



Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2022/C 31/01	Comunicación de la Comisión relativa a la aplicación de las normas transitorias de origen que establecen la acumulación diagonal entre las Partes Contratantes de aplicación en la zona paneuromediterránea (PEM)	1
2022/C 31/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10554 — BLACKSTONE / FRANCISCO PARTNERS / RENAISSANCE) ⁽¹⁾	4
2022/C 31/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10422 – WMG / BLACKROCK GROUP / INFLUENCE MEDIA / THE INITIAL FUND) ⁽¹⁾	5
2022/C 31/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10535 — GIP / APG / AUSTRALIANSUPER / PEEL GROUP / PEEL PORTS) ⁽¹⁾	6

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión Europea

2022/C 31/05	Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping	7
--------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 31/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10555 – ADIA / TRANSURBAN / AUSTRALIANSUPER / CPP INVESTMENTS / WCX) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	8
--------------	---	---

2022/C 31/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10540 — ECDC / HPIL / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	10
2022/C 31/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10599 – Clearlake Capital Group / STG Partners / Dodge Construction Network) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	12
2022/C 31/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10587 – BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	14

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 31/10	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	16
2022/C 31/11	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.....	20
2022/C 31/12	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	25

Corrección de errores

2022/C 31/13	Corrección de errores de la Declaración Conjunta del Parlamento Europeo, el Consejo de la Unión Europea y la Comisión Europea — Prioridades legislativas de la UE para 2022 (DO C 514 I de 21.12.2021)	32
--------------	--	----

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

Comunicación de la Comisión relativa a la aplicación de las normas transitorias de origen que establecen la acumulación diagonal entre las Partes Contratantes de aplicación en la zona paneuromediterránea (PEM)

(2022/C 31/01)

A efectos de la aplicación de la acumulación diagonal del origen entre las Partes Contratantes de aplicación ⁽¹⁾, las Partes Contratantes de aplicación afectadas se notificarán mutuamente, a través de la Comisión Europea, las normas de origen vigentes con las demás Partes Contratantes de aplicación.

Cabe recordar que la acumulación diagonal (de procesos productivos, de transformación y/o de materiales) solo puede aplicarse si las Partes Contratantes de aplicación de fabricación final y de destino final han celebrado acuerdos de libre comercio, que establezcan normas idénticas en materia de origen, con todas las Partes Contratantes de aplicación que intervengan en la adquisición del carácter de originario.

Los productos originarios de una Parte Contratante de aplicación que no haya celebrado un acuerdo con las Partes Contratantes de aplicación de fabricación final y destino final se considerarán no originarios.

En los cuadros adjuntos, elaborados con arreglo a las notificaciones efectuadas por las Partes Contratantes de aplicación a la Comisión Europea, se precisa lo siguiente:

Cuadro 1: presentación simplificada de las posibilidades de acumulación a 1 de enero de 2022.

Cuadro 2: fecha a partir de la cual es aplicable la acumulación diagonal.

En el cuadro 1, una «X» indica la existencia entre dos socios de un acuerdo de libre comercio que incluye normas que autorizan la acumulación sobre la base de normas transitorias de origen. Para utilizar la acumulación diagonal con un tercer socio, se requiere una «X» en todas las intersecciones entre los tres socios en el cuadro.

En el cuadro 2, las fechas mencionadas se refieren a la fecha de aplicación de la acumulación diagonal sobre la base del artículo 8 del apéndice A de cada protocolo sobre normas de origen entre las Partes contratantes de aplicación, caso en el que la fecha va precedida por «(T)».

A continuación, figuran los códigos de las Partes Contratantes que aparecen en los cuadros.

— Unión Europea	UE
— Estados de la AELC:	
— Islandia	IS

⁽¹⁾ «Parte Contratante de aplicación»: Parte Contratante en el Convenio PEM que incorpore estas normas transitorias en sus acuerdos comerciales bilaterales preferenciales con otra Parte Contratante en el Convenio PEM.

— Suiza (incluido Liechtenstein) ⁽²⁾	CH (+ LI)
— Noruega	NO
— Feroe	FO
— Participantes en el Proceso de Barcelona:	
— Jordania	JO
— Palestina ⁽³⁾	PS
— Participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación:	
— Albania	AL
— Macedonia del Norte	MK
— Serbia	RS
— Georgia	GE
— Moldavia	MD

La presente Comunicación sustituye a la Comunicación 2021/C 492/01 (DO C 492 de 8.12.2021, p. 1).

Cuadro 1

Presentación simplificada de las posibilidades de acumulación diagonal en virtud de las normas de origen transitorias en la zona paneuromediterránea a 1 de enero de 2022

	UE	CH (+ LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	RS	GE	MD
UE		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CH (+ LI)	X		X	X				X		X		
IS	X	X		X				X		X		
NO	X	X	X					X		X		
FO	X											
JO	X											
PS	X											
AL	X	X	X	X								
MK	X											
RS	X	X	X	X								
GE	X											
MD	X											

⁽²⁾ Suiza y el Principado de Liechtenstein forman una unión aduanera.

⁽³⁾ Esta denominación no debe interpretarse como el reconocimiento de un Estado de Palestina y se utiliza sin perjuicio de las posiciones individuales de los Estados miembros al respecto.

Cuadro 2

Fecha de aplicación de las normas de origen transitorias que establecen la acumulación diagonal en la zona paneuromediterránea

	UE	CH (+ LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	RS	GE	MD
UE		(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 9.9.2021	(T) 6.12.2021	(T) 1.9.2021	(T) 16.11.2021
CH (+ LI)	(T) 1.9.2021		(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021				(T) 1.1.2022		(T) 1.1.2022		
IS	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021		(T) 1.11.2021				(T) 1.1.2022		(T) 1.1.2022		
NO	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021					(T) 1.1.2022		(T) 1.1.2022		
FO	(T) 1.9.2021											
JO	(T) 1.9.2021											
PS	(T) 1.9.2021											
AL	(T) 1.9.2021	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022								
MK	(T) 9.9.2021											
RS	(T) 6.12.2021	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022								
GE	(T) 1.9.2021											
MD	(T) 16.11.2021											

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.10554 — BLACKSTONE / FRANCISCO PARTNERS / RENAISSANCE)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 31/02)

El 12 de enero de 2022, 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 32022M10554. 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.10422 – WMG / BLACKROCK GROUP / INFLUENCE MEDIA / THE INITIAL FUND)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 31/03)

El 12 de enero de 2022, 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 32022M10422. 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.10535 — GIP / APG / AUSTRALIANSUPER / PEEL GROUP / PEEL PORTS)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 31/04)

El 17 de enero de 2022, 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 32022M10535. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA
COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN EUROPEA

Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2022/C 31/05)

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

2. Procedimiento

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

3. Plazo

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

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

Producto	País(es) de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración ⁽¹⁾
Determinados productos planos laminados en caliente de hierro, de acero sin alear o de los demás aceros aleados	Brasil, Irán, Rusia y Ucrania	Derecho antidumping	Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1795 de la Comisión, de 5 de octubre de 2017, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de determinados productos planos laminados en caliente de hierro, de acero sin alear o de los demás aceros aleados, originarios de Brasil, Irán, Rusia y Ucrania y se da por concluida la investigación en relación con las importaciones de determinados productos planos laminados en caliente de hierro, de acero sin alear o de los demás aceros aleados originarios de Serbia (DO L 258 de 6.10.2017, p. 24)	7.10.2022

⁽¹⁾ La medida expirará a las doce de la noche (00.00) del día indicado en esta columna.

⁽¹⁾ DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.10555 – ADIA / TRANSURBAN / AUSTRALIANSUPER / CPP INVESTMENTS / WCX)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 31/06)

1. El 14 de enero de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Tawreed Investments Limited («Tawreed», Islas Caimán), bajo el control de Abu Dhabi Investment Authority («ADIA», Emiratos Árabes Unidos).
- AustralianSuper Pty Ltd («AustralianSuper», Australia).
- Transurban Holdings Limited («Transurban», Australia).
- Canada Pension Plan Investment Board («CPP Investments», Canadá).
- WestConnex («WCX», Australia).

Tawreed, AustralianSuper, Transurban y CPP Investments adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de WCX.

La concentración se realiza mediante un contrato o cualquier otro medio.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Tawreed: sociedad de inversión que gestiona una cartera de inversiones a escala mundial y se centra en los activos de infraestructuras.
- AustralianSuper: fondo de pensiones sectorial público.
- Transurban: empresa de gestión de peajes de carreteras que gestiona y promueve redes de peaje urbanas en Australia, Canadá y los Estados Unidos.
- CPP Investments: organización de gestión de inversiones.
- WCX: promoción, mantenimiento, explotación y comercialización de carreteras de peaje en Australia.

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

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

M.10555 – ADIA / TRANSURBAN / AUSTRALIANSUPER / CPP INVESTMENTS / WCX

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10540 — ECDC / HPIL / JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 31/07)

1. El 12 de enero de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Energy City Development Company («ECDC», Arabia Saudí), filial propiedad al cien por cien de Saudi Arabian Oil Company («Saudi Aramco», Arabia Saudí).
- Hutchison Port Investments Limited («HPIL», Islas Caimán), perteneciente a CK Hutchison Holdings Limited («CKHH», Hong Kong).

ECDC y HPIL adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Energy City Logistics Company LLC («empresa en participación», Arabia Saudí).

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

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- ECDC sociedad propietaria y promotora del parque energético del rey Salman (King Salman Energy Park, SPARK), una zona industrial en promoción situada en el reino de Arabia Saudí,
- HPIL: promueve y explota terminales de contenedores a escala mundial y presta servicios logísticos conexos.
- Empresa en participación: tendrá su sede y actividades en el reino de Arabia Saudí. Promoverá, comercializará y explotará el puerto seco y la zona logística conexa en SPARK.

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

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

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

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

M.10540 — ECDC / HPIL/ JV

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10599 – Clearlake Capital Group / STG Partners / Dodge Construction Network)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 31/08)

1. El 14 de enero de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Clearlake Capital Group, L.P. («Clearlake», Estados Unidos).
- Dodge Construction Network Holdings, L.P. («Dodge», Estados Unidos), bajo el control de STG Partners, LLC («STG», Estados Unidos).

Clearlake y STG adquieren, a efectos de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Dodge.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Clearlake: inversiones en capital inversión, con sociedades en cartera con actividades en los sectores de programas informáticos y servicios basados en la tecnología, energía y productos industriales, y productos de consumo.
- STG: inversiones en capital inversión, con sociedades en cartera con actividades en los sectores de programas informáticos, datos y análisis.
- Dodge: sociedad proveedora de datos, análisis, noticias e inteligencia al servicio de la industria de la construcción comercial norteamericana.

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

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

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

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

M.10599 – Clearlake Capital Group / STG Partners / Dodge Construction Network

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10587 – BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 31/09)

1. El 14 de enero de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Blackstone Inc. («Blackstone», Estados Unidos).
- Warburg Pincus LLC («Warburg Pincus», Estados Unidos).
- Nexus Parent LLC («IntraFi Group», Estados Unidos), bajo el control de Blackstone.

Blackstone y Warburg Pincus adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de IntraFi Group.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Blackstone: sociedad gestora de activos a escala mundial. Tiene su sede en los Estados Unidos y oficinas en Europa y Asia. Cotiza en la Bolsa de Nueva York.
- Warburg Pincus: sociedad de responsabilidad limitada de Nueva York y gestora de los fondos de capital inversión de Warburg Pincus. Es una sociedad de capital inversión con sede en Nueva York.
- IntraFi Group: sociedad proveedora de soluciones de tecnología financiera que presta servicios de colocación de depósitos y financiación mayorista a entidades financieras.

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

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

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

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

M.10587 – BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2022/C 31/10)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Barbera d'Alba»

PDO-IT-A1068-AM04

Fecha de la comunicación: 21 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVO DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Barbera d'Alba – Designación de la subzona Castellinaldo

La subzona Castellinaldo se incluye en la zona geográfica delimitada de la DOP Barbera d'Alba, cuyas características específicas se refieren a una zona especialmente idónea, que está incluida en el pliego de condiciones de la Barbera d'Alba desde su creación y que es tradicionalmente conocida, tanto que, ya a principios del siglo XX, se elaboraban en esta zona vinos etiquetados como Barbera Castellinaldo y, posteriormente, en los años noventa, los productores se organizaron en asociaciones para elaborar vinos de la DOP con parámetros más restrictivos. El territorio de la subzona «Castellinaldo» está expresamente definido e incluye el municipio de Castellinaldo d'Alba y parte de los municipios de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito y Guarene, en la provincia de Cuneo. La subzona Castellinaldo está regulada en la parte inferior del pliego de condiciones de la Barbera d'Alba, con condiciones más restrictivas destinadas a potenciar sus características específicas. Aquí el componente arenoso es menos determinante y el suelo tiene más similitudes con la zona a la derecha del Tanaro. Desde el punto de vista morfológico, las colinas son mucho más suaves que en el resto de la zona de la DOP y se observa un componente arenoso más reducido, que también se ve compensado por la presencia de arcilla (Marne di Sant'Agata, Fossili Lamine o Tortoniano Superiore). La subzona representa aproximadamente el 20 % de la superficie de la DOP Barbera d'Alba, lo que equivale a una superficie potencial de 207 hectáreas con una producción potencial de unas 1 837 000 botellas.

Las modificaciones se refieren al pliego de condiciones general de la DOP en lo que respecta a los artículos 1 y 9 (inclusión de la subzona Castellinaldo y del vínculo, respectivamente) y a los siguientes apartados: 4. Descripción de los vinos; 5. Prácticas de vinificación, 5.1. Prácticas enológicas específicas y 5.2. Rendimientos máximos; 6. Zona de producción de las uvas; 8. Vínculo con el medio;

2. Zona de producción de las uvas

- En aras de la claridad, la delimitación de la zona de producción de las uvas de la DOP Barbera d'Alba se ha descrito con más detalle, tomándola del pliego de condiciones, ya que la descripción actual era demasiado general. Esta modificación es de carácter formal y no supone ninguna modificación en la delimitación de la zona geográfica.
- También se añade la descripción de la delimitación de la zona de producción de la uva de la DOP Barbera d'Alba, subzona de Castellinaldo.

(*) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Las modificaciones afectan al apartado del documento único «4. Zona geográfica delimitada».

3. Descripción del vínculo

- Se añade el vínculo con la subzona de Castellinaldo.
- La descripción del vínculo, que se complementa con el artículo 9 «Vínculo con el medio ambiente» del pliego de condiciones, también se ha incluido en el apartado correspondiente del documento único «8. Descripción del vínculo».

4. Rendimientos máximos

Se añaden los rendimientos máximos de uva por hectárea, más restrictivos que los correspondientes a los vinos de la DOP general, relativos a la subzona Castellinaldo. La modificación afecta al apartado «5. Prácticas de vinificación», «5.2. Rendimientos máximos» del documento único.

5. Modificaciones de forma

- Se actualizan las referencias relativas a la sección «Otra información – Datos de contacto», puntos 2.1., 2.2. y 2.5. del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Barbera d'Alba

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP – Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción de los vinos:

1. *Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Barbera d'Alba Vigna (Cat. Vino)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí; aroma: afrutado y característico; sabor: seco, con buen cuerpo, armonioso; grado alcohólico volumétrico total mínimo: de 12,00 % a 12,50 % vol.; extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l;

los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

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

2. Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo incluido el viñedo (Cat. Vino)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí tendente a granate a medida que envejece; aroma: afrutado y característico; sabor: seco, con buen cuerpo, armonioso, con buena estructura, grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % vol.; extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l;

los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas de vinificación

Prácticas enológicas específicas

1. Período de envejecimiento de los vinos de la DOP Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo

Práctica enológica específica

— El vino con denominación de origen controlada «Barbera d'Alba» designado con la subzona «Castellinaldo» deberá someterse a un período de envejecimiento de catorce meses, de los cuales al menos seis meses deberán ser en madera y tres en botella, calculados a partir del 1 de noviembre del año en que se cosechó la uva.

Rendimientos máximos:

1. Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore

10 000 kg de uva por hectárea

2. Barbera d'Alba, subzona Castellinaldo

9 500 kg de uva por hectárea

3. Barbera d'Alba y Barbera d'Alba subzona Castellinaldo con la mención «vigna»

9 000 kg de uva por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

— Las uvas destinadas a la elaboración de vinos con la denominación de origen «Barbera d'Alba» deberán producirse en la zona de origen constituida por todo el territorio de los municipios de:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba; y parte del territorio de los municipios de Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero y Sommariva Perno, en la provincia de Cuneo.

— La zona de producción de la uva destinada a la producción de los vinos Barbera d'Alba designados con la subzona Castellinaldo deberá ocupar todo el término municipal de Castellinaldo d'Alba y parte del territorio de los municipios de Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito y Guarene, en la provincia de Cuneo.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Barbera N.

Nebbiolo N.

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

Vínculo con el medio ambiente

- A) El Barbera d'Alba procede de las «Langhe», término que según algunos investigadores procede de «Langues», esto es, las lenguas de tierra que se extienden en un vivo juego de perfiles, que van cambiando con el paso de las estaciones. Desde el punto de vista geológico, estas Langhe trazan su origen hasta la era terciaria o cenozoica, que comenzó hace casi setenta millones de años. Las margas tobáceas blancas caracterizan la zona de producción, en las altas colinas que rodean el río Tanaro. La mayor parte del suelo de la zona pertenece a la formación geológica conocida como «terreno tortoniano», uno de los catorce estratos que componen el suelo sedimentario de la cuenca hidrográfica terciaria del Piemonte. El suelo tortoniano se caracteriza por estratos de arena y margas. Estas margas son de color gris azulado, poco resistentes y dan lugar a colinas blancas bastante bajas y redondeadas, ideales para el cultivo de este tipo de vid. El viduño Barbera es un ejemplo de la riqueza de la comarca de Langa y Roero: excelente para la producción de vinos de guarda, al tiempo que dota de carácter a los vinos más jóvenes. Se cultiva principalmente en las laderas suroccidentales, con un método de crianza en espaldera con poda guyot.
- B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.
- Barbera d'Alba, Cat. (1) Vino, se obtiene a partir de la vinificación monovarietal del viduño Barbera, aunque en algunos casos es tradicional realizar un pequeño ensamblaje con Nebbiolo para suavizar la acidez característica de la variedad de uva.
- C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en las letras A) y B). En el pasado, el Barbera se consideraba un vino «rústico», pero con el tiempo se ha ganado la admiración del público pues ha demostrado ser capaz de ofrecer, mediante procesos de vinificación adecuados, tanto excelentes vinos listos para beber como vinos de mediana longevidad y una buena estructura, que resisten al tiempo y que no hacen sino reafirmar, tras muchos años, las características más originales de una tierra y una vid especialmente prestigiosas. La subzona de Castellinaldo se extiende a la izquierda del río Tanaro, en una zona donde los suelos son más sueltos y el componente arenoso es mayor que en los demás municipios donde se produce el Barbera d'Alba. Estas características siempre diferenciaron los vinos producidos en esta zona, de modo que el dúo «Barbera d'Alba» y «Castellinaldo» fue cada vez más fuerte, hasta el punto de que tras haber sido reconocido en varias publicaciones importantes, como la monografía Fantini a finales del siglo XIX, se mantuvo hasta la década de los noventa, cuando los productores de Castellinaldo, ya unidos en una asociación, decidieron adoptar una normativa de uso más restrictiva con respecto al Barbera d'Alba.

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

—

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17437>

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

(2022/C 31/11)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lacrime di Morro» o «Lacrime di Morro d'Alba»

PDO-IT-A0431-AM03

Fecha de la comunicación: 21 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Indicación obligatoria de la añada de producción de la uva

Descripción:

Artículo 7 (Designación y presentación) - Último párrafo:

«El etiquetado a que se refiere el artículo 1 deberá indicar la añada de producción de la uva en el caso de los envases con un volumen nominal de hasta tres litros».

se modifica como sigue:

«El etiquetado de los vinos a que se refiere el artículo 1 deberá indicar la añada de producción de la uva».

Motivos:

Se trata de una mejora de la redacción del último párrafo del artículo 7 con el fin de clarificar que todos los tipos de vinos de la DOP «Lacrime di Morro» o «Lacrime di Morro d'Alba» deben indicar en sus etiquetas la añada de producción de la uva, de acuerdo con la legislación comunitaria y nacional vigente (Ley n.º 238 de 12 de diciembre de 2016).

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

2. Cierre de los envases

Descripción:

Artículo 8 (Envasado) - Último párrafo:

«Para su despacho a consumo, solo se admiten los envases de vidrio con una capacidad de hasta tres litros para los vinos “Lacrime di Morro” superior o “Lacrime di Morro d'Alba” superior y “Lacrime di Morro” *passito* o “Lacrime di Morro d'Alba” *passito*. No se permite el cierre con tapón de rosca, con precinto o corona».

se modifica como sigue:

«Para su despacho a consumo, solo se admiten los envases de vidrio con una capacidad de hasta tres litros para los vinos “Lacrime di Morro” superior o “Lacrime di Morro d'Alba” superior y “Lacrime di Morro” *passito* o “Lacrime di Morro d'Alba” *passito*. No se permite el cierre con tapón con precinto o corona».

Motivos:

La modificación se refiere a la supresión de la prohibición del uso del tapón de rosca. Dicha modificación no debe entenderse como una «ampliación» del marco legislativo de la DOP, sino como una «adaptación» de la DOP Lacrime di Morro o Lacrime di Morro d'Alba a las necesidades del mercado.

Se modifica el artículo 8 del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Actualización de la dirección de la estructura de control

Descripción:

Actualización de la dirección del domicilio social de la estructura de control.

Motivos:

Se trata de una simple modificación de la redacción con el fin de indicar el nuevo domicilio de la estructura de control (Valoritalia S.r.l.)

Se modifica el artículo 10 del pliego de condiciones.

Se modifica el documento único: Sección 2. DATOS DE CONTACTO - Subsección 2.5. Detalles sobre las estructuras de control

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Lacrime di Morro

Lacrime di Morro d'Alba

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción de los vinos:

1. *Lacrime di Morro o Lacrime di Morro d'Alba*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP Lacrime di Morro o Lacrime di Morro d'Alba se caracterizan por su color rojo rubí, su aroma agradable e intenso y su sabor cautivante, suave y característico. Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 % vol.; extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l. Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa de la UE e italiana.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,50 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

2. *Lacrime di Morro superior o Lacrime di Morro d'Alba superior*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP Lacrime di Morro superior o Lacrime di Morro d'Alba superior se caracterizan por su color rojo rubí vivo, su aroma agradable e intenso y su sabor cautivante, suave y característico.

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.;

acidez total mínima: 4,5 g/l;

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

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa de la UE e italiana.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,50 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3. *Lacrima di Morro passito o Lacrima di Morro d'Alba passito*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP *Lacrima di Morro passito* o *Lacrima di Morro d'Alba passito* se caracterizan por su color rojo más o menos intenso, que a veces tiende al granate, un aroma característico e intenso, un sabor armonioso y aterciopelado.

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,00 % vol. del cual al menos el 13,00 % vol. efectivo;

acidez total mínima: 4,0 g/l;

extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa de la UE e italiana.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas de vinificación

Prácticas enológicas específicas

—

Rendimientos máximos:

1. *Lacrima di Morro* o *Lacrima di Morro d'Alba*

13 000 kg de uvas por hectárea

2. Lacrima di Morro superior o Lacrima di Morro d'Alba superior

10 000 kg de uvas por hectárea

3. Lacrima di Morro *passito* o Lacrima di Morro d'Alba *passito*

13 000 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de la uva apta para la elaboración de los vinos de la DOP Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba se encuentra en la provincia de Ancona y comprende todo el territorio de los municipios de Morro d'Alba, Monte S.Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra y Senigallia, a excepción de los fondos de valle y las laderas de las colinas del municipio de Senigallia orientadas al mar entre la costa y la autopista.

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

Lacrima N.

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

Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba

La zona de producción de los vinos de la DOP Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba tiene una historia milenaria de producción de vino, atestiguada por numerosos documentos antiguos y hallazgos arqueológicos. La descripción ampelográfica del viduño Lacrima se encuentra ya presente en varios escritos del siglo XVIII. La influencia del hombre ha sido de gran importancia tanto en la elección del viduño para cultivo, como en la evolución de las técnicas agronómicas y enológicas. Las características organolépticas tan especiales y únicas de los vinos de la DOP Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba son el resultado de la interacción entre los factores humanos mencionados y los factores naturales del territorio.

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

Añada de producción de la uva

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Es obligatorio indicar la añada de producción de la uva en el etiquetado de los vinos de la DOP «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», «Lacrima di Morro» superior o «Lacrima di Morro d'Alba» superior, «Lacrima di Morro» *passito* o «Lacrima di Morro d'Alba» *passito*.

Envasado, envases y prohibición de algunos sistemas de cierre

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» a los que se refiere el artículo 1 y hasta cinco litros, solo podrán despacharse a consumo en envases de vidrio de capacidad no superior a cinco litros.

Los vinos «Lacrima di Morro» superior o «Lacrima di Morro d'Alba» superior y «Lacrima di Morro» *passito* o «Lacrima di Morro d'Alba» *passito*, solo podrán despacharse a consumo en envases de vidrio de capacidad no superior a tres litros. Para este tipo de vinos, se prohíbe el cierre con tapón con precinto o corona.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17456>

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

(2022/C 31/12)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«**Pla de Bages**»

PDO-ES-A1557-AM05

Fecha de comunicación: 20 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Incremento de los límites de acidez volátil en los vinos blancos, rosados y tintos.

Descripción

Se modifica el párrafo que hace referencia a la acidez volátil para los vinos de la categoría 1, de la siguiente manera:

«Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,70 gr/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,8 gr/l para los vinos tintos.

Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendrán una acidez volátil real máxima de 0,9 gr/l en blancos y rosados y 1,1 gr/l en tintos. « Es decir, para blancos y rosado se pasa de 0,6 a 0,7 gr/l para los jóvenes y a 0,9 gr/l para los que pasen por madera. Y los tintos que hayan estado en bodega se eleva su límite máximo de 1 a 1,1 gr/l.»

Modifica el punto 2.D.3 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Justificación

La motivación de este cambio es la incorporación de nuevos sistemas de vinificación diferentes a los convencionales, donde se utilizan temperaturas de fermentación más altas, levaduras de selección natural y nuevos materiales de vinificación resultando a menudo vinos con acidez volátil más alta.

Al mismo tiempo, en la zona de la Pla de Bages cada vez hay más peso de variedades autóctonas que tienden a ser más sensibles a la hora de vinificar.

2. Eliminar los límites de la densidad de plantación

Descripción

Se elimina el párrafo «La densidad de plantación máxima de 4 500 cepas / ha y una densidad mínima de 2 500 cepas / ha. Cualquier densidad diferente a la mencionada deberá ser aprobada. »

Modifica el punto 3.1 del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Justificación

Las parcelas de viña tienen disposiciones y configuraciones muy heterogéneas debidas a la orografía del terreno de la zona DO Pla de Bages.

Los viñedos se pueden encontrar en campos de cultivo de extensión relativa y fácil manejo mecanizado que hacen que la densidad de plantación pueda superar el máximo de 4 500 cepas / ha.

Asimismo, pequeñas parcelas abancaladas en medio de zonas boscosas y de difícil acceso hacen que la densidad de plantación sea menor a la mínima de 2 500 cepas / ha establecido actualmente en el Pliego de Condiciones.

Atendiendo a que todas ellas son viñedos que se cultivan en la zona y que representan los vinos con Denominación de Origen Pla de Bages, se considera que la limitación de la densidad de plantación no favorece la representación de esta diversidad de viñedos.

3. Indicación de las variedades aptas para elaborar vino dulce natural

Descripción

En el punto donde se describe un tipo de vino de licor, el dulce natural, se especifica que se elaborarán con las variedades de vid Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges.

Modifica el punto 2.D.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación norma pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 14.1 del REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Justificación

La necesidad de completar el punto que define el vino dulce natural, por estar incompleto en el Pliego, faltaba la relación de variedades de uva con las que se permite su elaboración.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Pla de Bages

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos blanco y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Producidos con las variedades contenidas en el punto 6. Los blancos son de color pálido, aromas frescos, florales y de hierbas aromáticas. Siendo zona de importante influencia pirenaica, los aromas de los vinos blancos estarán marcados por la parte más fresca de los descriptivos de cada variedad, con fuerte presencia de frutas ácidas. Los rosados son potentes, elaborados con uvas maduras que confieren una buena estructura y untuosidad. La coloración hay desde maceraciones más cortas hasta los rosados más intensos.

- Grado adquirido mínimo para rosados elaborados sólo con Sumoll y Ull de llebre es 11,5 % vol y resto 12,5 % vol.
- Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendrán una acidez volátil real máxima de 0,9 gr/l .

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

—

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

11

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

11,67

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

180

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Se producen con las variedades autorizadas Los tintos tienen gran intensidad colorante. Las fechas y climatología fría, favorecen maduraciones lentas en otoño que facilitan gran acumulación de color en todas las variedades, aunque hay que destacar que las variedades autóctonas suelen tener menor potencial de color y por tanto, proporcionan vinos de menos color. Son vinos muy estructurados y de gran potencia.

- Grado adquirido mínimo para los elaborados sólo con Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro y Garró/Mandó, es 11,5 % vol
- Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o el envejecimiento, tendrán una acidez volátil real máxima de 1,1 gr/l .

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

—

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

12,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

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

150

3. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino de aguja, responde básicamente a los parámetros descritos en blanco y rosado, con las siguientes características específicas:

1. Son vinos con una acidez superior al estar limitado su grado, y contribuyendo ésta a la sensación de frescor que se verá justamente equilibrada por la presencia de carbónico.
2. Son vinos que aumentarán su sensación de estructura y de noción de amplitud en boca, debido a la sensación táctil del carbónico presente en estos vinos.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

—

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

10,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

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

200

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual estos productos tienen una coloración correspondiente al apartado de los vinos blancos y rosados.

La parte aromática tiene las bases de fruta fresca, cítrica y floral de los vinos base, la crianza sobre lías desarrolladas en botella ofrece notas de fruta seca y de pan.

En boca, son vinos que aumentan claramente la percepción de volumen con respecto a los vinos de origen. La cremosidad es proporcional en los meses de crianza, y el carbónico se muestra integrado. De burbuja fina, estableciendo sinergias con el núcleo ácido de los vinos de la zona, dan las características de frescor y persistencia en boca de los espumosos propios de zonas frías.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

—

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

10,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,3

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

185

5. *Vinos de licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Pueden elaborarse con uvas sobremaduradas o mediante uvas afectadas de podredumbre noble.

En los caso de uvas sobremaduradas los vinos adquieren notas de fruta seca, pasa, almíbares y repostería. En caso de ser obtenido con afectación de podredumbre noble, éstos descriptivos se ven complementados con notas de piel de naranja y miel.

En el caso de obtener vinos dulces naturales mediante paradas de fermentación, normalmente por frío y microfiltración, los vinos tendrían las características de los vinos jóvenes pero con la presencia natural de azúcar.

Se elaboran mistelas, vinos rancios y vino dulce natural.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

—

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

15

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

180

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores calidades. Todos los trabajos vitícolas respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción se realizará según prácticas y métodos generalmente aceptados por la viticultura.

El transporte de la uva vendimiada se debe hacer de la forma más rápida posible y utilizando medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva.

2. Restricción pertinente en la vinificación

La vendimia se realizará con la máxima atención, y se dedicará exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5 % vol. para los vinos blancos y 11 % vol. para los vinos tintos. Esta graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de 9,5 % vol. cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas

70 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas
9 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades tintas
63 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Los municipios de producción de la DOP Pla de Bages son los siguientes:

Aguilar de Segarra

Artés

Avinyó

Balsareny

Calders

Callús

Cardona

Castellbell i el Vilar

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

El Pont de Vilomara i Rocafort

L'Estany

Fonollosa

Gaià

Manresa

Marganell

Moià

Monistrol de Calders

Monistrol de Montserrat

Mura

Navarcles

Navàs

Rajadell

Sallent

Sant Feliu Sasserra

Sant Fruitós de Bages

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Mateu de Bages

Sant Salvador de Guardiola

Sant Vicenç de Castellet

Santpedor

Santa Maria d'Oló

Súria

Talamanca

7. Principales variedades de uva de vinificación

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

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

8.1. *Vino*

Las características agroclimáticas de la comarca denotan una temperatura y una pluviometría marcadamente diferentes de las comarcas fronterizas. La altitud media comarcal y la distancia del mar y la barrera prelitoral le confieren unos aspectos climáticos responsables del núcleo ácido de sus vinos.

La gran masa forestal y la cantidad de hierbas aromáticas existentes por doquier, definen un terruño propio, que influye de forma notoria y específica en todos los productos vinícolas de la DOP Pla de Bages. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores de aquellas hierbas. El romero, el espliego, el tomillo, etc, están presentes.

8.2. *Vino de aguja*

Son válidas las apreciaciones hechas en el apartado anterior de vinos.

8.3. *Vino espumoso de calidad*

La comarca del Bages, tiene una larga tradición en vinos espumosos. Concretamente el término municipal de Artés está amparado por la DOP Cava, ya que desde principios del siglo XX iniciaron la experimentación y la producción de este tipo de vinos. Es decir, fueron pioneros en la producción de vinos espumosos. Las variedades Macabeo, Xarel•lo y Parellada son la base que se utilizan en su elaboración, y tienen las características ya relacionadas en el apartado de vinos.

8.4. *Vino de licor*

La comarca del Bages es una productora inmemorial de vinos de licor; el vino rancio, la mistela y el vino dulce natural, eran bebidas habituales en las casas de la comarca desde hace muchos años. La combinación de un método de elaboración tradicional y las variedades viníferas comarcales, afectadas por el agroclima antes mencionado, proporcionan unas características organolépticas particulares a estos vinos.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado de los vinos de la DOP Pla de Bages debe realizarse dentro de la zona especificada por su Reglamento. Fue una decisión adoptada por el Consejo Regulador al considerar que, dada la pequeña superficie de la DOP, cualquier posible intromisión externa, podría incidir de forma negativa en la calidad, ya que queda fuera del control de este Consejo y podrían desvirtuarse los estándares establecidos.

Enlace al pliego de condiciones

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-condicions-DO-Pla-de-Bages-maig-2021.pdf>

CORRECCIÓN DE ERRORES**Corrección de errores de la Declaración Conjunta del Parlamento Europeo, el Consejo de la Unión Europea y la Comisión Europea — Prioridades legislativas de la UE para 2022**

(Diario Oficial de la Unión Europea C 514 I de 21 de diciembre de 2021)

(2022/C 31/13)

En la página de sumario y en la página 1, en la cabecera:

donde dice: «CONSEJO»,

debe decir: «PARLAMENTO EUROPEO

CONSEJO

COMISIÓN EUROPEA».

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



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

ES