

Diario Oficial de la Unión Europea

C 70



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

63.º año

4 de marzo de 2020

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2020/C 70/01	Tipo de cambio del euro — 3 de marzo de 2020	1
--------------	--	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2020/C 70/02	Anuncio sobre las zonas disponibles para la concesión de licencias de prospección y explotación de hidrocarburos	2
--------------	--	---

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2020/C 70/03	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	3
--------------	--	---

2020/C 70/04	Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola	12
--------------	---	----

2020/C 70/05	Publicación relativa a 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	20
--------------	---	----

2020/C 70/06	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	33
--------------	--	----

ES

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

3 de marzo de 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1117	CAD	dólar canadiense	1,4857
JPY	yen japonés	119,77	HKD	dólar de Hong Kong	8,6471
DKK	corona danesa	7,4730	NZD	dólar neozelandés	1,7728
GBP	libra esterlina	0,87010	SGD	dólar de Singapur	1,5479
SEK	corona sueca	10,5590	KRW	won de Corea del Sur	1 327,59
CHF	franco suizo	1,0646	ZAR	rand sudafricano	17,3245
ISK	corona islandesa	142,90	CNY	yuan renminbi	7,7572
NOK	corona noruega	10,3328	HRK	kuna croata	7,4853
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 877,00
CZK	corona checa	25,475	MYR	ringit malayo	4,6758
HUF	forinto húngaro	336,68	PHP	peso filipino	56,467
PLN	esloti polaco	4,3166	RUB	rublo ruso	74,0050
RON	leu rumano	4,8087	THB	bat tailandés	35,063
TRY	lira turca	6,8626	BRL	real brasileño	5,0032
AUD	dólar australiano	1,6911	MXN	peso mexicano	21,6599
			INR	rupia india	81,4290

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Anuncio sobre las zonas disponibles para la concesión de licencias de prospección y explotación de hidrocarburos

(2020/C 70/02)

Con arreglo al artículo 20 de la Ley de Prospección y Explotación de Hidrocarburos (Diario Oficial de la República de Croacia n.º 52/2018 y n.º 52/2019), el Ministerio de Protección del Medio Ambiente y de Energía, en nombre de la República de Croacia, publica el siguiente:

El Gobierno de la República de Croacia invita a todas las personas interesadas a que presenten ofertas para obtener una licencia de prospección y explotación de hidrocarburos en relación con las zonas de prospección disponibles en el Adriático.

1. INFORMACIÓN RELATIVA A LAS ZONAS DE PROSPECCIÓN

Las zonas para la prospección y explotación de hidrocarburos en la zona septentrional del Adriático que están disponibles para la concesión de licencias para tal prospección y explotación son las siguientes:

1. Zona de prospección SJ-02/SJ-03
2. Zona de prospección SJ-06/SJ-07/SrJ-09

Los mapas y las coordenadas de las zonas de prospección figuran en el pliego de condiciones.

Las zonas de prospección disponibles para la concesión de licencias de prospección y explotación de hidrocarburos han sido objeto de un procedimiento de licitación previo para la prospección y la explotación de hidrocarburos que no ha dado lugar a tal concesión, o que ha dado lugar a tal concesión sin que se haya firmado ningún contrato para la prospección y explotación de hidrocarburos.

2. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LOS LICITADORES

En virtud del artículo 2, apartado 2, de la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 1994, sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos (DO L 164 de 30.6.1994), en relación con la seguridad nacional y de conformidad con el artículo 19 de la Ley de Prospección y Explotación de Hidrocarburos los criterios que han de tenerse en cuenta para seleccionar al licitador más ventajoso son los siguientes:

1. La competencia técnica, financiera y profesional del licitador.
2. Cómo tiene previsto el licitador llevar a cabo las actividades objeto de la licencia de prospección y explotación de hidrocarburos.
3. La calidad global de las ofertas presentadas.
4. Las condiciones financieras ofrecidas por el licitador a cambio de la licencia de prospección y explotación de hidrocarburos.
5. Cualquier falta de eficiencia o responsabilidad, en cualquier forma, mostrada por el licitador en otros países y en actividades previas objeto de una licencia de prospección y explotación de hidrocarburos.

Otro criterio de selección es la tasa por la celebración del contrato de prospección y explotación de hidrocarburos, cuyo importe mínimo se establece en el decreto a que se refiere el artículo 51 de la Ley de Prospección y Explotación de Hidrocarburos.

Si, tras una evaluación sobre la base de los criterios previstos en la Ley de Prospección y Explotación de Hidrocarburos, dos o más ofertas tienen igual valor, para la decisión final se tendrán en cuenta otros criterios pertinentes, objetivos y no discriminatorios.

3. MODALIDADES DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

La oferta se presentará con arreglo al pliego de condiciones publicado en el sitio web oficial de la Agencia de Hidrocarburos (www.azu.hr) y se presentará a esta de conformidad con las disposiciones de la Ley de Prospección y Explotación de Hidrocarburos y con el pliego de condiciones.

Todas las demás informaciones y notificaciones pertinentes pueden consultarse en el sitio web de la Agencia de Hidrocarburos (www.azu.hr).

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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 70/03)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

'CIGALES'

Número de referencia: PDO-ES-A0622-AM02

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación de las Características analíticas: disminución de la acidez total y aumento de los azúcares totales

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 2, apartado a) del pliego de condiciones y el punto 1.4 del documento único.

Se debe fundamentalmente al cambio climático.

En los últimos años la escasez pluviométrica ha provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva, conllevando un aumento en los azúcares residuales.

Alcanzar la madurez fenólica óptima implica la recogida del fruto en unas condiciones que vienen relacionadas con la pérdida de acidez y aumento de los azúcares.

Se considera una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

2. Modificación de las características organolépticas: adaptación de los descriptores sensoriales

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 2, apartado b) del pliego de condiciones y el punto 1.4 del documento único.

Se han revisado y modificado las características organolépticas de los vinos amparados para que estas características puedan vincularse a descriptores evaluables mediante una un panel sensorial que cumpla con los criterios establecidos en la Norma UNE-EN-ISO 17025.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se considera que es una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, sino una descripción más precisa y adaptada a las nuevas técnicas de análisis sensorial. Se siguen manteniendo las características y perfil del producto que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

3. **Modificación del rendimiento máximo expresado en litros de vino por cada 100 kilogramos de uva**

Descripción y motivos

Esta modificación afecta a los puntos 3, apartado b.1, y 5 del pliego de condiciones y a los puntos 1.5.1 y 1.5.2 del documento único.

En los últimos años la tecnificación de las bodegas, la aplicación de frío, la utilización de filtros a vacío para la calificación de mostos dan como resultado un mayor aprovechamiento del zumo de la uva, sin producir, mayores presiones que van en detrimento de la calidad y se obtiene un resultado con un rendimiento mayor y el mismo nivel de calidad que exigimos.

Se considera que es una modificación normal ya que no implica un cambio sustancial de las características del producto, tan solo una adaptación tecnológica. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

4. **Modificación de la densidad mínima de plantación**

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 3, apartado a1) del pliego de condiciones y al punto 1.5.1 del documento único.

Teniendo en cuenta la edad media elevada del viñedo de la zona y su adaptación en algunos casos a la nueva mecanización no se considera lógico excluir aquellas parcelas antiguas cuyos marcos de plantación eran de 3x3 dada la pobreza del suelo. Lo que conllevaría a una pérdida de potencial de calidad en la elaboración del vino mediante estos viñedos más longevos.

Se considera una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto. No se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

5. **Modificación en relación con los envases bag in box en exportación**

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 8 b.2) del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Ateniéndonos a las exigencias de comercialización en ciertos mercados exteriores, se ha determinado utilizar dichos envases, manteniendo la calidad y características del producto. Así, obtenemos un conocimiento mayor de nuestros vinos y crecimiento de nuestra producción en los mercados exteriores, suponiendo un beneficio en la promoción de la calidad de nuestros vinos en el exterior. El Consejo Regulador se basó en el artículo 16 de nuestro Reglamento, en el punto 4, que dice: «el Consejo Regulador podrá autorizar otros envases y cierres especiales para usos específicos siempre que ello no deteriore ni la calidad ni la imagen de los vinos protegidos».

Se trata de una modificación que afecta exclusivamente a la presentación del producto, no a sus características.

6. **Corrección de errata de vidueños por viñedos y caldos por vinos**

Descripción y motivos

Esta modificación afecta a la terminología utilizada en el punto 7 del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

El motivo del cambio es la adaptación a un lenguaje más generalizado y entendible del sector.

Se trata simplemente de una corrección de forma.

7. Corrección de errores del apartado 9 b.2) Metodología de los controles

Descripción y motivos

Esta corrección afecta al punto 9 b.2), cuarto epígrafe relativo al control de vinos. No afecta al documento único.

Advertido error en el cuarto epígrafe del apartado 9 b.2. relativo al «Control de Vinos» se procede a subsanar y donde dice:

- «Calificación de vinos
- Proceso de calificación,....»

debe decir:

- «Control de vinos
- Verificación del proceso de calificación,....»

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Cigales

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Blancos:

- En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro. Intensidad media.
- En fase olfativa, intensidad media-baja, francos (ausencia de olores defectuosos), aromas medios de la familia frutal de árbol, cítricos y/o vegetales pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por bodega.
- En fase gustativa, intensidad media, equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera). Persistencia media.

Rosados:

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado. Intensidad media
- En fase olfativa presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos), fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega.
- En fase gustativa: intensidad media, equilibrados, con intensidad media de acidez y alcohol aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por bodega). Persistencia media.

Los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO - VINOS TINTOS JÓVENES

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el rojo granate al rojo teja. Intensidad media baja.
- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras tanto frescos y/o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.
- En fase gustativa, intensidad media, muy equilibrados en acidez, alcohol y astringencia media. Ligeramente amargor. Persistencia media, con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINOS TINTOS CON MENCIÓN ROBLE

- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo violáceo, rojo granate, rojo atejado.
 - En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con ligera presencia de la familia frutal y con intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera.
 - En fase gustativa, intensidad media secos, ligeros aromas de la familia frutal. Y con una intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera. Persistencia media.
- (*) Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %).

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINOS TINTOS DE CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

CRIANZA:

- vista: entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo atejado.
- olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera y con intensidad muy baja de la familia frutal.
- gusto: presentarán intensidad media, franqueza alta, persistencia media, con retronasal especiada y/o tostada.

RESERVA:

- vista: presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo rubí, rojo atejado, rojo cobrizo hasta el ámbar
- olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con una intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.
- gusto: intensidad media, secos, tánicos, franqueza alta y con persistencia media.

GRAN RESERVA:

- vista: presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo rubí al rojo teja
- olfato: intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.
- gusto: presencia de taninos poco intensos, cuerpo medio y con persistencia media.

(*) Para los comercializados en el primer año siguiente a la recolección; con edad superior a 1 año no podrán superar : 1 g/l hasta 10 % Vol. y 0,06 gr/l y grado que exceda.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINO - VINOS DULCES (BLANCOS, ROSADOS y TINTOS)

Vinos, que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	11
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD (BLANCO/ROSADO)

- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas burbuja de tamaño medio, corona, con persistencia breve- media o media.
- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de la familia afrutada.
- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y con persistencia media, y por retronasal se apreciarán los aromas de la familia de los frutos secos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica enológica específica

Uva sana, grado alcohólico probable mínimo: 10° Bè (var. blancas) y 10,5° Bè (var. tintas).

Rendimiento de extracción máximo: 72 l por 100 Kg de uva.

Los dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación por sistemas autorizados excepto adición de alcohol.

Los espumosos se elaborarán por el método tradicional.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Restricción pertinente en la vinificación

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas principales (Verdejo) y autorizadas (Albillo Mayor, Viura y Sauvignon Blanc), con un mínimo del 50 % de la variedad blanca principal.
- El Vino Rosado se elaborará con las variedades blancas y tintas principales y autorizadas con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Tinto se elaborará a partir de las variedades tintas principales (Tempranillo y Garnacha Tinta y Gris) y autorizadas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah), con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Dulce (blanco, rosado y tinto) se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Espumoso se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50 % de las variedades principales.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 1.000 cepas por hectárea.

b. Rendimientos máximos

VARIEDADES TINTAS

7000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS

50,40 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

9000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

64,80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km².

Comprende los siguientes municipios:

— Provincia de Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado «El Berrocal», enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

— Provincia de Palencia:

Dueñas.

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

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

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

VINO

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuerga, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados.

Otra característica es que el 30 % del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Las distintas experiencias a lo largo de los últimos años han permitido obtener uno vinos espumosos, que preservando las características diferenciales de los vinos de la zona, alcancen una gran calidad (burbuja pequeña y persistente, integración de aromas secundarios...). Las variedades propias de la zona (gran adaptación) permiten obtener vinos espumosos de gran finura y frescura, tanto en boca, como retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona que permiten obtener una materia prima equilibrada en acidez, extracto y aromas, otorgan al vino un paso de boca pleno que compensa la acidez.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Cigales es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el Pliego de condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá utilizar el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Es obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no estén envejecidos y con la excepción de vinos dulces y espumosos.

Se pueden utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA y ROBLE, siempre que cumplan con la legislación vigente.

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola

(2020/C 70/04)

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 ⁽¹⁾ dentro de los dos meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«CSOPAK»/«CSOPAKI»

PDO-HU-02378

Fecha de la solicitud: 20 de noviembre de 2017

1. Nombre que debe registrarse

Csopak

Csopaki

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s):

Hegybor

Color: oscila entre el amarillo claro verdoso y el amarillo pajizo.

Nariz: notas florales, con aromas cítricos y de fruta blanca.

Sabor: refrescantemente ácido. Vino blanco seco y armonioso, que presenta un equilibrio de ácidos y alcohol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	14
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,8 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Dűlős bor

Color: oscila entre el amarillo claro verdoso y el amarillo pajizo.

Nariz: una paleta de aromas florales y de piedra mojada, que es compleja pero puede describirse como neutra.

Sabor: una compleja paleta de sabores florales y de piedra mojada que es compleja pero puede describirse como neutra, con un *bouquet* prolongado de múltiples capas. Vino blanco seco y armonioso, que presenta un equilibrio de ácidos y alcohol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	14
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	5,2 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

5. Prácticas vitivinícolasa. *Prácticas enológicas esenciales**Hegybor*

Práctica enológica específica

Elementos esenciales:

- no más de un 15 % de las uvas puede ser de la variedad «Furmint»
- solo pueden utilizarse uvas sanas
- envejecimiento durante un mínimo de cuatro meses en tanque o barrica
- envejecimiento durante al menos un mes en botella
- el mosto puede fermentarse únicamente con levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling» o «Furmint»
- rendimiento en zumo máximo: 70 %

Hegybor

Restricción pertinente en la vinificación

Se prohíbe:

- la edulcoración.

Dűlős bor

Práctica enológica específica

Elementos esenciales:

- no más de un 15 % de uvas puede ser de la variedad «Furmint»
- solo pueden utilizarse uvas sanas
- envejecimiento durante seis meses en tanque o barrica
- envejecimiento durante al menos tres meses en botella
- el mosto puede fermentarse únicamente con levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling» o «Furmint»
- rendimiento en zumo máximo: 65 %

Dúlós bor

Restricción pertinente en la vinificación

Se prohíbe:

- el enriquecimiento
- la acidificación
- la reducción de la acidez
- la utilización de una enzima pectolítica
- la edulcoración

Normas relativas a la producción de la uva

Práctica de cultivo

1. Normas relativas a la conducción de la cepa: Guyot, en cordón medio alto, en cordón bajo, en dosel, en vaso y Gobelet.
2. Normas sobre la densidad de cepas en el viñedo.
 - a. Viñedos existentes a 1 de agosto de 2016:
 - i. densidad de cepas: al menos 3 300 cepas por hectárea;
 - ii. pérdida de cepas: no más del 10 %;
 - b. Viñedos plantados después del 1 de agosto de 2016:
 - i. densidad de cepas: al menos 4 000 cepas por hectárea;
 - ii. pérdida de cepas: no más del 10 %;
 - iii. distancia entre las cepas: superior o igual a 0,6 m.
3. En el caso de los vinos descritos como *Dúlós bork*, la edad media de las cepas en un viñedo debe ser de 10 años.
4. Método de vendimia: manual.
5. Calidad de las uvas (contenido mínimo de azúcar expresado en grado alcohólico natural):

Hegybor: Contenido mínimo de azúcar de las uvas en grados de mosto según la escala húngara [(MM°), de 17,5 °C]: 17,0

Grado alcohólico potencial de la uva [(% volumen), a 20 °C]: 10,6

Dúlós bor: Contenido mínimo de azúcar de las uvas en grados de mosto según la escala húngara [(MM°), de 17,5 °C]: 18,9

Grado alcohólico potencial de la uva [(% volumen), a 20 °C]: 12

b. *Rendimientos máximos*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg de uvas por hectárea

Dúlós bor

39 hl/ha

Dúlós bor

6 000 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Zonas clasificadas con arreglo al catastro vitícola en las clases I y II, dentro de los límites administrativos de las localidades de Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóös y Felsőös.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Olasz rizling – olaszrizling
Furmint – szigeti
Olasz rizling – grasevina
Olasz rizling – nemes rizling
Olasz rizling – riesling italien
Olasz rizling – risling vlassky
Olasz rizling – taljanska grasevina
Olasz rizling – welschrieslig
Furmint – zapfner
Furmint – som
Furmint – posipel
Furmint – mosler
Furmint – moslavac bijeli
Furmint – furmint bianco

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

1. Descripción de la zona delimitada

a) Factores naturales

La zona de producción delimitada para los vinos «Csopak»/«Csopaki» comprende la primera cadena de montes de la sección de ribera que se extiende entre Csopak y Alsóörs, en el lado norte de la cuenca oriental del lago Balaton. Las principales zonas de cultivo de la vid se encuentran en las laderas de las estribaciones y en las cimas de los montes, moderadamente escarpadas. El sustrato de los viñedos está formado por dos tipos de roca. La secuencia sedimentaria de las cimas de los montes se compone de rocas de montaña de los periodos pérmico superior y triásico inferior, con una capa fértil de escombros cuaternarios. Los subsuelos ricos en calizas así formados están cubiertos por limos arcillosos y suelos forestales de loess de espesor variable. El lecho rocoso de las laderas de las estribaciones se compone de gres rojo pérmico, una formación del suelo única típica de Csopak, y está recubierto por detritus de gres rojo. La región vitícola se caracteriza por suelos ricos en calcio, magnesio y potasio.

El clima de Csopak lo determinan el aire frío procedente de los valles de los montes Bakony y el lago Balaton, situado al sur de la región. Los montes que acogen los viñedos de Csopak son muy boscosos y el paisaje está surcado por valles profundos y estrechos (como los de Nosztori y Koloska). Esta es la razón por la que, en los días de verano y debido a la brisa que al anochecer sopla en dirección al lago Balaton, el calor húmedo que procede de este da paso a un aire fresco del bosque que recorre los viñedos.

Csopak tiene una media (anual) de entre 1 950 a 2 000 horas de luz solar y una temperatura media anual de entre 11 °C y 12 °C. La precipitación media es de 650-700 mm al año y de 350 mm durante el período vegetativo. Un aspecto crucial del clima de Csopak es que el 5 de abril puede ser el último día de heladas de primavera, lo que se considera excepcionalmente temprano.

b) Factores humanos

El cultivo de viñas y la elaboración del vino han desempeñado un papel importante en Csopak de forma ininterrumpida desde hace más de 2 200 años. El desarrollo de las tierras para el cultivo de la uva es el resultado de un esfuerzo humano deliberado; durante milenios los viticultores del lugar han cultivado únicamente uva en las laderas de los montes, que el sol calienta rápidamente y en las que están protegidas de las heladas, en lugar de en zonas pantanosas de tierras bajas, propensas a las heladas y a las enfermedades.

Las bodegas locales tradicionales también tienen un impacto significativo en la calidad de los vinos. Debido a la estructura del suelo de Csopak, las bodegas locales no son completamente subterráneas, por lo que pueden experimentar fluctuaciones de temperatura notables en el transcurso del año. Como consecuencia de ello, los vinos se enfrían durante el invierno y su frescura se conserva. En verano, cuando las bodegas alcanzan temperaturas de entre 15 y 19 grados, se produce la precipitación natural de tartratos termosensibles e inestables. Como consecuencia de este proceso natural, los elaboradores de vino locales son capaces de estabilizar más fácilmente los vinos, lo que preserva mejor la riqueza de sus aromas.

2. Descripción de los vinos

Los vinos de «Csopak»/«Csopaki» tienen nariz discreta y una riqueza de *bouquet* y sabor que garantiza su elegancia. Una característica común importante de su nariz y sabor es la nota predominante de piedra húmeda y la ausencia de elementos mohosos. En términos de sabor, predomina una estructura ácida compleja y madura, que garantiza la limpieza y frescura de los vinos «Csopak/Csopaki».

3. Presentación y demostración del vínculo

Debido a las precipitaciones y a la capacidad de retención del agua de la capa superficial de Csopak, el suministro de agua a las vides durante el período vegetativo también es el adecuado en días de verano calurosos. Por esta razón, el desarrollo de la uva no se interrumpe durante el período crítico de verano y no hay factores de estrés, lo que evita aromas mohosos o ácidos inmaduros fuertes. La estructura ácida, madura y expresiva, y las fuertes notas de piedra húmeda del sabor tienen su origen en el alto contenido mineral del suelo de Csopak.

Los rayos del sol, que se reflejan en la superficie del lago poco profundo durante el verano, caldean las laderas de forma homogénea y crean las condiciones para el brote perenne de la vid. El hecho de que en Csopak se registren tan temprano las últimas heladas reduce la posibilidad de heladas de primavera; en consecuencia, el crecimiento de los brotes es uniforme y todos los años crecen hojas con la superficie adecuada, lo que permite una maduración óptima de las uvas.

Además de los viñedos, un papel clave en el cultivo de la uva corresponde a los cinturones forestales, consolidados a lo largo de milenios, dado que los depredadores que hibernan en ellos (insectos como los ácaros predadores) mantienen las plagas bajo control. Por este motivo, la importante fase inicial de desarrollo de las uvas no es prolongada, lo que permite desarrollar un muro de hojas más alto y más sano.

El cálido verano y el sistema de alta presión mediterráneo garantizan que, tras los largos días del otoño, las tardes frías que traen las brisas de los montes Bakony lleven rápidamente a la vid a la fase oscura de la fotosíntesis, lo que da lugar a un rápido aumento de la concentración de azúcar en la uva. Esta restricción natural única confiere su cuerpo a los vinos «Csopak»/«Csopaki».

La elegante estructura ácida y los aromas frutales característicos de los vinos de Balatonfüred-Csopak también se deben al aire frío procedente de los bosques. En las laderas en que crecen las vides, seleccionadas a través de los siglos, el movimiento continuo del aire y la formación baja del viñedo hacen que el rocío de los racimos de uva se seque rápidamente, por lo que son poco frecuentes las enfermedades micóticas y se pueden recolectar uvas sanas.

Todos estos factores naturales, junto con la experiencia centenaria de los productores locales transmitida de generación en generación, garantizan la elaboración de vinos de alta calidad, expresivos y con mucho cuerpo, a partir de racimos sanos y maduros.

9. Condiciones complementarias esenciales

Normas relativas a las indicaciones 1

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- a) El término tradicional «de origen protegido» también puede utilizarse en lugar del término «denominación de origen protegida».
- b) Término tradicional cuyo uso se autoriza: válogatott szüretelésű bor [vino de cosecha selectiva].

Normas relativas a las indicaciones 2

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- a) Otras expresiones cuyo uso esté restringido, expresiones que indiquen el método de producción y otras expresiones cuya utilización esté regulada: «szűrelen» (sin filtrar), «szemelt» (seleccionada), «termőhelyen palacka» (envasado en el lugar de producción).
- b) En el caso del tipo de vino «Hegybor», los términos «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» (primera clase) o «Elsőrangú Hegybor» (calidad superior) pueden figurar en la etiqueta.
- c) En el caso del tipo de vino «Dűlős bor», los términos «Első Osztályú Dűlőbor» (primera clase) y «Elsőgángú Dűlőbor» (calidad superior) pueden figurar en la etiqueta.
- d) El término «monopolo dűlő» (monopolio) solo puede figurar en las etiquetas «dűlős bor» si las uvas se cultivan en un viñedo demarcado por un solo miembro de una comunidad vinícola.
- e) En la etiqueta puede figurar la denominación «Balaton borrégió» (vino de la región de Balaton).
- f) No es necesario indicar la variedad.

Se pueden indicar unidades geográficas menores

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- a) Únicamente en «Dűlős bor».
- b) Identidad de origen: 100 %.
- c) Podrán figurar los nombres «Dűlő» (viñedo) y «Dűdlő» (parcela vitícola): véase más adelante.
- d) Por lo que se refiere a los nombres de los viñedos pertenecientes a «Kis-hegy» u «Öreg-hegy», también debe figurar el nombre del pueblo correspondiente.

Podrán indicarse las unidades geográficas menores siguientes:

Localidad	Viñedo	Parcela vitícola
Csopak	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	Sáfrán-kert

Localidad	Viñedo	Parcela vitícola
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gólye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

Producción fuera de la zona de producción delimitada:

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para producir vino de «Csopak»/«Csopaki», la transformación de la uva, la fermentación del mosto y el envejecimiento del vino solo podrán tener lugar en pueblos situados dentro de la zona de producción delimitada, así como en Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő y Balatonszőlős (Localidades dentro de la misma unidad administrativa, como en el caso mencionado en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (CE) n.º 607/2009).

Enlace al pliego de condiciones

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>

Publicación relativa a 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 70/05)

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

COMUNICACIÓN RELATIVA A LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Coteaux du Layon»

PDO-FR-A0826-AM02

Fecha de la comunicación: 13 de noviembre de 2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nombres geográficos

En el punto 1.º de la sección II del capítulo I, después de la palabra «municipio», se añade «(o municipios delegados en la medida en que existan)».

Recientemente se han fusionado algunos municipios cuyos nombres pueden seguir al de la DOC «Coteaux du Layon». Sin embargo, siguen siendo municipios delegados en el seno de los nuevos municipios resultantes de estas fusiones. Mientras existen como tales, mantienen una huella territorial conocida e identificada desde el punto de vista administrativo.

Solo se modifica el capítulo II. En el resto del pliego de condiciones no se hace distinción alguna entre municipios y municipios delegados en lo que respecta a los «municipios» cuyo nombre puede seguir al de la denominación de origen controlada.

Esta modificación no afecta al documento único.

2. Zona geográfica

La zona geográfica queda modificada como sigue:

«a) - Todas las fases de producción se desarrollarán en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio de los municipios siguientes del departamento de Maine-et-Loire, sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial de 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon y Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chanzeaux y La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon y Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné y Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chavagnes y Martigné-Briand), Val-du-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné y Saint-Lambert-du-Lattay).

Los mapas que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

b) - Para los vinos que pueden beneficiarse de la mención “premier cru”, completada con la denominación geográfica complementaria “Chaume”, todas las fases de producción se desarrollarán en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio del municipio siguiente del departamento de Maine-et-Loire, sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial de 2018: Rochefort-sur-Loire.

Los mapas que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad».

Cambio de redacción: la nueva lista de entidades administrativas tiene en cuenta las fusiones u otros cambios en la división administrativa producidos desde la aprobación del pliego de condiciones. En aras de una mayor seguridad jurídica, se remite a la versión actual del código geográfico oficial, que publica anualmente el INSEE. El perímetro de la zona geográfica sigue siendo estrictamente idéntico.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Por último, se remite a la disposición, en el sitio web del INAO, de los mapas que representan la zona geográfica para una mejor información pública.

El documento único relativo a la zona geográfica se modifica en consecuencia en el punto 6.

3. Superficie parcelaria delimitada

En el párrafo primero del punto 2.º de la sección IV del capítulo I del pliego de condiciones de la DOP «Coteaux du Layon», tras la frase «5 de septiembre de 2007», se añade la frase «y 19 de enero de 2017».

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen controlada en cuestión.

Esta modificación no afecta al documento único.

4. Zona de proximidad inmediata

En la letra a) del punto 3.º de la sección IV del capítulo I, la lista de municipios se sustituye por la siguiente:

- «— departamento des Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay y Val en Vignes (antiguos territorios de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul y Cersay);
- Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (antiguo territorio del municipio delegado de Anetz) y Vallet;
- Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (antiguos territorios de los municipios delegados de Blaison-Gohier y Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (antiguos territorios de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital y Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (antiguo territorio del municipio delegado de Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Forges, Meigné y Montfort), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (antiguos territorios de los municipios delegados de Juigné-sur-Loire y Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (antiguos territorios de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoueil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (antiguo territorio del municipio delegado de Ingrandes), Jarzé Villages (antiguo territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Cerqueux-sous-Passavant y Vihiers), Mauges-sur-Loire (antiguos territorios de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (antiguos territorios del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels y La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (antiguo territorio del municipio delegado de Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (antiguos territorios de los municipios delegados de Ambillou-Château, Louerre y Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Pellouailles-les-Vignes y Saint-Sylvain-d'Anjou) y Villevêque;
- Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers».

En la letra b) del punto 3.º de la sección IV del capítulo I, la lista de municipios se sustituye por la siguiente:

«Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon y Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chanzeaux y La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon y Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné y Trémont), Passavant-sur-Layon, Rocheforts-sur-Loire, Terranjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chavagnes y Martigné-Briand) y Val-du-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné y Saint-Lambert-du-Lattay).»

Esto permite tener en cuenta las diferentes fusiones de municipios que se han producido desde la última versión del pliego de condiciones. El perímetro de la zona geográfica sigue siendo estrictamente idéntico.

El documento único relativo a la zona geográfica se modifica en consecuencia en el punto 9.

5. Disposiciones agroambientales

En el punto 2.º de la sección VI del capítulo I se añade: «Es obligatoria una cubierta vegetal controlada, espontánea o sembrada, en el espacio que separa las hileras; a falta de esta cubierta vegetal, el operador trabajará el terreno para controlar la vegetación silvestre o deberá justificar el uso de productos de control biológico aprobados por las autoridades competentes en materia vitivinícola. Cuando se utilicen herbicidas de control biológico en una parcela, no podrán utilizarse otros herbicidas».

Esta enmienda refleja la evolución actual de las prácticas de los operadores en favor de la agricultura de conservación en la totalidad de los viñedos de Angers y la creciente atención a las preocupaciones medioambientales en las soluciones técnicas. Al promover la presencia de una cubierta vegetal, o bien la realización de una escarda mecánica o el uso de productos de control biológico, se reduce el uso de herbicidas químicos. Esta reducción de herbicidas debe permitir reforzar la protección de los suelos vitícolas y preservar sus funcionalidades naturales (fertilidad, biodiversidad, depuración biológica), lo que contribuye a la calidad y autenticidad de los vinos y refuerza el concepto de producto local.

Esta modificación no afecta al documento único.

6. Prohibición de la vendimia

En el punto 1.º de la sección VII del capítulo I se suprime la frase «La fecha de inicio de la vendimia se fija de acuerdo con las disposiciones del artículo D. 645-6 del Código rural y de pesca marítima».

Ya no es necesario fijar una fecha para el inicio de la vendimia, puesto que los operadores disponen ahora de una amplia gama de herramientas que les permiten apreciar con mucha exactitud la madurez de las uvas. Los operadores cuentan con una serie de dispositivos y equipos, tanto personales como colectivos, que hacen posible determinar con precisión la fecha óptima para iniciar la vendimia en cada parcela, en función de los objetivos de producción.

Esta modificación no afecta al documento único.

7. Capacidad de vinificación

En la letra d) del punto 1.º de la sección IX del capítulo I, la frase: «Cada operador dispondrá de una capacidad de vinificación de al menos 1,4 veces el rendimiento medio de la explotación en los últimos cinco años» se sustituye por la frase: «Cada operador dispondrá de una capacidad de vinificación de al menos 1,4 veces el volumen medio vinificado en los últimos cinco años».

En el pliego de condiciones, se hacía referencia no a una capacidad en volumen (expresada en hl o m³), sino a un rendimiento, es decir, un volumen de cosecha dividido por la superficie de producción (por ejemplo, hl/ha). La modificación propuesta permite subsanar esta incoherencia en términos de magnitudes, sin modificar el fondo (ya que el mínimo sigue fijándose en 1,4 veces el volumen vinificado por la explotación en campañas anteriores).

Esta modificación no afecta al documento único.

8. Circulación de los vinos

Se suprime la letra b) del punto 5.º de la sección IX del capítulo I, relativa a la circulación de los vinos entre depositarios autorizados.

Esta modificación no afecta al documento único.

9. Vínculos con la zona geográfica

El vínculo se ha revisado para actualizar el número de municipios afectados (13 en lugar de 27). Se ha especificado en el enlace que las temperaturas medias son temperaturas anuales.

El documento único relativo a los vínculos se modifica en consecuencia en el punto 8.

10. Medida transitoria

En la sección XI del capítulo I se añade el texto siguiente: «Las disposiciones relativas a la obligación de tener una cubierta vegetal controlada, sea espontánea o sembrada, o, a falta de dicha cobertura vegetal, la obligación del operador de trabajar el suelo o de utilizar productos de control biológico para controlar la vegetación silvestre, no se aplicará a las parcelas de viñedo existentes en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones y cuya distancia entre hileras sea inferior o igual a 1,70 metros».

La medida transitoria permite no penalizar a los viñedos cuyo manejo actual no se adapta a las disposiciones agroambientales. En los viñedos de alta densidad, caracterizados por una separación entre hileras igual o inferior a 1,70 metros, el mantenimiento de hierba permanente o el trabajo del suelo pueden causar problemas técnicos (mecanización, equipamiento, herramientas). En las viñas bajas, la hierba aumenta también el riesgo de heladas de primavera. Además, la presencia de una cubierta vegetal tiene un impacto aún mayor en el suministro de agua que la densidad de plantación. En cambio, las viñas que se planten tras la homologación del pliego de condiciones tendrán que cumplir, con pleno conocimiento de causa, las medidas agroambientales introducidas, independientemente de su densidad y de la distancia entre hileras.

Esta modificación no afecta al documento único.

11. Llevanza del registro

En el punto 3.º de la sección II del capítulo II, el término «potencialmente» se sustituye por «natural» y el término «grado» se sustituye por «grado alcohólico volumétrico natural».

En consonancia con la formulación utilizada en todos los pliegos de condiciones de la zona de Anjou-Saumur, la expresión «grado alcohólico volumétrico natural» sustituye a las expresiones «grado alcohólico en potencia» o «grado». Dichos cambios mejoran la legibilidad de estos pliegos de condiciones. La armonización de las disposiciones sobre la llevanza de los registros tiene por objeto facilitar la redacción del plan de inspección y el control de dichos registros.

Esta modificación no afecta al documento único.

12. Puntos principales objeto de control

Se ha revisado el capítulo III para garantizar la coherencia en la redacción de los puntos principales objeto de control en los pliegos de condiciones de la zona de Anjou-Saumur.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Coteaux du Layon

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción de los vinos

Coteaux du Layon

Vinos blancos tranquilos con azúcares residuales, elaborados a partir de uvas sobremaduradas de la variedad Chenin B. Son vinos castizos, elegantes y con aromas complejos adecuados para el envejecimiento. En boca, combinan suavidad y frescura, potencia y finura.

Presentan:

Un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 14 %.

El grado alcohólico adquirido mínimo es de 10 % y de 11 % para los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 %.

Un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación, superior o igual a 34 g/l.

El contenido total de acidez y de anhídrido sulfuroso son los establecidos en la legislación comunitaria.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Selección de granos nobles

Los vinos acogidos a la mención «sélection de grains nobles» ponen de relieve todas las ventajas de una concentración extrema de las uvas. Estos vinos originales potencian la fuerza aromática y la persistencia aromática. Los aromas afrutados y florales se confunden con aromas de sobremaduración, como los frutos secos o confitados o notas a miel. El equilibrio entre acidez, alcohol y untuosidad ofrece a los vinos la posibilidad de evolucionar hacia una mayor complejidad a lo largo de los años.

Presentan:

Un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 19 %.

Un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación, superior o igual a 34 g/l.

El grado alcohólico adquirido mínimo es de 10 % y de 11 % para los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 %.

El contenido total de acidez y de anhídrido sulfuroso son los establecidos en la legislación comunitaria.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Coteaux du Layon + nombre del municipio

Los vinos con la denominación de origen controlada «Coteaux du Layon» seguida del nombre del municipio de origen de las uvas presentan generalmente una riqueza en azúcares fermentables ligeramente superior. Las diferencias en la naturaleza del suelo y la exposición dejan aparecer algunos matices en los vinos. Así, los producidos a partir de uvas procedentes de las laderas, ligeramente expuestas al norte, de Rochefort-sur-Loire, acentúan la mineralidad, mientras que los producidos a partir de uvas procedentes de las laderas expuestas al sur de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou y Saint-Aubin-de-Luigné se caracterizan frecuentemente por notas características vinculadas al desarrollo de la «podredumbre noble» bajo la acción del *Botrytis cinerea*. Los vinos producidos a partir de uvas procedentes de las pendientes suaves de la orilla izquierda del Layon y Saint-Lambert-du-Lattay son potentes y armoniosos.

Presentan:

Un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 15 %.

Un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación, superior o igual a 34 g/l.

El grado alcohólico adquirido mínimo es de 11 % y de 12 % para los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 19 %.

El contenido total de acidez y de anhídrido sulfuroso son los establecidos en la legislación comunitaria.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Premier cru» de Chaume

Los vinos con la mención «premier cru» complementada por la denominación geográfica complementaria «Chaume» se caracterizan, en particular, por su finura y su elegancia, y una gran y bella complejidad aromática en la que las notas de fruta confitada y pasta de membrillo están presentes a menudo.

Presentan:

Un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 16,5 %.

Un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación, superior o igual a 80 g/l.

El contenido total de acidez y de anhídrido sulfuroso son los establecidos en la legislación comunitaria.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Utilización de trozos de madera

Práctica enológica específica

Se prohíbe la utilización de trozos de madera.

Enriquecimiento

Práctica enológica específica

El enriquecimiento está autorizado de acuerdo con las normas establecidas en el pliego de condiciones.

En el caso de los vinos que pueden acogerse a la mención «sélection de grains nobles», se prohíbe cualquier operación de enriquecimiento.

En el caso de los vinos que pueden acogerse a la expresión «premier cru» complementada por la designación geográfica complementaria «Chaume», está prohibida cualquier operación de enriquecimiento y cualquier tratamiento térmico de la cosecha con una temperatura inferior a 5.°C.

Práctica enológica específica

En el caso de los vinos que pueden acogerse a la expresión «premier cru» complementada por la designación geográfica complementaria «Chaume», queda prohibido el uso de tolvas para vendimia con tornillo, bombas estrujadoras o prensas continuas.

Los vinos deben criarse en las condiciones especificadas en el pliego de condiciones.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el Código rural y de pesca marítima.

Densidad

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,5 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 1 metro. Las parcelas de vid con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas/ha, pero superior o igual a 3 300 cepas/ha tendrán derecho a la DOC para su explotación, siempre que se cumplan las disposiciones sobre espalderas y altura de follaje establecidas en el pliego de condiciones. Las parcelas de vid no pueden estar separadas más de 2 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 1 metro.

En el caso de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru» complementada por la designación geográfica complementaria «Chaume», las viñas deberán tener una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas/ha. Las hileras de viñas no pueden estar separadas más de 2,2 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 1 metro.

Poda y formación en espaldera

Práctica de cultivo

Las vides se podan a más tardar el 30 de abril, en poda mixta, con un máximo de 12 yemas francas por cepa y 4 yemas francas por sarmiento.

En el caso de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru» complementada por la denominación geográfica complementaria «Chaume», las viñas deberán tener una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas/ha. En la fase fenológica correspondiente a 11 o 12 hojas, el número de sarmientos fructíferos frutales del año, por cepa, será inferior o igual a 10.

La altura de las hojas de la espaldera será como mínimo igual a 0,6 veces la distancia entre hileras, midiéndose la altura del follaje entre el límite inferior de las hojas, al menos 0,40 m por encima del suelo, y el límite superior del corte de las puntas, establecido en 0,20 m como mínimo por encima del alambre superior de la espaldera.

Las parcelas de viña cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas/ha, pero superior o igual a 3 300 cepas/ha, también estarán sujetas a las siguientes normas sobre formación en espaldera: la altura mínima de las estaquillas por encima del suelo será de 1,90 m; la espaldera tendrá 4 niveles de alambres; la altura mínima del alambre superior será de 1,85 metros por encima del suelo. Estas disposiciones especiales no se aplicarán a los vinos con la mención «premier cru» complementada con la denominación geográfica complementaria «Chaume».

Regadío

Práctica de cultivo

Se prohíbe el regadío.

Vendimia

Práctica de cultivo

Los vinos proceden de uvas sobremaduradas. Para que los vinos puedan optar a la mención «sélection de grains nobles», deberán tener, además, una concentración en la cepa debida a la podredumbre noble.

Las uvas se cosechan manualmente mediante vendimias sucesivas.

En el caso de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru» complementada por la denominación geográfica complementaria «Chaume», está prohibido el uso de tolvas para vendimia con tornillo, bombas estrujadoras o prensas continuas, y la altura de las uvas en los recipientes utilizados para el transporte de la cosecha es inferior o igual a 1 metro.

b. Rendimientos máximos

Coteaux du Layon

40 hectolitros por hectárea

«Coteaux du Layon» seguida del nombre del municipio de origen de las uvas

35 hectolitros por hectárea

Coteaux du Layon» seguida de la mención «premier cru» además de la designación geográfica complementaria «Chaume»

30 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

a) Todas las fases de producción se desarrollarán en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio de los municipios siguientes del departamento de Maine-et-Loire, tomando como base el Nomenclátor geográfico oficial de 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon y Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chanzeaux y La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon y Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné y Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chavagnes y Martigné-Briand), Val-du-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné y Saint-Lambert-du-Lattay)

b) Para los vinos que pueden beneficiarse de la mención «premier cru», completada con la denominación geográfica complementaria «Chaume», todas las fases de producción se desarrollarán en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio del municipio siguiente del departamento de Maine-et-Loire, sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial de 2018: Rochefort-sur-Loire.

7. Principales uvas de vinificación

Chenin B

8. Descripción de los vínculos

1. - Datos de la zona geográfica

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

Los viñedos de «Coteaux du Layon» ocupan las laderas de un paisaje de colinas a lo largo del río Layon, que fluye en la vaguada de un pequeño valle orientado al sudoeste/noreste aguas arriba y posteriormente al norte/oeste hasta su confluencia con el Loira desde el municipio de Verchers-sur-Layon. En 2018, la zona geográfica abarca el territorio de 13 municipios del departamento de Maine-et-Loire, a ambos lados del Layon.

Los municipios de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné y Saint-Lambert-du-Lattay, de donde proceden las uvas cuyo nombre puede seguir al nombre de la denominación de origen controlada, constituyen el núcleo de este viñedo y se agrupan a ambas orillas del Layon, aguas abajo. En el territorio del municipio de Rochefort-sur-Loire, junto a un meandro orientado hacia el sur, nace la ladera de «Chaume».

Las parcelas delimitadas de forma precisa para la recolección de uvas presentan suelos con un sustrato de esquisto más o menos degradado, que pueden estar cubiertas por formaciones detríticas pertenecientes al Cenomaniano o Plioceno, dependiendo de la topografía. A veces algunas parcelas presentan suelos surgidos de formaciones eruptivas ácidas (hiolitas) o básicas (espilitas), suelos de grava sobre pudingas y gres del Carbonífero y suelos poco profundos con intercalaciones de cuarzo y ftanitas del Silúrico.

La topografía desempeña un papel importante en la configuración del medio natural y las dos riberas del Layon no presentan la misma tipología. Las laderas de la margen derecha son muy pronunciadas, con una pendiente que a veces alcanza el 40 %, elevándose con frecuencia a más de 60 metros por encima del agua. En la margen izquierda, las pendientes tienden a ser mucho más suaves, y su cima rara vez sobrepasa los 20 metros por encima del agua.

No obstante, todas estas parcelas presentan características comunes. Cuentan con una buena apertura del paisaje y sus suelos tienen un buen comportamiento térmico. Estos suelos están exentos de signos hidromorfos y sus reservas de agua son muy moderadas.

La zona geográfica es un enclave que recibe poca agua y está protegida de la humedad oceánica por las colinas más altas de Cholet y Mauges. La media anual de precipitaciones se sitúa entre 550 y 600 mm, mientras que sobrepasa los 800 mm en las colinas de Cholet. Durante el ciclo vegetativo de la vid, la pluviometría es inferior en 100 milímetros a la del resto del departamento. Las temperaturas medias anuales son relativamente altas (unos 12.°C) y más de 1.°C por encima de las del departamento de Maine-et-Loire. El mesoclima específico de la zona geográfica se pone de manifiesto por la flora de tipo meridional, entre la que se encuentran encinas y pinos mansos.

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La existencia de viñedos en Anjou está documentada de forma continua a partir del siglo I. En 1529, Bourdigné habla sobre estos viñedos como obra maestra de Noé. Las viñas prosperan desde el siglo VI. En 1600, Olivier de Serres, en su «Teatro de agricultura y cuidado de los campos», hace una observación singular: «Generalmente, en todas las provincias de este reino... conviene esperar hasta que caen las hojas de las viñas para vendimiarse; e incluso más, hacia Anjou, el Maine y los alrededores las uvas comienzan a caer al suelo de maduras, lo que viene provocado tanto por la tardanza de los climas como por la propia naturaleza de las uvas, que se alimentan de las heladas». Es necesario concluir pues que la vendimia tardía es un uso que viene de antiguo.

Sin embargo, los viñedos de Angers adquieren su reputación, desde los siglos XII y XIII, gracias a la familia de los Plantagenêt. La influencia del reino de Enrique II y Leonor de Aquitania permite a estos vinos llegar a las mesas más exquisitas. Los viñedos de «Coteaux du Layon» se desarrollan durante el siglo XVI con la llegada de tratantes neerlandeses que, al constatar la aptitud de estos vinos para el transporte marítimo, supieron dar a conocer las calidades de la variedad Chenin B fuera de las fronteras. En particular, en 1780 se produce un enorme auge debido a las obras de acondicionamiento para que el Layon pudiese recibir a los grandes buques de la flota holandesa.

La variedad Chenin B, por su parte, parece ser originaria de la región. Es una variedad rústica y su potencial varía considerablemente en función de la naturaleza del suelo en el que se planta. Los viticultores también comprendieron rápidamente el valor de vendimiarse esta variedad en una fase avanzada de madurez y mediante técnicas particulares. El conde Odart, en 1845, en su «Tratado de variedades de vid», afirma: «Asimismo, también debe añadirse la condición de vendimiarse solo cuando las uvas han sobremadurado, como ocurre hacia Todos los Santos, cuando la película, reblandecida por las lluvias, cae en esfacelo».

Por lo tanto, la maduración excesiva es parte integrante de la cosecha. Julien, 1816, en la «Topografía de todos los viñedos conocidos» indica lo siguiente: «En las buenas añadas se vendimia en varias fases; con las dos primeras se elaboran los vinos destinados al extranjero; los que se elaboran con la tercera se utilizan para el consumo del país...».

Los vinos de algunos de estos municipios siempre han sido muy conocidos y así William Guthrie (1708-1770), geógrafo inglés, en la traducción de su «Nueva Geografía Universal», publicada en 1802, ya nombra a la mayoría de los que actualmente se benefician de la posibilidad de que su nombre figure bajo el nombre de la denominación de origen controlada. El Decreto sobre el reconocimiento de la denominación de origen «Coteaux du Layon», de 18 de febrero de 1950, refleja esta posibilidad para los municipios de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné y Saint-Lambert-du-Lattay.

El nombre geográfico complementario «Chaume» abarca una ladera expuesta al sur, con una topografía original, en el centro de un meandro situado en el término municipal de Rochefort-sur-Loire y rodeada de los municipios de Beaulieu-sur-Layon y Saint-Aubin-de-Luigné. Propiedad de Foulques Nerra, legada a principios del siglo XI a la abadía del Ronceray de Angers, esta ladera adquirirá rápidamente una gran notoriedad. Más recientemente, y especialmente desde la década de 1980, los productores han hecho el mejor uso posible de los métodos de poda y las técnicas de recolección de la vid, han mejorado las normas de recolección de forma más eficaz, aportando mejoras técnicas al control y a la duración de la crianza. Este compromiso colectivo ha dado lugar al reconocimiento de la expresión «premier cru».

2. - *Informaciones sobre la calidad y las características del producto*

Los vinos son castizos y elegantes. En boca combinan suavidad con frescura, fuerza con finura, y sus aromas son complejos. Como son aptos para un envejecimiento prolongado, estos vinos son muy atractivos para los catadores finos.

Los vinos con la denominación de origen controlada «Coteaux du Layon» seguida del nombre del municipio de origen de las uvas presentan generalmente una riqueza en azúcares fermentables ligeramente superior. Las diferencias en la naturaleza del suelo y la exposición dejan aparecer algunos matices en los vinos. Así, los producidos a partir de uvas procedentes de las laderas, ligeramente expuestas al norte, de Rochefort-sur-Loire, acentúan la mineralidad, mientras que los producidos a partir de uvas procedentes de las laderas expuestas al sur, de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou y Saint-Aubin-de-Luigné se caracterizan frecuentemente por notas características vinculadas al desarrollo de la «podredumbre noble» bajo la acción del *Botrytis cinerea*. Los vinos producidos a partir de uvas procedentes de las pendientes suaves de la orilla izquierda del Layon y Saint-Lambert-du-Lattay son poderosos y armoniosos.

Los vinos acogidos a la mención «sélection de grains nobles» ponen de relieve todas las ventajas de una concentración extrema de las uvas. Estos vinos originales potencian la fuerza y la persistencia aromáticas. Los aromas afrutados y florales se confunden con aromas de sobremaduración, como los frutos secos o confitados o notas a miel. El equilibrio entre acidez, alcohol y untuosidad ofrece a estos vinos la posibilidad de evolucionar hacia una mayor complejidad a lo largo de los años.

Los vinos con la mención «premier cru» complementada por la denominación geográfica complementaria «Chaume» se caracterizan, en particular, por su finura y su elegancia, y una gran y bella complejidad aromática en la que las notas de fruta confitada y pasta de membrillo están presentes a menudo.

3. - Interacciones causales

La conjunción de suelos superficiales y una topografía que permite una excelente exposición de las parcelas y favorece el aporte regular de agua, consigue que la variedad Chenin B alcance su plenitud. Como reflejo de los usos, la superficie parcelaria delimitada solo clasifica las parcelas situadas en pendientes con suelos poco profundos. Estas situaciones requieren una gestión óptima de la planta, el control de la potencia y del potencial de producción, subrayado en el pliego de condiciones mediante la práctica de un rendimiento reducido asociado a una poda en corto.

El mesoclima con tendencia meridional, la ubicación del viñedo en pendientes a veces fuertes, combinadas con el control adecuado de la viña, favorece una concentración de las uvas debido a un marchitamiento o desecación de la cepa (pasificación en la cepa) característica de estos viñedos.

La presencia del río también permite ir más allá de la fase de madurez simple para alcanzar el nivel de sobremadurez, gracias a la formación de brumas matinales indispensables para el desarrollo del *Botrytis cinerea* y, por tanto, la «podredumbre noble», en particular para los vinos con la mención «sélection de grains nobles».

Esperar a la sobremadurez de las uvas, tener paciencia para realizar la vendimia en un momento tardío del otoño y efectuarla manualmente en cada parcela en distintos momentos para seleccionar las uvas naturalmente concentradas o afectadas por la «podredumbre noble» («quemadas») son muestras tanto de los conocimientos de los productores como de una aptitud muy particular de estas cepas de Chenin B. Al conservar la vendimia manual tradicional, los viticultores contribuyen a mantener la originalidad y las características de estos viñedos de ladera.

La crianza de los vinos, tal como se define en el pliego de condiciones, que puede ir al menos hasta el 1 de julio del año siguiente al de la cosecha en el caso de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru», o hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia para los vinos que reúnen las condiciones para la utilización de la mención «sélection de grains nobles», al tiempo que fomenta una buena aptitud para el envejecimiento en botella, contribuye a aumentar la complejidad aromática para la degustación. Así lo recoge un dicho local: «Los vinos de Coteaux du Layon nunca mueren, es el tapón el que muere».

Godard Faultrier, historiador de Anjou del siglo XIX, escribió: «Si un natural de Angers hubiese llegado a la isla de Java antes de la Revolución, y hubiese sido invitado al palacio del Gobernador de la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales, habría sentido, supongo, una gran alegría al ver vino de Anjou en la copa de este gerifalte que solo se mostraba en público, según Voltaire, con la parafernalia de los reyes, y habría reconocido por el color ámbar del licor que provenía de nuestros vinos más codiciados de Coteaux du Layon».

Los productores, a sabiendas de que disponen de un territorio excepcional que cuidan con esmero, han adquirido a lo largo de generaciones una reputación a nivel internacional para sus vinos.

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

a) La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por

«— Departamento des Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay y Val en Vignes (antiguos territorios de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul y Cersay);

— Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (antiguo territorio del municipio delegado de Anetz) y Vallet;

- Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (antiguos territorios de los municipios delegados de Blaison-Gohier y Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (antiguos territorios de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital y Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (antiguo territorio del municipio delegado de Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Forges, Meigné y Montfort), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (antiguos territorios de los municipios delegados de Juigné-sur-Loire y Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (antiguos territorios de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (antiguo territorio del municipio delegado de Ingrandes), Jarzé Villages (antiguo territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Cerqueux-sous-Passavant y Vihiers), Mauges-sur-Loire (antiguos territorios de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (antiguo territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels y La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (antiguo territorio del municipio delegado de Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (antiguos territorios de los municipios delegados de Ambillou-Château, Louerre y Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Pellouailles-les-Vignes y Saint-Sylvain-d'Anjou) y Villevêque;
- Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers.

b) Para los vinos que pueden beneficiarse de la mención «premier cru», completada con la denominación geográfica complementaria «Chaume», todas las fases de producción se desarrollarán en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio de los municipios siguientes del departamento de Maine-et-Loire, sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial de 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon y Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chanzeaux y La Jumelière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon y Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné y Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (antiguos territorios de los municipios delegados de Chavagnes y Martigné-Briand), Val-du-Layon (antiguos territorios de los municipios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné y Saint-Lambert-du-Lattay).

Etiquetado: menciones complementarias: municipio de origen de las uvas

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen registrada podrá ir seguido del nombre del municipio de origen de la uva, con arreglo a lo dispuesto en el pliego de condiciones.

El nombre del municipio de origen de la uva se indicará en caracteres cuyas dimensiones, en términos de altura y anchura, no serán superiores a las de los caracteres que forman el nombre de la denominación de origen registrada.

Etiquetado: mención «sélection de grains nobles»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada podrá ir seguido del nombre del municipio de origen de la uva, completado en su caso con la mención «sélection de grains nobles», con arreglo a lo dispuesto en el pliego de condiciones.

Los vinos que pueden acogerse a la mención «sélection de grains nobles» deberán presentarse obligatoriamente con la indicación del año.

Etiquetado: mención «premier cru»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La mención «premier cru» estará reservada a los vinos de la denominación de origen controlada y de la denominación geográfica complementaria «Chaume», de conformidad con lo dispuesto en el pliego de condiciones.

El nombre de la denominación geográfica complementaria «Chaume» no figurará en la misma línea que «premier cru».

El nombre del municipio de origen de la uva se indicará en caracteres cuyas dimensiones, en altura y anchura, no sean superiores a las de los caracteres que forman el nombre de la denominación de origen controlada.

Etiquetado: denominación geográfica «Val de Loire»

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la denominación geográfica «Val de Loire», de conformidad con las normas establecidas en el pliego de condiciones relativo al uso de dicho nombre geográfico. El tamaño de los caracteres de esta denominación no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Etiquetado: especificación de una indicación geográfica menor y mención facultativa

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos que acogidos a la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

- se trate de un lugar registrado en el catastro;
- figure en la declaración de cosecha.

El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no superarán, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Etiquetado: tamaño de los caracteres

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todas las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros, figurarán en caracteres cuyo tamaño no sea superior, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145

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 70/06)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el 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 LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

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

«RISO NANO VIALONE VERONESE»

N.º UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 de junio de 2018

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese [Consorcio para la Protección de la IGP Riso Nano Vialone Veronese]

Via V. Veneto 4
PO Box 69
37063 Isola Della Scala VR
ITALY

Correo electrónico: info@risovalonenanoveronese.it; risoveronese.igp@gmail.com

Correo electrónico certificado: risonano.vr@pec.it

El Consorcio para la Protección de la IGP «Riso Nano Vialone Veronese» ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otro (envasado, cambios de redacción)

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.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- 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.

5. Modificaciones

Descripción del producto

— La siguiente frase del artículo 2 del pliego de condiciones:

«La IGP “Riso Nano Vialone Veronese” debe obtenerse exclusivamente de la variedad de arroz Vialone Nano de la especie japonica.»

se modifica como sigue:

«La IGP “Riso Nano Vialone Veronese” debe obtenerse exclusivamente de la variedad Vialone Nano de arroz paddy.»

Se suprime la referencia a la especie japonica; queda implícito que la especie es japonica, ya que para obtener la IGP solo se utilizan semillas de Vialone Nano.

— Se añade la siguiente redacción al artículo 2 del pliego de condiciones:

«En el momento de su despacho al consumo, el “Riso Nano Vialone Veronese” debe clasificarse como uno de los siguientes tipos de producto:

- semielaborado o semipardo: obtenido mediante una molienda en la que se retira parcialmente el embrión (germen) y el pericarpio;
- blanco: obtenido mediante una molienda en la que se retira la totalidad del pericarpio; presente.»

Junto al tipo blanco, se ha incluido el tipo de arroz semielaborado o semipardo. La inclusión del tipo semielaborado o semipardo permite ampliar la gama «Riso Nano Vialone Veronese» certificada por una IGP. Existen elementos de carácter histórico (por ejemplo, listas de precios, paquetes de arroz y material publicitario) que atestiguan la producción de este tipo de productos en la zona delimitada, incluso antes de 2009.

Además, se ha facilitado una breve explicación de la forma en que se obtiene cada tipo de arroz, a fin de aclarar el pliego.

— Se añade la siguiente frase al artículo 2 del pliego de condiciones del producto para introducir las características del «Riso Nano Vialone Veronese». La modificación se aplica también al punto 3.2, del documento único.

El «Riso Nano Vialone Veronese» presenta las siguientes características:

— Artículo 2 del pliego de condiciones del producto:

Los siguientes parámetros, anteriormente incluidos en el artículo 6, se han trasladado al artículo 2 tras una reorganización de la totalidad del pliego de condiciones del producto.

«Longitud	entre 5,6 mm y 5,8 mm;
Anchura	entre 3,4 mm y 3,6 mm;
Espesor	entre 2,0 mm y 2,2 mm;
Forma (relación longitud/anchura.)	entre 1,5 y 1,7;
Núcleo interno	alargado;
Franja	ausente.»

Además, los parámetros de longitud, anchura, espesor y relación longitud/anchura se modifican como sigue:

«Longitud	entre 5,4 mm y 5,8 mm;
Anchura	entre 3,2 mm y 3,5 mm;
Espesor	entre 2,0 mm y 2,2 mm;
Relación longitud/anchura	entre 1,6 y 1,8.»

Las características tienen en cuenta los efectos del cambio climático, que comportan cambios de la temperatura durante la floración del «Riso Nano Vialone Veronese», lo que provoca cambios en la longitud y la anchura del grano.

- Se añade al presente artículo información sobre el porcentaje de impurezas varietales. Esta información figuraba anteriormente en el artículo 6 y se ha trasladado al artículo 2; el valor anterior del 2 % ha aumentado al 3 %.

La frase añadida establece lo siguiente: «El porcentaje de impurezas varietales del arroz no debe superar el 3 %».

El aumento del límite de impurezas varietales al 3 % está relacionado con las mutaciones naturales de la variedad que resultan de la reaparición de las características de las variedades parentales. Además, el límite del 3 % es, en cualquier caso, inferior al valor de referencia establecido por la legislación nacional.

- El párrafo siguiente se ha trasladado del artículo 6 al artículo 2 del pliego de condiciones de producto, ya que es más pertinente para el contenido de dicho artículo.

«Además de las características varietales mencionadas anteriormente, el “Riso Nano Vialone Veronese” debe cumplir con los siguientes parámetros físicos y químicos:

Amilasa:	no inferior al 21 % de materia seca;
Tiempo de gelatinización:	entre 15 y 20 minutos;
Índice de consistencia:	no inferior a 0,85 kg/cm ² ;
Índice de viscosidad:	no superior a 2,5 g/cm.»

- Se añade la siguiente frase al artículo 2 del pliego de condiciones del producto:

Las características anteriores se establecen sobre la base del arroz listo para su comercialización.

Esta disposición se añade para aclarar un punto del pliego de condiciones que no se había explicado previamente y que ha provocado incertidumbre entre los operadores durante los años en que el pliego de condiciones ha estado en vigor.

Artículo 6 – Características en el momento del despacho al consumo – del pliego de condiciones del producto vigente

- Queda suprimido el texto:

«Para despacharse al consumo, el “Riso Nano Vialone Veronese” debe presentar las siguientes características del grano:

Color del pericarpio	blanco
Longitud	longitud media
Forma	redondeada
Anchura	media
Diente	pronunciado
Cabeza	corta y gruesa
Sección	redondeada»

Las características indicadas en el pliego de condiciones del producto en cuanto al color del pericarpio, la longitud, la forma, el diente, la anchura, la cabeza y la sección se solapan con lo establecido en la legislación nacional para la variedad Vialone Nano; por lo tanto, no es necesario repetir las en el pliego de condiciones ya que son las mismas que para la IGP «Riso Nano Vialone Veronese».

- La siguiente frase:

«Los límites de los defectos por encima de los cuales no se puede comercializar el arroz se establecen en las listas ministeriales que se publican anualmente mediante decreto en el Diario Oficial de la República Italiana.»

queda suprimida.

Se suprime la disposición ya que el límite de defectos permitidos en el arroz se establece anualmente por ley.

- Queda suprimida la frase:

«No se permite ningún tratamiento con insecticida o fumigante para la conservación del arroz elaborado.»

Se suprime esta disposición porque se considera importante que el consumidor final reciba un producto libre de insectos y parásitos. Por lo tanto, no puede descartarse que antes del envasado del arroz se lleven a cabo tratamientos de desinfección, siempre que no afecten a sus características de calidad.

— Queda suprimida la frase:

«El Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales puede, a petición del Consorcio para la Protección de la IGP “Riso Nano Vialone Veronese”, añadir o modificar los parámetros químicos o físicos para caracterizar mejor la identidad de la denominación.»

Esta disposición no es aplicable ya que las modificaciones del pliego de condiciones del producto se rigen por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Punto 4.2 del resumen:

— La información siguiente:

«Variedad de ciclo vegetativo semiprecoz, de talla intermedia-alta, de grano fino, místico, perlado;

Genealogía: Nano x Vialone;

Grupo varietal: Japonica;

Año de difusión: 1937;

Ciclo vegetativo: 155 días;

Longitud del tallo: 95,2 cm;

Color de los nudos: violeta;

Color de los entrenudos: violeta en estrías;

Hojas: estrías color violeta, pendulares;

Color de la vaina: violeta;

Color de la aurícula: violeta;

Color de la juntura: violeta;

Lígula: longitud: 17,0 mm, tipo bífida, color violeta; forma de crecimiento de la hoja: descendente;

Panícula: longitud: 17,8 cm, pendular, tipo abierto, exerción pronunciada, mística;

Color del estigma: pigmentado;

Color de las glumas: violáceo marrón;

Color de las glumelas: carena violácea marrón, cubierta violácea marrón, ápice violáceo marrón;

Espiguilla: sin arista, pilosidad media, longitud: 8,1 mm; anchura 4,1 mm; peso de 1 000 granos = 37,9 g;

Tolerancia al frío: plántula: elevada; en la floración: media; Tolerancia al agua alta (40-50): elevada;

Velocidad de desarrollo de la plántula: elevada; nivel de fertilidad exigido: medio; rendimiento en la molienda: 55 %.»

queda suprimida ya que no está directamente relacionada con la denominación, sino con las características de la variedad. Además, este punto se ha adaptado al contenido del pliego de condiciones de la denominación «Riso Nano Vialone Veronese».

— «El peso de 1 000 granos es de 31,1 g» queda suprimido, ya que no aparece en el pliego de condiciones del producto y no afecta a la especificidad de la denominación.

Zona geográfica

Artículo 3 del pliego de condiciones

— La frase:

«El arroz paddy destinado a la producción de arroz con la indicación geográfica protegida “Riso Nano Vialone Veronese” debe cultivarse en las tierras aptas para el riego de la llanura de la región de Verona.»

se redacta de la siguiente manera:

«El “Riso Nano Vialone Veronese” debe producirse en el territorio administrativo de los siguientes municipios [...]»

La nueva redacción, en la que se ha sustituido el término «arroz paddy» por la denominación del producto, tiene como objetivo referirse a la zona de producción del arroz y no solo a la zona de cultivo. El artículo 5 del vigente pliego de condiciones del producto ya prevé que las operaciones de molienda se realicen en la misma zona en la que se cultiva el arroz; por tanto, la modificación no implica nuevas restricciones geográficas en lo que respecta a la producción del «Riso Nano Vialone Veronese».

- Las palabras «*en las tierras aptas para el riego de la llanura de la región de Verona*» se han trasladado al primer apartado del artículo 5 –Método de producción–, para añadirlas a la información ya facilitada.

Prueba de origen

- Se añade el siguiente artículo 4 en relación con los procedimientos que deben seguir los operadores para garantizar el origen del producto:

«Artículo 4 – Prueba del origen

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en documentar los insumos y los productos. La trazabilidad del producto se garantiza de esta manera, así como mediante la inscripción de los productores y los envasadores en los registros que la estructura de control elabora a este fin, y la declaración oportuna ante la estructura de control de las cantidades producidas.

Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes están sujetas a controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.

El artículo 4 sustituye al artículo 8, el cual contiene disposiciones que ya no son aplicables debido a los cambios normativos relacionados con los controles. El objetivo del artículo 4 es eliminar del pliego de condiciones del producto una serie de actividades, indicadas en el artículo 8 del pliego vigente, encomendadas al Consorcio para la Protección en lo que respecta a los controles y que ya no son aplicables, ya que solo afectan a los productores y al organismo de certificación.»

Método de producción

Artículo 5 – Método de producción – antiguo artículo 4 del pliego de condiciones del producto vigente

- La frase:

«El “Riso Nano Vialone Veronese” debe cultivarse en tierras con rotación de cultivos.»

se modifica como sigue:

«El “Riso Nano Vialone Veronese” debe cultivarse en tierras con rotación de cultivos y aptas para el riego situadas dentro de la zona de producción.»

La especificación del tipo de tierras se traslada del artículo 3 del pliego de condiciones del producto consolidado al artículo 5 actual, al considerarse más pertinente.

- La frase:

«El arrozal no puede permanecer en la misma parcela más de seis años consecutivos y podrá volver a ella transcurridos, al menos, dos años.»

se modifica como sigue:

«Las decisiones técnicas y agronómicas a adoptar a fin de producir correctamente el “Riso Nano Vialone Veronese” son las siguientes:

- Rotación de cultivos: El arrozal no puede permanecer en la misma parcela más de seis años y solo podrá volver a ella tras una rotación de cultivos que dure, al menos, dos años y que implique un cultivo distinto al del arroz;

La rotación de cultivos se describe en detalle a fin de especificar mejor los procedimientos operativos, que garantizan la salubridad del producto y el territorio, y proteger así al consumidor.»

- La disposición siguiente:

«La producción máxima por hectárea no puede superar las 7 toneladas.»

se modifica como sigue:

«La producción máxima por hectárea no podrá superar, en ningún caso, las 8 toneladas de arroz paddy.»

La producción se ha aumentado de 7 a 8 toneladas/hectárea. Las técnicas actuales de cultivo para la labranza del terreno (mediante niveladores láser) posibilitan una mayor uniformidad de la superficie sembrada y la posibilidad de aumentar los rendimientos al tiempo que se mantiene el mismo nivel de calidad. También se aclara que los rendimientos se refieren al arroz con cáscara y no al arroz elaborado.

- La frase:

«Las semillas utilizadas deben ser de la variedad Vialone Nano y estar certificadas por ENSE [Ente Nazionale Sementi Elette, Organismo Nacional de Selección de Semillas].»

se modifica como sigue:

«Las semillas utilizadas deben certificarse de conformidad con la legislación en vigor.»

Se suprime la especificación según la cual las semillas deben ser de la variedad Vialone Nano por ser una repetición de lo ya establecido en el artículo 2. Asimismo, se suprime la referencia al organismo ENSE, puesto que este organismo ya no existe.

— La frase:

«Para que pueda enviarse a la molienda, el contenido de humedad del arroz con cáscara seco no podrá superar el 14,0 %.»

se modifica como sigue:

«El contenido de humedad del arroz con cáscara seco, durante el almacenamiento y hasta su envío a la molienda, no podrá superar el 14,0 %.»

Se especifica que el contenido de humedad del arroz con cáscara no podrá superar el límite del 14 % tampoco durante el almacenamiento, a fin de evitar la formación de moho.

— Queda suprimida la frase:

«Solo podrán utilizarse desecadores de fuego indirecto, a excepción de aquellos alimentados con metano, GLP o gasóleo agrícola.»

Se suprimen las especificaciones relativas a los métodos de secado al haber quedado obsoletas.

— Queda suprimida la frase:

«El Consorcio para la Protección del “Riso Nano Vialone Veronese” se compromete a colaborar con el obtentor responsable de la variedad Vialone Nano, el Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli [Estación especializada en el cultivo del arroz de Vercelli del Instituto Experimental para el Cultivo de Cereales], que se encarga de preservar la pureza de la variedad Vialone Nano.»

Se suprime la referencia a la estación especializada en el cultivo del arroz de Vercelli del Instituto Experimental para el Cultivo de Cereales, dado que ya no se encarga de preservar la pureza de la variedad. Además, la indicación de las actividades de cooperación que pueda llevar a cabo el Consorcio para la Protección no se considera pertinente a efectos del contenido del pliego de condiciones.

— Artículo 5 – Método de producción – antiguo artículo 5 del pliego de condiciones del producto vigente

— La siguiente frase:

«Las operaciones de blanqueo y envasado del arroz deben realizarse en la zona delimitada establecida en el artículo 3.»

se modifica como sigue:

«Las operaciones de producción y envasado del arroz deben realizarse en la zona delimitada establecida en el artículo 3.»

Se suprime la referencia al blanqueo tras la introducción del nuevo tipo de producto de arroz semipardo, cuya elaboración incluye el descascarillado y el blanqueo parcial.

Tal y como se estableció originalmente para el tipo de arroz «blanco», estas operaciones de molienda deben realizarse en la zona geográfica de cultivo del arroz. El mantenimiento de la limitación relativa a las operaciones de molienda tiene como objetivo garantizar el respeto del proceso de producción, el cual se lleva a cabo sobre la base de los criterios derivados de una tradición secular que, junto con la especial idoneidad para el cultivo del arroz de la zona, ha permitido la implantación en el mercado de la IGP «Riso Nano Vialone Veronese».

— El siguiente apartado:

«A continuación, se enumeran las operaciones de molienda recomendadas y permitidas:

descascarillado: molienda para eliminar las glumelas (cáscaras) que puede realizarse tanto con descascarilladoras de rodillo como de esmeril;

blanqueo: molienda para eliminar el pericarpio y el embrión, que debe realizarse con máquinas blanqueadoras adecuadas;

transformación secundaria: para complementar el proceso de blanqueamiento, puede molerse el arroz mediante una hélice de esmeril con la que se eliminan los granos de aspecto yesoso, y con un cepillo pulidor o con un pulidor de agua o aire con el que se pule el grano.»

se modifica como sigue:

«A continuación, se enumeran las operaciones de molienda recomendadas y permitidas:

Arroz blanco:

descascarillado: molienda para eliminar las glumelas (cáscaras) que puede realizarse tanto con descascarilladoras de rodillo como de esmeril;

blanqueo: molienda para eliminar el pericarpio y el embrión, que debe realizarse con máquinas blanqueadoras adecuadas;

transformación secundaria: para complementar el proceso de blanqueamiento, puede molerse el arroz blanco mediante una hélice de esmeril con la que se eliminan los granos de aspecto yesoso, y con un cepillo pulidor o un pulidor de agua o aire con el que se pule el grano.»

Tras la introducción del tipo semipardo, se reformula el párrafo, sin modificar su contenido, para indicar que hace referencia al arroz blanco.

— Al final del párrafo anterior se añade la siguiente frase:

Arroz semielaborado o semipardo: descascarillado y blanqueo parcial.

En aras de la exhaustividad y la claridad del pliego de condiciones, se añade una descripción de las operaciones de tratamiento del arroz semielaborado o semipardo.

Vínculo

— Dado que parte del contenido del artículo 6 –Características en el momento del despacho al consumo– del vigente pliego de condiciones se han trasladado al artículo 2 y se ha suprimido otra parte, el artículo 6 de la nueva versión del pliego de condiciones del producto incluye información detallada sobre el vínculo con el territorio de origen. En concreto, este artículo completa el pliego en lo que respecta a los contenidos exigidos por las normas actuales y agrupa las informaciones incluidas en el expediente que dio lugar al registro del nombre, así como las incluidas en el resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* n.º L 71/17. El artículo 6 del pliego de condiciones se reformula como sigue:

Artículo 6 – Vínculo con el medio geográfico

Factores climáticos y del terreno

El «Riso Nano Vialone Veronese» se cultiva en los terrenos ligeros, aluviales y de consistencia media de los arrozales de las llanuras que rodean Verona, que se caracterizan por un pH generalmente alcalino debido a la presencia de piedra caliza.

Una característica específica de esta zona es que se abastece de agua de manantial, que también es alcalina ya que procede de rocas calcáreas. Esta considerable alcalinidad caracteriza y distingue al medio geográfico de los arrozales de la región de Verona del de la mayoría de las zonas italianas de cultivo del arroz. Además, en estas zonas es tradicional utilizar la rotación de cultivos para el cultivo del arroz, lo que reduce considerablemente el empleo de productos fitosanitarios y de fertilizantes químicos.

Los terrenos veroneses, generalmente alcalinos, de la zona delimitada, el agua de manantial, el clima uniforme y el sistema de rotación de cultivos ofrecen una combinación equilibrada de factores para la producción de arroz veronés que permite al cultivo completar su ciclo de crecimiento sin dificultad.

Factores históricos y humanos

Las fuentes históricas confirman que el cultivo de arroz comenzó a extenderse por Verona y sus alrededores durante las dos primeras décadas del siglo XVI, y fue introducido por familias procedentes de Lombardía. Gracias al cultivo del arroz, se cultivaron muchas zonas pantanosas que, de otra manera, no habría sido productivas.

En 1545, el Senado veneciano creó la magistratura de «Superintendentes de los Recursos no Cultivados» a fin de regular la «corriente de agua» de los arrozales de la región de Verona y autorizó la construcción de «molinos de descascarillar arroz», es decir, sistemas hidráulicos para el procesamiento del arroz con cáscara. El arroz veronés, ya conocido, se vendía casi exclusivamente en el mercado Rialto de Venecia, y pronto se convirtió en la principal fuente de la economía de la zona.

Una gran cantidad de documentación gráfica y cartográfica muestra el alcance y la importancia económica y social que el cultivo del arroz tenía en Verona también en los siglos XVII y XVIII.

En la zona de Verona, los productores desempeñan una función primordial en el cultivo del arroz; han adoptado y preservado técnicas agronómicas de rotación de cultivos, desmalezado y fertilización que posibilitan la obtención de un producto sano y de calidad incluso antes de su transformación.

La molienda del arroz con cáscara es igualmente importante. Esta se efectúa en arroceras locales, herederas directas de los molinos de descascarillar arroz, que ya eran muy numerosos en la zona en el siglo XVI y de los cuales todavía permanecen en funcionamiento algunos ejemplos.

En dichos molinos, el arroz era separado de su cáscara por la acción de mazos movidos por agua. Aunque el proceso de molienda sea efectuado hoy en día por máquinas modernas, los criterios adoptados y los resultados que se intenta lograr son el legado de una tradición multiseccular.

Tras la molienda, el grano es perfecto para su utilización en la confección de los tradicionales «risottos» de la cocina veronesa.

Con el fin de adaptar la sección 5 del Documento único a las disposiciones del anexo I del Reglamento (UE) n.º 668/2014, se añaden los siguientes párrafos.

«La solicitud de registro de la IGP “Riso Nano Vialone Veronese” se basa en las características del producto».

«La molienda se efectúa en arroceras locales, herederas directas de los molinos de descascarillar arroz, que ya eran muy numerosos en la zona en el siglo XVI y de los cuales todavía permanecen en funcionamiento algunos ejemplos. En dichos molinos, el arroz era separado de su cáscara por la acción de mazos movidos por agua. Aunque el proceso de molienda sea efectuado hoy en día, en la mayor parte de los casos, por máquinas modernas, los criterios adoptados y los resultados que se intenta lograr son el legado de una tradición multiseccular. El descascarillado y el pulido del grano nunca son totales; el grano sigue estando parcialmente recubierto por el pericarpio y, por lo tanto, es perfecto para su utilización en la confección de los tradicionales “risottos” de la cocina veronesa».

Controles

Artículo 8 – Controles – del pliego de condiciones del producto vigente

— Quedan suprimidas las siguientes frases:

- Todos los productores de arroz deben presentar, al finalizar la siembra, un informe de producción en los formularios correspondientes facilitados por el Consorcio para la Protección, con indicación de la superficie plantada con arroz de cada variedad y la información catastral pertinente.
- El Consorcio para la Protección debería recibir este informe antes del 31 de mayo de cada año, junto con una copia del informe de superficie presentado al Ente Nazionale Risi [Consejo Nacional del Arroz].
- Asimismo, antes del 30 de noviembre de cada año y, en cualquier caso, antes de iniciar la venta del arroz, los productores deben informar, también en los formularios facilitados por el Consorcio para la Protección, de las cantidades de producto de los distintos lotes de arroz con cáscara Vialone Nano y solicitar la toma de muestras.

A continuación, se exponen los motivos de la supresión: Los requisitos que los operadores deben cumplir en relación con la notificación de la producción se establecen por la estructura de control y se especifican en el programa de control pertinente. Los informes sobre las cantidades producidas deben enviarse en los plazos establecidos por la estructura de control, y no al Consorcio para la Protección, que no desempeña ninguna función en el control del cumplimiento del pliego de condiciones del producto. Además, todos los formularios utilizados en las actividades de control se facilitan por la estructura de control y no por el Consorcio para la Protección, que no desempeña ninguna función en estas actividades.

- El Consorcio para la Protección debe tomar muestras de los montones de arroz con cáscara en un breve espacio de tiempo, realizar los controles necesarios y conceder la autorización para utilizar la denominación.

Las actividades de muestreo son responsabilidad de operadores individuales y no del Consorcio para la Protección, que no desempeña ninguna función en lo que respecta a los controles para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto.

- El Consorcio para la Protección debe enviar a la Cámara de Comercio de Verona, a título informativo, toda la información tratada relativa a la producción del arroz con cáscara «Riso Nano Vialone Veronese».

Esta disposición no entra dentro de las tareas definidas por el Consorcio para la Protección; por tanto, su inclusión en el pliego de condiciones no es correcta.

- Las arroceras deben cumplir con todas las directrices del Consorcio para la Protección del «Riso Nano Vialone Veronese», someterse a sus controles y poner a su disposición los registros del Ente Nazionale Risi [Consejo Nacional del Arroz].

Las disposiciones relativas a las obligaciones de los operadores dirigidas a garantizar el cumplimiento de las directrices establecidas por el Consorcio para la Protección no son pertinentes para el contenido del pliego de condiciones; por tanto, se considera conveniente suprimir la frase. Las obligaciones para con la estructura de control se establecen en otra parte, según el artículo 7 del pliego de condiciones.

- La aplicación del presente pliego de condiciones del producto se supervisará por el Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales, que podrá recurrir a los servicios del Consorcio para la Protección a efectos del control de la producción y el comercio del «Riso Nano Vialone Veronese» de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92.

Este párrafo se sustituye por la legislación vigente en materia de controles, que encomienda a las estructuras de control la tarea de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto.

- Los detalles de la estructura de control encargada de controlar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto se incluyen en el artículo 7 del pliego de condiciones del producto.

Etiquetado

Artículo 8 –Etiquetado– antiguo artículo 7 del pliego de condiciones del producto vigente

— Queda suprimida la frase:

«Está prohibido utilizar menciones geográficas adicionales, indicaciones geográficas o topónimos que hagan referencia a municipios, partes de municipios y zonas geográficas pertenecientes a la zona de producción indicada en el artículo 3.»

Se levanta la prohibición de utilizar menciones geográficas o topográficas adicionales para que los productores puedan incluir menciones geográficas a la zona de producción de la IGP «Riso Nano Vialone Veronese».

— La siguiente frase:

«No obstante, se autoriza el uso de nombres, razones sociales y marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio y no sean susceptibles de inducir a error al comprador sobre los nombres geográficos.»

se modifica como sigue:

«Se autoriza el uso de nombres, razones sociales y marcas privadas siempre que no tengan un carácter laudatorio explícito y no sean susceptibles de inducir a error al consumidor, así como el uso de cualquier marca pública, institucional y regional que cumpla con las normas de la UE.»

Se ha previsto la inclusión de marcas públicas, institucionales y regionales que cumplan con las normas de la UE en el etiquetado del «Riso Nano Vialone Veronese» con el fin de permitir que el consumidor reciba más información sobre los lugares de producción de la denominación.

— La siguiente frase:

«Los paquetes de “Riso Nano Vialone Veronese” que se despachen al consumo deberán ser de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg o 5 kg, y estar fabricados con un material permitido por la legislación vigente.»

se modifica como sigue:

«El “Riso Nano Vialone Veronese” se despacha al consumo en envases permitidos por la legislación vigente.»

Se reformula la frase y se elimina la referencia a los pesos de los envases para que los envasadores puedan satisfacer las distintas exigencias del mercado.

— La siguiente frase:

«La indicación geográfica protegida “Riso Nano Vialone Veronese” debe aparecer en el envase con caracteres distintivos e indelebles de un color que contraste fuertemente con el color del fondo y de tal manera que pueda distinguirse claramente de las demás informaciones que figuran en el envase.»

se sustituye por:

«Cada envase debe llevar el logotipo de la IGP “Riso Nano Vialone Veronese” y el logotipo de la UE. El logotipo de la IGP debe ser el que se muestra a continuación, con la fuente Times New Roman y una compresión vertical del 62 %.»

El logotipo es el siguiente:



En aras de una mayor claridad del pliego de condiciones y de hacer el producto más reconocible para los consumidores, la presente modificación introduce el logotipo del «Riso Nano Vialone Veronese» y lo regula especificando la fuente a utilizar en el nombre de la denominación.

— Queda suprimida la frase:

«Los paquetes de arroz deben numerarse siguiendo las instrucciones del Consorcio de Protección del “Riso Vialone Nano Veronese”.»

Se suprime el requisito de numeración de los paquetes, ya que la legislación actualmente en vigor garantiza la trazabilidad de todos los productos. La numeración de los paquetes era un paso burocrático adicional que debían cumplir los productores.

Envasado

Punto 4.8 del resumen:

— La frase:

«El arroz se envasa en paquetes de papel con la mención de la empresa arrocera asociada y el logotipo protegido.»

queda suprimida. El objetivo de esta modificación es corregir una incoherencia con el pliego de condiciones del producto, que no especifica el material de envasado del arroz. Este punto se ha adaptado al pliego de condiciones del producto.

— La frase:

«El logotipo consiste en una imagen de Cangrande della Scala sobre un caballo de color blanco y una espiga de arroz de color amarillo sobre fondo negro; debajo aparece el escudo de armas de Verona, con una escalera de color rojo sobre fondo amarillo.»

se suprime porque no se ajustaba a las características del logotipo establecidas en la modificación anterior. Por tanto, el punto 3.6 del documento único, adjunto a la presente solicitud, se adapta a los contenidos del pliego de condiciones del producto.

Cambios de redacción

— Artículo 2 – Variedad de arroz»

se modifica como sigue:

«Artículo 2 – Características del producto»

Se modifica el título del artículo y se reformula la totalidad del artículo, y la información del artículo 6 del pliego de condiciones del producto (Características en el momento del despacho al consumo) se traslada al artículo 2.

— El «Artículo 4 – Características de cultivo y secado» y el «Artículo 5 – Métodos de molienda del arroz» del pliego de condiciones del producto se fusionan en un solo artículo, a saber, «Artículo 5 – Método de producción».

DOCUMENTO ÚNICO

«RISO NANO VIALONE VERONESE»

N.º UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 de junio de 2018

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase: 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La IGP «Riso Nano Vialone Veronese» debe obtenerse exclusivamente de la variedad Vialone Nano de arroz con cáscara.

En el momento de su despacho al consumo, el «Riso Nano Vialone Veronese» debe clasificarse en una de las siguientes categorías de producto:

- semielaborado o semipardo: obtenido mediante una molienda en la que se retira parcialmente el embrión (germen) y el pericarpio;
- blanco: obtenido mediante una molienda en la que se retira la totalidad del pericarpio;

El «Riso Nano Vialone Veronese» presenta las siguientes características:

- Longitud entre 5,4 y 5,8 mm;
- Anchura entre 3,2 y 3,5 mm;
- Espesor: entre 2,0 mm y 2,2 mm;
- Relación longitud/anchura entre 1,6 y 1,8;
- Núcleo interno: alargado;
- Franja: ausente.

Además, el porcentaje de impurezas varietales del arroz no debe superar el 3 %.

Además de las características varietales mencionadas anteriormente, el «Riso Nano Vialone Veronese» debe cumplir con los siguientes parámetros físicos y químicos:

- | | |
|-----------------------------|---|
| — Amilasa: | no inferior al 21 % de materia seca; |
| — Tiempo de gelatinización: | entre 15 y 20 minutos; |
| — Índice de consistencia: | no inferior a 0,85 kg/cm ² ; |
| — Índice de viscosidad: | no superior a 2,5 g/cm. |

Las características anteriores se establecen sobre la base del arroz listo para su comercialización.

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

—

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

Las fases de cultivo y molienda del «Riso Nano Vialone Veronese» (descascarillado, blanqueo en distinto grado y transformación secundaria) deben realizarse en la zona geográfica delimitada.

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

El envasado del arroz debe realizarse en la zona geográfica delimitada para evitar la formación de microlesiones en los granos de arroz elaborado a causa de las variaciones en la humedad y los esfuerzos mecánicos a los que de otro modo estaría sometido el arroz elaborado. Si el arroz se daña, su calidad se deteriora al cocinarlo y se reduce el tiempo de cocción.

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

Cada envase debe llevar el logotipo de la IGP «Riso Nano Vialone Veronese» y el logotipo de la UE.

El logotipo es el siguiente:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona sur de la provincia de Verona: Municipios: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio y Povegliano Veronese.

5. Vínculo con la zona geográfica

La solicitud de registro de la IGP «Riso Nano Vialone Veronese» se basa en las características del producto.

La zona delimitada tiene un clima uniforme idóneo para la producción de «Riso Vialone Nano Veronese». Contribuyen también al éxito de esta producción la pureza y la finura del agua de manantial, típica de esta comarca. En estas zonas el arroz se cultiva en un sistema de rotación, lo que reduce considerablemente el empleo de productos fitosanitarios y de fertilizantes químicos.

Las características del terreno de Verona se diferencian de las de otras regiones arroceras:

- por el pH del suelo, que siempre es alcalino;
- por las aguas de manantial, procedentes de rocas calcáreas y, por lo tanto, también ellas alcalinas;
- las tradiciones de cultivo transmitidas a lo largo del tiempo.

La molienda se efectúa en arroceras locales, herederas directas de los molinos de descascarillar arroz, que ya eran muy numerosos en la zona en el siglo XVI y de los cuales todavía permanecen en funcionamiento algunos ejemplos. En dichos molinos, el arroz era separado de su cáscara por la acción de mazos movidos por agua. Aunque el proceso de molienda sea efectuado hoy en día, en la mayor parte de los casos, por máquinas modernas, los criterios adoptados y los resultados que se intenta lograr son el legado de una tradición multiseccular. El descascarillado y el pulido del grano nunca son totales; el grano sigue estando parcialmente recubierto por el pericarpio y, por lo tanto, es perfecto para su utilización en la confección de los tradicionales «risottos» de la cocina veronesa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Esta Administración inició el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la IGP «Riso Vialone Nano Veronese» en la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.º 108 de 11 de mayo de 2018.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el sitio web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien,

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES