perfume delicado que recuerda a la violeta, y ligeramente herbáceo cuando es joven; el sabor es elegante, lleno, agradablemente tánico cuando es joven y con un retrogusto ligeramente amargo, asimismo agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol

Azúcares reductores residuales: 10 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 20 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

«Romagna» Sangiovese novello

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Sangiovese novello», obtenido de uvas de la variedad homónima vinificadas con la técnica de la maceración carbónica, es un vino de color rojo rubí, con aroma vinoso e intenso, típico de los productos vinificados con esa técnica; el sabor es seco o ligeramente abocado debido a la presencia de un pequeño contenido de azúcares residuales, tal como permite la normativa que rige su producción.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol

Azúcares reductores residuales: 10 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

«Romagna» Sangiovese Superiore

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Sangiovese Superiore», obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí con tendencia al granate, en ocasiones con reflejos violáceos; su aroma es vinoso, enriquecido con un perfume delicado con notas de violeta, y el sabor es lleno, con cuerpo, aunque suave y elegante, ligera y agradablemente tánico cuando es joven y con un grato y acentuado retrogusto, levemente amargo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % vol

Azúcares reductores residuales: 10 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 24 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

«Romagna» Sangiovese Riserva (asimismo Superiore Riserva)

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Sangiovese Riserva», obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí con tendencia al granate, que con la edad se atenúa desarrollando matices púrpura y anaranjados; presenta un fino *bouquet* etéreo de vainilla, típico del envejecimiento, y un sabor pleno, seco, armónico, de acusado carácter, a menudo con perfume de madera procedente de los contenedores utilizados para la crianza.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13 % vol

Azúcares reductores residuales: 10 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

«Romagna» Sangiovese passito

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese passito, obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí, en ocasiones con reflejos violáceos, y un aroma delicado que recuerda a la violeta; su sabor es armónico y agradablemente tánico, con un agradable y característico retrogusto levemente amargo; en ocasiones se percibe un perfume de madera procedente de los contenedores utilizados para la crianza.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol

Azúcares reductores residuales: de 6 a 20 g/l

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l

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

«Romagna» Sangiovese con las unidades geográficas adicionales

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva», obtenido de uvas de la variedad homónima en territorios bien delimitados, es un vino de color rojo rubí, con reflejos violáceos; su aroma es amplio y vinoso, enriquecido con un perfume delicado que recuerda a la violeta, y ligeramente herbáceo cuando es joven; el sabor es típico del área de producción, agradablemente tánico cuando es joven y con un retrogusto ligeramente amargo, asimismo agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % vol

Azúcares reductores residuales: 4 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 24 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

«Romagna» Sangiovese Riserva con la mención geográfica adicional

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva», obtenido de uvas de la variedad homónima en territorios bien delimitados, es un vino de color rojo rubí con tendencia al granate, que con la edad se atenúa desarrollando matices púrpura y anaranjados, lo cual es típico del envejecimiento; el sabor es pleno, seco, armónico, con un acusado carácter típico del área de producción, a menudo con perfume de madera procedente de los contenedores utilizados para la crianza.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13 % vol

Azúcares reductores residuales: 4 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

*«Romagna» Trebbiano*

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Trebbiano», obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color amarillo pajizo más o menos intenso, con un aroma vinoso, tenue y delicado y un sabor sutil, sabroso y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol

Azúcares reductores residuales: 10 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

**«Romagna» Trebbiano spumante**

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Trebbiano Spumante», obtenido de uvas de la variedad homónima mediante la práctica de la segunda fermentación natural en botella o en autoclave conforme a la normativa de la UE, es un vino de color amarillo pajizo más o menos intenso, con una espuma persistente y una fina efervescencia, un aroma fino, fresco y agradable y un sabor seco o abocado, en función del tipo concreto.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

*«Romagna» Trebbiano frizzante*

El vino con denominación de origen controlada «Romagna Trebbiano frizzante», obtenido de uvas de la variedad homónima mediante la práctica de la segunda fermentación natural conforme a la normativa de la UE, es un vino de color amarillo pajizo más o menos intenso, con una espuma fina y persistente, un aroma agradable y delicado y un sabor armónico y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol

Azúcares reductores residuales: 10 g/l, como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

*«Romagna» Bianco Spumante*

El vino «Romagna» Bianco Spumante presenta una espuma fina y persistente y un color amarillo pajizo más o menos intenso; se caracteriza por su aroma fino y delicado; dependiendo del contenido en azúcar, el sabor varía de bruto natural a seco, y es sabroso y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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

*«Romagna» Rosato Spumante*

El vino «Romagna» Rosato Spumante presenta una espuma fina y persistente. El color es rosado, más o menos intenso, y el aroma es fino y delicado. Dependiendo del contenido en azúcar, el sabor varía de bruto natural a seco, y es sabroso y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada 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

Romagna Albana Spumante

45 hectolitros por hectárea

Romagna Cagnina

84,5 hectolitros por hectárea

Romagna Pagadebit y Pagadebit Bertinoro, asimismo de aguja («frizzante»)

98 hectolitros por hectárea

Romagna Sangiovese, asimismo «novello» y «riserva»

98 hectolitros por hectárea

Romagna Sangiovese Superiore, asimismo «riserva»

68,25 hectolitros por hectárea

Romagna Sangiovese con las unidades geográficas adicionales

58,5 hectolitros por hectárea

Romagna Sangiovese Riserva con las unidades geográficas adicionales

52 hectolitros por hectárea

Romagna Sangiovese passito

60 hectolitros por hectárea

Romagna Bianco Spumante

126 hectolitros por hectárea

Romagna Rosato Spumante

126 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas para la elaboración de vinos que pueden ser designados con la denominación «Romagna» comprende, total o parcialmente, diversos municipios de las provincias de Bolonia, Forlì-Cesena, Rávena y Rímini, de la Región de Emilia-Romaña.

## 7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

Bombino bianco B.

Terrano N.

Sangiovese N.

Trebbiano romagnolo B.-Trebbiano

Albana B.

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

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Hasta el siglo XIV, la familia Baldi di Faenza fue propietaria de viñedos en las zonas más fértiles de la Romaña. Se contó entre las primeras en mejorar la calidad de la producción vinícola, hasta el punto de que otras familias nobles, no solo de Faenza e incluso si también elaboraban vinos, servían los vinos Baldi en las grandes ocasiones. A comienzos del siglo XX, Francesco Baldi fue el primer productor de vino espumoso de la Romaña, probablemente con la variedad Albana mezclada con otros vinos; gracias a su gran calidad, su vino espumoso, producido en grandes cantidades en la villa «Le Fontane» en Sarna di Faenza, se vendía en la Romaña, en Bolonia, y se exportaba a Francia y Rusia, donde recibió destacados premios y reconocimientos.

Romagna Cagnina:

Es posible que la difusión en la Romaña de la variedad Terrano d'Istria, que es la variedad base de la Cagnina, se remonte a la dominación bizantina, cuando, para la construcción de los principales monumentos de Rávena, se importaban grandes cantidades de piedra calcárea de Dalmacia y de Istria. En el siglo XIII ya se producía en algunas llanuras de las provincias de Cesena, Forlì y Rávena. Diversos escritos y poemas de los siglos XIX y XX atestiguan la difusión y el aprecio de la variedad Cagnina en la Romaña.

Romagna Pagadebit [asimismo de Bertinoro y semidulce («amabile») y de aguja («frizzante»)]:

La variedad Bombino bianco se denomina localmente Pagadebit, nombrándose así el vino. Según Hohnerlein-Buchinger, por su etimología significaría «produce tanto que permite pagar las deudas», dado que, incluso en condiciones climáticas adversas, garantiza una buena producción. En particular en la provincia de Forlì, se plantaban viñedos mixtos de las variedades Albana y Pagadebit, para compensar la deficiencia productiva de la primera. En 1825, aparece en la obra de Acerbi la primera referencia escrita a un Pagadebit en la Romaña (entre las vides «en los alrededores de Rímini»). En la Muestra ampelográfica de Forlì celebrada en 1876 se compararon Pagadebit procedentes de diversos territorios; históricamente, en el territorio de Bertinoro la variedad Pagadebit goza de una especial y apreciada tradición.

Romagna Sangiovese (asimismo «superiore», «Riserva», «novello» y «passito»):

En el Archivo estatal de Faenza se conserva el acta notarial de 1672 donde se menciona la existencia de «tres hileras de Sangiovese» en la finca Fontanella di Pagnano, en el municipio de Casola Valsenio. Algunos lingüistas consideran que, en las zonas de los Apeninos, la Toscana y la Romaña, adoptó el nombre de «Sangue dei gioghi», es decir, sangre de los montes, que en dialecto local se contrajo en «sanzves». Según Beppe Sangiorgi, las primeras menciones del Sangiovese en la Romaña se refieren a las áreas de Faenza e Imola. En 1839, Galesio, refiriéndose a los viñedos que vio en su viaje desde Florencia a Forlì, señaló que «las viñas son todas de cepas bajas y mayormente de Sangiovese de la Romaña». En antiguos tratados de viticultura se menciona la existencia en la Romaña de un Sangiovese con características propias, vinificado puro, a diferencia de lo que se hacía en otros lugares.

Romagna Trebbiano [asimismo de aguja («frizzante») y espumoso («spumante»)]:

La introducción de la variedad Trebbiano se remonta probablemente a los etruscos y a los romanos, que plantaron vides tras la roturación y la parcelación de los terrenos: por lo tanto, fue vino de legionarios. En 1305, Pier de Crescenzi se refirió en sus escritos a una uva blanca, llamada «tribiana»; en el mismo siglo, se habla de «turbien» en Imola y de «trebulanum» en Bolonia. En una época sin datar, se cita en la Romaña el «tarbian». En la obra de Molon (1906) se indica que estaba difundida sobre todo en Forlì y Rávena y se recoge lo que habían afirmado Pasqualini y Pasqui acerca de lo apreciada que era esta variedad en las hileras de llanura, pese a la elevada humedad. Su amplia difusión en la Romaña se debe a su capacidad de adaptación a las más diversas condiciones en cuanto al terreno y el clima.

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

DOP Romagna-Zona de vinificación

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación pueden efectuarse en todo el territorio de las provincias de Forlì – Cesena, Rávena, Bolonia y Rímimi.

DOP Romagna-Zona de elaboración de las categorías de aguja («frizzante») y espumoso («spumante»)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de elaboración de los tipos «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante y «Romagna» Rosato Spumante, así como las prácticas enológicas para la toma de espuma, la estabilización y la dulcificación (si se admite) pueden efectuarse en todo el territorio de la Región de Emilia-Romaña, de la Región de Las Marcas, de la Región de Lombardía, de la Región del Piamonte y de la Región del Véneto.

DOP Romagna-Zona de embotellado de las categorías de aguja («frizzante») y espumoso («spumante»)

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de embotellado de los tipos DOC «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante y «Romagna» Rosato Spumante deben efectuarse en el territorio de la Región de Emilia-Romaña, de la Región de Las Marcas, de la Región de Lombardía, de la Región del Piamonte y de la Región del Véneto. De conformidad con la normativa de la Unión Europea y la normativa nacional vigente, el embotellado o el envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada antes citada, a fin de salvaguardar la calidad y reputación de los vinos, y garantizar su origen y la eficacia de los controles.

Utilización de las referencias a las unidades geográficas adicionales

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado y presentación de los vinos DOP Romagna se permite hacer referencia a las unidades geográficas adicionales descritas en los respectivos anexos al pliego de condiciones.

Las unidades geográficas adicionales que pueden mencionarse en la etiqueta son las siguientes: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro e Terra del Sole», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «San Vicinio» y «Serra».

