



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2021/C 61/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV *Información*

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

Comisión Europea

2021/C 61/05	Tipo de cambio del euro — 19 de febrero de 2021	5
--------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2021/C 61/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2021/C 61/07	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, contemplada en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	8
2021/C 61/08	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	18
2021/C 61/09	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	23
2021/C 61/10	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al 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	27

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 61/01)

El 15 de febrero de 2021, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32021M10130. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 61/02)

El 30 de junio de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9676. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 61/03)

El 17 de febrero de 2021, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32021M10136. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 61/04)

El 31 de julio de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b, leído en relación con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9779. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

19 de febrero de 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2139	CAD	dólar canadiense	1,5307
JPY	yen japonés	127,81	HKD	dólar de Hong Kong	9,4121
DKK	corona danesa	7,4368	NZD	dólar neozelandés	1,6642
GBP	libra esterlina	0,86508	SGD	dólar de Singapur	1,6059
SEK	corona sueca	10,0330	KRW	won de Corea del Sur	1 339,59
CHF	franco suizo	1,0851	ZAR	rand sudafricano	17,7391
ISK	corona islandesa	155,60	CNY	yuan renminbi	7,8318
NOK	corona noruega	10,2095	HRK	kuna croata	7,5780
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 094,81
CZK	corona checa	25,849	MYR	ringit malayo	4,9048
HUF	forinto húngaro	358,50	PHP	peso filipino	58,846
PLN	esloti polaco	4,4830	RUB	rublo ruso	89,6089
RON	leu rumano	4,8758	THB	bat tailandés	36,386
TRY	lira turca	8,4470	BRL	real brasileño	6,5633
AUD	dólar australiano	1,5445	MXN	peso mexicano	24,7094
			INR	rupia india	88,0145

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 61/06)

1. El 15 de febrero de 2021, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canadá),
- KKR & Co. Inc («KKR», Estados Unidos),
- Caruna Group (Finlandia).

OTPP y KKR adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de Caruna Group.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- OTPP: administración de las prestaciones de pensión e inversión de los activos del plan de pensiones de los profesores de la provincia canadiense de Ontario,
- KKR: sociedad de inversión a escala mundial que gestiona múltiples clases de activos alternativos, tales como capital inversión, energía, infraestructura, bienes inmuebles y crédito,
- Caruna Group: explota una red de distribución de electricidad para aproximadamente 700 000 clientes en el sur, el sudoeste y el oeste de Finlandia, así como en la ciudad de Joensuu y en la subregión de Koillismaa y Satakunta.

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

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

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

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

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

Fax n.º +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruselas
BÉLGICA

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2021/C 61/07)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«ASTI»

DOP-IT-A1396-AM05

Fecha de comunicación: 4.12.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Base ampelográfica

En lugar de la producción monovarietal de la variedad Moscato, la ampelografía también prevé la posibilidad de utilizar otras variedades blancas aromáticas aptas para el cultivo en la región del Piamonte, hasta un máximo del 3 %. Se trata de un cambio de poca importancia pues, en última instancia, los vinos con la DOP solo se elaboran a partir de Moscato blanco. Sin embargo, esta modificación se solicitó, en particular, para evitar el incumplimiento de los viñedos debido a la presencia accidental de otras variedades en la zona de producción del Moscato blanco, así como a la sustitución de vides ausentes o enfermas, especialmente en viñedos más antiguos. Otras causas pueden ser de naturaleza mecánica o atribuibles a una mayor difusión de esca y flavescencia dorada o, en algunos casos, pueden deberse a la antigua práctica campesina de plantar otras variedades de uva blanca en viñedos destinados a la vinificación y al consumo familiar.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

2. Normas vitícolas

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo del tipo Asti Spumante Metodo Classico será de 10 % vol en lugar de 11 % vol.

Tras una experimentación a gran escala, se consideró apropiado establecer parámetros menos restrictivos para la elaboración de vinos espumosos utilizando el método convencional, con el fin de optimizar la producción con versiones con un contenido de azúcar más bajo, como «bruto natural», «extra bruto» y «bruto». Esta modificación también debe vincularse a las modificaciones relativas al aumento de los rendimientos de uva y al rendimiento uva/vino de los vinos espumosos elaborados según el método convencional, cuyos parámetros de producción son homogéneos para todos los vinos espumosos con DOP, tanto si se elaboran según el método convencional como por el método Martinotti. Las modificaciones también permiten a los productores gestionar mejor las demandas para el mismo viñedo.

La modificación del grado alcohólico natural de las uvas afecta al artículo 4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Rendimientos máximos

El rendimiento de las uvas por hectárea para los vinos Asti Spumante de método clásico pasa de 8 t/ha a 10 t/ha y a 9,5 t/ha en el caso de las subzonas, y el rendimiento uva/vino pasa del 60 % al 75 %. Este aumento de los rendimientos tiene en cuenta la capacidad real de las plantaciones existentes, los rendimientos registrados en el territorio afectado como resultado de los experimentos realizados y la constatación de que los rendimientos de hasta 10 t/ha no afectan a la calidad ni a las características del producto. Desde un punto de vista técnico, esta solicitud también se justifica por el hecho de que la baja producción de uva en viñedos provoca una maduración demasiado temprana y la pérdida repentina del componente ácido, lo que va en contra de los requisitos para la elaboración de vinos espumosos utilizando el método tradicional en sus versiones con bajo contenido de azúcar.

Esta modificación afecta al punto 5, letra b), «Rendimientos máximos», del documento único y está vinculada a los artículos 4 y 5 del pliego de condiciones de «Asti» y al pliego de condiciones de las subzonas Santa Vittoria d'Alba y Strevi.

4. Descripción de los vinos

- a) La gama de contenidos de azúcar de Spumante y Spumante Metodo Classico se amplía ahora para incluir las versiones bruto natural, bruto y extra bruto.
- b) En el caso del Spumante Metodo Classico, se suprime el límite del grado alcohólico adquirido «6 a 8 % vol» y se fija un límite de «6 % como mínimo» tras la introducción de las versiones con un contenido de azúcar inferior.
- c) Las denominaciones de los vinos espumosos y de los vinos espumosos elaborados según el método convencional figuran ahora en el pliego de condiciones de las subzonas Santa Vittoria d'Alba y Strevi.

Las modificaciones se refieren a las características de consumo contempladas en el artículo 6 del pliego de condiciones de la subzona «Asti» y la subzona Santa Vittoria d'Alba y en el artículo 5 de la subzona de Strevi, y en el punto 4 «Descripción del vino o vinos» del documento único.

5. Zona de producción de uva

La referencia al municipio de Camo, en la provincia de Coni, fue suprimida como consecuencia de la Ley regional de fusión administrativa de dicho municipio con el de Santo Stefano Belbo, que también estaba incluido en la zona de producción. En aras de la claridad, también se consideró apropiado incluir en el documento único la descripción precisa de la zona geográfica delimitada tal como se describe en el pliego de condiciones.

Se trata de un cambio de forma que no afecta a la zona geográfica delimitada.

La modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones y al punto 6 «Zona geográfica delimitada» del documento único.

6. Normas de vinificación

En el artículo 5 del pliego de condiciones, apartado 11, «Se prohibirá la gasificación artificial, parcial o total, para los vinos con denominación de origen controlada y garantizada a que se refiere el artículo 1 y para su conservación, se prohibirá la adición de cualquier antifermento, aunque tales prácticas estén generalmente permitidas por la legislación del Estado miembro y de la UE existente».

La supresión de este apartado implica la eliminación de una prohibición ya prevista en la legislación vigente y, por tanto, superflua, y una restricción de las prácticas autorizadas: por lo tanto, los productores se referirán ahora a los requisitos de la legislación nacional y de la UE vigente.

El artículo 5, apartado 14 (antiguo apartado 15) del pliego de condiciones, relativo al destino de los mostos (considerados productos intermedios de la vinificación) aptos para la producción de vinos con DOP, se ha reformulado para dar a los productores la facultad de decidir sobre la utilización de estos mostos con vistas a una gestión óptima de la producción. Por consiguiente, el mosto destinado a la elaboración de vinos con denominación de origen controlada y garantizada (DOCG) «Moscato d'Asti» y «Moscato d'Asti» Vendemmia tardía, reivindicado como tal en la declaración anual de producción, puede utilizarse para la producción de vinos amparados por las DOCG «Asti» o «Asti Spumante» y el tipo «Asti» o «Asti Spumante». Además, si las características del mosto destinado a la producción de los vinos Metodo Classico «Asti» o «Asti Spumante» corresponden, en términos de grado alcohólico volumétrico natural mínimo, a las características del mosto destinado a la producción de «Moscato d'Asti», también se permite la operación inversa.

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

7. Nombre y vinos: etiquetado

Vinos Spumante y Spumante Metodo Classico (Cat.6. Vino espumoso aromático de calidad) ya se produce tradicionalmente en los municipios que componen las subzonas Santa Vittoria d'Alba y Strevi, pero actualmente se acogen a la DOP «Asti». La versión modificada tiene por objeto designar estos productos indicando también la subzona correspondiente, proporcionando al mismo tiempo a los consumidores información más precisa sobre el origen de estos vinos.

Además, estos vinos se elaboran en estas subzonas con parámetros más restrictivos, como rendimientos de uva por hectárea más bajos (1-1,5 t/ha menos) y un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas (11,5 % vol.) más elevado que los impuestos a los mismos tipos de la DOP base.

La modificación afecta a los artículos 1 a 7 del pliego de condiciones de las subzonas Santa Vittoria d'Alba y Strevi y afecta al punto 4 «Descripción de los vinos» y al punto 5 «Rendimientos máximos» del documento único.

8. Excepción a la producción y el embotellado en la zona delimitada

En el punto 9 «Otras condiciones» del documento único se han introducido excepciones a la producción y el embotellado en la zona geográfica delimitada.

Estas condiciones se han incluido en el pliego de condiciones desde el reconocimiento de la DOP Asti (en 1967) y posteriormente se confirmaron cuando se reconoció la DOCG y se introdujeron las subzonas, pero debido a una omisión en la redacción del documento único en 2011, mientras que los expedientes relativos a todos los nombres preexistentes se registraron en el sistema de información de la Comisión Europea.

Se trata, por tanto, de una modificación formal, sin modificar el pliego de condiciones en lo que respecta a las condiciones en cuestión.

Esta modificación afecta al punto 9 «Otras condiciones» del documento único y no afecta al pliego de condiciones.

9. Cambios de forma

Se han actualizado algunas referencias a los datos de contacto. La modificación afecta al punto 1.2 «Otra información-Datos de contacto» del documento único.

Se han reenumerado los apartados del artículo 5 tras la supresión del apartado 11.

Se suprime el artículo 7, apartado 3, del pliego de condiciones por ser incompatible con la posibilidad de indicar el nombre de la subzona para los vinos espumosos y superfluo para los demás aspectos previstos por la legislación vigente.

En el pliego de condiciones se han actualizado las referencias a la legislación.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Asti

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

6. Vino espumoso aromático de calidad

4. Descripción de los vinos

Asti o Asti Spumante, incluida la indicación de las subzonas Santa Vittoria d'Alba y Strevi

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo a amarillo dorado pálido.

Nariz: característico, delicado.

Boca: característico, equilibrado, desde no dosificado a suave.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol., del cual al menos 6 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en% vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (% en volumen)	6
Acidez total	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Asti o Asti Spumante Metodo Classico (método tradicional), incluida la indicación de las subzonas Santa Vittoria d'Alba y Strevi

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo a amarillo dorado bastante pálido.

Nariz: característico, pronunciado, delicado.

Boca: característico, equilibrado, desde no dosificado a suave.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol., del cual al menos 6 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

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

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

Moscato de Asti Vendemmia tardía

Color: amarillo dorado.

Nariz: afrutado, muy intenso, característico de la uva pasificada, con notas especiadas.

Boca: dulce, armonioso, aterciopelado con aromas de uvas Moscato, evocando rasgos de miel.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 14 % vol, de los cuales al menos 11 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l.

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

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

Moscato d'Asti

Color: amarillo pajizo hasta amarillo más o menos intenso.

Nariz: característico, con aromas de uva Moscato.

Boca: dulce, aromático, característico, a veces brillante.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol, de los cuales del 4,5 % al 6,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

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

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

Subzona Moscato d'Asti, Santa Vittoria d'Alba

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados.

Nariz: elegante, fino, fresco y persistente con notas florales en particular.

Boca: fresco, armonioso, dulce, aromático, característico de las uvas Moscatello, a veces brillante.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol, de los cuales del 4,5 % al 6,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

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

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

Moscato d'Asti, subzona de Canelli

Nariz: moscatel característico con aromas de uva Moscato.

Color: amarillo pajizo hasta amarillo más o menos intenso, hasta dorado.

Boca: dulce, aromático, característico, con aromas de uva Moscato, a veces brillante.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol, de los cuales del 4,5 % al 6,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

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

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

Moscato d'Asti, subzona de Strevi

Color: amarillo pajizo hasta amarillo más o menos intenso, hasta dorado.

Nariz: característico, con aromas de uva Moscato.

Boca: dulce, aromático, característico, con aromas de uva Moscato, a veces brillante.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol, de los cuales del 4,5 % al 6,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

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

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

Moscato d'Asti, Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardía

Color: amarillo dorado brillante.

Nariz: compuesto, afrutado, muy intenso, característico de las uvas pasificadas, con notas especiadas. Boca: dulce, armonioso, aterciopelado con aromas de uvas Moscato que también evocan gustos de miel.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15 % vol, de los cuales al menos 12 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l.

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

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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

NINGUNA

b. Rendimientos máximos

Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg de uvas por hectárea

Asti o Asti Spumante Metodo Classico (método tradicional)

10 000 kg de uvas por hectárea

Moscato d'Asti Vendemmia tardía

6 000 kg de uvas por hectárea

Moscato d'Asti, subzonas Canelli y Strevi

9 500 kg de uvas por hectárea

Moscato d'Asti, subzona de Canelli, con la mención «Vigna»

8 500 kg de uvas por hectárea

Moscato d'Asti, subzona de Strevi y Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg de uvas por hectárea

Moscato d'Asti, Santa Vittoria d'Alba Vendemmia

5 000 kg de uvas por hectárea

Subzonas Asti Spumante y Asti Spumante Metodo Classico, Santa Vittoria d'Alba y Strevi

9 500 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas aptas para la producción de vinos con denominación de origen controlada y garantizada «Asti» se define como sigue:

En la provincia de Alejandría, todo el territorio de los municipios de:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo y Visone.

En la provincia de Asti, todo el territorio de los municipios de: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea y San Giorgio Scarampi.

En la provincia de Coni, todo el territorio de los municipios de: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto y las aldeas de Como y San Rocco Senodelvio del municipio de Alba.

— Para la subzona de Canelli, en la provincia de Asti: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, así como la parte del territorio situado en la ribera izquierda del río Bormida del municipio de Loazzolo y de Bubbio.

Provincia de Coni: el conjunto del territorio de los municipios de Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella y las aldeas de Como y San Rocco Senodelvio del municipio de Alba.

— Para la subzona Santa Vittoria d'Alba, el municipio de Santa Vittoria d'Alba, en la provincia de Coni.

— Para la subzona de Strevi en la provincia de Alejandría: todo el territorio de los municipios de Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bisúo, Grogardo y Visone.

7. Principales variedades

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. Descripción de los vínculos

DOCG «ASTI»

Los vinos «Asti» y «Moscato d'Asti» son vinos monovarietales elaborados a partir de la variedad Moscato bianco, con un aroma característico y muy perfumado. Las peculiaridades que esta variedad aporta a los vinos en las diferentes versiones Spumante y Vendemmia tardía están estrechamente vinculadas a la conducta experta de los viñedos por los viticultores y a técnicas de vinificación a veces innovadoras que han conducido, en las últimas décadas, a la producción de vinos de la variedad de uva Moscato con bajo contenido en azúcar, tanto en vinos espumosos como en vinos tranquilos.

La vocación de la zona, vinculada a su morfología específica y a la composición química de sus suelos, sus características climáticas y sus habilidades y tradiciones vitícolas específicas, ha permitido a lo largo de los años «seleccionar» el Moscato bianco como la variedad de uva más adecuada para el entorno.

En el siglo XVIII, una serie de artículos publicados en Lausana sobre vinos y viñedos en todo el mundo ya se refirieron específicamente al muy apreciado Moscato bianco du Piemonte y, a finales de ese siglo, la prestigiosa sociedad de agricultura turca designó Moscato como una de las variedades piemontesas capaces de producir los vinos más populares. En el siglo XIX, el Piemonte ya se distinguía claramente de otras regiones italianas por su cultivo a gran escala de Moscato bianco. De hecho, a finales del siglo XIX comenzó una producción significativa de vinos espumosos embotellados obtenidos a partir de uvas Moscato. En 1895, con el desarrollo del método Martinotti, inventado en Piemonte, la variedad Moscato se utiliza actualmente principalmente para la producción de vinos espumosos, y existe ya una demanda considerable, incluso desde el extranjero, de este vino blanco, perfumado y de aguja, conocido en el mercado como Moscato d'Asti o Moscato di Canelli. Al establecer este método de vinificación, Piemonte se ha distinguido claramente de otras regiones de difusión (de hecho, bastante débiles) de la variedad Moscato. Fuera de la región del Piemonte, la mayor parte de los vinos de músculo producidos pertenecían a la categoría de vinos de gama alta «licorosos». La variedad Moscato solo se utilizó para producir vinos espumosos en Piemonte, Asti, Alejandría y Coni. Los primeros experimentos en la elaboración de vinos espumosos secos de la variedad Moscato se remontan a este período (Asti Champagne a principios del siglo XX), pero estos vinos no eran importantes desde el punto de vista comercial: por una parte, porque el limitado conocimiento enológico de la época no redujo la percepción amarga de los terpenos de un vino de totalmente fermentado; por otra parte, debido a que la adición de azúcar para el reajuste de botellas, destinada a reducir el amargor, provocó una presión incompatible con la resistencia de las botellas utilizadas. Además, el sector vitivinícola regional «Asti» que se beneficia de la DOCG siguió trabajando en el tipo «seco», tanto en vinos espumosos como en vinos tranquilos. Los años 1980 coinciden con la publicación del primer trabajo experimental de los institutos de investigación piemonteses sobre las características químicas y aromáticas de los vinos secos de Moscato bianco y sobre el desarrollo de compuestos terpénicos en las uvas de Moscato para optimizar la tecnología de producción. En estos años se desarrolló el concepto de «enología varietal», es decir, un enfoque tecnológico cada vez más perfeccionado destinado a reforzar las características de las uvas en la calidad final del vino. En el caso específico de Moscato, los avances técnicos permitieron un proceso de fermentación más largo, limitando las notas amargas que habían socavado las iniciativas comerciales de principios de la década de 1900. Los conocimientos técnicos han evolucionado posteriormente en las bodegas, que en las últimas décadas han desarrollado vinos de Moscato con bajo contenido en azúcar, tanto en vinos espumosos como en vinos tranquilos.

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

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Marco jurídico:

Derecho nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En la designación y presentación de los vinos con denominación de origen controlada y denominación de origen garantizada «Asti» o «Asti Spumante», el contenido de azúcar no debe figurar en la misma línea que el nombre. Además, esta información deberá facilitarse en un tipo de letra diferente y en un tamaño de fuente no superior al utilizado para el nombre.

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Derecho nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Además de la zona de producción de las uvas, las operaciones de vinificación de vinos con denominación de origen controlada y garantizadas «Asti» (incluida la transformación de uvas para el tipo Vendemmia tardía y la transformación en vino espumoso) también pueden llevarse a cabo en todo el territorio administrativo de las provincias de Alejandría, Asti, Coni y el lugar de Pessione del municipio de Chieri (TO), adyacentes a la zona de producción.

Envasado en la zona delimitada

Marco jurídico:

Derecho nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de vinos con denominación de origen controlada «Asti» y denominación de origen garantizada debe realizarse en la zona de producción. De conformidad con el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, el embotellado debe llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada antes mencionada con el fin de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y la eficacia de los controles.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

«GRECO DI TUFO»

PDO-IT-A0236-AM02

Fecha de la comunicación: 13 de noviembre de 2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Reformulación de la indicación de los tipos de vino — Adición de las versiones «Riserva» (Reserva)

Se han añadido las versiones «Greco di Tufo» Riserva (reserva) y «Greco di Tufo» Spumante Riserva (reserva espumoso) y, por consiguiente, se han adaptado los tipos de vinos incluidos en el pliego de condiciones.

La presente modificación se debe a la necesidad de valorizar la DOP «Greco di Tufo», destacando la longevidad de los vinos producidos y considerando las costumbres locales de comercializar el vino también después de varios años de añejamiento.

Además, se ha suprimido el adjetivo «bianco» (blanco) que figura después del nombre de la denominación «Greco di Tufo», de conformidad con la legislación en vigor.

La modificación afecta a los artículos 1 y 6 del pliego de condiciones y al punto 4, del documento único.

2. Adición de un posible riego complementario

Considerando el cambio climático que está teniendo lugar, así como el aumento constante del estrés hídrico y térmico que sufren los vegetales, se ha autorizado esta posibilidad a fin de garantizar el desarrollo óptimo de sus actividades fisiológicas.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

3. Adición de las versiones «Riserva» (Reserva) y de los períodos de añejamiento correspondientes

Con el fin de poder distinguir a los tipos «Greco di Tufo» con la mención «Riserva» (reserva) y «Greco di Tufo» Spumante (espumoso) con la mención «Riserva» (reserva), se ha considerado oportuno especificar la duración mínima del añejamiento y la fecha de inicio del mismo.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y al punto 5, letra a), del documento único.

4. Descripción de los vinos de la DOP «Greco di Tufo», incluidos los «Riserva» (Reserva) — Adaptación de las características analíticas y organolépticas

Se ha eliminado el adjetivo «bianco» después del nombre de la denominación «Greco di Tufo».

Se trata de una modificación de redacción en consonancia con la denominación del producto.

Considerando la introducción de los tipos «Greco di Tufo» Riserva y «Greco di Tufo» Spumante Riserva, se hace mención a sus características físicas, químicas y organolépticas en el momento del despacho al consumo. La información y las descripciones hacen referencia a un producto de alta calidad, que se caracteriza por una crianza en bodega de media o larga duración.

En la descripción del sabor del «Greco di Tufo» Spumante, se ha aumentado el límite máximo del contenido de azúcar residual de «brut» a «extraseco».

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Esta modificación se ha considerado necesaria para satisfacer la creciente demanda de los consumidores por este tipo de productos.

Las modificaciones afectan al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

5. **Vínculo con la zona geográfica — Adaptación formal del pliego de condiciones**

Se ha adecuado el texto, tanto del pliego de condiciones como del documento único, y se ha armonizado su contenido.

Se trata de una modificación de forma que no invalida el vínculo contemplado en el artículo 93, apartado 1, letra a), inciso i), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

La modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y al punto 8 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Greco di Tufo

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vinos espumosos

4. **Descripción del vino o de los vinos**

«Greco di Tufo»

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradable, intenso, fino, característico.

Sabor: fresco, seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

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

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

«Greco di Tufo» Riserva

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradable, intenso, fino, característico.

Sabor: seco, fresco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

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

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

«Greco di Tufo» Spumante

Burbuja: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso, con reflejos verdosos o dorados.

Aroma: característico, agradable, con notas de levadura.

Sabor: sabroso, fino, armonioso, de tipo «extra-brut» a «extraseco».

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

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

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

«Greco di Tufo» Spumante Riserva

Burbuja: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: característico, agradable, con notas de levadura.

Sabor: sabroso, fino, armonioso, de tipo «extra-brut» a «extraseco».

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

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

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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

«Greco di Tufo» Riserva — Período de añejamiento mínimo

Práctica enológica específica

En lo que respecta al tipo «Greco di Tufo» Riserva, el período de añejamiento mínimo no puede ser inferior a doce meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de cosecha.

«Greco di Tufo» Spumante, incluidos los «Riserva» — Elaboración

Práctica enológica específica

Los vinos «Greco di Tufo» Spumante, incluidos aquellos con la mención «Riserva», deben producirse exclusivamente mediante fermentación secundaria en botella, según el método clásico.

El tipo «Greco di Tufo» Spumante debe elaborarse con un período mínimo de crianza sobre lías de al menos dieciocho meses a partir de la fecha de embotellado. En lo que respecta al tipo «Greco di Tufo» Spumante Riserva, la duración del período mínimo de crianza sobre lías no deberá ser inferior a 36 meses a partir de la fecha de embotellado.

b. Rendimientos máximos

«Greco di Tufo» — Cualquier tipo

10 000 kilogramos de uva por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas destinadas a la producción de los vinos con denominación de origen controlada y garantizada «Greco di Tufo» comprende todo el territorio administrativo de los siguientes municipios de la provincia de Avelino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina et Torrioni.

7. Principales variedades de vid

Greco B.

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

«Greco di Tufo» DOP — Vinos y vinos espumosos

Factores naturales

La zona de la DOP «Greco di Tufo» está rodeada de colinas, por las que cruza el río Sabato, y se caracteriza por pendientes pronunciadas, suelos arcillo-calizos de origen volcánico y por la riqueza mineral del subsuelo.

El relieve ondulado del territorio de producción y la predominancia de los viñedos, orientados hacia el sureste/ suroeste y situados en zonas especialmente adaptadas al cultivo de la vid, contribuyen a crear un entorno con una ventilación y luminosidad adecuadas, que favorecen un desarrollo óptimo de las funciones vegetativas y productivas de la planta.

La orografía de colinas de la zona de producción presenta microclimas con una fuerte amplitud térmica entre el día y la noche, que contribuye a la conservación de la acidez de las uvas durante la fase de maduración.

Factores históricos y humanos

El cultivo de la vid en la región tiene orígenes muy antiguos, que se remontan a las poblaciones locales, posteriores a la llegada de los colonos del griego micénico. Asimismo, se relaciona con la presencia del río Sabato, que atraviesa las extensiones de colinas y que debe su nombre a los sabinos, una de las tribus samnitas que se asentaron en la cuenca del río Sabato y cuyo epónimo era *sabus* o *sabatini*. Históricamente, en el siglo XIX, esta zona se reafirmó como asentamiento poblacional y núcleo del progreso en el ámbito de la viticultura, gracias al descubrimiento de enormes yacimientos de azufre en el municipio de Tufo. La presencia y la disponibilidad del azufre benefició el cultivo de la vid en todo el municipio de Irpinia, lo que dio lugar a la técnica del sulfatado para proteger los racimos de los agentes patógenos externos. Dicha actividad contribuyó enormemente al desarrollo de los sectores vinculados de toda la región y concluyó en el año 1983, cuando cesó la explotación del azufre.

La creación de la Real Escuela de Viticultura y Enología (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia), encargada de promover cultivo de la variedad greco en la región y en el resto del valle medio del río Sabato, ha contribuido a que la zona sea considerada uno de los principales centros vinícolas de Italia.

Gracias a la presencia de Escuela de Viticultura, propulsora del progreso socioeconómico, el sector vinícola de la zona de Avelino contribuirá a que esta provincia sea una de las primeras de Italia en lo que concierne a la producción y la exportación de vino.

En el ámbito científico, el valor técnico y económico de la producción del «Greco di Tufo» ha sido reconocido en todos los estudios ampelográficos y enológicos realizados hasta la fecha.

Los factores naturales y humanos descritos con anterioridad y relacionados con las particularidades genéticas de la variedad greco, dan lugar a vinos de gran calidad, entre los que se incluye el tipo «Spumante». De hecho, todos los vinos de la DOP «Greco di Tufo» se caracterizan por su frescor, su cuerpo y su complejidad y, dada su aptitud para el envejecimiento, también se producen las versiones con la mención «Riserva».

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

«Greco di Tufo» y «Greco di Tufo» Spumante DOP

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos DOP «Greco di Tufo» han de despacharse al consumo en botellas u otros recipientes de vidrio con una capacidad máxima de 5 litros y, a excepción de los de tipo «Spumante», deben cerrarse mediante tapones con reborde de corcho, fabricados con un material permitido por la legislación vigente. Se permiten las tapas de rosca para los recipientes cuya capacidad no sea superior a 0,187 litros.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

«FIANO DI AVELLINO»

PDO-IT-A0232-AM02

Fecha de la comunicación: 10 de noviembre de 2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Reformulación de la indicación del tipo de vino — Adición de la versión «Riserva» (reserva)

Se ha añadido la versión con la mención «Riserva» (reserva), lo que redundará en una adaptación de los tipos de vinos incluidos en el pliego de condiciones.

La presente modificación se debe a la necesidad de valorizar la DOP «Fiano di Avellino», destacando la longevidad de los vinos producidos y teniendo en cuenta las costumbres locales de comercializar el vino también después de varios años de añejamiento.

Además, se ha suprimido el adjetivo «bianco» (blanco) que figura después del nombre de la denominación «Fiano di Avellino», de conformidad con la legislación en vigor.

La modificación afecta a los artículos 1, 2 y 6 del pliego de condiciones y al punto 4, del documento único.

2. Adición de un posible riego complementario

Considerando el cambio climático que está teniendo lugar, así como el aumento constante del estrés hídrico y térmico que sufren los vegetales, se ha autorizado esta posibilidad a fin de garantizar el desarrollo óptimo de sus actividades fisiológicas.

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

3. Adición del tipo «Riserva» y del período de añejamiento

Con el fin de caracterizar el tipo «Fiano di Avellino» con la mención «Riserva», se ha considerado apropiado especificar el período de añejamiento mínimo y la fecha de inicio del mismo.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y al punto 5, letra a), del documento único.

4. Descripción de los vinos de la DOP «Fiano di Avellino», incluidos los «Riserva» — Adaptación de las características analíticas y organolépticas

Se elimina el adjetivo «bianco» después del nombre de la denominación «Fiano di Avellino».

Se trata de una modificación de redacción relacionada con la denominación del producto.

En lo que respecta a las características en el momento del despacho al consumo, se añade el calificativo «seco» con el fin de describir las propiedades en boca de los vinos producidos actualmente bajo la DOP.

Asimismo, la adición del nuevo tipo «Fiano di Avellino» Riserva viene acompañada de sus características químicas, físicas y organolépticas en el momento del despacho al consumo. La información y las descripciones hacen referencia a un producto de alta calidad, que se caracteriza por una crianza en bodega de media a larga duración.

Las modificaciones afectan al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. Vínculo con la zona geográfica — Modificación de la forma del pliego de condiciones

Se ha adaptado y armonizado el contenido del pliego de condiciones y del documento único.

Se trata de una modificación de forma que no invalida el vínculo contemplado en el artículo 93, apartado 1, letra a), inciso i), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 8 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

«Fiano di Avelino»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o de los vinos

«Fiano di Avelino»

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradable, intenso, fino, característico.

Sabor: seco, fresco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

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

Características analíticas generales

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

«Fiano di Avelino» Riserva

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradable, intenso, fino.

Sabor: seco, fresco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

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

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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

«Fiano di Avelino» Riserva — Período de añejamiento mínimo

Práctica enológica específica

En lo que respecta al tipo «Fiano di Avelino» Riserva, el período de añejamiento mínimo no puede ser inferior a doce meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de cosecha.

b. Rendimientos máximos

«Fiano di Avelino» y «Fiano di Avelino» Riserva

10 000 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas utilizadas en la producción del vino con denominación de origen controlada y garantizada «Fiano di Avelino» comprende todo el territorio administrativo de los siguientes municipios de la provincia de Avelino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino y San Michele di Serino.

7. Principales variedades de vid

Fiano B.

8. Descripción del vínculo o de los vínculos

«Fiano di Avelino» DOP — Vino

Factores naturales

La zona delimitada de la denominación de origen controlada y garantizada «Fiano di Avelino» se sitúa entre el valle del río Calore, el valle del río Sabato, las pendientes del macizo del Partenio y las colinas que rodean el Vallo di Tauro. Orográficamente, el paisaje se caracteriza sobre todo por grandes extensiones de colinas, localizadas entre las pendientes de las laderas de los montes. La predominancia de los viñedos, orientados hacia el sureste/ suroeste y situados en zonas especialmente adaptadas al cultivo de la vid, contribuye a crear un entorno con una ventilación y luminosidad adecuadas, que favorecen un desarrollo óptimo de las funciones vegetativas y productivas de la planta.

Debido a la vasta extensión de la zona, esta presenta una gran diversidad geológica, que comprende desde suelos arcillo-calizos hasta elementos volcánicos, pasando por las rocas duras y compactas, o los suelos arcillosos.

Factores históricos y humanos

En la región, la viticultura es una tradición ancestral vinculada a la presencia del río Sabato, que atraviesa las extensiones de colinas que la definen y que debe su nombre a los sabinos, una de las tribus samnitas que se asentaron en la cuenca del río Sabato y cuyo epónimo era *sabus* o *sabatini*.

Según fuentes históricas, el término «Apiano» procede de un vino producido en la zona agrícola «Apia», que se corresponde con el actual municipio de Lapio, situado en las colinas del este de Avelino a una altitud de 590 m, aunque otras fuentes lo relacionan con el término «api» (abeja en italiano), ya que estas suelen pulular alrededor de las uvas atraídas por su dulzor.

La Real Escuela de Viticultura y Enología (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia), erigida en Avellino, ha contribuido a que esta zona sea considerada uno de los principales centros vinícolas de Italia, mediante la promoción del cultivo de la variedad fiano en la región y en el resto del valle medio del río Sabato.

La Escuela de Viticultura, propulsora del progreso socioeconómico, ha contribuido a que la provincia vitivinícola de Avelino sea una de las primeras provincias de Italia en lo que concierne a la producción y la exportación de vino.

En el ámbito científico, el valor técnico y económico de la producción del «Fiano di Avelino» ha sido reconocido en todos los estudios ampelográficos y enológicos realizados hasta la fecha.

La DOP «Fiano di Avellino» representa la excelencia de los vinos blancos del sur de Italia, caracterizados por su frescor, finura y agradable mineralidad, y que gracias a su aptitud para el envejecimiento, también son adecuados para producir una versión «Riserva».

La combinación de los factores naturales descritos anteriormente con una tradición vitícola firmemente arraigada en esta zona de la provincia de Avellino, así como las continuas aportaciones técnicas y científicas, que han repercutido en los cultivos y la tecnología, han contribuido a mejorar la calidad y la visibilidad de los vinos de la DOP «Fiano di Avelino» en los mercados nacionales e internacionales.

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

«Fiano di Avelino» y «Fiano di Avelino» Riserva — DOP

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos DOP «Fiano di Avelino» han de despacharse al consumo en botellas u otros recipientes de vidrio con una capacidad máxima de 5 litros y cerrarse mediante tapones con reborde de corcho, fabricados con un material permitido por la legislación vigente. Se permiten las tapas de rosca para los recipientes cuya capacidad no sea superior a 0,187 litros.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al 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

(2021/C 61/10)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX»

N.º UE: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Cerise des coteaux du Ventoux»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

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 el nombre indicado en el punto 1

La «Cerise des coteaux du Ventoux» es una cereza de mesa de color rojo de las variedades (cultivares) obtenidas de *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. o de sus híbridos, destinada a ser despachada en estado fresco a los consumidores, que posee las características siguientes:

- Un calibre mínimo de 24 mm. Puede aceptarse una tolerancia del 5 % en el número de frutos con un calibre inferior a 24 mm en una bandeja, pero ningún fruto debe tener un calibre inferior o igual a 22 mm.
- Una madurez óptima determinada por tres gamas de color y un contenido de azúcar mínimo para la cosecha, en función de las variedades.

Variedades	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Color [según el código del Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL)]	3 a 4	4 a 5	5 a 6
Contenido de azúcar mínimo	11,5 ° Brix	12,5 ° Brix	15 ° Brix

- Un color homogéneo de cada envase con la misma variedad

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

—

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Las operaciones que deben efectuarse en la zona geográfica son la producción, la recolección, la selección y el calibrado.

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

Las cerezas de la IGP se acondicionan en envases con un contenido inferior o igual a 6 kilogramos. En el caso de los acondicionamientos en barquetas, el peso de la bandeja que las reagrupa podrá ser superior, sin rebasar los 10 kilogramos, y cada barqueta tendrá un peso máximo de 3 kilogramos.

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

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado debe incluir en el mismo campo visual la denominación registrada del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la «Cerise des coteaux du Ventoux» abarca las estribaciones del Mont Ventoux, desde la llanura del Comtat Venaissin, al oeste, y el macizo de Luberon, al sur, en el departamento de Vaucluse. Refleja fielmente el espacio utilizado para la producción y la transformación de la «Cerise des coteaux du Ventoux».

La zona geográfica abarca los municipios siguientes del departamento de Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure y Villes-sur-Auzon.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo con el medio geográfico se basa en la reputación de la «Cerise des coteaux du Ventoux» y en una calidad específica derivada, sobre todo, de las condiciones climáticas y de la pericia acumulada en la zona. Los cerezos se cultivan en una zona de producción donde la cereza roja de mesa constituye un cultivo tradicional y secular que ha cimentado la reputación del producto. Los frutos presentan un equilibrio óptimo de madurez debido a los factores naturales especialmente favorables de la zona geográfica y un calibre importante vinculado a la pericia en la poda de los árboles.

En esta zona de producción, la cereza es un cultivo tradicional y secular (las primeras huellas escritas de su importancia en la zona se remontan al siglo XVII). En aquel momento, se destinaba principalmente al consumo familiar. Los árboles se encuentran en los huertos familiares, pero también diseminados en medio de los campos de cereales y en las laderas. Es una región tradicional de la cereza roja de mesa.

La zona geográfica de la «Cerise des coteaux du Ventoux» engloba un entorno excepcional asociado al Mont Ventoux y a las laderas de los montes de Vaucluse y de Luberon, con una variación de altitud de 50 a 600 metros. Esta zona se encuentra bajo la influencia del clima mediterráneo, caracterizado por una elevada insolación (2 760 horas al año) y por la acción del mistral (fuerte viento del norte), que se atenúa al aproximarse a las estribaciones del Mont Ventoux. La zona también se beneficia de una amplitud térmica entre el día y la noche vinculada a las masas de aire frío que soplan desde la cumbre del Mont Ventoux (1 912 metros).

A lo largo del tiempo, se ha desarrollado una técnica específica de conducción del huerto, denominada «huerto peatonal», para facilitar las operaciones de cultivo (en particular, la poda) y el acceso a los frutos por parte de los recolectores. Todos estos huertos se podan anualmente para garantizar una producción regular, pero sobre todo para favorecer la producción de cerezas de gran calibre.

Las cerezas son recolectadas exclusivamente a mano por recolectores experimentados y formados en la utilización del código de color de la cereza, editado por el Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). En función de este código de color varietal, el recolector selecciona frutos con una óptima relación azúcar/acidez. Para cada variedad, nueva o antigua, los técnicos del CTIFL establecieron un paralelismo entre el color de los frutos y los índices de azúcar/acidez y escogieron como color óptimo el que correspondía a la mejor relación azúcar/acidez del fruto.

Siempre se da prioridad a la selección y al calibrado en el campo, aunque la llegada de calibradoras específicas para cerezas a principios del siglo XXI ha modificado en ocasiones la organización, debido al traslado de los puntos de calibración a los almacenes. Independientemente de que la técnica de calibrado sea manual o mecánica, la pericia de los arboricultores resulta determinante para respetar la fragilidad de los frutos y preservar su calidad. Estas prácticas permiten comercializar lotes de frutos muy homogéneos en términos de calibres y color.

Estos huertos están constituidos por variedades de cerezos seleccionados por su capacidad para producir cerezas de gran calibre, firmes, brillantes y sabrosas. Todos los árboles se podan anualmente para garantizar una producción regular, pero sobre todo para favorecer un calibre importante de los frutos.

La reputación de la «Cerise des coteaux du Ventoux» se ha forjado gracias a su gran calibre, pero también a su presencia en el mercado desde los primeros días de mayo hasta mediados de julio. Esta presencia de más de dos meses en los mercados se explica, en particular, por la estratificación en altitud de los huertos, descrita en los factores naturales, pero también por la implantación de variedades con una maduración escalonada.

Como muestra de la importancia económica de la producción fueron surgiendo numerosos mercados de cerezas, siendo el más antiguo el de Tour d'Aigues, creado en 1902, al que se unieron otros en municipios vecinos. Estos mercados se celebraban diariamente y los expedidores venían a comprar las cerezas a los productores basándose en una relación de común acuerdo.

Ante la amplitud de la producción, los municipios de Ventoux se agruparon para crear un mercado en el municipio de Saint Didier en 1960.

A partir de la década de los años 1960 se abrieron tres mercados de interés nacionales (Avignon, Chateaufort y Cavaillon) y el mercado-estación de Carpentras, que facilitaban la transparencia de la oferta y la demanda y un mejor conocimiento de los precios.

La «Cerise des coteaux du Ventoux» es una cereza de mesa destinada a ser comercializada en fresco. La cereza se recolecta tras alcanzar una madurez óptima, de acuerdo con las gamas cromáticas del código de color del CTIFL, y un contenido mínimo de azúcar en función de las variedades y se distingue, sobre todo, por la importancia de su calibre, de 24 mm como mínimo. Gracias a la pericia de los arboricultores durante la selección y el calibrado, los contenidos son homogéneos en términos de calibre y color.

La «Cerise des coteaux du Ventoux» es un producto caracterizado por una serie de cualidades específicas, pero basado asimismo en la pericia de los productores y en una reputación histórica.

En la zona de producción se dan condiciones climáticas excepcionales, como una elevada insolación y la presencia del viento del norte (el mistral). Estas condiciones limitan la aparición de «enfermedades» y favorecen la producción temprana de frutos en los lugares protegidos y más tardía a medida que aumenta la altitud.

La situación geográfica se caracteriza por una marcada amplitud térmica día/noche que favorece la producción de frutos maduros, coloreados y firmes, y esta adaptación del cultivo del cerezo está atestiguada por la posición predominante de la producción a nivel nacional.

Las técnicas de cultivo pertinentes, como la poda regular de los huertos y la conducción en huerto peatonal, son ventajas que permiten obtener una producción homogénea y regular de frutos con una maduración óptima y de gran tamaño.

El dominio de las operaciones de selección y calibrado se basa en una experiencia vinculada a una pericia histórica de varias generaciones de productores y garantiza una presentación homogénea de los lotes, tanto en términos de calibres como de coloración de los frutos.

La fragilidad de la cereza obliga a una rápida clasificación/calibrado (en las cuarenta y ocho horas siguientes a la recolección) en recipientes con una capacidad limitada para evitar el aplastamiento de los frutos.

Desde hace más de veinticinco años, las actividades de comunicación del sindicato de productores han contribuido a forjar la reputación de la «Cerise des coteaux du Ventoux». Esta excelente reputación del producto supuso su presentación en la inauguración del pabellón de Francia por el presidente de la República en la Exposición Universal de Milán el 21 de junio de 2015, donde: «[...] los productos de gran calidad [...] las frutas francesas [destacadas incluían la presencia de] la Cerise des coteaux du Ventoux [...]» (O & Q Hebdo, 21 de junio de 2015). Varios reportajes de France Télévisions destacan las características específicas del producto, como el difundido en el telediario de las 13 horas el 4 de junio de 2019 en la cadena France 2, y disponible en francetvinfo.fr, en el que se muestra el trabajo de los fruticultores del sector en una explotación en el norte de Carpentras, explicando que: «Solo se comercializan las cerezas más hermosas [...] [y] la selección se realiza a mano en función del calibre (más de 24 mm) y el color del fruto.». Otras revistas especializadas, como Rungis Actualités de mayo de 2019, también citan las siguientes características principales de la Cerise des coteaux du Ventoux: «[...] la madurez de los frutos y su calibre, que debe ser superior a 24 mm, [...] [combinados con] métodos de selección, manuales o mecanizados».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES