

Diario Oficial de la Unión Europea

C 501



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

64.º año

13 de diciembre de 2021

Sumario

I Resoluciones, recomendaciones y dictámenes

RESOLUCIONES

Consejo

2021/C 501/01	Resolución del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, relativa a las características clave del modelo de deporte europeo.	1
---------------	--	---

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2021/C 501/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10487 — CDPQ / INVESTCORP / ICR) ⁽¹⁾	8
2021/C 501/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10558 — COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFERRO) ⁽¹⁾	9

IV Información

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

Comisión Europea

2021/C 501/04	Tipo de cambio del euro — 10 de diciembre de 2021	10
2021/C 501/05	Actualización anual correspondiente a 2021 de las retribuciones y pensiones de los funcionarios y los otros agentes de la Unión Europea, así como de los coeficientes correctores que les son aplicables	11

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

2021/C 501/06	Actualización anual de los coeficientes correctores aplicables a las retribuciones de los funcionarios, los agentes temporales y los agentes contractuales de la Unión Europea destinados en terceros países	17
2021/C 501/07	Actualización provisional de los coeficientes correctores aplicables a las retribuciones de los funcionarios, los agentes temporales y los agentes contractuales de la Unión Europea destinados en terceros países	21

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión Europea

2021/C 501/08	Anuncio de inicio de un procedimiento antidumping relativo a las importaciones de baldosas de cerámica originarias de la India y de Turquía	25
---------------	---	----

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2021/C 501/09	Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	36
---------------	--	----

I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

RESOLUCIONES

CONSEJO

Resolución del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, relativa a las características clave del modelo de deporte europeo.

(2021/C 501/01)

EL CONSEJO Y LOS REPRESENTANTES DE LOS GOBIERNOS DE LOS ESTADOS MIEMBROS, REUNIDOS EN EL SENO DEL CONSEJO,

RECORDANDO QUE:

1. El artículo 6 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE) se refiere al deporte como un ámbito en el que la actuación a escala de la UE debe apoyar, coordinar y complementar las acciones de los Estados miembros.
2. De conformidad con el artículo 165, apartado 1, del TFUE, «la Unión contribuirá a fomentar los aspectos europeos del deporte, teniendo en cuenta sus características específicas, sus estructuras basadas en el voluntariado y su función social y educativa».
3. De conformidad con el artículo 165, apartado 2, del TFUE, la acción de la Unión se encaminará a «desarrollar la dimensión europea del deporte, promoviendo la equidad y la apertura en las competiciones deportivas y la cooperación entre los organismos responsables del deporte, y protegiendo la integridad física y moral de los deportistas, especialmente la de los más jóvenes».
4. Las Conclusiones del Consejo relativas a las repercusiones de la pandemia de COVID-19 y la recuperación del sector del deporte invitan a los Estados miembros a que «promuevan la solidaridad entre federaciones, clubes, organizaciones deportivas y atletas para contribuir a la recuperación sostenible y a un mayor desarrollo del sector del deporte y para reconocer el modelo de deporte europeo ⁽¹⁾ como un ejemplo de ello con arreglo a un sistema de solidaridad».
5. El Plan de Trabajo de la Unión Europea para el Deporte (2021-2024) se refiere al modelo de deporte europeo como una cuestión clave dentro del ámbito prioritario «Protección de la integridad y los valores en el deporte».
6. La Carta Europea del Deporte revisada, adoptada el 13 de octubre de 2021 por el Consejo de Europa, pone de relieve las características comunes de un marco para el deporte europeo y su organización, que el mundo del deporte entiende como el modelo de deporte europeo.

RECONOCIENDO QUE:

7. La organización del deporte en Europa se basa en el derecho fundamental de libertad de asociación. También se fundamenta en valores, como la solidaridad entre los diferentes niveles en el deporte, en particular entre el deporte profesional y el deporte de base, la equidad, la integridad, la apertura, la igualdad de género y el buen gobierno.

⁽¹⁾ «Si bien debido a la diversidad de las estructuras deportivas europeas no existe una definición común del modelo de deporte europeo, hay una serie de características clave que lo hacen reconocible. Entre ellas procede mencionar una estructura piramidal, un sistema abierto de ascenso y descenso, la importancia del deporte de base y la solidaridad, su papel en la identidad nacional, unas estructuras basadas en una actividad voluntaria y su función social y educativa».

8. Las características clave de la mayor parte del deporte organizado fundamentado en los valores en Europa representan una organización del deporte sobre una base autónoma, democrática y territorial, con una estructura piramidal, que abarca todos los niveles del deporte, desde el deporte de base hasta el profesional, incluyendo tanto las competiciones de los clubes como de los equipos nacionales, así como mecanismos para garantizar la solidaridad financiera, la equidad y la apertura en las competiciones, como el principio de ascenso y descenso.
9. En Europa, el deporte organizado fundamentado en los valores suele ser de ámbito nacional y, en principio, cada disciplina deportiva está organizada por una federación, lo que permite un enfoque integral de las reglas y normas, así como respetar los calendarios de competición y las clasificaciones para las competiciones. Estas organizaciones están comprometidas con la solidaridad financiera entre el deporte profesional y el deporte de base, así como con los niveles más elevados de buen gobierno, los derechos humanos y fundamentales, la salud física y mental y la seguridad de los atletas, la prevención de cualquier forma de discriminación y la promoción de la integridad del deporte.
10. El deporte es también, en Europa, un sector económico importante por derecho propio, que contribuye al crecimiento económico, al desarrollo y a las oportunidades de empleo ⁽²⁾, con nuevos enfoques y partes interesadas del mundo del deporte, como la industria deportiva, los patrocinadores, los medios de comunicación, los grandes acontecimientos, los nuevos tipos de disciplinas deportivas, el papel de los atletas, etc. En la futura evolución del deporte en Europa, conviene tener también en cuenta estos nuevos enfoques y a estas partes interesadas.

RESALTANDO QUE:

11. Las federaciones deportivas deben desempeñar un papel fundamental en la supervisión de la organización y el funcionamiento de sus respectivos deportes y deben conciliar, de un modo democrático, equilibrado y cohesivo, los intereses de los atletas, los clubes, las ligas, los aficionados y otras partes interesadas, así como otras organizaciones deportivas a fin de que todos contribuyan al desarrollo saludable del deporte.
12. Para mantener los principios del buen gobierno en el deporte organizado fundamentado en los valores, es esencial que existan mecanismos para proteger los derechos y las responsabilidades de los atletas, como la no discriminación, el acceso a la información, la representación dentro de la organización deportiva, la privacidad y el juicio justo, que los atletas utilicen estos mecanismos y que se escuche y tenga en cuenta su voz.
13. La solidaridad financiera es una característica clave del deporte organizado fundamentado en los valores. Puede ayudar a establecer, mantener y reforzar el vínculo entre el deporte profesional y el deporte de base, la cofinanciación de las competiciones menos atractivas desde un punto de vista comercial, así como la formación de los voluntarios, los atletas, los entrenadores, los árbitros, etc. Además, también debe prestarse apoyo a las actividades que respalden el respeto de los valores en el deporte, como los derechos humanos y fundamentales, la democracia, la solidaridad, la integración social, la igualdad de género, el desarrollo de la juventud, los derechos de los niños y la educación a través del deporte.
14. El deporte organizado en Europa se ha estado enfrentando a amenazas internas y externas, como los casos de mal gobierno, corrupción, manipulación deportiva, inestabilidad financiera, violaciones de los derechos humanos, dopaje, racismo, violencia, desigualdad por razón de género, aumento de la comercialización y una tendencia a comprar atletas jóvenes en lugar de formarlos. Todo ello requiere una respuesta, en estrecha colaboración con las autoridades y las organizaciones pertinentes, que deben defender los valores y la integridad del deporte, promover el buen gobierno y garantizar un futuro positivo del deporte.
15. El buen gobierno en el deporte es un requisito previo para la autonomía y la autorregulación de las organizaciones y federaciones deportivas, respetando los principios de la democracia, la transparencia, la integridad, la solidaridad, la igualdad de género, la apertura, la rendición de cuentas y la responsabilidad social. Es esencial que las organizaciones y las federaciones deportivas defiendan y, cuando sea posible, eleven el nivel de exigencia de sus normas de buen gobierno dando voz a los atletas y a los aficionados.
16. Es fundamental para la viabilidad a largo plazo del deporte mantener y, cuando sea necesario, mejorar el equilibrio competitivo para evitar una ventaja indebida. Debe estudiarse una amplia gama de medidas que aborden tanto las necesidades a corto plazo como la evolución a largo plazo a fin de promover unas competiciones deportivas equitativas, competitivas y equilibradas.

⁽²⁾ Comisión Europea, informe de investigación, *Study on the economic impact of sport through sport satellite accounts* [Estudio sobre los beneficios económicos del deporte a través de cuentas satélite del deporte], abril 2018.

CONSIDERANDO LO SIGUIENTE:

17. Las competiciones de los equipos nacionales forman parte integral del deporte organizado en Europa ^(*). Desempeñan un papel fundamental no solo en términos de promoción de la identidad nacional y de inspiración para que los jóvenes atletas alcancen su máximo potencial de rendimiento deportivo, sino también para promover la solidaridad con el deporte de base y representar modelos de referencia para las generaciones más jóvenes.
18. Las organizaciones deportivas de todo tipo y de todos los niveles se comprometerán a desarrollar una cultura de la transparencia y a establecer procedimientos basados en los principios del buen gobierno que garanticen la gestión irreprochable de sus recursos financieros, controles más estrictos para prevenir los conflictos de intereses, la corrupción y la duración limitada de los cargos electos.
19. La creciente comercialización del deporte profesional está convirtiendo el deporte en una actividad aún más orientada a los beneficios, impulsada en particular por el valor de los derechos deportivos audiovisuales. Aunque contribuye a generar recursos financieros para un mayor número de atletas, la evolución de la dimensión comercial del deporte no está exenta de riesgos para los valores del deporte.
20. En un momento en el que la modernización del deporte está generando nuevas oportunidades financieras derivadas del potencial económico del deporte, es de capital importancia que el deporte organizado fundamentado en los valores preserve su integridad, cumpla los principios de buen gobierno, respete el Derecho nacional, internacional y de la UE y mantenga las condiciones de competencia equitativas necesarias para la aplicación efectiva de los valores de solidaridad entre todos los actores.
21. Algunos valores y tradiciones del deporte europeo tienen un efecto positivo en la sociedad y deben promoverse a la vez que se enfatiza la diversidad y la complejidad de las estructuras deportivas europeas. Esta Resolución pone de relieve las características clave del modelo de deporte europeo, centrándose principalmente en el deporte organizado fundamentado en los valores.

EL CONSEJO Y LOS REPRESENTANTES DE LOS GOBIERNOS DE LOS ESTADOS MIEMBROS INVITAN A LOS ESTADOS MIEMBROS A QUE, DE CONFORMIDAD CON EL PRINCIPIO DE SUBSIDIARIEDAD Y EN LOS NIVELES ADECUADOS:

22. Apoye las características clave del modelo de deporte europeo, como la libertad de asociación, una estructura piramidal, un sistema abierto de ascenso y descenso, la importancia del deporte de base y la solidaridad, su papel en la identidad nacional, la creación de comunidades, unas estructuras basadas en una actividad voluntaria y su función social, educativa, cultural y de salud, de conformidad con las disposiciones pertinentes del Derecho de la UE.
23. Siga explorando y prosiga los debates en curso con todas las partes interesadas del mundo del deporte sobre las características clave del modelo de deporte europeo, reconociendo la diversidad de enfoques y las nuevas evoluciones en los diferentes tipos de disciplinas deportivas, en consonancia con el deporte organizado fundamentado en los valores, por ejemplo, mediante el diálogo estructurado de la UE en materia de deporte.
24. Promocionen los valores en el deporte y en las organizaciones deportivas, dirigidas de conformidad con los principios de la democracia, la transparencia, la integridad, la solidaridad, la igualdad de género, la apertura, la rendición de cuentas, la accesibilidad, la responsabilidad social y el respeto de los derechos humanos y fundamentales.
25. Reconozcan y preserven las características específicas del deporte y de sus estructuras basadas en la actividad voluntaria, así como la autonomía de los organismos directivos del deporte para organizar la disciplina deportiva de su competencia dentro del respeto del Derecho nacional, internacional y de la UE.
26. Reconozcan la contribución de los voluntarios, de los clubes deportivos de base, de las familias y de las comunidades locales en el ámbito del deporte y les presten apoyo, cuando proceda.
27. Refuercen las políticas destinadas a fomentar la formación y la educación de los atletas y los profesionales del deporte, dado que contribuyen a promocionar los intereses sociales, educativos, económicos y generales del deporte.
28. Señalen las consecuencias que podría tener en el deporte organizado en Europa las competiciones deportivas cerradas, como el cambio fundamental en los procesos de clasificación, basados generalmente en los méritos deportivos.
29. Incluyan los aspectos europeos del deporte en los debates de la Conferencia sobre el Futuro de Europa.

(*) Véase, por ejemplo, Tsjaile van der Burg: *EU competition law, football and national markets* [Derecho de la competencia de la UE, fútbol y mercados nacionales], artículo de investigación, 30 de diciembre de 2020.

INVITAN A LA COMISIÓN EUROPEA A QUE:

30. Apoye las características clave del modelo de deporte europeo, como la libertad de asociación, una estructura piramidal, un sistema abierto de ascenso y descenso, la importancia del deporte de base y la solidaridad, su papel en la identidad nacional, la creación de comunidades, unas estructuras basadas en una actividad voluntaria y su función social, educativa, cultural y de salud, de conformidad con las disposiciones pertinentes del Derecho de la UE.
31. Siga explorando y prosiga los debates en curso con todas las partes interesadas del mundo del deporte sobre las características clave del modelo de deporte europeo, reconociendo la diversidad de enfoques y las nuevas evoluciones en los diferentes tipos de disciplinas deportivas, en consonancia con el deporte organizado fundamentado en los valores, por ejemplo, mediante el estudio por parte de la Comisión del modelo de deporte europeo, del diálogo estructurado de la UE en materia de deporte, etc.
32. Apoye el papel del deporte y su dimensión educativa, como la «doble formación» de los atletas y su combinación sostenible en el marco de su competencia respecto al Derecho internacional y de la UE.
33. Siga reconociendo y llevando a la práctica la especificidad del deporte y de sus estructuras basadas en una actividad voluntaria, que debe operar con un alto grado de buen gobierno, transparencia, rendición de cuentas, responsabilidad social, inclusión, integridad, democracia, autorregulación y respeto de los derechos humanos y fundamentales.
34. Fomente la cooperación y el diálogo estructurado con el mundo del deporte, los grupos de atletas, los organizadores comerciales y otras partes interesadas relevantes dentro de su ámbito de competencias, teniendo en cuenta al mismo tiempo la especificidad del deporte.
35. Señale las consecuencias que podría tener en el deporte organizado en Europa el cierre de las competiciones deportivas, como las consecuencias en la equidad y la apertura en las competiciones deportivas, en las estructuras basadas en una actividad voluntaria y en su función social y educativa.
36. Incluya los aspectos europeos del deporte en los debates de la Conferencia sobre el Futuro de Europa.

INVITA AL MUNDO DEL DEPORTE, TENIENDO EN CUENTA LA AUTONOMÍA DE LAS ORGANIZACIONES DEPORTIVAS, A QUE:

37. Apoye las características clave del modelo de deporte europeo, como la libertad de asociación, una estructura piramidal, un sistema abierto de ascenso y descenso, la importancia del deporte de base y la solidaridad, su papel en la identidad nacional, la creación de comunidades, unas estructuras basadas en una actividad voluntaria y su función social, educativa, cultural y de salud, de conformidad con las disposiciones pertinentes del Derecho de la UE.
38. Siga explorando y prosiga los debates en curso con todas las partes interesadas del mundo del deporte sobre las características clave del modelo de deporte europeo, reconociendo la diversidad de enfoques y las nuevas evoluciones en los diferentes tipos de disciplinas deportivas, en consonancia con el deporte organizado fundamentado en los valores, por ejemplo, mediante el diálogo estructurado de la UE en materia de deporte.
39. Promueva la solidaridad entre las organizaciones deportivas de todos los niveles para contribuir a la recuperación de la pandemia de COVID-19, la sostenibilidad y el mayor desarrollo del sector del deporte.
40. Respete y armonice los requisitos del calendario deportivo internacional y participe en programas de solidaridad.
41. Se comprometa con la solidaridad financiera entre el deporte profesional y el deporte de base, así como con los niveles más elevados de buen gobierno, normas de seguridad e integridad para los atletas, los profesionales, los árbitros y los espectadores.
42. Colabore con todas las partes interesadas, especialmente con los organismos que dirigen el deporte, para proteger y reforzar los derechos humanos y fundamentales, especialmente los derechos de los atletas en todas las actividades relacionadas con el deporte, y su salud debido a la multiplicación de competiciones deportivas, así como la igualdad de género y la inclusión social, evitando cualquier forma de discriminación.
43. Garantice que existan mecanismos internos y externos eficaces que garanticen el cumplimiento de los principios de buen gobierno y el respeto de los derechos humanos y fundamentales, así como de unos mecanismos adecuados de seguimiento, notificación y sanciones.
44. Garantice la organización de competiciones deportivas profesionales de alto nivel de conformidad con el principio de apertura en las competiciones deportivas, dando prioridad a los méritos deportivos.

45. Colabore con las instituciones educativas para llevar a la práctica una combinación sostenible de deporte y educación que permita un desarrollo integral de los atletas y su bienestar e integridad.
 46. Promueva y facilite el acceso de los atletas jóvenes y de los grupos infrarrepresentados a la participación y la implicación en la toma de decisiones sobre deporte, cuando proceda.
 47. Desarrolle mecanismos para proteger los derechos y las responsabilidades de los atletas, como la no discriminación, el acceso a la información, la representación en las organizaciones deportivas, la privacidad y los juicios justos y fomente el uso de estos mecanismos por parte de los atletas.
 48. Respete los derechos humanos y fundamentales[...] y, a este respecto, tome decisiones responsables sobre la celebración de grandes acontecimientos deportivos tanto dentro como fuera de la Unión Europea ⁽⁴⁾.
-

⁽⁴⁾ Basado en la carta firmada por los veintisiete ministros responsables de asuntos deportivos, en 27 de enero de 2021, y enviada a la comisaria Mariya Gabriel.

ANEXO I

Definición

A los efectos del presente Reglamento se entenderá por

«deporte organizado fundamentado en los valores en Europa»:

El deporte organizado fundamentado en los valores en Europa se basa en la libertad de asociación y en valores como el buen gobierno, la seguridad, la integridad, la solidaridad, incluida la solidaridad financiera, la salud y la seguridad de los atletas, el respeto de los derechos humanos y fundamentales y la igualdad de género así como en la actividad voluntaria. Suele ser de ámbito nacional y, en principio, cada disciplina deportiva está organizada por una federación deportiva, lo que permite un enfoque integral de las reglas y normas, así como respetar los calendarios de competición y las clasificaciones para las competiciones.

ANEXO II

Contexto político

1. Consejo de Europa, Recomendación CM/Rec(2021)5 del Comité de Ministros a los Estados miembros sobre la Carta Europea del Deporte revisada, adoptada el 13 de octubre de 2021.
 2. Resolución del Parlamento Europeo, de 10 de febrero de 2021, sobre las repercusiones de la COVID-19 en los jóvenes y el deporte [2020/2864(RSP)].
 3. Resolución del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, relativa al Plan de Trabajo de la Unión Europea para el Deporte (1 de enero de 2021 - 30 de junio de 2024) (2020/C 419/01).
 4. Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, relativas a las repercusiones de la pandemia de COVID-19 y la recuperación del sector del deporte, 2020/C 214 I/01.
 5. Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo sobre «Mejorar la preparación de los entrenadores ampliando las posibilidades de adquisición de capacidades y competencias», 2020/C 196/01.
 6. Resolución del Parlamento Europeo, de 2 de febrero de 2012, sobre la dimensión europea en el deporte [2011/2087 (INI)].
 7. Comunicación de la Comisión Europea titulada «Desarrollo de la dimensión europea en el deporte» (COM/2011/0012 final).
 8. Consejo Europeo de Niza, 7 a 10 de diciembre de 2000, Conclusiones de la Presidencia: anexo IV – Declaración relativa a las características específicas del deporte y a su función social en Europa, que deben tenerse en cuenta al aplicar las políticas comunes.
 9. Declaración del Consejo Europeo sobre el deporte - Conclusiones de la Presidencia 2008 (17271/1/08 REV 1).
 10. Asamblea Parlamentaria del Consejo de Europa, Resolución 1602 (2008) sobre la necesidad de preservar el modelo de deporte europeo.
 11. Resolución del Parlamento Europeo, de 8 de mayo de 2008, sobre el Libro Blanco sobre el deporte [2007/2261(INI)].
 12. Libro Blanco de la Comisión Europea sobre el deporte {SEC (2007) 932} {SEC (2007) 934} {SEC (2007) 935} {SEC (2007) 936}.
 13. Dictamen del Comité de las Regiones sobre el «Modelo de Deporte Europeo» (1999/C 374/14).
 14. Informe de la Comisión al Consejo Europeo con la perspectiva de la salvaguardia de las estructuras deportivas actuales y del mantenimiento de la función social del deporte en el marco comunitario - Informe de Helsinki sobre el deporte, COM(1999) 644 final.
 15. Documento de consulta de la Comisión Europea, Dirección General X sobre el modelo de deporte europeo y documento de trabajo de la Dirección General X sobre la evolución y las perspectivas de la acción comunitaria en el deporte, 1998.
-

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10487 — CDPQ / INVESTCORP / ICR)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 501/02)

El 27 de octubre 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 32021M10487. 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.10558 — COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFERRO)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 501/03)

El 6 de diciembre 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 32021M10558. 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⁾

10 de diciembre de 2021

(2021/C 501/04)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Tipo de cambio			Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1273	CAD	dólar canadiense	1,4340
JPY	yen japonés	128,20	HKD	dólar de Hong Kong	8,7918
DKK	corona danesa	7,4362	NZD	dólar neozelandés	1,6635
GBP	libra esterlina	0,85355	SGD	dólar de Singapur	1,5396
SEK	corona sueca	10,2463	KRW	won de Corea del Sur	1 331,35
CHF	franco suizo	1,0424	ZAR	rand sudafricano	18,0414
ISK	corona islandesa	147,80	CNY	yuan renminbi	7,1814
NOK	corona noruega	10,1335	HRK	kuna croata	7,5250
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 202,70
CZK	corona checa	25,365	MYR	ringit malayo	4,7488
HUF	forinto húngaro	365,58	PHP	peso filipino	56,746
PLN	esloti polaco	4,6123	RUB	rublo ruso	82,8024
RON	leu rumano	4,9494	THB	bat tailandés	37,945
TRY	lira turca	15,6908	BRL	real brasileño	6,2923
AUD	dólar australiano	1,5765	MXN	peso mexicano	23,6094
			INR	rupia india	85,3105

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

Actualización anual correspondiente a 2021 de las retribuciones y pensiones de los funcionarios y los otros agentes de la Unión Europea, así como de los coeficientes correctores que les son aplicables

(2021/C 501/05)

1.1. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el cuadro de los importes de los sueldos base mensuales para cada grado y escalón en los grupos de funciones AD y AST a que se refiere el artículo 66 del Estatuto se sustituye por el cuadro siguiente:

1.7.2021	ESCALONES				
GRADOS	1	2	3	4	5
16	19 490,71	20 309,74	21 163,17		
15	17 226,53	17 950,42	18 704,71	19 225,11	19 490,71
14	15 225,35	15 865,16	16 531,83	16 991,77	17 226,53
13	13 456,69	14 022,15	14 611,37	15 017,90	15 225,35
12	11 893,46	12 393,23	12 914,02	13 273,30	13 456,69
11	10 511,83	10 953,54	11 413,82	11 731,38	11 893,46
10	9 290,71	9 681,10	10 087,94	10 368,58	10 511,83
9	8 211,43	8 556,48	8 916,05	9 164,09	9 290,71
8	7 257,53	7 562,50	7 880,28	8 099,53	8 211,43
7	6 414,44	6 683,99	6 964,85	7 158,63	7 257,53
6	5 669,29	5 907,53	6 155,76	6 327,03	6 414,44
5	5 010,72	5 221,27	5 440,67	5 592,05	5 669,29
4	4 428,64	4 614,72	4 808,64	4 942,43	5 010,72
3	3 914,15	4 078,65	4 250,05	4 368,27	4 428,64
2	3 459,47	3 604,83	3 756,32	3 860,83	3 914,15
1	3 057,60	3 186,07	3 319,95	3 412,34	3 459,47

2. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el cuadro de los importes de los sueldos base mensuales para cada grado y escalón en el grupo de función AST/SC a que se refiere el artículo 66 del Estatuto se sustituye por el cuadro siguiente:

1.7.2021	ESCALONES				
GRADOS	1	2	3	4	5
6	4 970,95	5 179,84	5 397,50	5 547,65	5 624,31
5	4 393,49	4 578,11	4 771,16	4 903,20	4 970,95
4	3 883,12	4 046,28	4 216,32	4 333,62	4 393,49
3	3 432,01	3 576,23	3 726,53	3 830,19	3 883,12
2	3 033,32	3 160,80	3 293,63	3 385,25	3 432,01
1	2 680,96	2 793,62	2 911,02	2 991,98	3 033,32

3. Cuadro de los coeficientes correctores aplicables a las retribuciones y pensiones de los funcionarios y otros agentes de la Unión Europea a que se refiere el artículo 64 del Estatuto, que contiene:

- los coeficientes correctores aplicables desde el 1 de julio de 2021 a las retribuciones de los funcionarios y los otros agentes a que se refiere el artículo 64 del Estatuto (indicados en la columna 2 del cuadro que figura a continuación);
- los coeficientes correctores aplicables a partir del 1 de enero de 2022, en virtud del artículo 17, apartado 3, del anexo VII del Estatuto, a las transferencias de los funcionarios y otros agentes (indicados en la columna 3 del cuadro que figura a continuación);
- los coeficientes correctores aplicables desde el 1 de julio de 2021, en virtud del artículo 20, apartado 1, del anexo XIII del Estatuto, a las pensiones (indicados en la columna 4 del cuadro que figura a continuación);

1	2	3	4
	Remuneración	Transferencia	Pensión
País/Lugar	1.7.2021	1.1.2022	1.7.2021
Bulgaria	61,7	58,6	
Chequia	88,1	75,1	
Dinamarca	134,2	136,9	136,9
Alemania	101,4	101,3	101,3
Karlsruhe	96,9		
Múnich	113,4		
Estonia	86,3	90,2	
Irlanda	133,6	125,4	125,4
Grecia	85,2	82,3	
España	96,3	93,3	
Francia	119,9	111,2	111,2
Croacia	78,3	69,0	
Italia	95,2	97,1	
Varese	91,2		
Chipre	82,2	84,6	
Letonia	80,0	74,6	
Lituania	80,1	70,2	
Hungría	76,1	63,6	
Malta	94,0	99,0	
Países Bajos	111,4	111,3	111,3
Austria	109,6	113,5	113,5
Polonia	70,6	61,3	
Portugal	91,4	87,0	
Rumanía	68,5	57,9	
Eslovenia	84,9	81,9	
Eslovaquia	79,9	77,7	
Finlandia	118,6	121,4	121,4
Suecia	130,3	120,0	120,0
Reino Unido			128,5

4.1. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la asignación por licencia parental establecida en el artículo 42 bis, párrafo segundo, del Estatuto queda fijado en 1 050,30 EUR.

4.2. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la asignación por licencia parental establecida en el artículo 42 bis, párrafo tercero, del Estatuto queda fijado en 1 400,41 EUR.

5.1. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de base de la asignación familiar establecida en el artículo 1, apartado 1, del anexo VII del Estatuto queda fijado en 196,44 EUR.

5.2. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la asignación por hijo a cargo establecida en el artículo 2, apartado 1, del anexo VII del Estatuto queda fijado en 429,24 EUR.

5.3. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la asignación por escolaridad establecida en el artículo 3, apartado 1, del anexo VII del Estatuto queda fijado en 291,24 EUR.

5.4. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la asignación por escolaridad establecida en el artículo 3, apartado 2, del anexo VII del Estatuto queda fijado en 104,86 EUR.

5.5. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe mínimo de la indemnización por expatriación establecida en el artículo 69 del Estatuto y en el artículo 4, apartado 1, párrafo segundo, de su anexo VII queda fijado en 582,21 EUR.

5.6. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la indemnización por expatriación establecida en el artículo 134 del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en 418,54 EUR.

6.1. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la asignación por kilómetro establecida en el artículo 7, apartado 2, del anexo VII del Estatuto queda fijado en:

0 EUR por km para el tramo comprendido entre	0 y 200 km
0,2165 EUR por km para el tramo comprendido entre	201 y 1 000 km
0,3610 EUR por km para el tramo comprendido entre	1 001 y 2 000 km
0,2165 EUR por km para el tramo comprendido entre	2 001 y 3 000 km
0,0721 EUR por km para el tramo comprendido entre	3 001 y 4 000 km
0,0348 EUR por km para el tramo comprendido entre	4 001 y 10 000 km
0 EUR por km para el tramo que exceda de los	10 000 km.

6.2. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe global suplementario de la asignación por kilómetro establecido en el artículo 7, apartado 2, del anexo VII del Estatuto queda fijado en:

- 108,27 EUR si la distancia geográfica entre los lugares mencionados en el apartado 1 se sitúa entre 600 km y 1 200 km;
- 216,54 EUR si la distancia geográfica entre los lugares mencionados en el apartado 1 es mayor de 1 200 km.

7.1. Con efectos a partir del 1 de enero de 2022, el importe de la asignación por kilómetro establecida en el artículo 8, apartado 2, del anexo VII del Estatuto queda fijado en:

0 EUR por km para el tramo comprendido entre	0 y 200 km
0,4366 EUR por km para el tramo comprendido entre	201 y 1 000 km
0,7277 EUR por km para el tramo comprendido entre	1 001 y 2 000 km
0,4366 EUR por km para el tramo comprendido entre	2 001 y 3 000 km
0,1454 EUR por km para el tramo comprendido entre	3 001 y 4 000 km
0,0702 EUR por km para el tramo comprendido entre	4 001 y 10 000 km
0 EUR por km para el tramo que exceda de los	10 000 km.

7.2. Con efectos a partir del 1 de enero de 2022, el importe a tanto alzado suplementario de la asignación por kilómetro establecido en el artículo 8, apartado 2, del anexo VII del Estatuto queda fijado en:

- 218,28 EUR si la distancia geográfica entre el lugar de destino y el de origen está comprendida entre 600 km y 1 200 km;
- 436,53 EUR si la distancia geográfica entre el lugar de destino y el de origen es superior a 1 200 km.

8. Con efectos a partir del 1 de julio de 2021, el importe de la indemnización por día natural establecida en el artículo 10, apartado 1, del anexo VII del Estatuto queda fijado en:

- 45,12 EUR para los funcionarios con derecho a la asignación familiar;
- 36,39 EUR para los funcionarios sin derecho a la asignación familiar.

9. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe del límite inferior de la indemnización por gastos de instalación establecido en el artículo 24, apartado 3, del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en:

- 1 284,45 EUR para los agentes con derecho a la asignación familiar;
- 763,73 EUR para los agentes sin derecho a la asignación familiar.

10.1. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de los límites inferior y superior de la asignación por desempleo establecidos en el artículo 28 bis, apartado 3, párrafo segundo, del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en:

- 1 540,45 EUR (límite inferior);
- 3 080,90 EUR (límite superior).

10.2. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la deducción mensual establecida en el artículo 28 bis, apartado 7, del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en

- 1 400,41 EUR.

11. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el cuadro de sueldos base que figura en el artículo 93 del régimen aplicable a los otros agentes se sustituye por el cuadro siguiente:

GRUPO DE FUNCIONES	1.7.2021	ESCALONES						
	GRADOS	1	2	3	4	5	6	7
IV	18	6 718,94	6 858,66	7 001,28	7 146,88	7 295,52	7 447,23	7 602,09
	17	5 938,38	6 061,86	6 187,92	6 316,61	6 447,97	6 582,05	6 718,94
	16	5 248,48	5 357,62	5 469,04	5 582,77	5 698,89	5 817,40	5 938,38
	15	4 638,73	4 735,20	4 833,68	4 934,20	5 036,82	5 141,55	5 248,48
	14	4 099,84	4 185,10	4 272,14	4 360,98	4 451,70	4 544,23	4 638,73
III	13	3 623,54	3 698,90	3 775,81	3 854,35	3 934,49	4 016,32	4 099,84
	12	4 638,67	4 735,13	4 833,61	4 934,11	5 036,71	5 141,45	5 248,37
	11	4 099,81	4 185,05	4 272,08	4 360,91	4 451,60	4 544,17	4 638,67
	10	3 623,53	3 698,88	3 775,79	3 854,32	3 934,46	4 016,29	4 099,81
	9	3 202,59	3 269,19	3 337,17	3 406,58	3 477,42	3 549,72	3 623,53
II	8	2 830,56	2 889,42	2 949,51	3 010,83	3 073,46	3 137,36	3 202,59
	7	3 202,52	3 269,14	3 337,12	3 406,52	3 477,40	3 549,72	3 623,54
	6	2 830,43	2 889,28	2 949,38	3 010,73	3 073,34	3 137,27	3 202,52
	5	2 501,54	2 553,56	2 606,68	2 660,91	2 716,24	2 772,74	2 830,43

	4	2 210,88	2 256,87	2 303,82	2 351,74	2 400,64	2 450,58	2 501,54
I	3	2 723,63	2 780,16	2 837,87	2 896,76	2 956,87	3 018,24	3 080,90
	2	2 407,81	2 457,78	2 508,79	2 560,86	2 614,01	2 668,27	2 723,63
	1	2 128,61	2 172,80	2 217,88	2 263,91	2 310,90	2 358,86	2 407,81

12. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe del límite inferior para la indemnización por gastos de instalación establecido en el artículo 94 del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en:

- 966,13 EUR para los agentes con derecho a la asignación familiar;
- 572,81 EUR para los agentes sin derecho a la asignación familiar.

13.1. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de los límites inferior y superior para la indemnización por desempleo establecidos en el artículo 96, apartado 3, párrafo segundo, del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en:

- 1 155,33 EUR (límite inferior);
- 2 310,64 EUR (límite superior).

13.2. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de la deducción fija establecida en el artículo 96, apartado 7, del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en 1 050,30 EUR.

13.3. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el importe de los límites inferior y superior de la prestación por desempleo establecidos en el artículo 136 del régimen aplicable a los otros agentes queda fijado en:

- 1 016,43 EUR (límite inferior);
- 2 391,63 EUR (límite superior).

14. El importe de las indemnizaciones por servicios continuos o por turnos establecidas en el artículo 1, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CECA, CEE, Euratom) n.º 300/76 del Consejo ⁽¹⁾ queda fijado en:

- 440,26 EUR;
- 664,51 EUR;
- 726,56 EUR;
- 990,54 EUR.

15. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, a los importes a que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CEE, Euratom, CECA) n.º 260/68 del Consejo ⁽²⁾ se les aplicará un coeficiente de 6,3553.

16. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el cuadro de los importes que figuran en el artículo 8, apartado 2, del anexo XIII del Estatuto se sustituye por el cuadro siguiente:

1.7.2021	ESCALONES							
GRADOS	1	2	3	4	5	6	7	8
16	19 490,71	20 309,74	21 163,17	21 163,17	21 163,17	21 163,17		
15	17 226,53	17 950,42	18 704,71	19 225,11	19 490,71	20 309,74		

⁽¹⁾ Reglamento (CECA, CEE, Euratom) n.º 300/76 del Consejo, de 9 de febrero de 1976, por el que se establecen las categorías de beneficiarios, las condiciones de asignación y las cuantías de las indemnizaciones que pueden concederse a los funcionarios que deban desempeñar sus funciones en régimen de servicio continuo o por turnos (DO L 38 de 13.2.1976, p. 1). Reglamento completado por el Reglamento (Euratom, CECA, CEE) n.º 1307/87 (DO L 124 de 13.5.1987, p. 6).

⁽²⁾ Reglamento (CEE, Euratom, CECA) no 260/68 del Consejo, de 29 de febrero de 1968, por el que se fijan las condiciones y el procedimiento de aplicación del impuesto establecido en beneficio de las Comunidades Europeas (DO L 56 de 4.3.1968, p. 8).

14	15 225,35	15 865,16	16 531,83	16 991,77	17 226,53	17 950,42	18 704,71	19 490,71
13	13 456,69	14 022,15	14 611,37	15 017,90	15 225,35			
12	11 893,46	12 393,23	12 914,02	13 273,30	13 456,69	14 022,15	14 611,37	15 225,35
11	10 511,83	10 953,54	11 413,82	11 731,38	11 893,46	12 393,23	12 914,02	13 456,69
10	9 290,71	9 681,10	10 087,94	10 368,58	10 511,83	10 953,54	11 413,82	11 893,46
9	8 211,43	8 556,48	8 916,05	9 164,09	9 290,71			
8	7 257,53	7 562,50	7 880,28	8 099,53	8 211,43	8 556,48	8 916,05	9 290,71
7	6 414,44	6 683,99	6 964,85	7 158,63	7 257,53	7 562,50	7 880,28	8 211,43
6	5 669,29	5 907,53	6 155,76	6 327,03	6 414,44	6 683,99	6 964,85	7 257,53
5	5 010,72	5 221,27	5 440,67	5 592,05	5 669,29	5 907,53	6 155,76	6 414,44
4	4 428,64	4 614,72	4 808,64	4 942,43	5 010,72	5 221,27	5 440,67	5 669,29
3	3 914,15	4 078,65	4 250,05	4 368,27	4 428,64	4 614,72	4 808,64	5 010,72
2	3 459,47	3 604,83	3 756,32	3 860,83	3 914,15	4 078,65	4 250,05	4 428,64
1	3 057,60	3 186,07	3 319,95	3 412,34	3 459,47			

17. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, para la aplicación del artículo 18, apartado 1, del anexo XIII del Estatuto, el importe de la indemnización global establecida en el antiguo artículo 4 bis del anexo VII del Estatuto vigente antes del 1 de mayo de 2004 queda fijado en:

- 151,88 EUR al mes para los funcionarios de los grados C4 o C5;
- 232,87 EUR al mes para los funcionarios de los grados C1, C2 o C3.

18. Con efectos desde el 1 de julio de 2021, el cuadro de sueldos base que figura en el artículo 133 del régimen aplicable a los otros agentes se sustituye por el cuadro siguiente:

Grado	1	2	3	4	5	6	7
Sueldo base de jornada completa	1 936,23	2 255,71	2 445,64	2 651,60	2 874,88	3 117,00	3 379,48
Grado	8	9	10	11	12	13	14
Sueldo base de jornada completa	3 664,10	3 972,64	4 307,17	4 669,87	5 063,14	5 489,50	5 951,78
Grado	15	16	17	18	19		
Sueldo base de jornada completa	6 452,98	6 996,40	7 585,58	8 224,34	8 916,94		

**Actualización anual de los coeficientes correctores aplicables a las retribuciones de los funcionarios,
los agentes temporales y los agentes contractuales de la Unión Europea destinados en terceros
países ⁽¹⁾**

(2021/C 501/06)

Lugar de destino	Paridad económica Julio de 2021	Tipo de cambio Julio de 2021 (*)	Coficiente corrector Julio de 2021 (**)
Afganistán (***)	0	0	0
Albania	69,29	122,59	56,5
Argelia	102	160,357	63,6
Angola	702,5	774,068	90,8
Argentina	85,64	113,59	75,4
Armenia	474,2	606,64	78,2
Australia	1,605	1,5811	101,5
Azerbaiyán	1,756	2,02096	86,9
Bangladés	84,55	100,902	83,8
Barbados	2,363	2,39034	98,9
Bielorrusia	2,136	3,021	70,7
Benín	576,7	655,957	87,9
Bolivia	6,273	8,21461	76,4
Bosnia y Herzegovina	1,127	1,95583	57,6
Botsuana	8,505	12,9702	65,6
Brasil	3,807	5,8826	64,7
Burkina Faso	609,6	655,957	92,9
Burundi	1 879	2 358,35	79,7
Camboya	3 645	4 885,5	74,6
Camerún	612,4	655,957	93,4
Canadá	1,448	1,4706	98,5
Cabo Verde	76,54	110,265	69,4
República Centroafricana	742,9	655,957	113,3
Chad	639,7	655,957	97,5
Chile	626,2	869,132	72,0
China	6,587	7,6814	85,8
Colombia	2 494	4 482,19	55,6
Congo	770,2	655,957	117,4

(¹) Informe de Eurostat, de 28 de octubre de 2021, relativo a la actualización provisional de los coeficientes correctores aplicables a las retribuciones de los funcionarios, agentes temporales y agentes contractuales de la Unión Europea destinados en las delegaciones fuera de la Unión, de conformidad con el artículo 64, el anexo X y el anexo XI del Estatuto de los funcionarios y los otros agentes de la Unión Europea [Ares(2021) 6803678].
Puede encontrarse más información sobre la metodología seguida en el sitio web de Eurostat («Statistics Database» > «Economy and finance» > «Prices» > «Correction coefficients»).

Costa Rica	582,7	735,38	79,2
Cuba (*)	1,048	1,1888	88,2
República Democrática del Congo	3 289	2 377,38	138,3
Yibuti	223	211,886	105,2
República Dominicana	46,08	67,9661	67,8
Ecuador (*)	0,8862	1,1888	74,5
Egipto	15,71	18,732	83,9
El Salvador (*)	0,7935	1,1888	66,7
Eritrea	17,96	18,1606	98,9
Esuatini	10,52	17,052	61,7
Etiopía	35,93	52,5752	68,3
Fiyi	1,76	2,46488	71,4
Gabón	685,8	655,957	104,5
Gambia	53,47	61,78	86,5
Georgia	2,342	3,7601	62,3
Ghana	5,867	6,8616	85,5
Guatemala	8,162	9,21359	88,6
Guinea	10 439	11 667,8	89,5
Guinea-Bisáu	478	655,957	72,9
Guyana	182,5	249,805	73,1
Haití	114,2	110,26	103,6
Honduras	21,74	28,4022	76,5
Hong Kong	10,48	9,2297	113,5
Islandia	193,9	147,3	131,6
India	71,9	88,305	81,4
Indonesia	12 173	17 339,9	70,2
Irán	82 045	49 929,6	164,3
Irak (***)	0	0	0
Israel	4,384	3,876	113,1
Costa de Marfil	598	655,957	91,2
Jamaica	139,8	178,636	78,3
Japón	134,9	131,54	102,6
Jordania	0,7467	0,84286	88,6
Kazajistán	367,6	509,94	72,1
Kenia	111	128,604	86,3
Kosovo	0,5483	1	54,8
Kuwait	0,31	0,35789	86,6
Kirguistán	65,48	100,644	65,1

Laos	8 374	11 332	73,9
Líbano (***)	0	0	0
Lesoto	10,78	17,052	63,2
Liberia	278,1	203,723	136,5
Libia (***)	0	0	0
Madagascar	3 770	4 532,5	83,2
Malaui	685,2	961,795	71,2
Malasia	3,809	4,9353	77,2
Mali	540,5	655,957	82,4
Mauritania	29,27	43,255	67,7
Mauricio	35,69	48,9855	72,9
México	14,28	23,6108	60,5
Moldavia	14,03	21,4896	65,3
Mongolia	2 204	3 386,96	65,1
Montenegro	0,5687	1	56,9
Marruecos	8,739	10,6246	82,3
Mozambique	63,41	75,445	84,0
Myanmar/Birmania	1 287	1 962,71	65,6
Namibia	13,41	17,052	78,6
Nepal	95,18	141,735	67,2
Nueva Caledonia	122,554	119,332	102,7
Nueva Zelanda	1,409	1,7	82,9
Nicaragua	33,52	41,8078	80,2
Níger	495,1	655,957	75,5
Nigeria	400,3	491,073	81,5
Macedonia del Norte	30,15	61,695	48,9
Noruega	13,35	10,1893	131,0
Pakistán	138,6	188,215	73,6
Panamá (*)	1,012	1,1888	85,1
Papúa Nueva Guinea	4,054	4,17123	97,2
Paraguay	4 172	8 048,91	51,8
Perú	3,521	4,73737	74,3
Filipinas	53,27	57,765	92,2
Qatar	4,722	4,32723	109,1
Rusia	76,25	86,4662	88,2
Ruanda	863,2	1 178,17	73,3
Santo Tomé y Príncipe	23,63	24,5	96,4
Arabia Saudí	3,81	4,458	85,5

Senegal	570,5	655,957	87,0
Serbia	70,1	117,57	59,6
Sierra Leona	10 982	12 206	90,0
Singapur	1,889	1,5985	118,2
Somalia (***)	0	0	0
Sudáfrica	11,2	17,052	65,7
Corea del Sur	1 270	1 341,25	94,7
Sudán del Sur	387,7	517,737	74,9
Sri Lanka	157,4	238,891	65,9
Sudán	417,9	538,484	77,6
Suiza (Berna)	1,377	1,0965	125,6
Suiza (Ginebra)	1,377	1,0965	125,6
Siria (***)	0	0	0
Taiwán	27,68	33,263	83,2
Tayikistán	8,801	13,4572	65,4
Tanzania	2 197	2 744,58	80,0
Tailandia	27,65	38,166	72,4
Timor Oriental (*)	0,877	1,1888	73,8
Togo	640	655,957	97,6
Trinidad y Tobago	6,395	8,44815	75,7
Túnez	2,424	3,3069	73,3
Turquía	4,555	10,361	44,0
Turkmenistán	5,088	4,1608	122,3
Uganda	2 796	4 230,1	66,1
Ucrania	26,04	32,6431	79,8
Emiratos Árabes Unidos	3,785	4,3807	86,4
Reino Unido	0,8888	0,85948	103,4
Estados Unidos (Nueva York)	1,192	1,1888	100,3
Estados Unidos (Washington)	1,066	1,1888	89,7
Uruguay	39,66	51,6629	76,8
Uzbekistán	8 237	12 572,7	65,5
Venezuela (***)	0	0	0
Vietnam	19 358	27 354,3	70,8
Cisjordania — Franja de Gaza	4,384	3,876	113,1
Yemen (***)	0	0	0
Zambia	13,55	27,0592	50,1
Zimbabue (***)	0	0	0

(*) 1 EUR = x unidades de la moneda local; excepción: USD para Cuba, Ecuador, El Salvador, Panamá y Timor Oriental.

(**) Bruselas y Luxemburgo = 100 %.

(***) No disponible por dificultades relacionadas con la inestabilidad local o la escasa fiabilidad de los datos.

Actualización provisional de los coeficientes correctores aplicables a las retribuciones de los funcionarios, los agentes temporales y los agentes contractuales de la Unión Europea destinados en terceros países ⁽¹⁾

(2021/C 501/07)

FEBRERO DE 2021

Lugar de destino	Paridad económica Febrero de 2021	Tipo de cambio Febrero de 2021 (*)	Coeficiente corrector Febrero de 2021 (**)
Angola	589,9	791,848	74,5
Argentina	63,5	105,071	60,4
Bielorrusia	2,058	3,1137	66,1
Brasil	3,357	6,5857	51,0
Chile	625,3	884,964	70,7
Gambia	49,59	61,9	80,1
Guatemala	7,709	9,40629	82,0
Haití	110,6	88,66	124,7
Irán	74 065	50 782,2	145,8
Kazajistán	340,5	510,99	66,6
Kenia	102,8	133,87	76,8
Kirguistán	59,03	102,532	57,6
Líbano (***)	0	0	0
Liberia	318,3	206,157	154,4
Mauritania	29,42	43,74	67,3
Mozambique	57,91	91,205	63,5
Pakistán	124	194,861	63,6
Qatar	4,823	4,40112	109,6
Santo Tomé y Príncipe	23,35	24,5	95,3
Sudán del Sur	382,8	214,757	178,2
Sudán	242,4	67,0489	361,5
Turquía	4,29	8,9313	48

(*) 1 EUR = x unidades de la moneda local.

(**) Bruselas y Luxemburgo = 100.

(***) No disponible por dificultades relacionadas con la inestabilidad local o la escasa fiabilidad de los datos.

⁽¹⁾ Informe de Eurostat, de 18 de octubre de 2021, relativo a la actualización provisional de los coeficientes correctores aplicables a las retribuciones de los funcionarios, agentes temporales y agentes contractuales de la Unión Europea destinados en las delegaciones fuera de la Unión, de conformidad con el artículo 64, el anexo X y el anexo XI del Estatuto de los funcionarios y los otros agentes de la Unión Europea.
Puede encontrarse más información sobre la metodología seguida en el sitio web de Eurostat («Statistics Database» > «Economy and finance» > «Prices» > «Correction coefficients»).

MARZO DE 2021

País	Paridad económica Marzo de 2021	Tipo de cambio Marzo de 2021 (*)	Coefficiente corrector Marzo de 2021 (**)
Argelia	101,3	160,981	62,9
Argentina	67,6	109,328	61,8
Armenia	439,7	635,79	69,2
Costa Rica	586,1	746,135	78,6
Cuba	0,9966	1,2225	81,5
Yibuti	212,1	216,94	97,8
República Dominicana	42,96	70,1701	61,2
Honduras	20,91	29,4451	71,0
Jamaica	130	182,341	71,3
Madagascar	3 485	4 542,09	76,7
Malaui	646,6	948,171	68,2
Malasia	3,588	4,9383	72,7
México	14,07	25,3424	55,5
Namibia	13,37	18,1101	73,8
Nicaragua	31,29	42,7001	73,3
Sudán	263,9	455,786	57,9
Tanzania	2 112	2 792,58	75,6
Turkmenistán	5,046	4,27875	117,9
Uruguay	39,3	52,5431	74,8
Zambia	12,06	26,3531	45,8

(*) 1 EUR = x unidades de la moneda local; excepción: USD para Cuba.

(**) Bruselas y Luxemburgo = 100.

ABRIL DE 2021

País	Paridad económica Abril de 2021	Tipo de cambio Abril de 2021 (*)	Coefficiente corrector Abril de 2021 (**)
Angola	632,7	733,915	86,2
Argentina	72,34	107,747	67,1
Brasil	3,562	6,7685	52,6
Georgia	2,208	3,9545	55,8
Kosovo	0,5604	1	56,0
Mali	513,8	655,957	78,3
Sudán	295,3	449,551	65,7

(*) 1 EUR = x unidades de la moneda local.

(**) Bruselas y Luxemburgo = 100.

MAYO DE 2021

País	Paridad económica Mayo de 2021	Tipo de cambio Mayo de 2021 (*)	Coficiente corrector Mayo de 2021 (**)
Argentina	76,7	113,127	67,8
Colombia	2 388	4 438,75	53,8
Ghana	5,729	6,9259	82,7
Guyana	175,8	252,82	69,5
India	68,65	89,8545	76,4
Irán	78 712	50 941,8	154,5
Kirguistán	62,67	102,849	60,9
Liberia	295,9	208,004	142,3
Mozambique	61,43	69,49	88,4
Pakistán	132,3	186,418	71,0
Panamá	0,9818	1,2129	80,9
Perú	3,443	4,64844	74,1
Sudán	341	472,51	72,2
Trinidad y Tobago	6,197	8,40095	73,8
Zambia	12,74	26,9319	47,3

(*) 1 EUR = x unidades de la moneda local; excepción: USD para Panamá.

(**) Bruselas y Luxemburgo = 100.

JUNIO DE 2021

LUGAR DE DESTINO	Paridad económica Junio de 2021	Paridad económica Junio de 2021 (*)	Coficiente corrector Junio de 2021 (**)
Angola	678,6	786,826	86,2
Argentina	81,28	114,718	70,9
Armenia	464,1	637,42	72,8
Benín	561,2	655,957	85,6
República Democrática del Congo	3 214	2 413,12	133,2
República Dominicana	45,22	69,5214	65,0
Ecuador	0,8716	1,2142	71,8
Gambia	52,34	61,61	85,0
Hong Kong	10,63	9,4246	112,8
Jamaica	136,9	180,552	75,8
Kazajistán	361,2	523,01	69,1
Kenia	109,2	131,447	83,1

Madagascar	3 689	4 567,50	80,8
Nicaragua	32,88	42,6317	77,1
Nigeria	397,0	501,483	79,2
Sudán	376,0	506,910	74,2

(*) 1 EUR = x unidades de la moneda local; excepción: USD para Ecuador.

(**) Bruselas y Luxemburgo = 100.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA
COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN EUROPEA

**Anuncio de inicio de un procedimiento antidumping relativo a las importaciones de baldosas de
cerámica originarias de la India y de Turquía**

(2021/C 501/08)

La Comisión Europea («la Comisión») ha recibido una denuncia con arreglo al artículo 5 del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea ⁽¹⁾ («el Reglamento de base»), en la que se alega que las importaciones de baldosas de cerámica originarias de la India y de Turquía («los países afectados») están siendo objeto de dumping y, por tanto, están causando un perjuicio ⁽²⁾ a la industria de la Unión.

1. Denuncia

Presentó la denuncia, el 3 de noviembre de 2021, la Federación Europea de Fabricantes de Baldosas de Cerámica («CET» o «el denunciante»). La denuncia se presentó en nombre de la industria de la Unión de baldosas de cerámica a efectos del artículo 5, apartado 4, del Reglamento de base.

El expediente para inspección por las partes interesadas contiene una versión pública de la denuncia y el análisis del grado de apoyo a esta por parte de los productores de la Unión. En el punto 5.6 del presente anuncio se proporciona información sobre el acceso al expediente para las partes interesadas.

2. Producto investigado

Constituyen el producto objeto de la presente investigación las placas y baldosas, de cerámica, para pavimentación o revestimiento; los cubos, dados y artículos similares, de cerámica, para mosaicos, incluso con soporte; las piezas de acabado, de cerámica («el producto investigado»).

Todas las partes interesadas que deseen presentar información sobre la definición del producto deberán hacerlo en los diez días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio ⁽³⁾.

3. Alegación de dumping

El producto presuntamente objeto de dumping es el producto investigado, originario de la India y de Turquía («los países afectados») y clasificado actualmente en los códigos NC 6907 21 00, 6907 22 00, 6907 23 00, 6907 30 00 y 6907 40 00. Los códigos NC se indican a título meramente informativo. El ámbito de la presente investigación está sujeto a la definición del producto investigado que figura en el punto 2.

⁽¹⁾ DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ Por el término genérico «perjuicio» se entiende el perjuicio importante, la amenaza de perjuicio importante o el retraso significativo en la creación de una industria, como se establece en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento de base.

⁽³⁾ Las referencias a la publicación del presente anuncio se entenderán hechas a su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

A falta de datos fiables sobre los precios en el mercado interno de los países afectados, la alegación de dumping se basa en la comparación de un valor normal calculado (costes de fabricación, gastos de venta, generales y administrativos, y beneficio) con el precio de exportación (franco fábrica) del producto investigado cuando se vende para su exportación a la Unión.

Los márgenes de dumping calculados sobre la base de esta comparación son significativos para los países afectados.

4. **Alegación de perjuicio y causalidad**

El denunciante ha proporcionado pruebas de que las importaciones del producto investigado procedentes de los países afectados han aumentado globalmente en términos absolutos y en términos de cuota de mercado.

Las pruebas facilitadas por el denunciante ponen de manifiesto que el volumen y los precios del producto investigado importado han tenido, entre otras consecuencias, repercusiones negativas en el nivel de los precios aplicados y en la cuota de mercado de la industria de la Unión, lo que ha repercutido sustancialmente de manera desfavorable en los resultados generales de dicha industria.

5. **Procedimiento**

Habiendo determinado, tras informar a los Estados miembros, que la denuncia ha sido presentada por la industria de la Unión o en su nombre y que existen pruebas suficientes que justifican el inicio de un procedimiento, la Comisión inicia por el presente anuncio una investigación con arreglo al artículo 5 del Reglamento de base.

La investigación determinará si el producto investigado originario de los países afectados está siendo objeto de dumping y si las importaciones objeto de dumping han causado o amenazan con causar un perjuicio a la industria de la Unión.

Si las conclusiones son afirmativas, la investigación examinará si la imposición de medidas respondería o no a los intereses de la Unión con arreglo al artículo 21 del Reglamento de base.

La Comisión también señala a la atención de las partes la publicación de una Comunicación ⁽⁴⁾ sobre las consecuencias del brote de COVID-19 para las investigaciones antidumping y antisubvenciones, que puede aplicarse al presente procedimiento.

5.1. **Período de investigación y período considerado**

La investigación del dumping y del perjuicio abarcará el período comprendido entre el 1 de julio de 2020 y el 30 de junio de 2021 («el período de investigación»). El análisis de las tendencias pertinentes para la evaluación del perjuicio abarcará el período comprendido entre el 1 de enero de 2018 y el final del período de investigación («el período considerado»).

5.2 **Observaciones sobre la denuncia y el inicio de la investigación**

Todas las partes interesadas que deseen formular observaciones sobre la denuncia (incluidas las cuestiones relativas al perjuicio y la causalidad) o sobre cualquier aspecto relativo al inicio de la investigación (incluido el grado de apoyo a la denuncia) deberán hacerlo en los treinta y siete días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio.

Toda solicitud de audiencia con respecto al inicio de la investigación deberá presentarse en los quince días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio.

5.3. **Procedimiento para la determinación del dumping**

Se invita a los productores exportadores ⁽⁵⁾ del producto investigado procedente de los países afectados a que participen en la investigación de la Comisión.

⁽⁴⁾ Sobre las consecuencias del brote de COVID-19 para las investigaciones antidumping y antisubvenciones (DO C 86 de 16.3.2020, p. 6).

⁽⁵⁾ Se entiende por «productor exportador» toda empresa de los países afectados que produzca y exporte al mercado de la Unión el producto investigado, directamente o a través de un tercero, incluida cualquiera de sus empresas vinculadas que participe en la producción, en las ventas internas o en la exportación de dicho producto.

5.3.1. Investigación de los productores exportadores

5.3.1.1. Procedimiento relativo a los productores exportadores que van a ser investigados en los países afectados

a) Muestreo

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

A fin de que la Comisión pueda decidir si es necesario el muestreo y, de serlo, seleccionar una muestra, se ruega a todos los productores exportadores, o a los representantes que actúen en su nombre, que faciliten a la Comisión información sobre sus empresas en los siete días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio. Dicha información deberá facilitarse a través de la plataforma TRON.tdi («TRON»), en la dirección siguiente: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/AD684_SAMPLING_FORM_FOR_EXPORTING_PRODUCER. La información de acceso a TRON puede consultarse en los puntos 5.6 y 5.8 del presente anuncio.

A fin de obtener la información que considere necesaria para la selección de la muestra de productores exportadores, la Comisión también se ha puesto en contacto con las autoridades de los países afectados, y podrá ponerse en contacto con asociaciones de productores exportadores conocidas.

Si es necesaria una muestra, los productores exportadores podrán ser seleccionados en función del mayor volumen representativo de exportaciones a la Unión que pueda investigarse razonablemente en el tiempo disponible. La Comisión notificará a todos los productores exportadores conocidos, a las autoridades de los países afectados y a las asociaciones de productores exportadores, en su caso a través de las autoridades de los países afectados, qué empresas han sido seleccionadas para formar parte de la muestra.

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

La Comisión añadirá al expediente para inspección por las partes interesadas una nota en la que figure la selección de la muestra. Cualquier observación sobre la selección de la muestra deberá recibirse en los tres días siguientes a la fecha de notificación de la decisión sobre la muestra.

En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2559) figura una copia del cuestionario dirigido a los productores exportadores.

Este cuestionario se pondrá también a disposición de todas las asociaciones de productores exportadores conocidas y de las autoridades de los países afectados.

Sin perjuicio de la posible aplicación del artículo 18 del Reglamento de base, se considerará que han cooperado en la investigación los productores exportadores que, habiéndose mostrado de acuerdo con su inclusión en la muestra, no hayan sido seleccionados para formar parte de ella («productores exportadores cooperantes no incluidos en la muestra»). Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto 5.3.1.1, letra b), del presente anuncio, el derecho antidumping que puede aplicarse a las importaciones procedentes de productores exportadores cooperantes no incluidos en la muestra no excederá de la media ponderada del margen de dumping establecido para los productores exportadores incluidos en la muestra ⁽⁶⁾.

b) Margen de dumping individual para los productores exportadores no incluidos en la muestra

Con arreglo al artículo 17, apartado 3, del Reglamento de base, los productores exportadores cooperantes no incluidos en la muestra podrán solicitar a la Comisión que establezca sus márgenes de dumping individuales. Salvo disposición en contrario, los productores exportadores que deseen solicitar un margen de dumping individual deberán rellenar el cuestionario y devolverlo debidamente cumplimentado en los treinta días siguientes a la fecha de notificación de la selección de la muestra. En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2559) figura una copia del cuestionario dirigido a los productores exportadores. La Comisión examinará si puede concederse a los productores exportadores cooperantes no incluidos en la muestra un derecho individual de conformidad con el artículo 9, apartado 5, del Reglamento de base.

⁽⁶⁾ Con arreglo al artículo 9, apartado 6, del Reglamento de base, no se tendrán en cuenta los márgenes nulos ni *de minimis* ni los márgenes establecidos en las circunstancias descritas en el artículo 18 de dicho Reglamento.

Sin embargo, los productores exportadores cooperantes no incluidos en la muestra que soliciten un margen de dumping individual deben saber que la Comisión podrá decidir, no obstante, no determinar su margen de dumping individual si, por ejemplo, su número es tan elevado que tal determinación resultaría excesivamente onerosa e impediría terminar a tiempo la investigación.

5.3.2. Investigación de los importadores no vinculados ⁽⁷⁾ ⁽⁸⁾

Se invita a participar en la presente investigación a los importadores no vinculados que importen en la Unión el producto investigado procedente de los países afectados.

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

A fin de que la Comisión pueda decidir si es necesario el muestreo y, de serlo, seleccionar una muestra, se ruega a todos los importadores no vinculados, o a los representantes que actúen en su nombre, que faciliten a la Comisión la información sobre sus empresas que se pide en el anexo del presente anuncio en los siete días siguientes a la fecha de publicación de este.

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

Si es necesaria una muestra, los importadores podrán ser seleccionados en función del mayor volumen representativo de ventas del producto investigado en la Unión que pueda investigarse razonablemente en el tiempo disponible.

Una vez que la Comisión haya recibido la información necesaria para seleccionar una muestra, informará a las partes interesadas de su decisión sobre la muestra de importadores. La Comisión también añadirá al expediente para inspección por las partes interesadas una nota en la que figure la selección de la muestra. Cualquier observación sobre la selección de la muestra deberá recibirse en los tres días siguientes a la notificación de la decisión sobre la muestra.

A fin de obtener la información que considere necesaria para su investigación, la Comisión pondrá cuestionarios a disposición de los importadores no vinculados incluidos en la muestra. Salvo disposición en contrario, estas partes deberán presentar un cuestionario cumplimentado en los treinta días siguientes a la fecha de notificación de la decisión sobre la muestra.

En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2559) figura una copia del cuestionario dirigido a los importadores.

⁽⁷⁾ Este punto solo se refiere a los importadores que no están vinculados con productores exportadores. Los importadores que estén vinculados con productores exportadores deberán cumplimentar el anexo I del cuestionario destinado a dichos productores exportadores. De conformidad con el artículo 127 del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2447 de la Comisión, de 24 de noviembre de 2015, por el que se establecen normas de desarrollo de determinadas disposiciones del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se considerará que dos personas están vinculadas en los siguientes casos: a) si una de ellas forma parte de la dirección o del consejo de administración de la empresa de la otra; b) si ambas tienen jurídicamente la condición de asociadas; c) si una es empleada de otra; d) si una tercera persona posee, controla o tiene directa o indirectamente el 5 % o más de las acciones o títulos con derecho a voto de una y otra; e) si una de ellas controla, directa o indirectamente, a la otra; f) si ambas son controladas, directa o indirectamente, por una tercera persona; g) si juntas controlan, directa o indirectamente, a una tercera persona; o h) si son miembros de la misma familia (DO L 343 de 29.12.2015, p. 558). Solo se considerará que las personas son miembros de la misma familia si su relación de parentesco es una de las siguientes: i) marido y mujer; ii) ascendientes y descendientes en línea directa, en primer grado; iii) hermanos y hermanas (carnales, consanguíneos o uterinos); iv) ascendientes y descendientes en línea directa, en segundo grado; v) tío o tía y sobrino o sobrina; vi) suegros y yerno o nuera; y vii) cuñados y cuñadas. De conformidad con el artículo 5, punto 4, del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece el código aduanero de la Unión, se entiende por «persona» toda persona física o jurídica, así como cualquier asociación de personas que no sea una persona jurídica pero cuya capacidad para realizar actos jurídicos esté reconocida por el Derecho de la Unión o el nacional (DO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

⁽⁸⁾ Los datos facilitados por importadores no vinculados también podrán utilizarse en relación con aspectos de la presente investigación distintos de la determinación del dumping.

5.4. ***Procedimiento para determinar el perjuicio e investigación de los productores de la Unión***

La determinación del perjuicio se basa en pruebas concluyentes e incluye un examen objetivo del volumen de las importaciones objeto de dumping, de su efecto en los precios del mercado de la Unión y de la consiguiente repercusión de esas importaciones en la industria de la Unión. A fin de determinar si la industria de la Unión está sufriendo un perjuicio, se invita a los productores de la Unión del producto investigado a participar en la investigación de la Comisión.

Dado el elevado número de productores de la Unión afectados, y al objeto de finalizar la investigación dentro de los plazos reglamentarios, la Comisión ha decidido seleccionar una muestra para limitar a una cifra razonable el número de productores de la Unión que serán investigados (proceso también denominado «muestreo»). El muestreo se efectuará de conformidad con el artículo 17 del Reglamento de base.

La Comisión ha seleccionado provisionalmente una muestra de productores de la Unión. El expediente para inspección por las partes interesadas contiene información detallada al respecto. Se invita a las partes interesadas a formular observaciones sobre la muestra provisional. Además, otros productores de la Unión, o los representantes que actúen en su nombre, que consideren que hay razones para su inclusión en la muestra deberán ponerse en contacto con la Comisión en los siete días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio. Salvo disposición en contrario, todas las observaciones relativas a la muestra provisional deberán recibirse en los siete días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio.

La Comisión notificará a todos los productores de la Unión conocidos y asociaciones de productores de la Unión conocidas las empresas finalmente seleccionadas para formar parte de la muestra.

Salvo disposición en contrario, los productores de la Unión incluidos en la muestra tendrán que presentar un cuestionario cumplimentado en los treinta días siguientes a la fecha de notificación de la decisión de incluirlos en la muestra.

En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2559) figura una copia del cuestionario dirigido a los productores de la Unión.

5.5. ***Procedimiento de evaluación del interés de la Unión***

En caso de que se determine la existencia de dumping y del consiguiente perjuicio, se decidirá, con arreglo al artículo 21 del Reglamento de base, si la adopción de medidas antidumping iría o no en detrimento del interés de la Unión. Se invita a los productores de la Unión, a los importadores y a las asociaciones que los representen, a los usuarios y a las asociaciones que los representen, así como a los sindicatos y a las organizaciones que representen a los consumidores a que faciliten a la Comisión información sobre si la imposición de medidas iría o no en detrimento del interés de la Unión. Para participar en la investigación, las organizaciones que representen a los consumidores han de demostrar que existe un nexo objetivo entre sus actividades y el producto investigado.

Salvo disposición en contrario, la información sobre la evaluación del interés de la Unión deberá facilitarse en los treinta y siete días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio. Dicha información podrá facilitarse en formato libre o cumplimentando un cuestionario preparado por la Comisión. En el expediente para inspección por las partes interesadas y en el sitio web de la Dirección General de Comercio (https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2559) figura una copia de los cuestionarios, incluido el cuestionario dirigido a los usuarios del producto investigado. La información facilitada con arreglo al artículo 21 del Reglamento de base solo se tendrá en cuenta si se presenta acompañada de pruebas fácticas.

5.6. ***Partes interesadas***

Para participar en la investigación, las partes interesadas, tales como los productores exportadores, los productores de la Unión, los importadores y las asociaciones que los representen, los usuarios y las asociaciones que los representen, así como los sindicatos y las organizaciones que representen a los consumidores, deberán demostrar que existe un nexo objetivo entre sus actividades y el producto investigado.

Los productores exportadores, los productores de la Unión, los importadores y las asociaciones que los representen que hayan facilitado información de conformidad con los procedimientos descritos en los puntos 5.3, 5.4 y 5.5 del presente anuncio serán considerados partes interesadas si existe un nexo objetivo entre sus actividades y el producto investigado.

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

Se accederá al expediente disponible para inspección por las partes interesadas a través de TRON.tdi, en la dirección siguiente: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Para acceder, han de seguirse las instrucciones que figuran en esa página ⁽⁹⁾.

5.7. ***Posibilidad de audiencia con los servicios de investigación de la Comisión***

Todas las partes interesadas podrán solicitar audiencia con los servicios de investigación de la Comisión.

Toda solicitud de audiencia deberá hacerse por escrito, especificar los motivos e incluir un resumen de lo que la parte interesada desea debatir durante la audiencia. La audiencia se limitará a las cuestiones previamente expuestas por escrito por las partes interesadas.

El calendario de las audiencias será el siguiente:

- en el caso de las audiencias que vayan a tener lugar antes de la fecha límite para la imposición de medidas provisionales, la solicitud deberá presentarse en los quince días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio; la audiencia tendrá lugar normalmente en los sesenta días siguientes a dicha fecha de publicación;
- tras la fase de las conclusiones provisionales, la solicitud deberá presentarse en los cinco días siguientes a la fecha de divulgación de las conclusiones provisionales o del documento informativo; la audiencia tendrá lugar normalmente en los quince días siguientes a la fecha de notificación de la divulgación o a la fecha del documento informativo;
- durante la fase de las conclusiones definitivas, la solicitud deberá presentarse en los tres días siguientes a la fecha de la divulgación final; la audiencia tendrá lugar normalmente dentro del plazo concedido para formular observaciones sobre la divulgación final; si hay una divulgación final complementaria, la solicitud deberá presentarse inmediatamente después de recibir dicha divulgación; la audiencia se celebrará normalmente dentro del plazo establecido para formular observaciones sobre dicha divulgación.

El calendario señalado se entiende sin perjuicio del derecho de los servicios de la Comisión a aceptar audiencias fuera de él en casos debidamente justificados, así como del derecho de la Comisión a denegar audiencias en casos debidamente justificados. Cuando los servicios de la Comisión denieguen una solicitud de audiencia, se informará a la parte afectada de los motivos.

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

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

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

Toda la información presentada por escrito para la que se solicite un trato confidencial, incluida la información solicitada en el presente anuncio, los cuestionarios cumplimentados y la correspondencia de las partes interesadas, deberá llevar la indicación «Sensitive» (confidencial) ⁽¹⁰⁾. Se invita a las partes que presenten información en el transcurso de la presente investigación a que indiquen los motivos para solicitar un trato confidencial.

Las partes interesadas que faciliten información confidencial deberán proporcionar resúmenes no confidenciales de dicha información, con arreglo al artículo 19, apartado 2, del Reglamento de base, con la indicación «For inspection by interested parties» (para inspección por las partes interesadas). Dichos resúmenes deberán ser lo suficientemente detallados como para permitir una comprensión razonable del contenido de la información facilitada con carácter confidencial.

⁽⁹⁾ En caso de problemas técnicos, contáctese con el servicio de asistencia de la Dirección General de Comercio (Trade Service Desk) por correo electrónico (trade-service-desk@ec.europa.eu) o por teléfono (+32 22979797).

⁽¹⁰⁾ Un documento con la indicación «Sensitive» se considera confidencial con arreglo al artículo 19 del Reglamento de base y al artículo 6 del Acuerdo de la OMC relativo a la aplicación del artículo VI del GATT de 1994 (Acuerdo Antidumping). Es también un documento protegido con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

Si una parte que facilita información confidencial no justifica suficientemente la solicitud de trato confidencial o no presenta un resumen no confidencial de esa información con el formato y la calidad exigidos, la Comisión podrá no tener en cuenta dicha información, salvo que se demuestre de manera convincente, a partir de fuentes apropiadas, que es exacta.

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

Dirección de la Comisión para la correspondencia:

Comisión Europea
Dirección General de Comercio
Dirección G
Despacho: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BÉLGICA

Correo electrónico para los aspectos relativos al dumping relacionados con la India:

TRADE-AD684-DUMPING-INDIA@ec.europa.eu

Correo electrónico para los aspectos relativos al dumping relacionados con Turquía:

TRADE-AD684-DUMPING-TURKEY@ec.europa.eu

Correo electrónico para los aspectos relativos al perjuicio y al interés de la Unión, incluido el anexo del presente anuncio:

TRADE-AD684-INJURY@ec.europa.eu

6. Calendario de la investigación

Con arreglo al artículo 6, apartado 9, del Reglamento de base, la investigación concluirá normalmente en un plazo de trece meses y, en cualquier caso, en un plazo máximo de catorce meses a partir de la fecha de publicación del presente anuncio. De conformidad con el artículo 7, apartado 1, del Reglamento de base, podrán imponerse medidas provisionales normalmente antes de transcurridos siete meses y, en cualquier caso, antes de transcurridos ocho meses desde la fecha de publicación del presente anuncio.

De conformidad con el artículo 19 bis del Reglamento de base, la Comisión facilitará información sobre la imposición prevista de derechos provisionales cuatro semanas antes de la imposición de medidas provisionales. Las partes interesadas dispondrán de tres días hábiles para presentar por escrito observaciones sobre la exactitud de los cálculos.

En los casos en que la Comisión no tenga previsto imponer medidas provisionales, pero sí proseguir con la investigación, se informará a las partes interesadas, por medio de un documento informativo, de la no imposición de medidas cuatro semanas antes de que expire el plazo establecido en el artículo 7, apartado 1, del Reglamento de base.

Salvo disposición en contrario, las partes interesadas dispondrán de quince días para formular observaciones por escrito sobre las conclusiones provisionales o sobre el documento informativo, y de diez días para formular observaciones por escrito sobre las conclusiones definitivas. Cuando proceda, en la divulgación final complementaria se especificará el plazo para que las partes interesadas formulen observaciones por escrito.

7. **Presentación de información**

Por regla general, las partes interesadas solo podrán presentar información en los plazos especificados en los puntos 5 y 6 del presente anuncio. La presentación de cualquier otra información que no sea la contemplada en los puntos indicados deberá respetar el calendario siguiente:

- salvo disposición en contrario, toda información relativa a la fase de las conclusiones provisionales deberá presentarse en los setenta días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio;
- salvo disposición en contrario, las partes interesadas no deberán presentar nueva información fáctica una vez transcurrido el plazo para formular observaciones sobre la divulgación de las conclusiones provisionales o el documento informativo en la fase de las conclusiones provisionales; una vez transcurrido dicho plazo, las partes interesadas solo podrán presentar nueva información fáctica si pueden demostrar que dicha información es necesaria para rebatir alegaciones fácticas formuladas por otras partes interesadas y siempre y cuando dicha información pueda ser verificada en el tiempo disponible para completar la investigación a tiempo;
- con objeto de finalizar la investigación dentro de los plazos obligatorios, la Comisión no aceptará información presentada por las partes interesadas pasado el plazo para la presentación de observaciones sobre la divulgación final o, en su caso, pasado el plazo para presentar observaciones sobre la divulgación final complementaria.

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

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

Tales observaciones deberán formularse con arreglo al calendario siguiente:

- salvo disposición en contrario, toda observación sobre la información presentada por otras partes interesadas antes de la imposición de medidas provisionales deberá formularse, a más tardar, en los setenta y cinco días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio;
- salvo disposición en contrario, las observaciones sobre la información facilitada por otras partes interesadas en respuesta a la divulgación de las conclusiones provisionales o del documento informativo deberán formularse en los siete días siguientes a la fecha límite para formular observaciones sobre las conclusiones provisionales o sobre el documento informativo;
- salvo disposición en contrario, las observaciones sobre la información facilitada por otras partes interesadas en respuesta a la divulgación definitiva deberán presentarse en los tres días siguientes a la fecha límite para presentar observaciones sobre la divulgación definitiva; salvo disposición en contrario, si hubiera una divulgación final complementaria, las observaciones sobre la información facilitada por otras partes interesadas en respuesta a dicha divulgación deberán formularse en el plazo de un día a partir de la fecha límite para formular observaciones sobre dicha divulgación complementaria.

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

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

Solo deberán solicitarse prórrogas de los plazos establecidos en el presente anuncio en circunstancias excepcionales, y únicamente se concederán si están debidamente justificadas con motivos válidos.

En cualquier caso, las prórrogas del plazo para responder a los cuestionarios se limitarán normalmente a tres días y, por regla general, no excederán de siete.

En cuanto a los plazos para la presentación de otra información especificada en el anuncio de inicio, las prórrogas se limitarán a tres días, salvo que se demuestre la existencia de circunstancias excepcionales.

10. **Falta de cooperación**

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

Si se comprueba que alguna de las partes interesadas ha facilitado información falsa o engañosa, podrá hacerse caso omiso de dicha información y podrán utilizarse los datos disponibles.

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

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

11. **Consejero auditor**

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

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

Se invita a las partes interesadas a respetar los plazos establecidos en el punto 5.7 del presente anuncio también por lo que respecta a las intervenciones, incluidas las audiencias, del consejero auditor. Toda solicitud deberá presentarse en los plazos previstos y con prontitud, a fin de no interferir en el desarrollo correcto de los procedimientos. Para ello, las partes interesadas deberán solicitar la intervención del consejero auditor lo antes posible, una vez que haya surgido el motivo que justifique su intervención. El consejero auditor examinará los motivos de las solicitudes de intervención, la naturaleza de las cuestiones planteadas y la incidencia de esas cuestiones sobre los derechos de defensa, teniendo debidamente en cuenta los intereses de la buena administración y la finalización puntual de la investigación.

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

12. **Tratamiento de datos personales**

Todo dato personal obtenido en el transcurso de esta investigación se tratará de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹¹⁾.

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

⁽¹¹⁾ Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2018, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones, órganos y organismos de la Unión, y a la libre circulación de esos datos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 45/2001 y la Decisión n.º 1247/2002/CE (DO L 295 de 21.11.2018, p. 39).

ANEXO

- ☐ Versión «Confidencial»

☐ Versión «Para inspección por las partes interesadas»

(marque la casilla adecuada)

**PROCEDIMIENTO ANTIDUMPING RELATIVO A LAS IMPORTACIONES DE BALDOSAS DE CERÁMICA
ORIGINARIAS DE LA INDIA Y DE TURQUÍA**

INFORMACIÓN PARA LA SELECCIÓN DE LA MUESTRA DE IMPORTADORES NO VINCULADOS

La finalidad del presente formulario es ayudar a los importadores no vinculados a facilitar la información para el muestreo solicitada en el punto 5.3.2 del anuncio de inicio.

Tanto la versión «Confidencial» como la versión «Para inspección por las partes interesadas» deberán remitirse a la Comisión según lo establecido en el anuncio de inicio.

1. IDENTIDAD Y DATOS DE CONTACTO

Indique los datos siguientes sobre su empresa:

Nombre de la empresa	
Dirección	
Persona de contacto	
Correo electrónico	
Teléfono	

2. VOLUMEN DE NEGOCIO Y VOLUMEN DE VENTAS

Indique el volumen de negocio total de la empresa en euros (EUR), así como el valor en euros (EUR) y el volumen en m² de las importaciones en la Unión y de las ventas en el mercado de la Unión tras su importación desde la India y Turquía, durante el período de investigación, del producto investigado, según se define en el anuncio de inicio.

	Volumen en m ²	Valor en euros (EUR)
Volumen de negocio total de su empresa en euros (EUR)		
Importaciones en la Unión del producto investigado originario de la India		
Importaciones en la Unión del producto investigado originario de Turquía		
Importaciones en la Unión del producto investigado (todos los orígenes)		
Ventas en el mercado de la Unión del producto investigado tras su importación desde la India		
Ventas en el mercado de la Unión del producto investigado tras su importación desde Turquía		

3. ACTIVIDADES DE SU EMPRESA Y DE LAS EMPRESAS VINCULADAS ⁽¹⁾

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

Nombre de la empresa y ubicación	Actividades	Relación

4. OTRA INFORMACIÓN

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

5. CERTIFICACIÓN

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

Firma del funcionario autorizado:

Nombre y cargo del funcionario autorizado:

Fecha:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2021/C 501/09)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«dell'Emilia» / «Emilia»

PGI-IT-A0509-AM06

Fecha de la solicitud: 2 de enero de 2019

1. Normas aplicables a la modificación

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

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Introducción de dos nuevas categorías de productos vitivinícolas: «vino espumoso» y «vino de uvas pasificadas»**

Se han añadido dos nuevas categorías de productos vitivinícolas: «vino espumoso» y «vino de uvas pasificadas»

La región de Emilia tiene una larga tradición en lo relativo a la elaboración de numerosos vinos destacados tanto de la categoría del vino de uvas pasificadas como de la categoría del vino espumoso, bien mediante fermentación secundaria en botella, bien a través del método de granvías (o Martinotti).

Permitir que estos productos se clasifiquen con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia» no solo aumentará el valor económico de los vinos, sino que también dará a quienes los consuman una indicación clara de su origen geográfico.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 6 del pliego de condiciones y a la sección 2.3 del documento único (Categorías de productos vitivinícolas).

2.2. Introducción de nuevos tipos de variedades

Se han introducido nuevos tipos con indicación de la variedad de uva, en concreto «fogarina», «moscato bianco» y «spergola», en las categorías pertinentes cubiertas por el pliego de condiciones, esto es, vino, vino de aguja (*frizzante*), vino espumoso (*spumante*), vino de uvas pasificadas (*passito*) y mosto de uva parcialmente fermentado.

Además, en la totalidad del pliego de condiciones se ha sustituido el nombre de la variedad «pignoletto» por su sinónimo «grechetto gentile».

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Motivo: las uvas *fogarina*, *moscato bianco* y *spergola* son variedades nativas cultivadas en la zona desde hace mucho tiempo, y los nuevos tipos de variedades se introducen tras un largo período de ensayo destinado a aprovechar al máximo su valor.

En concreto, los tipos de variedades *fogarina* y *spergola* se introducen como resultado de la recuperación, la caracterización y el desarrollo de estas variedades locales en la zona de producción, donde ya se habían utilizado en el pasado, principalmente en combinación con otras variedades de uva más generalizadas. El reciente redescubrimiento y la reciente mejora de estas variedades de uva a través de la selección genética han dado lugar a la elaboración de vinos de gran calidad que tienen unas características distintivas.

El nombre de la variedad «pignoletto» se ha sustituido por su sinónimo «grechetto gentile», ya que el colectivo productor ha decidido proponer la «pignoletto» como denominación de origen protegida con arreglo a la legislación de la UE en vigor.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 4 del pliego de condiciones y a la sección 7 del documento único (Principales variedades de uva).

2.3. *Incorporación del pinot nero vinificado en blanco (vinificato in bianco) como nuevo tipo y como variedad complementaria para los tipos chardonnay y pinot bianco*

Se han añadido como nuevos tipos el *pinot nero* vinificado en blanco, el *pinot nero frizzante* vinificado en blanco y el *pinot nero spumante* vinificado en blanco.

Motivo: estos tipos reflejan una tradición enológica presente en la región de Emilia desde hace mucho tiempo. La vinificación en blanco de uvas *pinot nero* dota a los vinos blancos de un agradable aroma con notas elegantes, y a los vinos de aguja y espumosos de una espuma delicada y persistente.

Esta modificación afecta a los artículos 2 y 6 del pliego de condiciones y a las secciones 4 (Descripción de los vinos) y 5.1 (Prácticas enológicas) del documento único.

2.4. *Denominación y presentación. Incorporación de disposiciones sobre la indicación de dos o más variedades de uva en la etiqueta*

Se han introducido disposiciones que permiten que en la etiqueta se indiquen dos o más variedades de uva con arreglo a la legislación de la UE en vigor, incluido, en concreto, el requisito de que las variedades «secundarias» deben representar al menos un 15 % de las uvas que componen el vino, si bien la disposición pertinente [artículo 62, apartado 1, letra c), inciso ii), del Reglamento (CE) n.º 607/2009] no contiene ningún requisito mínimo de este tipo.

Esta disposición tiene como objetivo evitar que se facilite información engañosa de cara al consumo. En este sentido, para que pueda indicarse una variedad en la etiqueta, esta debe representar al menos el 15 % del total y, por lo tanto, contribuir a la determinación de las características del vino.

Esta disposición restrictiva se ajusta a lo dispuesto en el artículo 70, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 607/2009.

En el artículo 1 se han añadido tipos de vinos con indicación de dos o más variedades de uva de las recogidas en ese mismo artículo para los tipos de una sola variedad.

El cambio relativo a la incorporación de tipos con indicación de dos o más variedades de uva cultivadas tradicionalmente en la zona tiene como objetivo especificar en el pliego de condiciones algo que la legislación de la UE ya permite. Sin embargo, para estos tipos no puede utilizarse la variedad de uva *lambrusco*, ya que es la más importante y representativa de la zona. Por lo tanto, su uso queda reservado para los tipos *lambrusco* puros con el fin de preservar las características específicas de los vinos elaborados con esta variedad.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección 2.9 del documento único (Condiciones adicionales: descripción de la condición).

2.5. *Actualización de la combinación de variedades de uva para los tipos lambrusco*

En el contexto del requisito de que, al elaborarse vinos de tipo *lambrusco*, determinadas variedades de la familia *lambrusco* deben representar, conjuntamente o por separado, el 85 % de las uvas utilizadas, se ha ampliado la lista actual de variedades autorizadas (*lambrusco salamino*, *lambrusco di sorbara*, *lambrusco grasparossa*, *lambrusco marani*, *lambrusco maestri*, *lambrusco montericco*, *lambrusco viadanese* y *lambrusco oliva*) para incluir también las variedades *lambrusco a foglia frastagliata*, *lambrusco barghi* y *lambrusco dal peduncolo rosso* (esta última es sinónimo de «terrano»), que también se cultivan tradicionalmente en el territorio de la IGP «dell'Emilia» / «Emilia».

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y a la sección 2.7 del documento único (Principales variedades de uvas de vinificación).

2.6. *Ampliación de la zona de producción*

Se ha ampliado la zona de producción de uvas para incluir también un sector de la provincia de Bolonia situado en la margen derecha del río Sillaro, aplicándose a todos los tipos de productos cubiertos por el pliego de condiciones excepto a los tipos *lambrusco*.

Dicho sector es similar al resto de la zona de producción en términos de características medioambientales, y en la actualidad produce vinos con las mismas características organolépticas y cualitativas como resultado de haber ampliado y consolidado su actividad vitícola.

Esta modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones y a la sección 2.6 del documento único (Zona geográfica delimitada).

2.7. *Incorporación del rendimiento de uva por hectárea y del grado alcohólico volumétrico natural mínimo para los nuevos tipos de variedades*

Se han añadido el rendimiento de uva máximo por hectárea y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo para los nuevos tipos de variedades (*fogarina*, *moscato* y *spergola*) tomando como base los datos reales registrados durante los cinco años previos a la presentación de la solicitud.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y a la sección 2.5.2 del documento único (Rendimientos máximos).

2.8. *Normas sobre vinificación. Modificaciones formales (reformulación). Excepciones relativas a la vinificación en zonas adyacentes*

Se ha llevado a cabo una reformulación del texto con el fin de mejorar su estructura y eliminar una disposición obsoleta.

La excepción de la UE que permitía la elaboración de vinos con IGP más allá de las inmediaciones de la zona geográfica delimitada expiró el 31 de diciembre de 2012 y se ha eliminado.

Se ha establecido y precisado el alcance de las excepciones que permiten que el colectivo productor también utilice para sus operaciones de transformación instalaciones de transformación situadas en una zona adyacente al área vitícola, con arreglo a lo previsto en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (CE) n.º 607/2009.

En concreto, se ha determinado que, además de en el área vitícola definida en el artículo 3, el proceso de vinificación también puede llevarse a cabo en las provincias vecinas de Rávena, Forlì-Cesena, Mantua y Cremona.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 2.9 del documento único (Condiciones adicionales: excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada).

2.9. *Disposiciones sobre el aumento artificial del grado alcohólico natural y sobre el uso de productos de fuera de la zona de producción*

En lo relativo al aumento artificial del grado alcohólico natural, se han fijado normas más estrictas que las recogidas en el pliego anterior que prevén que todo mosto de uva concentrado empleado para el aumento artificial del grado alcohólico natural debe proceder de uvas cultivadas en la zona de producción definida en el artículo 3.

También se han establecido normas más estrictas que las anteriores en lo relativo al uso de productos derivados de uvas cultivadas fuera de la zona de producción [respetándose el límite máximo del 15 % previsto en el artículo 93, apartado 1, letra b), inciso ii), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013] al especificarse que al menos el 85 % de la materia prima utilizada para todos los productos cubiertos por el pliego de condiciones debe proceder de la zona de producción, incluidos todos los productos empleados como edulcorantes y para la fermentación secundaria.

El objetivo de estas modificaciones es garantizar que el producto final, del que al menos el 85 % debe obtenerse a partir de uvas cultivadas en la zona de producción, también se ajuste al requisito anteriormente mencionado de que al menos el 85 % debe estar compuesto por productos de dicha zona (incluidos los productos empleados para el aumento artificial del grado alcohólico natural o como edulcorantes), ya que en caso contrario el porcentaje en el vino final podría ser inferior al 85 %. Por lo tanto, se trata de una medida cualitativa cuyo fin es aumentar, con respecto al proceso de elaboración, el uso de productos de la zona de producción (productos anteriores al vino y para el aumento artificial del grado alcohólico natural, la edulcoración o la fermentación secundaria), incluso si las normas de la UE son menos restrictivas. Por consiguiente, estas disposiciones están destinadas a reforzar el vínculo con el entorno.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 2.5.1 del documento único (Prácticas enológicas).

2.10. *Incorporación del rendimiento de vino/uva para los tipos passito*

Para los tipos *passito* recién introducidos, se ha fijado un rendimiento de uva máximo en el vino final del 50 % y se ha incluido una disposición que prohíbe el aumento artificial del grado alcohólico natural y la edulcoración.

El objetivo es regular este tipo de vino concreto, cuyo rendimiento de vino final/uva es bajo (máx. 50 %) en comparación con otros tipos debido a la forma en que se secan las uvas (pasificación).

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 2.4 del documento único (Descripción de los vinos).

2.11. *Inserción de una disposición sobre el período de fermentación o de fermentación secundaria*

Se ha introducido una disposición, en línea con la legislación nacional y de la UE pertinente, relacionada con la fermentación y la fermentación secundaria a partir del 31 de diciembre del año en que se vendimia la uva.

Esta modificación tiene como objetivo permitir la fermentación y la fermentación secundaria de los diversos productos vitivinícolas cubiertos por el pliego de condiciones después del 31 de diciembre del año en que se vendimia la uva y hasta el 30 de junio del año siguiente, a condición de que se envíen las notificaciones pertinentes al organismo de control, con el fin de que el colectivo productor pueda gestionar mejor sus existencias de vino.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

2.12. *Características de los vinos a la hora de su consumo*

Tal como requiere la legislación pertinente [artículo 94, apartado 2, letra b), inciso ii), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013], se han descrito las características analíticas y organolépticas de todos los tipos de productos cubiertos por el pliego de condiciones, tanto para los tipos nuevos como para los previstos en el pliego de condiciones previo.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 2.4 del documento único (Descripción de los vinos).

2.13. *Denominación y presentación Uso del término tradicional «Vendemmia Tardiva» («vendimia tardía»)*

Se ha previsto la inclusión del término tradicional «Vendemmia Tardiva» en la etiqueta con arreglo a la legislación nacional y de la UE pertinente.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

2.14. *Envasado*

A través de una modificación formal, se ha reformulado el texto con el fin de ampliar el alcance de las disposiciones en vigor sobre el uso de envases y sistemas de sellado para incluir también la categoría del mosto de uva parcialmente fermentado.

Este artículo también se ha modificado con el fin de regular el uso de tapones con forma de champiñón para los vinos de aguja, en concreto para limitar a 7 cm la longitud de la cápsula de aluminio que cubre este tipo de tapones y el cuello de la botella, con arreglo a la legislación nacional y de la UE, con el fin de que el envasado de los vinos de aguja sea diferente al de los vinos espumosos, que por lo general tienen unas cápsulas de aluminio más largas (10-12 cm).

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

2.15. *Vínculo con la zona geográfica*

Se ha ampliado la información sobre el vínculo con la zona geográfica con el fin de tener en cuenta la ampliación de la zona de producción descrita en el artículo 3.

Además, se han realizado los añadidos pertinentes en la sección en que se describe el vínculo entre las características cualitativas del producto y el entorno geográfico. El objetivo es tener en cuenta los nuevos tipos introducidos (en concreto los vinos *passito* y espumosos).

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y a la sección 2.8 del documento único (Vínculo con la zona geográfica).

2.16. *Referencias a la estructura de control*

Se han actualizado las referencias a la estructura de control debido a que la Inspección Central para la Salvaguarda de la Calidad y la Prevención del Fraude en lo relativo a los Productos Agroalimentarios del Ministerio ha sido sustituida por Valoritalia s.r.l, un organismo de inspección autorizado.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

dell'Emilia

Emilia

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. *Bianco «dell'Emilia» / «Emilia» (categoría de vino), incluida la indicación de una o más variedades de uva*

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: intensidad adecuada, destacadas notas florales o frutales que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas y del entorno de cultivo.

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 13,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Bianco Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: intensidad adecuada, con notas florales y frutales que aportan esencialmente frescura y que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas.

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Rosso «dell'Emilia» / «Emilia» (categoría de vino), incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco*

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas de fruta más o menos madura, en ocasiones acompañadas de matices florales, normalmente violetas, y de notas especiadas, dependiendo de las variedades de uva utilizadas y de la zona de cultivo.

Sabor: seco, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 10,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Rosso Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: de seco a dulce, intenso y con una frescura agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Rosso Novello «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva distinta de lambrusco

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *Rosato «dell'Emilia» / «Emilia» (categoría de vino)*

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma: prevalencia de notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *Rosato Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma: ligeras notas florales, acompañadas de unas notas frutales más marcadas.

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. *Bianco Spumante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco*

Espuma: delicada y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. *Bianco Passito «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva*

Color: dorado con tendencia a ambarino.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

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

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

10. *Mosto de uva parcialmente fermentado Bianco «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: intensidad adecuada, con notas florales y frutales que aportan esencialmente frescura y que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas.

Sabor: dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

11. *Rosso Spumante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

12. *Rosso Passito «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva*

Color: granate intenso.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

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

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

13. *Mosto de uva parcialmente fermentado Rosso «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva distinta de lambrusco*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

14. *Rosato Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

15. *Mosto de uva parcialmente fermentado Rosato «dell'Emilia» / «Emilia»*

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

16. *Lambrusco Rosso Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con destacadas notas florales.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

17. *Lambrusco Rosso Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

18. *Lambrusco Rosso Novello Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

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

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

19. *Mosto de uva parcialmente fermentado Lambrusco Rosso «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

20. *Lambrusco Rosato Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: agradable, acusado, fragante y con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco e intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

21. *Lambrusco Rosato Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rosa más o menos intenso. Aroma: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

22. *Lambrusco (vinificado en blanco) Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y con destacadas notas florales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

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

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

23. *Lambrusco (vinificado en blanco) Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

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

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

24. *Lambrusco (vinificado en blanco) Novello Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

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

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

25. *Mosto de uva parcialmente fermentado Lambrusco (vinificado en blanco) «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

26. *Pinot Nero «dell'Emilia» / «Emilia» (vinificado en blanco)*

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y perfumado.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

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

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

27. *Pinot Nero Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia» (vinificado en blanco)*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y perfumado con destacadas notas frutales.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

28. *Pinot Nero Spumante «dell'Emilia» / «Emilia» (vinificado en blanco)*

Espuma: delicada y persistente.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: fragante, perfumado.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a 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 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas enológicas

a. Prácticas enológicas esenciales

1. Aumento artificial del grado alcohólico natural. Edulcoración y fermentación secundaria

Restricción relativa a las prácticas enológicas

Podrá incrementarse el grado alcohólico volumétrico natural mediante el enriquecimiento con mosto de uva concentrado obtenido a partir de uvas procedentes de la zona de producción delimitada o con mosto de uva concentrado o rectificado, respetándose los límites y las demás disposiciones previstos en la legislación nacional y de la UE.

La indicación geográfica típica «dell'Emilia» / «Emilia» está reservada para los productos vitivinícolas de las categorías pertinentes para los que al menos el 85 % de su contenido, o de los productos anteriores al vino empleados, proceda de la zona de producción delimitada, incluidos los productos empleados como edulcorante o para la fermentación secundaria.

2. Fermentación en blanco de uvas *pinot nero*

Práctica enológica específica

Tradicionalmente, los vinos de aguja y espumosos se han elaborado mediante la fermentación en blanco de uvas *pinot nero*. La fermentación en blanco de uvas *pinot nero* permite elaborar un vino de color blanco dotado de un aroma agradable con notas elegantes y de una espuma delicada y persistente.

b. Rendimientos máximos

1. Bianco, rosso, rosato, fogarina, fortana, lambrusco, montù y trebbiano (todos los tipos cubiertos excepto passito)

232 hectolitros por hectárea

2. Alionza, ancellotta, moscato bianco y grechetto gentile (todos los tipos cubiertos excepto passito)

208 hectolitros por hectárea

3. Malvasia (de malvasia di candia aromatica) (todos los tipos cubiertos excepto passito)

192 hectolitros por hectárea

4. Chardonnay y spergola (todos los tipos cubiertos excepto passito)

184 hectolitros por hectárea

5. Barbera, cabernet franc, sangiovese y sauvignon (todos los tipos cubiertos excepto passito)

168 hectolitros por hectárea

6. *Cabernet sauvignon, malbo gentile, malvasia bianca, marzemino y merlot* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

160 hectolitros por hectárea

7. *Pinot bianco, pinot grigio, pinot nero y riesling italico* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

160 hectolitros por hectárea

8. *Bianco passito, rosso passito y fogarina passito*

145 hectolitros por hectárea

9. *Grechetto gentile passito*

130 hectolitros por hectárea

10. *Malvasia* (de *malvasia di candia aromatica*) *passito*

120 hectolitros por hectárea

11. *Spergola passito*

115 hectolitros por hectárea

12. *Sauvignon passito*

105 hectolitros por hectárea

13. *Malbo gentile passito y marzemino passito*

100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona en que se producen las uvas empleadas para la elaboración de vinos y mostos de uva parcialmente fermentados con la indicación geográfica protegida «dell'Emilia» / «Emilia» abarca todo el territorio administrativo de las provincias de Bolonia, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza y Reggio Emilia. En la provincia de Bolonia, la indicación geográfica protegida «dell'Emilia» / «Emilia» puede utilizarse para uvas cultivadas en la margen derecha del río Sillaro destinada a su uso para la elaboración de los productos vitivinícolas cubiertos por la denominación, a excepción de los tipos *lambrusco*.

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

Albana B.

Alicante N.

Alionza B.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Bervedino B.

Biancame B. – Bianchello

Bombino Bianco B. – Bonbino

Bonarda N. – Uva rara

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Canina nera N. – Canina

Centesimino N.

Chardonnay B.

Ciliegiolo N. – Morettone

Cornacchia N.

Croatina N. – Bonarda

Dolcetto N.
Durella B. – Durello
Ervi N.
Famoso B.
Fiano B.
Forgiari N.
Fortana N. – Uva d'oro
Gamay N.
Garganega B. – D'oro B.
Groppello gentile N. – Groppello
Lambrusco barghi N. – Lambrusco
Lambrusco benetti N. – Lambrusco
Lambrusco grasparossa N. – Groppello grasparossa
Lambrusco grasparossa N. – Lambrusco
Lambrusco maestri N. – Lambrusco
Lambrusco marani N. – Lambrusco
Lambrusco montericco N. – Lambrusco
Lambrusco oliva N. – Lambrusco
Lambrusco salamino N. – Lambrusco
Lambrusco viadanese N. – Lambrusco
Lambrusco a foglia frastagliata N. – Enantio N.
Lambrusco a foglia frastagliata N. – Lambrusco
Lambrusco di sorbara N. – Lambrusco
Lanzesa B.
Malbo gentile N.
Malvasia istriana B. – Malvasia
Malvasia bianca di candia B. – Malvasia
Malvasia di candia aromatica B. – Malvasia
Malvasia rosa Rs.
Manzoni bianco B. – Incrocio manzoni 6.0.13 B.
Marsanne B.
Marzemino N. – Berzamino
Marzemino N. – Berzemino
Melara B.
Merlese N.
Montepulciano N.
Montù B. – Montuni
Moscato bianco B. – Moscato
Mostosa B.
Müller thurgau B. – Riesling x sylvaner
Negretto N.
Ortrugo B.

Pelagos N.
Perla dei vivi N.
Petit verdot N
Pignoletto B. – Alionzina
Pignoletto B. – Grechetto gentile
Pinot bianco B. – Pinot
Pinot grigio – Pinot
Pinot nero N. – Pinot
Raboso veronese N. – Raboso
Rebo N.
Refosco dal peduncolo rosso N. – Refosco
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling renano B. – Riesling
Ruggine B.
Sangiovese N. – Sangiovese
Santa maria B.
Sauvignon B. – Sauvignon blanc
Scarsafoglia B.
Sgavetta N.
Spergola B.
Syrah N. – Shiraz
Termarina N.
Terrano N. – Lambrusco dal peduncolo rosso
Tocai friulano B.
Traminer aromatico Rs
Trebbianina B.
Trebbianino modenese B. – Trebbiano
Trebbianino romagnolo B. – Trebbiano
Trebbianino toscano B. – Biancame B.
Trebbianino toscano B. – Trebbiano
Uva del fantini N.
Uva del tondé N.
Uva longanesi N.
Uva tosca N.
Verdea B. – Colombana bianca
Verdicchio Bianco B. – Verdicchio
Vernaccina B.
Verucese N.

8. Descripción del/de los vínculo(s)

8.1. «dell'Emilia» / «Emilia»: categorías de vino, vino espumoso, vino de aguja, mosto de uva parcialmente fermentado y vino de uvas pasificadas

Información sobre la zona geográfica

Factores naturales que contribuyen al vínculo:

Para todas las categorías cubiertas por el pliego de condiciones, la zona de producción para los vinos con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia» abarca todo el territorio administrativo de las provincias de Bolonia, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza y Reggio Emilia.

Esta zona disfruta de unas condiciones climáticas y del suelo uniformes debido a que el terreno tiene un origen, una orografía y una exposición comunes, y toda la zona resulta sumamente apropiada para las actividades vitícolas que en ella abundan. En concreto, las condiciones climáticas han creado un paisaje uniforme, lo que implica que los viñedos de la zona en que se producen los vinos con IGP «dell'Emilia» / «Emilia» utilizan mayoritariamente las mismas técnicas de cultivo.

Los viñedos se encuentran situados a diferentes altitudes, desde las planicies hasta zonas más elevadas, dependiendo de las variedades de uva cultivadas y de la tradición vitícola y enológica, y donde menos viñas hay es en la parte alta de los Apeninos, donde el clima es demasiado frío.

Los perfiles de temperatura de la zona son sumamente variables y van desde una temperatura subcontinental (la más importante para una región vitícola) hasta temperaturas más bajas.

La planicie, cuya altitud suele ser de entre 2 y 70 m sobre el nivel del mar, cubre una superficie continua que va desde el río Po hasta la costa del Adriático y llega hasta los amplios valles Apeninos, que alcanzan altitudes de hasta 1 500 m sobre el nivel del mar. En las estribaciones llanas y en la llanura aluvial caracterizada por depósitos verticales, los sedimentos proceden principalmente de los ríos y arroyos de los Apeninos, mientras que los sedimentos de la llanura serpenteante y de la llanura del delta fueron creados por el río Po.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y en menor medida en primavera. La escasez de agua es un fenómeno que se produce principalmente durante el verano y que se mitiga a través de la elevada humedad relativa del aire y del suministro natural de agua subterránea. Las precipitaciones aumentan con la altitud, alcanzando niveles que van desde los 800 mm en la periferia de los Apeninos adyacente a las llanuras hasta más de 2 000 mm en la zona más elevada de los Apeninos, y también hay más días lluviosos.

Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo:

La expansión de la viticultura en Emilia se ha documentado en gran medida desde la época romana, y su evolución ha estado relacionada con la domesticación de variedades de uva silvestres o nativas y con unas técnicas de cultivo en constante evolución que son testigo del estrecho vínculo entre las actividades humanas y los factores ambientales.

Durante los mil años que el cultivo de la vid y la historia del ser humano han ido de la mano, se han creado vínculos inextricables que se reflejan en la cultura local y en las prácticas agrícolas y enológicas tradicionales y que, de una manera más general, se expresan a través del arte y la gastronomía.

Con la ayuda de las escuelas técnicas de agronomía de Reggio Emilia, Finale Emilia y Castelfranco Emilia, que impartieron formación y difundieron nuevas técnicas de vinificación, se han logrado avances científicos y tecnológicos. Si bien la viticultura moderna le debe mucho a este tipo de actividades de capacitación y difusión, el colectivo viticultor de la región también ha realizado un aporte importante al introducir procesos y métodos de gestión de viñedos que combinan la sostenibilidad ambiental y económica con tecnologías de vinificación innovadoras.

8.2. «dell'Emilia» / «Emilia»: categoría de vino

Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles a su origen geográfico y sobre el vínculo causal con la zona geográfica

Los vinos blancos («bianco») «dell'Emilia» / «Emilia» tienen un color entre amarillo pajizo y dorado, en ocasiones con un toque de verde claro o cobrizo, como en el caso del *pinot grigio*. En la fase olfativa, se caracterizan por un aroma sutil y delicado con notas frutales típicas de la principal variedad de uva utilizada, en particular en el caso de variedades aromáticas o semiaromáticas como *spergola* y *trebbiano*. En boca, los vinos son entre secos y dulces, armoniosos, bien estructurados, frescos y llenos de sabor.

Los vinos rosados («rosato») «dell'Emilia» / «Emilia» tienen un color rosa más o menos intenso dependiendo del proceso de vinificación utilizado. El sabor es fresco y armonioso, va desde seco hasta dulce y tiene una acidez equilibrada.

Los vinos tintos («rosso») «dell'Emilia» / «Emilia» tienen un color rojo rubí más o menos intenso, y en la fase olfativa son vínicos y con notas florales o frutales dependiendo de la variedad de uva con que estén hechos. El sabor, armonioso y bien estructurado, puede ser desde seco hasta dulce.

Los vinos tintos jóvenes («novello») reflejan los aromas y sabores asociados a la técnica específica de la maceración carbónica utilizada para fabricar vino a partir de las uvas, que fomenta su perfil vínico y las notas típicas de la variedad de uva.

Las características cualitativas de los vinos se ven influidas por las condiciones climáticas y del suelo existentes en la zona de producción. El clima templado, fresco y con brisa, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua debido a las precipitaciones que se suceden también en los meses de verano y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una maduración óptima de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos, combinado con otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que también pueden apreciarse en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo tanto, el vínculo causal se basa en las propiedades específicas del producto que pueden atribuirse a su origen geográfico.

8.3. «dell'Emilia» / «Emilia»: categorías de vino espumoso, vino de aguja y mosto de uva parcialmente fermentado

Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles a su origen geográfico y sobre el vínculo causal con la zona geográfica

La producción de vinos espumosos y de aguja es una tradición centenaria que se considera el buque insignia de la vitivinicultura local. El especial cuidado con que se llevan a cabo la fase de cultivo y vendimia de las uvas y su transformación en el vino de base, así como el posterior período de fermentación secundaria, otorga a los vinos espumosos y de aguja una sutileza y una elegancia particulares.

Los vinos espumosos y de aguja y los mostos de uva parcialmente fermentados deben su calidad a la disponibilidad de uvas con unas características cualitativas ideales para la elaboración de este tipo de vino.

La liberación moderada de dióxido de carbono, lograda mediante fermentación natural en envases cerrados, da lugar a unos vinos de aguja frescos y vivos, tanto blancos como rosados o tintos.

La especialización del proceso de producción ha permitido identificar las variedades más adecuadas para su transformación en vino de aguja y llevar a cabo una fermentación secundaria utilizando equipos con una tecnología vanguardista, factores que han contribuido a aumentar la calidad del producto final.

Esto mismo se aplica a los mostos de uva parcialmente fermentados, tanto blancos como rosados o tintos, que se producen utilizando el método de granväs (o Martinotti) con el fin de dotar al producto final de frescura en combinación con un grado alcohólico moderado.

Las características cualitativas de los vinos se ven influidas por las condiciones climáticas y del suelo existentes en la zona de producción. El clima templado, fresco y con brisa, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua debido a las precipitaciones que se suceden también en los meses de verano y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una maduración óptima de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos, combinado con otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que también pueden apreciarse en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo tanto, el vínculo causal se basa en las propiedades específicas del producto que pueden atribuirse a su origen geográfico.

8.4. «dell'Emilia» / «Emilia»: categoría de vino de uvas pasificadas

Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles a su origen geográfico y sobre el vínculo causal con la zona geográfica

Dependiendo de la variedad utilizada, el color va desde el amarillo dorado hasta el ámbar en los vinos blancos y llega hasta el granate. El aroma es delicado y destaca por unas notas de uvas pasificadas, en ocasiones siendo especiado y evocando la miel y la fruta madura. El sabor es intenso y armonioso y puede ir de seco a dulce, si bien la mayoría de los vinos tienen un mayor contenido de azúcar.

Aunque los vinos de uvas pasificadas («passito») pueden elaborarse con todas las variedades de uva, tanto blancas como tintas, las más utilizadas son las variedades aromáticas (*moscato giallo*, *moscato rosa* y *traminer aromático*) y semiaromáticas (*goldtraminer*, *nosiola*, *riesling renano*, *sauvignon*, etc.).

Las uvas se secan en instalaciones de secado específicas, y la duración del período de pasificación varía dependiendo de la intensidad de las características que se busque proporcionar al producto final a través de esta técnica.

La selección de las uvas que se utilizarán para fabricar los vinos *passito* se hace en función de las características físicas y cualitativas específicas del racimo.

Los racimos cuyas uvas están sumamente separadas entre sí son especialmente apropiados para su secado, y se seleccionan en el viñedo en el momento de la vendimia.

El secado se ve favorecido por la gran variación de temperatura entre el día y la noche, que es especialmente marcada al final del verano y en otoño.

Las características cualitativas de los vinos se ven influidas por las condiciones climáticas y del suelo existentes en la zona de producción. El clima templado, fresco y con brisa, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua debido a las precipitaciones que se suceden también en los meses de verano y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una maduración óptima de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos, combinado con otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que también pueden apreciarse en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo tanto, el vínculo causal se basa en las propiedades específicas del producto que pueden atribuirse a su origen geográfico.

9. Condiciones complementarias esenciales

Excepción relativa a la vinificación y la transformación en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Descripción de la condición:

En virtud de la excepción prevista en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (CE) n.º 607/2009, el proceso de fabricación del mosto de uva parcialmente fermentado y de todas las demás categorías de vino con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la producción y la fermentación secundaria de vino de aguja y espumoso, podría llevarse a cabo, además de en la zona de producción delimitada, en las provincias adyacentes de Rávena, Forlì-Cesena, Mantua y Cremona.

Indicación de dos o más variedades de uva en la etiqueta

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Descripción de la condición:

Para que los vinos con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia» puedan designarse con los nombres de dos o más variedades de uva, cada una de las variedades «secundarias» debe representar más del 15 % del contenido total, y las variedades deben indicarse en la etiqueta en orden descendiente en función de las cantidades de uva realmente utilizadas.

El objetivo es garantizar que los vinos así obtenidos y designados reflejen las características de todas las variedades de uva de que están compuestos con miras a evitar que se facilite información engañosa de cara al consumo, puesto que la legislación de la UE pertinente [artículo 62, apartado 1, letra c), inciso ii), del Reglamento (CE) n.º 607/2009] no establece ningún porcentaje mínimo para las variedades de uva «secundarias» utilizadas.

Esta disposición restrictiva se ajusta a lo dispuesto en el artículo 70, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 607/2009, que permite que los Estados miembros establezcan disposiciones de etiquetado más restrictivas en el pliego de condiciones, en concreto en lo relativo a la indicación de variedades de uva.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13479>

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