Romagna DOP acompañada de las unidades geográficas adicionales

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación pueden efectuarse en todo el territorio de las provincias de Bolonia, Rávena, Forlì – Cesena y Rímimi.

Romagna DOP acompañada de las unidades geográficas adicionales

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de la DOP «Romagna» acompañada de las unidades geográficas adicionales debe efectuarse en la zona de producción de cada unidad geográfica adicional, incluidas las áreas donde está autorizada la vinificación en virtud de una excepción. De conformidad con la normativa de la Unión Europea y la normativa nacional vigente, el embotellado o el envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada antes citada, a fin de salvaguardar la calidad y reputación de los vinos, y garantizar su origen y la eficacia de los controles.

**Enlace al pliego de condiciones del producto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

---

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

(2020/C 18/11)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«DEALURILE VRANCEI»

Número de referencia: PGI-RO-A1582-AM01

Fecha de la comunicación: 10.10.2019

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Introducción de nuevas variedades de uva de vinificación en el cultivo**

Descripción y motivos

El pliego de condiciones se completa con nuevas variedades de uva de vinificación que pueden cultivarse en la zona delimitada para la producción de vinos de la IG debido a los cambios climáticos producidos en los últimos años, a los que determinadas variedades están mejor adaptadas, así como al mayor número de horas de exposición al sol en la región, lo que puede contribuir a una mayor acumulación de aromas y color en determinadas variedades utilizadas a efectos de la producción de vinos blancos y tintos.

El cambio afecta al documento único.

**2. Modificación de los rendimientos vitivinícolas**

Descripción y motivos

Se modifica el pliego de condiciones a fin de aumentar el nivel de los rendimientos vitivinícolas. Este cambio afecta al documento único.

El cambio es necesario debido a la creación de nuevos viñedos por reconversión o reestructuración mediante selección genética y portainjertos de alto potencial cualitativo y cuantitativo, que facilitan, sobre todo en los años de condiciones meteorológicas favorables, unos rendimientos más altos, garantizándose el mantenimiento de la calidad exigida por la IG gracias también al uso de tecnologías de transformación.

**3. Modificación de la zona geográfica delimitada de producción**

Descripción y motivos

Se completa el pliego de condiciones en lo relativo a la zona geográfica delimitada mediante su ampliación a determinadas localidades de la unidad administrativa de Vrancea, en cuyo término se cultivan uvas empleadas en la producción de vinos de esta IG. Estas localidades presentan las mismas condiciones edafológicas y edafoclimáticas que las demás localidades de la provincia de Vrancea incluidas en el pliego de condiciones como parte de la zona geográfica de producción, y están situadas a corta distancia de estas últimas.

Se modifica el documento único en consecuencia.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Adición de prácticas específicas de producción de vinos rosados

##### Descripción y motivos

El pliego de condiciones se completa con las condiciones aplicables a la producción de vinos blancos y rosados también a partir de las variedades Pinot Gris y Traminer Roz, lo que resulta necesario debido a la evolución de las tecnologías de vinificación y al cambio en las preferencias de los consumidores en favor de estas variedades dotadas de características especiales, sobre todo en los vinos rosados.

El cambio no afecta al documento único.

#### 5. Reformulación de las condiciones aplicables a la producción vinícola

##### Descripción y motivos

Se reformulan las condiciones aplicables a la producción, a petición de los productores, que han observado que han cesado de garantizarse determinadas características cualitativas en los productos de la IG. Este cambio no afecta al documento único.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nombre del producto

Dealurile Vrancei

#### 2. Tipo de indicación geográfica

IGP – Indicación Geográfica Protegida

#### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

#### 4. Descripción del vino o los vinos

##### *Parámetros físicoquímicos y organolépticos: vinos blancos o rosados*

Los vinos blancos se caracterizan por su complejidad desde el punto de vista del sabor y el olor, fresca, equilibrio, aromas florales de rosa, miel o especias, con notas discretas de fruta fresca o tropical, y acidez media o alta. A partir de las variedades de vid cultivadas en la zona se pueden producir vinos con notas olfativas de gran variedad, florales, frutales y de especias, acentuadas por delicadas notas de mineralidad.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

##### *Parámetros físicoquímicos y organolépticos: vinos tintos*

Los vinos tintos se caracterizan por su expresividad, debida a las notas frutales acentuadas por la mineralidad; la concentración de antocianinas les confiere un color intenso que, según la variedad de uva, puede variar entre el rojo rubí y el rojo violáceo. Las variedades de vinificación seca y semiseca presentan los expresivos aromas propios de la variedad, además de aromas de frutas del bosque y robustez.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 5. Prácticas enológicas

### a. Prácticas enológicas esenciales

Características de las plantaciones

Práctica de cultivo

- 2 500 cepas por hectárea como mínimo.
- forma de conducción: cepa semiconducida en cabeza alta con uno o dos brazos, según el caso.
- riego: allí donde lo exigen las condiciones edafoclimáticas, ya existen y se mantendrán sistemas de riego por goteo, de forma que su uso no afecte negativamente a la calidad de la uva.

### b. Rendimientos máximos

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

17 600 kilogramos de uvas por hectárea

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

17 600 kilogramos de uvas por hectárea

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Fetească regală, Riesling italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

22 000 kilogramos de uvas por hectárea

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais bleu, Codană

22 000 kilogramos de uvas por hectárea

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo

22 000 kilogramos de uvas por hectárea

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

135 hectolitros por hectárea.

Busuioacă de Bohotin, Traminer Roz, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

135 hectolitros por hectárea.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncușă, Băbească gri, Șarba, Merlot, Burgund mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

145 hectolitros por hectárea.

Fetească Regală, Riesling Italian, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

170 hectolitros por hectárea.

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru Aromat, Aromat de Iași, Unirea, Miorița, Portugais Bleu, Codană

170 hectolitros por hectárea.

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaș, Barbera, Nebbiolo  
170 hectolitros por hectárea.

## 6. Zona geográfica delimitada

Provincia de Vrancea:

- Localidades: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
  - Localidades: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni;
  - Localidades: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Valeni
  - Localidades: Fitionești, Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;
  - Localidades: Mărășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni
  - Localidades: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani
  - Localidades: Păunești, Viișoara;
  - Localidades: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești;
  - Localidades: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-sat;
  - Localidades: Odobești, Unirea;
  - Localidades: Broșteni, Pitulușa, Arva
  - Localidades: Jariște, Vărsătura, Pădureni, Scânteia;
  - Localidades: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivăncești
  - Localidades: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
  - Localidades: Urechești, Popești, Terchești;
  - Localidades: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni;
  - Localidades: Bordești, Bordeștii de Jos
  - Localidades: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița
  - Localidades: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu;
  - Localidades: Cârligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari;
  - Localidades: Câmpineanca, Pietroasa
  - Localidades: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
  - Localidades: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni..
- Provincia de Buzău:
- Localidades de Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;
  - Localidades: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari
  - Localidades: Topliceni, Răducești

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

Pinot Noir N-Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir  
Șarba B  
Galbenă de Odobești B-Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă  
Miorița B  
Muscadelle B-Moscato bianco, Muscadet doux  
Sémillon B-Semillon blanc  
Aligoté B-Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc  
Aromat de Iași B  
Băbească gri G  
Chardonnay B-Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay  
Crâmpoșie B  
Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B-Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață  
Pinot Gris G-Affumé, Grauburgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer  
Riesling de Rhin B-Weisser Riesling, White Riesling  
Unirea B  
Plăvaie B-Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Furmint B-Furmin, Șom szalai, Szegszolo  
Pinot noir N-Spätburgunder, Pinot nero  
Burgund Mare N-Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger  
Codană N  
Portugais Bleu N-Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,  
Cadarcă N-Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai  
Zweigelt N-Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau  
Sangiovese N-Brunello di Montalcino, Morellino  
Arcaș N  
Barbera N  
Nebbiolo N  
Tămâioasă românească B-Busuiuocă de Moldova, Muscat blanc à petit grains  
Tămâioasă românească B-Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka  
Busuiuocă de Bohotin Rs-Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă  
Negru Aromat N  
Traminer Roz Rs-Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer  
Mustoasă de Măderat B-Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube  
Traminer aromat alb B

## 8. Descripción del vínculo o vínculos

### *Datos de la zona geográfica*

Sustrato litológico: arenas recubiertas de capas de loess, y arcillas y arenas marinas alternadas.

Relieve: alternancia de llanuras y colinas de una altura comprendida entre 100 y 300 m, orientadas de oeste a este, con una exposición al sol y una inclinación que ofrecen condiciones óptimas para el cultivo de la vid y potencial de diversidad de las variedades existentes en los viñedos de la zona.

Clima: templado continental con variaciones determinadas por la presencia de masas de aire europeas y atlánticas. La radiación solar presenta unos valores medios anuales de más de 120 kcal/cm<sup>2</sup> en la mayor parte de la región, con valores superiores a los 140 Kcal/cm<sup>2</sup> en las zonas expuestas al sur. En los últimos años se ha observado un fenómeno de calentamiento coincidente con un régimen pluvial inestable con alternancia de períodos de sequía y otros de pluviosidad excesiva.

Suelos: presentan una textura media y ligera que garantiza la permeabilidad y que, debido a sus características, ofrecen los nutrientes necesarios para el cultivo óptimo de la vid.

### *Detalles del producto*

Los vinos blancos se caracterizan por su carácter extractivo, estructura equilibrada y buena acidez, todo lo cual se debe a la exposición al sureste de las pendientes, además de a las prácticas de cultivo, que mantienen unos rendimientos moderados.

Los vinos tintos gozan de reconocimiento por su finura, taninos ligeros y color vivo, características debidas a los abundantes recursos heliotérmicos y a unos suelos de textura ligera. La calidad de los productos vitivinícolas de esta indicación geográfica se debe especialmente a las condiciones edafoclimáticas de esta zona y, de manera implícita, a unas prácticas vitícolas y de vinificación perfeccionadas por los siglos de experiencia de los viticultores de la región.

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

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

en la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

No hay disposiciones adicionales.

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_ig\\_dealurile\\_vrancei\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1425\\_14.06.2019\\_no\\_-track\\_changes.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf)

---

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

(2020/C 18/12)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«PANCIU»

Número de referencia: PDO-RO-A1584-AM01

Fecha de la comunicación: 9.10.2019

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Modificación de los rendimientos vitivinícolas**

Descripción y motivos

Se modifica el pliego de condiciones en lo relativo al rendimiento. Este cambio afecta al documento único.

El cambio consistente en el aumento de los rendimientos se debe a la plantación de nuevos viñedos en amplias superficies, en las que se han plantado cepas con una densidad de más de 4 000 por hectárea mediante la utilización de clones de alto potencial cuantitativo y cualitativo. Aunque la producción se ha incrementado, la utilización de nuevas tecnologías ha permitido preservar la calidad de la DOC.

**2. Modificación de la zona de producción de vinos**

Descripción y motivos

El pliego de condiciones se completa con disposiciones adicionales dirigidas a permitir la vinificación fuera de la zona delimitada de la denominación de origen, a saber, en la zona vecina de la misma unidad administrativa en la que existen capacidades óptimas para la vinificación, a temperatura controlada, así como para preservar el potencial aromático de las variedades representativas de esta denominación de origen controlada.

El cambio no afecta al documento único

**3. Adición a las prácticas específicas de producción de vinos rosados**

Descripción y motivos

El pliego de condiciones se completa con técnicas específicas de producción de vinos blancos y rosados también a partir de las variedades Pinot Gris y Traminer Roz, lo que resulta necesario debido a la evolución de las tecnologías de vinificación y a la preferencia de los consumidores por los vinos producidos a partir de esas variedades con características especiales, sobre todo los vinos rosados.

El cambio no afecta al documento único

**4. Modificación de las condiciones aplicables a la producción**

Descripción y motivos

Se reformulan las disposiciones relativas a las condiciones aplicables a la producción vitivinícola en la zona de la denominación de origen, en caso de que los productores así lo consideren necesario, cuando cesen de estar garantizadas determinadas características cualitativas de la producción y de ser conformes con la denominación de origen.

El cambio no afecta al documento único

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre del Producto**

Panciu

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP: Denominación de origen protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

**4. Descripción del vino o los vinos***Parámetros físico-químicos y organolépticos: vinos blancos y rosados*

Los vinos blancos se caracterizan por la diversidad aromática, con notas de cítricos y de hierbas que les confieren vivacidad y frescor, de rosa (Șarba); acidez media con una nota marcada de frescor y aromas dulces de frutas tropicales o de flor de viña, delicados aromas de manzana y notas florales (Fetească regală); aroma de mantequilla y de frutas tropicales con una acidez óptima (Chardonnay), y discretas notas de frutas frescas.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

*Parámetros físico-químicos y organolépticos: vinos tintos*

Los vinos tintos presentan una robustez media y notas aromáticas de frambuesa, ciruela y grosella, potencial aromático desde el pimiento verde hasta la grosella negra al sobremadurar (Cabernet Sauvignon), aromas de frutos rojos bien maduros, evolucionando al envejecer hasta adquirir notas de pasas, pimienta negra, una coloración intensa, potencial alcohólico óptimo, con una vinificación predominante en seco y semisecco cuando se acentúan el carácter sobrio y el aroma propio de la variedad (Fetească neagră).

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

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

Prácticas de cultivo

Práctica de cultivo

— 3 000 cepas por hectárea como mínimo;

— riego: allí donde lo exigen las condiciones edafoclimáticas, ya existen y se seguirán implantando sistemas de riego por goteo, cuya utilización se hará de forma que no afecte negativamente a la calidad de la uva.

b. *Rendimientos máximos*

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz

16 500 kilogramos de uvas por hectárea

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

16 500 kilogramos de uvas por hectárea

Băbească neagră, Burgund mare

17 500 kilogramos de uvas por hectárea

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie

21 000 kilogramos de uvas por hectárea

Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb

116 hectolitros por hectárea.

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz

127 hectolitros por hectárea.

Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian

146 hectolitros por hectárea.

Plăvaie

162 hectolitros por hectárea.

Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot

127 hectolitros por hectárea.

Băbească neagră, Burgund mare

135 hectolitros por hectárea.

Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă

162 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

Provincia de Vrancea:

— Localidades: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu

— Localidades: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței, Văleni

— Localidades: Străoane, Repede, Muncelu, Văleni

— Localidades: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara

— Localidades: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni

— Localidades: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani

— Localidades: Păunești, Viișoara.

— Localidades: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheliești.

— Localidades: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești- Sat

## 7. Principal variedad o variedades de uva de vinificación

Galbenă de Odobești B-Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Șarba B

Tămâioasă românească B-Busuiuocă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Traminer aromat alb B

Pinot Gris G-Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Arcaș N

Băbească gri G

Burgund Mare N-Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cadarcă N-Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B-Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creată

Furmint B-Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Codană N

Mustoasă de Măderat B-Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Riesling de Rhin B-Weisser Riesling, White Riesling

Traminer Roz Rs-Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B-Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Negru Aromat N

Pinot Noir N-Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N-Spätburgunder, Pinot nero

Portugais Bleu N-Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Plăvaie B-Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Aligoté B-Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Chardonnay B-Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

## 8. Descripción del vínculo o vínculos

*Vínculo con la zona delimitada*

Datos de la zona geográfica

Sustrato litológico: glacia de piedemonte resultado de la acumulación de conos de deyección cuaternarios, cada vez más bajos y recientes según se avanza hacia el este, en el orden en que los fueron depositando los ríos transversales carpáticos y subcarpáticos. Desde el punto de vista de su constitución, se trata de depósitos de grava y arena recubiertos de una capa de lodos de loess cuaternarios sobre sedimentos marinos (margas, arcillas, arenas) pleistocenos.

Orografía: se divide en dos unidades funcionales de piedemonte: llanuras de piedemonte altas (pleistoceno inferior y medio) y bajas (pleistoceno superior y holoceno) hasta la vega actual del río Siret. Ambas permiten el máximo desarrollo de la viticultura, sobre todo por la alternancia de altitudes y exposición al sol.

Clima: propio de estepa boscosa y correspondiente a un clima templado continental influido por las masas de aire septentrional de origen escandinavo y báltico que interfieren con masas de aire cálidas mediterráneo-tropicales procedentes del sur, lo que facilita unas condiciones excelentes para el crecimiento de variedades de alta calidad, condiciones que se manifiestan principalmente en la diversidad heliotérmica y la pluviosidad correspondiente. La temperatura media anual, la pluviosidad media anual y, en particular, el flujo y el ángulo de la radiación solar convienen al desarrollo de los viñedos. Edafología: la textura del suelo aporta a estos viñedos caracteres fisicoquímicos e

hidrofísicos muy favorables para este cultivo, tales como porosidad, aeración, permeabilidad, estructura glomerular y buen drenaje vertical de las aguas pluviales, lo que reduce la incidencia de las enfermedades criptogámicas y facilita relativamente el trabajo de la vid. Desde el punto de vista tipológico, los suelos más extendidos son molisuelos (cámbicos y arcillosoaluviales) y suelos forestales. Los suelos negros cámbicos presentan todas las propiedades quimicobiológicas y tróficas favorables.

#### *Detalles del producto*

Los vinos blancos se caracterizan por su carácter extractivo, estructura equilibrada y buena acidez, todo lo cual se debe a la exposición al sureste de las pendientes, además de a las prácticas de cultivo, que mantienen el rendimiento en niveles moderados.

Los vinos tintos gozan de reconocimiento por su finura, taninos ligeros y color vivo.

Las pruebas arqueológicas ponen de manifiesto que esta región del país estaba poblada por dacios libres y que estos cultivaban la vid, tal como revelan los restos arqueológicos, en los que se encuentran motivos ornamentales en forma de parra con uvas. En 1527, tras la visita realizada por Georg von Resischersteriffer, emisario de Fernando de Habsburgo, a la corte del príncipe Petru Rareș, aquel aludió en su relación a las viñas de la zona, llamada desde entonces Podgoria Crucilor (Viñedo de las Cruces). Otras menciones figuran en el «Codex Bandinus», en el que se afirma que «toda la región meridional de Moldavia produce tanto vino que, en la época de la vendimia, se vende a cuatro cuartos, y en invierno, a seis o siete».

#### *Interacción causal*

La estructura orográfica, consistente en llanuras de piedemonte altas (pleistoceno inferior y medio) y bajas (pleistoceno superior y holoceno) hasta la vega actual del río Siret, con alternancia de altitudes y exposición al sol, es óptima para el cultivo de la vid, sobre todo de las variedades a partir de las cuales se producen vinos tintos.

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

Etiquetado y comercialización

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

No hay disposiciones adicionales.

Transformación de la producción fuera de la zona

Marco jurídico:

legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

En determinadas condiciones climáticas que tienen una influencia positiva en el rendimiento debido al potencial de determinadas variedades, las uvas vendimiadas en viñedos situados en la zona delimitada también pueden transformarse fuera de esta zona, a saber, en la zona colindante, donde existen capacidades óptimas de vinificación rápida, fermentación térmica controlada y preservación del potencial aromático y de color de las variedades. Las localidades de esta zona están situadas en la provincia de Vrancea:

— Odobești, Jariște.

— Cotești, Obrejița, Tâmbioești, Popești, Budești, Cârlikele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

### **Enlace al pliego de condiciones**

[http://onvvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_panciu\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1424\\_14.06.2019\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](http://onvvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf)



ISSN 1977-0936 (edición electrónica)  
ISSN 1725-2431 (edición papel)



**Oficina de Publicaciones de la Unión Europea**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**ES**