

Diario Oficial de la Unión Europea

C 453



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

64.º año

9 de noviembre de 2021

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2021/C 453/01	Tipo de cambio del euro — 8 de noviembre de 2021	1
---------------	--	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2021/C 453/02	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10249 — DERICHEBOURG ENVIRONNEMENT / GROUPE ECORE HOLDING) ⁽¹⁾	2
2021/C 453/03	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10432 — PTTGC / Allnex) ⁽¹⁾	4
2021/C 453/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10447 — NN / METLIFE GREECE / METLIFE POLAND) ⁽¹⁾	5
2021/C 453/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9969 — VEOLIA / SUEZ) ⁽¹⁾	6

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2021/C 453/06	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	7
2021/C 453/07	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	13

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾**8 de noviembre de 2021**

(2021/C 453/01)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Tipo de cambio			Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1579	CAD	dólar canadiense	1,4411
JPY	yen japonés	131,29	HKD	dólar de Hong Kong	9,0175
DKK	corona danesa	7,4383	NZD	dólar neozelandés	1,6151
GBP	libra esterlina	0,85478	SGD	dólar de Singapur	1,5611
SEK	corona sueca	9,9588	KRW	won de Corea del Sur	1 368,52
CHF	franco suizo	1,0591	ZAR	rand sudafricano	17,3716
ISK	corona islandesa	150,40	CNY	yuan renminbi	7,4048
NOK	corona noruega	9,8745	HRK	kuna croata	7,5188
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 507,40
CZK	corona checa	25,252	MYR	ringit malayo	4,8111
HUF	forinto húngaro	359,76	PHP	peso filipino	58,019
PLN	esloti polaco	4,5956	RUB	rublo ruso	82,6617
RON	leu rumano	4,9491	THB	bat tailandés	38,211
TRY	lira turca	11,2782	BRL	real brasileño	6,4669
AUD	dólar australiano	1,5621	MXN	peso mexicano	23,6244
			INR	rupia india	85,8135

⁽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.10249 — DERICHEBOURG ENVIRONNEMENT / GROUPE Ecore HOLDING)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 453/02)

1. El 26 de octubre 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:

- Derichebourg Environnement (Francia), perteneciente al grupo Derichebourg;
- Groupe Ecore Holding SAS («Groupe Ecore Holding», Francia).

Derichebourg adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Ecore.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Derichebourg Environnement: participa en los sectores de los servicios medioambientales (recogida y valorización de residuos metálicos, servicios a las administraciones, como la recogida de residuos domésticos) y servicios a las empresas (prestaciones en el ámbito de la limpieza, el trabajo temporal, los servicios aeronáuticos externalizados, la energía, etc.).
- Grupo Ecore Holding: participa en todas las fases de la cadena de reciclado, es decir, recogida, valorización y comercialización de materiales al final de su vida útil. Su actividad principal es el reciclado de metales. También participa en el reciclado de residuos de papel, cartón y plásticos.

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

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

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

M.10249 — DERICHEBOURG ENVIRONNEMENT / GROUPE Ecore HOLDING

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

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10432 — PTTGC / Allnex)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 453/03)

1. El 29 de octubre 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:

- PTT Global Chemical Public Company Limited («PTTGC», Tailandia), perteneciente al grupo PTT Public Company Limited (Tailandia),
- Allnex Holding GmbH («Allnex», Alemania), bajo el control de Advent International Corporation (Estados Unidos).

PTTGC adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Allnex.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- PTTGC: desarrollo, fabricación y suministro de productos petroquímicos y químicos para una amplia gama de clientes de las industrias transformadoras.
- Allnex: desarrollo, producción y suministro de resinas sintéticas industriales para revestimiento.

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

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

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

M.10432 — PTTGC / Allnex

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

N.º Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10447 — NN / METLIFE GREECE / METLIFE POLAND)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 453/04)

1. El 29 de octubre 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:

- NN Group N.V. («NN», Países Bajos),
- MetLife Life Insurance S.A. («MetLife Greece», Grecia),
- MetLife Towarzystwo Ubezpieczeń na Życie i Reasekuracji S.A. («MetLife Poland», Polonia).

NN adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de MetLife Greece y de MetLife Poland.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- NN: sociedad de servicios financieros que cotiza en Euronext Ámsterdam con presencia en veinte países, incluidos varios europeos y Japón. Ofrece servicios de jubilación, pensiones, seguros, inversiones y servicios bancarios. NN ejerce sus actividades, entre otros países, en Polonia, en el sector de los seguros de vida (incluidas las pensiones) y en la gestión de activos, y en Grecia, en el sector de los seguros de vida y de enfermedad (incluidas las pensiones).
- MetLife Grecia: prestación de seguros de vida y de enfermedad (incluidas las pensiones) en Grecia.
- MetLife Poland: prestación de seguros de vida (incluidas las pensiones) y gestión de activos en Polonia.

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

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

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

M.10447 — NN / METLIFE GREECE / METLIFE POLAND

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

N.º Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.9969 — VEOLIA / SUEZ)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 453/05)

1. El 22 de octubre 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:

- Veolia Environnement SA («Veolia», Francia).
- Suez SA («Suez», Francia).

Veolia adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de Suez.

La concentración se produce en dos etapas: por una parte, la adquisición a Engie S.A. («Engie») de una participación no de control del 29,9 % del capital y los derechos de voto de Suez realizada el 6 de octubre de 2020 ⁽²⁾ y, por otra, el lanzamiento el 29 de julio de 2021 de una oferta pública de adquisición por el saldo de las acciones.

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

- Veolia: ofrece soluciones en materia de gestión del agua, los residuos y la energía. Sus principales actividades se reparten como sigue: i) servicios y tecnologías de gestión hídrica, ii) actividades relacionadas con los residuos banales, regulados y peligrosos, y iii) prestación de servicios energéticos, tales como gestión, producción y distribución de energía.
- Suez: presta servicios en el sector del agua y los residuos, y ofrece soluciones tecnológicas.

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

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

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

M.9969 — VEOLIA / SUEZ

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 +32 22964301

Dirección postal:

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

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

⁽²⁾ Según las condiciones de un acuerdo celebrado entre Veolia y Engie el 5 de octubre de 2020.

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

(2021/C 453/06)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Castilla»

PGI-ES-A0059-AM02

Fecha de comunicación: 20 de agosto de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Adaptación a la reglamentación vigente de la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual y acidez volátil.

Descripción:

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcar total expresado en glucosa más fructosa», de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de La Comisión de 17 de octubre de 2018, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

Así mismo es conveniente especificar que la determinación de la Acidez volátil será la expresada en ácido acético.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y no afecta al DU.

Esta modificación es normal, pues es una adaptación de la terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no suponen ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Precisar en qué términos han de medirse los valores de dos parámetros analíticos del vino (azúcares y acidez volátil).

2. Se actualizan las referencias normativas.

Descripción:

Se actualizan las referencias normativas de los apartados 3, 8 y 9.2 del pliego de condiciones y 5.1 del documento único.

Esta modificación es normal pues es una actualización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Se sustituyen las referencias normativas obsoletas por la normativa comunitaria vigente.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Inclusión de nuevas variedades.

Descripción:

Se incorporan de las variedades blancas: Alarije, Albarín Blanco, Albariño, Albillo Dorado, Colombard, Garnacha Blanca, Montúa/ Chelva, Palomino, Pardina/Jaén Blanco y Planta Nova/Tardana, y de las variedades tintas: Garnacha Peluda, Marselan, Moribel, Touriga Nacional y Tinto Fragoso.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al DU pues se introducen como secundarias.

Esta modificación es normal pues las nuevas variedades dan lugar a la producción de los mismos tipos de vino del producto amparado, por tanto no suponen una modificación sustancial de éste, que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

La inclusión de nuevas variedades está motivada por la necesidad de adecuar el pliego de condiciones de la IGP Castilla, al potencial vitícola de la zona de producción y a las necesidades de ofrecer una gama más amplia de vinos que se demandan, tanto en variedades tradicionales como en variedades más actuales.

Son variedades autorizadas en la zona de producción que se recogen en el anexo XXI del Real Decreto 450/2020, de 10 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1338/2018 del Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola.

Los productores de la región vitícola cultivan estas variedades en 3 644,15 ha de viñedos. Las experiencias de las distintas elaboraciones con estas variedades en la zona, dan resultados muy positivos y diferenciados, y cumplen con los requisitos del pliego de condiciones de los vinos de la IGP CASTILLA, y se están demandando vinos producidos con estas variedades.

4. Se incorpora la posibilidad de utilizar en el etiquetado el nombre de una unidad geográfica menor.

Descripción:

Se incorpora la unidad geográfica menor «Campo de Calatrava» y su delimitación.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y 9 del documento único.

Esta modificación es normal pues es una adaptación del pliego de condiciones a la reglamentación vigente. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

El día 12 de abril de 2011 se publica en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Resolución de 31 de marzo de 2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se define y establecen las normas relativas al uso de la unidad geográfica menor Campo de Calatrava para los vinos de la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra de Castilla, en aplicación del apartado 1 del artículo 118 septuagésimo del Reglamento (CE) nº 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM),.

Con la publicación del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación, y en aplicación del apartado 2 del artículo 55, se incorpora la delimitación de la zona de la unidad geográfica en cuestión en el pliego de condiciones del producto y el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Castilla

2. **Tipo de indicación geográfica:**

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

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

1. *Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos y rosados son en general de baja graduación alcohólica y en los que se destacan claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales.

Los vinos blancos son finos, ligeros y con una acidez moderada, los rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos por su finura y ligereza.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

* Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l (no en espumosos)

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

11

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

11

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

180

2. *Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, Tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Son vinos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, con una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos, por su finura y ligereza.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l (no en espumosos)

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

12

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

12

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

3. *Vino de Licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l (no en espumosos)

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

4. *Vino de Uva Sobremadura*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales y altas intensidades aromáticas.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

* Límites de sulfuroso igual que para blancos, tintos y rosados.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

15

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

12

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

5. Prácticas vitivinícolas**5.1. Prácticas enológicas específicas**

Práctica enológica específica

Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención «Vino de la Tierra de Castilla» siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica y de las variedades indicadas en el pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo.

Los vinos de licor y los vinos espumosos deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en los correspondientes apartados de la parte II del anexo VII del Reglamento n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

5.2. Rendimientos máximos

1. Viñedos con conducción en vaso o cabeza

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

70 hectolitros por hectárea

2. Viñedos con conducción en espaldera

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

112 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

7. Principales variedades de uva de vinificación

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

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

8.1. *Vino*

La sequedad y la alta insolación, más de 3 500 horas de sol al año, favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos en los que se potencia claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales, por las características de los suelos obtenemos unos vinos blancos finos y ligeros, unos rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, y unos vinos tintos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos con una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

8.2. *Vino de licor*

La zona geográfica compuesta por unos horizontes superiores con alto contenido en caliza da lugar a unos vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico

8.3. *Vino espumoso de calidad*

Las características climatológicas de noches frescas, otoños luminosos, temperaturas moderadas y escasas precipitaciones, producen unos vinos espumosos ligeros, aromáticos y digestivos.

8.4. *Vino de aguja*

Las características de los suelos, pobres en contenido orgánico y rico en caliza, condicionan la las características de los vinos de aguja, vinos con aromas intensos, amplios, equilibrados y con postgusto afrutado.

8.5. *Vino de uva sobremadurada*

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, humedades relativas bajas, alta radiación solar en el tiempo de la maduración de la uva y escasas precipitaciones, favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales, con intensidades aromáticas altas y recuerdo a pasa.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente.
- En las etiquetas secundaria habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de Castilla-La Mancha.
- Puede indicarse en el etiquetado, como unidad geográfica menor que la zona delimitada en la IGP Castilla, la unidad geográfica «Campo de Calatrava», siempre que el 100% de las uvas con las que se haya elaborado el vino procedan de los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Migelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_Pliego_IGP_CAS_TILLA_CCC_20210412.pdf

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

(2021/C 453/07)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Ribera del Júcar»

PDO-ES-A0049-AM03

Fecha de comunicación: 17 de septiembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Eliminación del grado alcohólico adquirido máximo en las características de los vinos

Descripción :

Se elimina, de todos los tipos de vino, el grado alcohólico adquirido máximo.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues es una adaptación de los parámetros analíticos que no suponen una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

La eliminación del grado alcohólico adquirido máximo, se debe principalmente a que, debido a la situación de cambio climático, se está registrando un aumento medio de las temperaturas, que hace que aumente el grado Baumé en la uva, es decir la madurez alcohólica y si se quiere buscar un equilibrio entre la madurez alcohólica y madurez fenólica se tienen que realizar vendimias tardías, con el consiguiente aumento del grado en los vinos.

2. Reducción de la acidez total mínima en las características de los vinos.

Descripción:

Se reduce, para todos los tipos de vino, la acidez total mínima a 4,00 g/l,

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Esta modificación normal pues es una adaptación de los parámetros analíticos que no suponen una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Dada las características de la zona, el cambio climático, con elevación de las temperaturas medias, y modelos de producción menos intrusivos, han provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva. Como consecuencia, los vinos presentan niveles de acidez total más bajos, que aún se ven más reducidos durante la estancia prolongada de los vinos en la bodega debido a la precipitación de las sales del ácido tartárico. Por ello, con vendimias cada vez más tardías, para conseguir un equilibrio entre la madurez alcohólica y fenólica, se justifica la reducción de la acidez total mínima a 4,00 g/l, expresada en ácido tartárico.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Adaptación a la reglamentación vigente la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual y acidez volátil.**

Descripción:

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcar total expresado en glucosa más fructosa», de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de La Comisión de 17 de octubre de 2018, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

Así mismo es conveniente especificar que la determinación de la Acidez volátil será expresada en ácido acético.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues es una adaptación de la terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no suponen ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Conviene precisar en qué se expresan los valores de los parámetros analíticos del vino (azúcares y acidez volátil).

4. **Inclusión de nuevas variedades**

Descripción:

Se incorporan las variedades blancas Pardillo/Marisancho y Chardonnay, y las variedades tintas Garnacha tinta, Garnacha Tintorera y Monastrell.

Se modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único porque se incorporan como secundarias.

Esta modificación es normal pues no supone una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

La inclusión de estas variedades es por la necesidad de adecuar el pliego de condiciones de la D.O.P. Ribera del Júcar al potencial vitícola de la zona de producción y a las necesidades de ofrecer una gama más amplia de vinos que se demandan, tanto en variedades tradicionales como en variedades más actuales.

Tanto la variedad Pardillo/Marisancho como la variedad Chardonnay, de acuerdo con el Registro Vitícola de la zona de producción, tienen presencia en la zona delimitada desde hace años. La inclusión de estas variedades representaría un 6,83 % de aumento del potencial vitícola y se ampararía el 96,70 % de las variedades blancas dentro de la zona de producción. La inclusión de las variedades Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera y Monastrell, que aparecen en el Registro Vitícola de la zona de producción, con una media de 10 años de edad de los viñedos, representaría un aumento del potencial vitícola de la zona de producción en un 12,74% y se ampararía el 99,00 % de las variedades tintas dentro de la zona de producción.

El trabajo de los viticultores y de los técnicos, tanto de campo como enólogos, y las experiencias de las distintas elaboraciones con estas variedades en las bodegas de la zona, dan resultados muy positivos y diferenciados, que unidos a las características de los suelos, climatología, pluviometría y altitud, cumplen con los requisitos del pliego de condiciones de los vinos de la DOP Ribera del Júcar, con una demanda de vinos embotellados de estas variedades.

5. **Se incorpora la utilización de la unidad geográfica más amplia que la zona de producción**

Descripción:

Se reconoce la unidad geográfica «Cuenca», como unidad geográfica más amplia que la zona de producción, correspondiente al nombre de la zona administrativa de la provincia donde se encuentra ubicada la totalidad de la zona delimitada.

Modifica el apartado 8 del pliego de condiciones y apartado 9 del documento único.

Esta modificación es normal pues es una incorporación de un elemento más del etiquetado contemplado en el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33, aunque contemplan la posibilidad de indicar otro nombre geográfico, no implican un cambio del nombre protegido «RIBERA DEL JÚCAR», y la indicación de la unidad geográfica mayor tiene un carácter complementario, que proporciona al consumidor una información adicional sobre la procedencia del producto. Asimismo, esta mención de etiquetado facultativa no supone, en ningún caso, una restricción a la comercialización, por tanto se considera, que esta modificación no se encuadra en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Lo que se pretende incluyendo esta información en las etiquetas es complementar y ampliar la información sobre el origen de los vinos. Dicha información favorecerá la imagen de los mismos ante los consumidores.

6. **Se actualiza la referencia normativa y los organismos de certificación autorizados**

Descripción:

Se sustituyen las referencias normativas obsoletas por las actuales y se ponen al día los datos de los organismos de control.

Modifica los apartados 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues es una actualización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

En los párrafos 2 y 3 del apartado 8, y párrafos 3 y 9 del apartado 9.2 del pliego de condiciones se sustituye la referencia a los Reglamentos derogados por la referencia de los Reglamentos vigentes.

Se actualiza la relación de organismos de control en el apartado 9.1.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Ribera del Júcar

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

1. *Vino Blanco y Rosado, seco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los blancos son de color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas. Los aromas son francos, afrutados. En boca son persistentes, suaves y con retrogusto armonioso y frutal.

Los rosados son de color rosa en toda su gama, con aromas primarios y cuerpo moderado.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10,5

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

8,33

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

130

2. *Vino Blanco y Rosado, dulce*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

9

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

8,33

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

130

3. *Vino Tinto Joven*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

De color rojo picota y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.

Los aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.

Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

12

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

130

4. *Vino Tinto Tradición, Crianza y Reserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Predomina rojo y púrpura sobre los amarillos. En Crianzas y Reservas desde el rojo rubí al rojo cereza, se descubren tonalidades rojas teja.

Aromas intensos y francos. Combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales. En vinos envejecidos notas de fruta roja madura .

Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto largo e intenso. En los vinos con permanencia en madera se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

** Volátil máxima: puede superar 2 meq/l que exceda de 11% y año, hasta 20 meq/l.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

12

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

15

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

130

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

En blancos la fermentación se realizará con una Tª de entre 15 y 22 °C, en caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días

En los rosados la maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración nunca superior a 36 horas, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22°C

En los tintos la maceración-fermentación dura al menos 4 días, a Tª no superior a los 28° en los jóvenes y 30 °C en el resto. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o bodega, durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por «tinajas» de una capacidad de entre 5 000 y 20 000 l, o durante un periodo mínimo de 2 meses en bodega de roble

5.2. Rendimientos máximos

1. Viñedos con conducción en vaso o cabeza

10 140 kilogramos de uvas por hectárea

75 hectolitros por hectárea

2. Viñedos con conducción en espaldera

12 170 kilogramos de uvas por hectárea

90 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Se ubica en el suroeste de la provincia de Cuenca en los siguientes terminos municipales:

- Casas de Benítez
- Casas de Fernando Alonso
- Casas de Guijarro
- Casas de Haro
- El Picazo
- Pozoamargo
- Sisante

7. Principales variedades de uva de vinificación

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

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

Zona en la que el río Júcar ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad y provoca un régimen de lluvias superior al de los alrededores. Depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas.

Los vinos tintos son poco astringentes, suaves y profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad el color oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz complejos aromas frutales. Son sabrosos, equilibrados y redondos, los blancos mantiene equilibrio de acidez y armonía.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para los vinos acogidos a la denominación de origen «Ribera del Júcar», se podrá utilizar la unidad geográfica «Cuenca», como unidad geográfica mayor correspondiente al nombre de la provincia donde se encuentra ubicada la totalidad de la zona de producción, a fin de precisar mejor la localización de ésta.

Esta indicación figurará en la etiqueta del correspondiente vino con denominación de origen «Ribera del Júcar», con un tamaño de letra inferior al del nombre de ésta.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_DOP_RIBERA_JUCAR_CCC_20210222.pdf

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