

Diario Oficial de la Unión Europea

C 70



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

65.º año

11 de febrero de 2022

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2022/C 70/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10590 — PAI PARTNERS / OTTP / VEONET) ⁽¹⁾	1
2022/C 70/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10587 — BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP) ⁽¹⁾	2

IV Información

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

Comisión Europea

2022/C 70/03	Tipo de cambio del euro — 10 de febrero de 2022	3
--------------	---	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 70/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10543 — BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING) ⁽¹⁾	4
2022/C 70/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10515 — ILIAD/UPC POLSKA) ⁽¹⁾	6

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 70/06	Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012	7
2022/C 70/07	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	11
2022/C 70/08	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	23

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10590 — PAI PARTNERS / OTTP / VEONET)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 70/01)

El 3 de febrero 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 32022M10590. 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.10587 — BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 70/02)

El 7 de febrero 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 32022M10587. 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 febrero de 2022

(2022/C 70/03)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1439	CAD	dólar canadiense	1,4498
JPY	yen japonés	132,42	HKD	dólar de Hong Kong	8,9142
DKK	corona danesa	7,4404	NZD	dólar neozelandés	1,7076
GBP	libra esterlina	0,84248	SGD	dólar de Singapur	1,5345
SEK	corona sueca	10,5275	KRW	won de Corea del Sur	1 367,52
CHF	franco suizo	1,0571	ZAR	rand sudafricano	17,3078
ISK	corona islandesa	141,80	CNY	yuan renminbi	7,2722
NOK	corona noruega	10,0693	HRK	kuna croata	7,5275
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 390,21
CZK	corona checa	24,350	MYR	ringit malayo	4,7855
HUF	forinto húngaro	354,02	PHP	peso filipino	58,583
PLN	esloti polaco	4,4921	RUB	rublo ruso	85,0187
RON	leu rumano	4,9451	THB	bat tailandés	37,331
TRY	lira turca	15,4838	BRL	real brasileño	5,9668
AUD	dólar australiano	1,5894	MXN	peso mexicano	23,3584
			INR	rupia india	85,9373

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.10543 — BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 70/04)

1. El 4 de febrero 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:

- Biscuit Holding S.A.S. («Biscuit International», Francia), controlada por Platinum Equity.
- Continental Bakeries Holding B.V. («Continental Bakeries», Países Bajos).

Biscuit International adquiere, a efectos de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Continental Bakeries.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Biscuit International fabrica principalmente galletas dulces de marca blanca, aunque también se dedica a la cofabricación de galletas de marca. Biscuit International opera principalmente en Europa y tiene ventas limitadas en los Estados Unidos, África, Asia-Pacífico y América Latina.
- Continental Bakeries fabrica galletas dulces, sustitutos de pan y tostadas. Se centra en productos de marca blanca, aunque también tiene sus propias marcas de galletas. Opera principalmente en Europa y tiene ventas limitadas en los Estados Unidos, África y Asia-Pacífico.

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

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

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

M.10543 — BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING

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

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10515 — ILIAD/UPC POLSKA)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 70/05)

1. El 3 de febrero 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:

- Iliad S.A. (Francia), sociedad matriz del Grupo Iliad («Iliad»), bajo el control de Xavier Niel.
- UPC Polska sp. z o.o. («UPC», Polonia), controlada por Liberty Global Inc.

Iliad S.A. adquiere, a efectos de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control indirecto de la totalidad de UPC.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- En el caso de Iliad S.A.: prestación de servicios de telecomunicaciones en Francia, Italia y Polonia. Iliad S.A. es la sociedad matriz de Iliad, controlada en última instancia por Xavier Niel. Xavier Niel controla, en última instancia, otras empresas activas en diversos sectores. En el sector de las telecomunicaciones, el grupo Xavier Niel opera en Irlanda, Malta, Chipre, Francia, Italia y Polonia.
- En el caso de UPC: prestación de servicios de telefonía fija, servicios de Internet fija, servicios de televisión de pago y servicios de conectividad empresarial y de telecomunicaciones móviles en Polonia.

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

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

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

M.10515 — ILIAD / UPC POLSKA

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2022/C 70/06)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Latvijas lielie pelēkie zirņi»

N.º UE: PDO-LV-01194-AM01 de 12 de abril de 2021

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Latvijas lielie pelēkie zirņi»

2. **Estado miembro o tercer país**

Letonia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

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

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La DOP «Latvijas lielie pelēkie zirņi» designa guisantes de campo (*Pisum sativum* L.) del cultivar «Retrija» de la variedad *maculatum* de guisantes secos.

Esta legumbre seca presenta las siguientes características morfológicas:

Aspecto exterior: grano grueso irregular, de color marrón, vetado con venas oscuras.

Peso medio: peso de 1000 granos: 360-400 g;

densidad aparente: 713-790 g/l.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Propiedades químicas de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» (en %):

- contenido en agua: máx. 16 %
- proteína bruta: 20-34 %
- lípidos: 1,2-2,2 %
- celulosa: máx. 6,8.
- cenizas: máx. 3,5 %

Los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» se consumen con su tegumento ya que este no se desprende, lo que explica también su buena aptitud para la cocción, pues el tegumento se adhiere firmemente al grano.

Las características organolépticas del producto cocido son las siguientes:

- consistencia blanda, harinosa;
- sabor suave, característico, debido a la presencia del tegumento.

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

—

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

Todas las fases de la producción —cultivo, secado y selección— se realizan en la zona delimitada.

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

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción de los productos que se acogen a la DOP comprende casi todo el territorio de Letonia, salvo las regiones siguientes: el litoral del mar Báltico y del golfo de Riga hasta 5 km en el término municipal de Nica, los municipios de Liepāja y Pāvilosta, el litoral del municipio de Ventspils, el litoral del municipio de Dundaga y los municipios de Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti y Salacgrīva.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Los principales factores que determinan la calidad especial de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» son los factores climáticos, las características del suelo, los factores históricos y los conocimientos técnicos humanos.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El territorio de producción de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» se sitúa en una zona templada y su clima lo determina la proximidad del mar y la influencia de las masas de aire procedentes del océano Atlántico. Letonia disfruta, por tanto, de un clima suave y húmedo, con cuatro estaciones bien diferenciadas. El cielo está cargado a menudo de nubes —de 160 a 180 días al año—, y el sol brilla una media de 1 790 horas anuales. Entre mayo y agosto es cuando se registra el mayor número de días de insolación máxima —de 28 a 30 días por término medio— y el sol luce entonces de 8 a 10 horas al día. La pluviosidad anual media es de 574 a 691 mm. El clima suave y húmedo que reina en la zona geográfica crea todas las condiciones propicias para un crecimiento, una floración y una recolección óptimos de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi». En este territorio es donde mejor se expresan las cualidades y características específicas de estas leguminosas.

Las tierras de la zona geográfica, cuyo cultivo oscila entre moderado y bueno, con una distribución granulométrica calcárea areno-limosa y cuyo pH óptimo varía en torno a 7, son fundamentales para el buen crecimiento de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi».

5.2. *Carácter específico del producto*

Los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» secos se distinguen de las demás variedades por sus granos especialmente grandes e irregulares (1 000 granos = 360 a 400 g). El número limitado de granos por vaina lo compensan las buenas propiedades culinarias: el tiempo de cocción es relativamente corto, unos diez minutos, es decir, menos que los demás guisantes. Características del producto cocido: consistencia blanda y harinosa y sabor suave característico, debido a la presencia del tegumento.

Los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» se consumen con el tegumento ya que este no se desprende, lo que explica también su buena aptitud para la cocción con respecto a otras variedades de guisante, dado que el tegumento se adhiere firmemente al grano.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

Los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» son un producto obtenido únicamente gracias a la acción de la naturaleza y a los conocimientos de los productores locales.

1. Factores ambientales que garantizan la calidad elevada del producto (granos irregulares y de consistencia harinosa):

— Clima: las diferencias de higrometría y temperatura en las distintas etapas del crecimiento de la planta constituyen un factor determinante para la obtención de granos de un tamaño tan grande.

El período vegetativo de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» es largo: de 80 a 115 días. Al principio de ese período, el crecimiento y el desarrollo del producto son relativamente lentos, pero las fases de floración y maduración son después muy rápidas. Las condiciones climáticas de Letonia son por tanto ideales para garantizar una cosecha de calidad (granos grandes e irregulares, consistencia harinosa, cocción rápida). Las plantas necesitan agua en el momento de la floración y de la formación de las vainas (segunda mitad del mes de junio y primera mitad del mes de julio), pues el tamaño de los granos y el espesor del tegumento depende de ella. No obstante, una aportación demasiado grande de agua en ese momento frena la maduración, mientras que unas condiciones de sequía propician la formación de granos pequeños con un tegumento más espeso. Tanto en un caso como en el otro, el resultado es un tiempo de cocción más largo y una alteración del sabor de los granos, lo que explica por qué hay que sembrar estos guisantes pronto, a partir de la tercera década de abril, pero antes de la primera década de mayo.

— El pH óptimo del suelo es 7.

Con relación a otras variedades de guisantes, los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» son más exigentes en cuanto a medio de cultivo. Evolucionan bien en terrenos cuyo cultivo oscile entre moderado y bueno, de distribución granulométrica calcárea areno-limosa, pero también se pueden cultivar, con rendimientos menores, en suelos arenosos, areno-arcillosos o de turbera. El pH óptimo para los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» oscila en torno a 7, más elevado que en el caso de otras variedades de guisantes menos exigentes.

2. Factores históricos y humanos:

a lo largo del tiempo, el cultivo y la selección de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» en una zona determinada han permitido obtener una variedad perfectamente adaptada a las condiciones locales y cuya calidad se ha convertido en una referencia gastronómica.

El cultivo del guisante de campo es una tradición antigua en Letonia: se cultivaba ya en el siglo XVIII. A principios del siglo XX se publicaron escritos sobre las particularidades del cultivo de este tipo de guisantes. La selección de guisantes comenzó en Letonia en 1925 en el Instituto nacional de selección vegetal de Stende, si bien, desde 1945, se realiza en el Instituto nacional de selección agrícola de Priekuli, lo que confirma que este cultivo atañe a todo el territorio letón. La selección de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» fue iniciada por profanos a partir de guisantes pardos de vaina grande de Vidzeme. Tras la selección de este material, se ha realizado en Letonia una selección con vistas a su mejora — corrección del amargor de los granos silvestres y búsqueda de un buen gusto y de una buena apariencia tras la cocción — en el Instituto nacional de selección agrícola situado en Priekuli, para llegar a obtener el cultivar «Retrija» de los «Latvijas lielie pelēkie zirņi», único que tiene granos de este grosor.

Las técnicas de cultivo y recolección de esta planta, perfeccionadas a lo largo de los años, son la clave para garantizar la mejora del rendimiento total y la calidad elevada del producto. Se trata, entre otras cosas, de preparar bien el suelo, de escoger la proporción adecuada de mezcla de cultivos o de elegir el momento oportuno para la cosecha. Los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» solo se cultivan en cultivos mixtos, en asociación con cereales —avena, cebada o trigo de primavera— que les sirven de apoyo. En los cultivos mixtos, se aconseja aplicar una relación En los cultivos mixtos, se aconseja aplicar una relación de 1:2 o 1:1 entre los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» y los cereales.

La recolección del producto con la ayuda de cosechadoras requiere atención y experiencia, ya que, cuando alcanzan la madurez, los «Latvijas lielie pelēkie zirņi» pueden partirse en dos. Una vez el producto cosechado, se seca cuidadosamente en secaderos.

Los guisantes se consumen desde hace siglos en Letonia. Junto con la cebada y las alubias, constituían el alimento esencial desde antes de nuestra era y su importancia no ha disminuido hasta la introducción de la patata a principios del siglo XIX. En nuestros días, las guías turísticas mencionan los «pelēkie zirņi» con panceta entre los platos típicamente letones que no hay que perderse.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija>

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 70/07)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

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

«Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre»

N.º UE: PDO-ES-0336-AM02 de 9 de septiembre de 2020

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre
C/Salvador Dalí, 27-29
43870 Amposta (España)
info@do-deltadelebre.com
http://do-deltadelebre.com

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Arroz del Delta del Ebro / Arròs del Delta de l'Ebre» está formado por todos los productores y elaboradores de DOP «Arroz del Delta del Ebro», y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☐ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☒ Otros: estructura de control, requisitos legislativos.

4. Tipo de modificación

- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

Descripción del producto (apartado B del pliego de condiciones y apartado 3.2 del DU):

- Con objeto de incluir tres variedades y ampliar la protección para que también abarque al arroz integral, en la *Descripción del producto* del pliego de condiciones y del documento único (DU) (apartados B1 y 3.2 respectivamente) se sustituye el párrafo siguiente:

«Arroz blanco procedente de la especie *Oryza sativa* L. de las variedades Bahía, Tebre, Gleva, Fonsa, Bomba y Montsianell, correspondientes a la categoría comercial “Extra”.»

por este otro:

«Arroz blanco e integral procedente de la especie *Oryza sativa* L. de las variedades Bahía, Tebre, Gleva, Fonsa, Bomba, Montsianell, JSendra, Guara y Olesa, procedente de cultivo convencional o ecológico (o de otros sistemas de producción sostenible reconocidos por la administración). El arroz blanco es de la categoría comercial “Extra”. El arroz integral (corresponde al “arroz descascarillado”) se comercializa bajo la única categoría comercial existente.»

Debido a la inclusión de las tres variedades de arroz se deben adaptar otros párrafos del apartado *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU).

El texto siguiente: «Las variedades Bahía, Tebre, Fonsa, Montsianell y Gleva, presentan unas características muy similares entre sí y aunque en la fase de cultivo puedan concurrir ligeras diferencias, en lo que concierne al producto final no existen diferencias significativas.»

se ha sustituido por el siguiente:

«Todas las variedades amparadas por la DOP son de la subespecie Japonica. Prácticamente todas ellas (Bahía, Tebre, Fonsa, Montsianell, Gleva, JSendra y Guara) presentan unas características muy similares entre sí y, aunque en la fase de cultivo puedan concurrir ligeras diferencias, en lo que concierne al producto final no existen diferencias significativas.»

El texto siguiente: «La variedad Bomba presenta características diferenciales respecto de las demás tanto en lo que concierne a su cultivo como en el grano obtenido. Sin embargo, se incluye en el pliego dada su calidad y tradición en la zona del Delta de l'Ebre.»

se ha sustituido por el siguiente:

«La variedad Bomba presenta características diferenciales respecto de las demás tanto en lo que concierne a su cultivo como en el grano obtenido. Sin embargo, se incluye en el pliego dada su calidad y tradición en la zona del Delta de l'Ebre. La variedad Olesa, también originaria de la zona geográfica delimitada, tiene una respuesta gastronómica asimilable a la variedad Bomba, a pesar de las diferencias morfológicas de su grano crudo respecto al resto de variedades de la DOP.»

El texto siguiente: «Estas variedades tienen una alta concentración de almidón en el centro del grano, llamado tipo perlado, que es el responsable de la absorción de los sabores del resto de ingredientes que acompañan al arroz y de la coloración del arroz en su cocinado.»

se ha sustituido por el siguiente:

«Estas variedades presentan la proporción de amilosa adecuada para la correcta absorción de los sabores del resto de ingredientes que acompañan al arroz y de la coloración del arroz en su cocinado.»

El texto siguiente: «Todas estas variedades se distinguen por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad de grano y se adaptan a la gastronomía arrocería de la zona gracias a una gran absorción de sabor del grano, a diferencia de otro tipo de arroces como los arroces largos.»

se ha sustituido por el siguiente:

«Todas se distinguen por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad de grano una vez cocido y se adaptan a la gastronomía arrocería de la zona gracias a una gran absorción de sabor del grano, a diferencia de otro tipo de arroces como la mayoría de arroces largos. A nivel culinario, la variedad Olesa, pese a ser larga, es asimilable al resto de variedades de la DOP.»

Debido a la inclusión del arroz integral también se adapta el siguiente párrafo del apartado *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU) ya que la categoría comercial de este tipo de arroz es otra, tal como se explica en la *Descripción del producto* (apartado B del pliego de condiciones y apartado 3.2 del DU).

«Todas las variedades protegidas por la DOP Arroz del Delta del Ebro, en el momento de su expedición, reunirán las características propias de la categoría “Extra” y los granos deben presentarse sanos, sin hongos, podredumbres, insectos ni parásitos, exentos de olores y/o sabores extraños.»

Se ha sustituido por el siguiente:

«Todas las variedades protegidas por la DOP Arroz del Delta del Ebro, en el momento de su expedición, reunirán las características propias de la categoría correspondiente y los granos deben presentarse sanos, sin hongos, podredumbres, insectos ni parásitos, exentos de olores y/o sabores extraños.»

Justificación de la inclusión del arroz integral:

El arroz integral (también denominado «cargó» o «descascarillado») es la base para la obtención del arroz blanco que hasta el momento era el único protegido por la DOP. El arroz integral corresponde al arroz cuyo grano maduro está desprovisto de su cubierta exterior o cascarilla (glumas o glumillas) y revestido del pericarpio al que debe su color. Se opta por incorporar el arroz integral al arroz amparado por la DOP Arroz del Delta del Ebro, para dar respuesta a los nuevos hábitos de los consumidores que demandan cada vez más este tipo de producto.

Justificación de la inclusión de las nuevas variedades:

Se amplía el abanico de variedades a proteger, mediante la incorporación de las variedades: JSendra, Guara y Olesa, que juntamente a las ya protegidas (Bahía, Tebre, Fonsa, Bomba Montsianell y Gleva) conformarían el perfil varietal de mejor adaptabilidad a la zona húmeda del Delta del Ebro. Las variedades que se incorporan a la DOP, al igual que las ya protegidas actualmente pertenecen a la subespecie *Japonica*, y mantienen todas ellas una vez cocidas las características de las variedades actualmente incluidas en la DOP.

La variedad JSendra corresponde a una variedad adaptada al medio y preparada para las condiciones climatológicas, sobre todo para el viento, por la altura de la planta. Con una alta resistencia al desgrane al igual que el encamado y también al ataque de pyriculariosis. Es una de las variedades más tardías en la siembra (durante la primera quincena de mayo) por lo que es una de las variedades mejor preparadas para la adaptación al cambio climático. Sus características son asimilables a las de las variedades amparadas actualmente.

La variedad Guara es también una variedad adaptada al medio y a las condiciones climatológicas reinantes. Se caracteriza por ser una de las variedades más adaptables en suelos arenosos. Sus características son asimilables a las de las variedades amparadas actualmente.

La variedad Olesa es una variedad originaria del Delta del Ebro y adaptada al medio. Se caracteriza por ser una de las variedades de corto ciclo agronómico, lo que la hace ser una variedad de cultivo sostenible, con un menor consumo de recursos naturales y unas prácticas agronómicas respetuosas con el medio ambiente. Presenta una gran resistencia a los hongos y al encamado por tanto adaptada a las condiciones climatológicas. Sus características gastronómicas son asimilables a las variedades amparadas.

La respuesta de adaptación de las diferentes variedades en función del tipo de suelo es un aspecto estudiado por el sector arrocero, tanto desde el sector privado como público a través de la Estación experimental del Ebro del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA).

El sector también es altamente sensible y consciente del gran valor ecológico de la zona, donde el equilibrio entre la riqueza natural y la importancia socioeconómica ha sido y es primordial y un ejemplo de cómo un cultivo iniciado a finales del siglo XIX ha contribuido en gran medida al alto valor natural del Delta del Ebro. Por ello continúa trabajando y estudiando para garantizar variedades de un cultivo más sostenible que respeten la tipicidad de las variedades existentes y puedan adaptarse a las especiales condiciones del Delta del Ebro.

Por ello las variedades propuestas de incorporación destacan por:

- a) Ser más resistentes a las enfermedades criptogámicas, en especial a la *Pyricularia Oryzae* por lo que se reduce la necesidad de uso de fungicidas.
- b) Ser variedades más resistentes a la salinidad del suelo.
- c) Ser variedades mejor adaptadas para suelos arenosos, especialmente el Guara.

- d) Ser variedades mejor preparadas para las variaciones producidas por el cambio climático.
- e) Se mantiene la compatibilidad agronómica y medioambiental con la zona amparada.

En las tablas correspondientes a las características del arroz se han añadido las nuevas variedades en el apartado *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU).

— Por ello se cambia la tabla:

«Variedad	Longitud	Relación longitud/anchura
Bahía	8,2 mm (medio)	2,20 (semiesférico)
Tebre	8,1 mm (medio)	2,00 (esférico)
Fonsa	7,9 mm (medio)	2,00 (esférico)
Bomba	7,4 mm (corto)	1,85 (esférico)
Montsianell	8,3 mm (medio)	2,16 (semiesférico)
Gleva	7,9 mm (medio)	2,04 (semiesférico)»

por la siguiente:

«Variedad	Longitud	Relación longitud/anchura
Bahía	8,2 mm (medio)	2,20
Tebre	8,1 mm (medio)	2,00
Fonsa	7,9 mm (medio)	2,00
Bomba	7,4 mm (corto)	1,85
Montsianell	8,3 mm (medio)	2,16
Gleva	7,9 mm (medio)	2,04
JSendra	8,2 mm (medio)	2,16
Guara	8,0 mm (medio)	2,11
Olesa	9,1 mm (largo)	3,10
Valores medios de referencia de las variedades.»		

Justificación:

En esta tabla además de haberla completado con las nuevas variedades, se ha suprimido la descripción relativa a la esfericidad del grano de arroz ya que los apelativos referidos a la esfericidad («esférico», etc.) no responden a la normativa, y dicha información ya queda implícita con la relación longitud/anchura, por ese motivo se ha eliminado de la tabla.

Asimismo, se ha modificado la tabla siguiente relativa al grano elaborado en la *Descripción del producto* (apartado B del pliego condiciones y apartado 3.2 del DU)

«Variedad	Categoría	Tipo
Bahía	Grano medio	Perlado
Tebre	Grano medio	Perlado
Fonsa	Grano medio	Semiperlado

Bomba	Grano medio	Perlado
Montsianell	Grano medio	Perlado
Gleva	Grano medio	Perlado»

Esta es la nueva tabla:

«Variedad	Categoría	% Amilosa
Bahía	Grano medio	19,1
Tebre	Grano medio	20,0
Fonsa	Grano medio	20,3
Bomba	Grano medio	24,9
Montsianell	Grano medio	18,1
Gleva	Grano medio	17,7
JSendra	Grano medio	17,5
Guara	Grano medio	17,5
Olesa	Grano largo	24,0
Valores medios de referencia de las variedades.»		

Justificación:

En esta tabla además de haber añadido las nuevas variedades tal como se ha explicado anteriormente, se ha substituido el tipo de *perlado* por el porcentaje de amilosa (% amilosa) respecto al total de almidón. La amilosa es una de las formas de almidón que se encuentra en el arroz.

Este cambio se realiza porque en el pliego de condiciones (y el documento único) se había asimilado el perlado con el contenido de almidón y a las propiedades culinarias del arroz. Sin embargo, los conocimientos actuales han determinado que esto no es exactamente así. Si bien el *perlado* es una característica peculiar del grano derivada de la formación del mismo, el porcentaje de amilosa es el índice para predecir la calidad sensorial del arroz cocido ya que determina la textura, la terneza, la pegajosidad y el volumen de expansión del arroz cocido. Es decir, la proporción de amilosa es la característica de la variedad clave en las cualidades culinarias del arroz, y no el *perlado*, tal como se asumía en el pasado.

- Además de los cambios explicados anteriormente que afectan al pliego de condiciones y al documento único, la inclusión de las tres nuevas variedades conlleva incluir también en el pliego de condiciones una breve descripción y los datos (rasgos fundamentales y rendimientos medios de molinería) de cada una de las variedades del mismo modo que se describen los arroces actualmente amparados. Toda esta información se ha añadido en el subapartado B.2 – *Descripción de las variedades* que consta en el apartado *Descripción del producto*. La descripción de cada variedad incluye: la altura de la planta, duración del ciclo de cultivo, dimensiones y peso del grano, fecha de siembra recomendada, y alguna peculiaridad agronómica interesante de la variedad. Los datos referentes a los rasgos fundamentales de las tres nuevas variedades y de rendimientos de molinería se han añadido en las tablas correspondientes del pliego de condiciones; ambas incluidas en el apartado B2.
- Se flexibilizan las fechas de siembra de las variedades de arroz: Fonsa, Montsianell y Bomba (apartado B2 del pliego de condiciones). En concreto:
 - para la variedad Fonsa se sustituye «La fecha de siembra del 1 al 10 de mayo» por «La fecha de siembra se realizará durante la primera quincena de mayo».
 - para la variedad Montsianell se substituye «La fecha de siembra es del 20 al 30 de abril» por «La fecha de siembra se realizará a finales de abril.»
 - Para la variedad Bomba se substituye «La fecha de siembra es del 20 de abril al 5 de mayo» por «La fecha de siembra se realizará entre finales de abril y principios de mayo.»

Justificación:

Si bien las fechas indicadas hasta ahora en el pliego de condiciones son las fechas recomendadas, con los años de experiencia se ha comprobado que la fecha de siembra es variable. Esta varía en función de la fecha en que abren los canales que aportan el agua a las zonas de cultivo y las condiciones meteorológicas invernales que pueden provocar no poder llevar a cabo las labores necesarias para el manejo de las tierras. Por ello, se considera conveniente flexibilizar el período de siembra y no establecer en el pliego de condiciones períodos tan estrictos.

Método de obtención

- En el apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones, se ha añadido el arroz integral en la redacción del apartado, por lo que el fragmento siguiente:

«El arroz protegido es arroz blanco de categoría “Extra”.

El arroz blanco es aquel cuyos granos han sido desprovistos total o parcialmente del pericarpio o testa mediante un proceso de pulimento y que presenta un color más o menos blanco, uniforme.

La categoría “Extra” supone que el porcentaje de granos enteros y sin ningún defecto, tiene que ser como mínimo del 92,70 %. El contenido en granos con roturas no puede superar el 4 %.»

se modifica como sigue:

«El arroz protegido es arroz blanco de categoría comercial “Extra” y arroz integral.

El arroz blanco es aquel cuyos granos han sido desprovistos total o parcialmente del pericarpio o testa mediante un proceso de pulimento y que presenta un color más o menos blanco, uniforme.

El arroz integral corresponde al arroz descascarillado. Es el arroz cuyos granos maduros han sido desprovistos de su cubierta exterior o cascarilla (glumas o glumillas) y revestido del pericarpio al que debe su color característico, se comercializará envasado bajo la única categoría reglamentada para este tipo de arroces.

El porcentaje de granos enteros y sin ningún defecto, tiene que ser como mínimo del 92,70 %. El contenido en granos con roturas no puede superar el 4 %.»

Justificación:

La incorporación del arroz integral, justificada en el apartado anterior, conlleva completar los diferentes apartados del pliego de condiciones con los datos relativos a este tipo de arroz. Eso incluye la tabla de tolerancias de calidad y la explicación de este tipo de arroz en el presente apartado.

- En el apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones, se ha suprimido la tabla relativa a las tolerancias de calidad y se ha substituido por una referencia al cumplimiento de la norma. De modo que se substituye:

«El proceso de elaboración deberá ser cuidadoso de forma que el grano no presente restos de cutículas del pericarpio. Los granos de arroz cumplirán los siguientes parámetros:

Parámetro	Arroz blanco
Granos medios que no atraviesan el tamiz 14	3,75
Granos medios que no atraviesan el tamiz 13	—
Granos medios que sí atraviesan el tamiz 13	0,25
Granos medianos o partidos	—
Granos de color amarillo o similar	0,20
Granos rojizos y rayados de rojo	0,50
Granos yesosos y verdes	2,00
Granos manchados y picados	0,50
Impurezas propiamente dichas	0,10
Cantidad mínima de granos enteros, sin defectos	92,70»

Por el siguiente:

«El proceso de elaboración deberá ser cuidadoso de forma que, en caso del arroz blanco, el grano no presente restos de cutículas del pericarpio. Los granos de arroz cumplirán las tolerancias de calidad establecidos por la normativa correspondiente.»

Justificación:

Los valores de tolerancia de calidad establecidos en la tabla correspondían exactamente a las tolerancias establecidas legalmente para el arroz blanco. La incorporación a la DOP de nuevos tipos de arroz como el arroz integral hacía necesario ampliar la tabla tal como se ha explicado en el punto anterior. Sin embargo, dado que los valores son estrictamente los establecidos por la normativa, se ha considerado más adecuado simplificar el pliego y sustituirla por una referencia al cumplimiento normativo. Por lo tanto, es un cambio formal que no afecta de manera alguna la calidad ni requisitos la calidad del producto amparado.

- En el subapartado «Almacenaje y conservación» del apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones se modifica la temperatura del aire utilizado en la fase de almacenaje y conservación. Por ello se sustituye el párrafo siguiente:

«Durante el tiempo que el arroz permanece almacenado en los silos, a la espera de su elaboración, y con el fin de conservarlo en las mejores condiciones, se inyecta de manera intermitente aire frío a 5°C preferentemente o a temperatura ambiente.»

por este otro:

«Durante el tiempo que el arroz permanece almacenado en los silos, a la espera de su elaboración, y con el fin de conservarlo en las mejores condiciones, se inyecta de manera intermitente aire frío a 10-15°C preferentemente o a temperatura ambiente.»

Justificación

Se ha detectado una errata en la temperatura ya que los 5 °C indicados anteriormente es una temperatura demasiado baja que casi congelaría el arroz, por ello se ha corregido la temperatura pasando de 5 °C a 10-15 °C.

- En el subapartado de «Envasado y etiquetado» del apartado E.b) *Método de obtención* del pliego de condiciones, se sustituye la frase:

«Cada envase contendrá la misma variedad de arroz, de categoría “Extra”.»

por la siguiente:

«Cada envase contendrá la misma variedad de arroz.»

Justificación:

Se suprime la referencia a la categoría comercial «Extra» en este punto dado que para el arroz integral la categoría es otra tal como se ha explicado anteriormente.

Vínculo con la zona geográfica (apartado F del pliego de condiciones y apartado 5 del DU)

Los cambios descritos a continuación son cambios no esenciales que se realizan en el apartado relativo al *Vínculo con el medio* (apartado F del pliego de condiciones y el apartado 5 del DU). Fundamentalmente son cambios de redacción necesarios para adaptar ambos documentos a las modificaciones introducidas en la descripción del producto.

- En el subapartado 5.2 *Carácter específico del producto* del documento único se cambia el párrafo siguiente:

«Todas las variedades se distinguen por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad en el grano y una gran capacidad de absorción, debido al alto contenido de almidón en el centro del grano, llamado perlado.

Se valora el comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos (adherencia entre los granos 7,3) y la absorción de agua (1,93 gramos agua por cada gramo de arroz), que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto.»

por:

«Todas las variedades amparadas por la DOP Arroz del delta del Ebro se caracterizan por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad en el grano una vez cocido y por una gran capacidad de absorción, debido al porcentaje de amilosa respecto al contenido total de almidón.

Se valora su comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos y la buena absorción de agua, que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto en la zona del Delta del Ebro.»

El mismo cambio se realiza en el apartado F del pliego de condiciones *Vínculo con el medio*.

Justificación:

Tal como se ha justificado en relación con la modificación de la descripción del producto, tiempo atrás se asimilaba el perlado con el contenido de almidón y las propiedades culinarias del arroz. Sin embargo, los conocimientos actuales han determinado que la proporción de amilosa es la característica de la variedad clave en las cualidades culinarias del arroz, y no el *perlado* tal como se asumía en el pasado. Por este motivo también se ha adaptado el redactado del vínculo en este sentido.

Asimismo, se suprimen los valores de los parámetros «adherencia entre granos» y «absorción de agua» del apartado *Vínculo* por considerarlos redundantes. Es únicamente un cambio de redacción ya que los valores corresponden a los parámetros y valores de la variedad de referencia Bahía indicados en el apartado *Descripción del producto* (apartados B del pliego de condiciones y 3.2 del DU) y la misma información sin cambios se mantiene en ambos documentos (pliego de condiciones y DU).

- En el subapartado 5.3 *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto* del documento único se elimina la referencia al color del arroz en la frase siguiente:

«Los arroces de esta zona tienen un acreditado prestigio entre los consumidores por su color blanco perlado, sabor y textura gracias a las características de las variedades y la zona geográfica donde se cultivan.»

La nueva redacción propuesta es:

«Los arroces de esta zona tienen un acreditado prestigio entre los consumidores por su sabor y textura gracias a las características de las variedades y la zona geográfica donde se cultivan.»

El mismo cambio se realiza en el apartado F del pliego de condiciones *Vínculo con el medio*.

Justificación:

Si bien históricamente el arroz era conocido por su color blanco dada la incorporación del arroz integral como adaptación a los hábitos de consumo tal como se ha explicado en apartados anteriores, se considera que destacar este hecho en este apartado puede dar lugar a equívocos. Es por ello, que se propone suprimir esta alusión.

Otros

- Estructura de control (apartado G del pliego de condiciones): se actualizan los datos relativos a la entidad de certificación.
- Requisitos legislativos nacionales (apartado I del pliego de condiciones): se suprime dicho apartado ya que no es un requerimiento del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre»

N.º UE: PDO-ES-0336-AM02 de 9 de septiembre de 2020

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Arroz blanco e integral procedente de la especie *Oryza sativa* L. de las variedades Bahía, Tebre, Gleva, Fonsa, Bomba, Montsianell, JSendra, Guara y Olesa, procedente de cultivo convencional o ecológico (o de otros sistemas de producción sostenible reconocidos por la administración). El arroz blanco es de la categoría comercial «Extra». El arroz integral (corresponde al «arroz descascarillado») se comercializa bajo la única categoría comercial existente.

Las características específicas del grano de arroz de la variedad de referencia (Bahía):

Características del grano crudo elaborado	longitud: 5,53 mm anchura 2,99 mm espesura 2,14 mm amilosa (% s.e.s.) 19,41 %
Características de la molinería: comportamiento del grano durante la elaboración	rendimiento total 69,90 % % de roturas 11,63 %
Características de la cocción del grano:	Tiempo de cocción: 16 minutos Absorción de agua* 1,93 aumento de la longitud del grano 8,45 % *(g.agua/g. arroz)
Atributos sensoriales del grano después de la cocción (según escala de Batcher y con evaluación organoléptica mediante la cata*): (*) según escala: 9 = muy bueno; 7 = bueno; 5 = normal; 3 = deficiente	adherencia entre los granos 7,83 aceptabilidad 5,75 aspecto visual 5,5

Todas las variedades amparadas por la DOP son de la subespecie *Japonica*. Prácticamente todas ellas (Bahía, Tebre, Fonsa, Montsianell, Gleva, JSendra y Guara) presentan unas características muy similares entre sí y aunque en la fase de cultivo puedan concurrir ligeras diferencias, en lo que concierne al producto final no existen diferencias significativas.

La variedad Bomba presenta características diferenciales respecto de las demás tanto en lo que concierne a su cultivo como en el grano obtenido. Sin embargo, se incluye en el pliego dada su calidad y tradición en la zona del Delta de l'Ebre. La variedad Olesa, también originaria de la zona geográfica delimitada, tiene una respuesta gastronómica asimilable a la variedad Bomba, a pesar de las diferencias morfológicas de su grano crudo respecto al resto de variedades de la DOP.

De acuerdo con las dimensiones del grano de arroz cáscara, las variedades se clasifican de la manera siguiente:

Variedad	Longitud	Relación longitud/anchura
Bahía	8,2 mm (medio)	2,20
Tebre	8,1 mm (medio)	2,00
Fonsa	7,9 mm (medio)	2,00
Bomba	7,4 mm (corto)	1,85
Montsianell	8,3 mm (medio)	2,16

Gleva	7,9 mm (medio)	2,04
JSendra	8,2 mm (medio)	2,16
Guara	8,0 mm (medio)	2,11
Olesa	9,1 mm (largo)	3,1
Valores medios de referencia de las variedades		

En lo que concierne al grano elaborado (arroz blanco) la clasificación es la siguiente:

Variedad	Categoría	% Amilosa
Bahía	Grano medio	19,1
Tebre	Grano medio	20,0
Fonsa	Grano medio	20,3
Bomba	Grano medio	24,9
Montsianell	Grano medio	18,1
Gleva	Grano medio	17,7
JSendra	Grano medio	17,5
Guara	Grano medio	17,5
Olesa	Grano largo	24,0
Valores medios de referencia de las variedades		

Estas variedades presentan la proporción de amilosa adecuada para la correcta absorción de los sabores del resto de ingredientes que acompañan al arroz y de la coloración del arroz en su cocinado.

Todas ellas son conocidas por su cocción uniforme y sus granos homogéneos una vez cocidos y se adaptan a la gastronomía arrocería de la zona gracias a una gran absorción de sabor del grano, a diferencia de otro tipo de arroces como la mayoría de arroces largos. A nivel culinario, la variedad Olesa, pese a ser larga, es asimilable al resto de variedades de la DOP.

Todas las variedades protegidas por la DOP «Arroz del Delta del Ebro», en el momento de su expedición, reunirán las características propias de la categoría correspondiente y los granos deben presentarse sanos, sin hongos, podredumbres, insectos ni parásitos, exentos de olores y/o sabores extraños.

El contenido de humedad no puede pasar del 15 % y el grano no presentará restos de cutículas del pericarpio (en el caso del arroz blanco).

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

—

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

Todo el proceso, desde la producción hasta la molturación y limpieza del arroz, se realiza en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

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

El envasado se hace en cajas o bolsas de 5, 2, 1, 0,5 o 0,25 kg condicionadas en otros embalajes que garantizan la integridad de los envases. Los envases siempre con materiales de uso alimentario permitidos por la legislación.

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

Figurará obligatoriamente en estas: «Arroz del Delta del Ebro» / «Arròs del Delta de l'Ebre», el logotipo propio, el logotipo de la UE además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

Reproducción en color del logotipo propio de la DOP:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y elaboración de la DOP Arroz del Delta del Ebro corresponde al ámbito del Delta de l'Ebre que forma parte de las comarcas del Baix Ebre y El Montsià, en la provincia de Tarragona.

La zona de producción está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Deltebre y Sant Jaume d'Enveja y también por los terrenos del Delta de l'Ebre de los términos municipales de L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles y Sant Carles de la Ràpita.

La zona de molturación y limpieza del arroz quedará integrada por los términos municipales que forman la zona de producción.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores históricos

El cultivo de arroz en la zona del Delta de l'Ebre, es un cultivo tradicional, muy ligado a la formación y transformación física y geológica del Delta de l'Ebre.

Existen numerosas referencias escritas que dan testimonio de la vinculación existente entre el tradicional cultivo del arroz y la zona del Delta de l'Ebre. Entre estas citas, destaca la obra Geografía de Catalunya de Lluís Solé i Sabarís (1958), donde se expone «en el siglo XV tenemos noticias de unos intentos de cultivo de arroz en el Delta de l'Ebre, sin embargo, el máximo desarrollo de este cultivo llegó en el siglo XIX». En otro momento de la misma obra indica «...en el Delta, que era utilizado para pastos del ganado trashumante, el Canal de la Derecha, nacido en Xerta en la segunda mitad del siglo XIX, permitió la inundación de agua dulce e introducir el cultivo del arroz que ha ido creciendo continuamente, con el beneficio de desalar las tierras salobres y al mismo tiempo obtener un buen cultivo».

Este cultivo se ha mantenido sin interrupciones hasta la actualidad siendo el cultivo mayoritario de la zona.

Factores naturales

El desarrollo del cultivo del arroz en el Delta de l'Ebre, es motivado tanto por las características climáticas y edafológicas, como por su salinidad y altura de la capa freática.

Los suelos del Delta de l'Ebre con una textura de limo fluvial son muy fértiles y aptos para el cultivo de arroz y su formación va muy ligada al riego y al colmateo (movimientos combinados de agua y tierra para preparar bien la cama de la plantación, antes de la siembra).

Los rendimientos productivos son de los más altos del mundo como corresponde a su situación en el paralelo 40° de latitud N y en la isoterma de 19° C.

Un factor también muy importante es la salinidad del terreno provocada por la intrusión marina en el Delta y el clima que es mediterráneo marítimo. Los inviernos son tibios, poco lluviosos con vientos secos del N-NW (mistral y levante) y veranos calurosos, sequía ardua y aires húmedos del S-SE (ostro y lebeche). Pocos días al año no corre una pequeña brisa.

La hidrografía de la zona se circunscribe al Ebro en el último tramo de unos 30 Km., y a los dos canales (derecha e izquierda) que nacen a partir de la presa de Xerta y Tivenys, y discurren ligeramente paralelos al río. Al llegar al Delta se derivan de ellos una red importante de canales y acequias. Sin duda, la misma procedencia de las aguas de riego es un factor determinante en la uniformidad de las producciones obtenidas y a la vez diferenciador respecto de otras producciones situadas en otras zonas.

5.2. *Carácter específico del producto*

Todas las variedades amparadas por la DOP «Arroz del Delta del Ebro» se caracterizan por la uniformidad en la cocción y la homogeneidad en el grano una vez cocido y por una gran capacidad de absorción, debido al porcentaje de amilosa respecto al contenido total de almidón.

Se valora su comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos y la buena absorción de agua, que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto en la zona del Delta del Ebro.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las características del producto son uniformes en cuanto a la calidad ya que todas las variedades son de características similares en lo que se refiere al producto final, a excepción de las variedades Bomba y Olesa, pero que se incluyen en el pliego por ser tradicional y originaria de la zona respectivamente. No solo es la variedad el único motivo o causa de variación, sino que tienen una marcada influencia el área geográfica donde se encuentra, el medio, clima agua, procesos de maduración, y con el conjunto de todo podemos afirmar que hay una gran uniformidad en toda la zona.

Las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características del arroz. Las características climáticas y edafológicas junto con la salinidad y la altura de la capa freática hacen que el cultivo del arroz sea un monocultivo en toda la zona protegida. Los arrozales del Delta son de características excelentes para el cultivo, con unos rendimientos productivos altos.

Los arroces de esta zona tienen un acreditado prestigio entre los consumidores por su sabor y textura gracias a las características de las variedades y la zona geográfica donde se cultivan. También se valora el comportamiento culinario en cuanto a granos sueltos y la absorción de agua que implica una buena absorción de sabores en los distintos platos culinarios que se realizan con este producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

El pliego de condiciones se puede consultar a través del siguiente enlace durante su tramitación <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/01-departament/informacio-publica-tramits/2020/sollicitud-modificacio-dop-arros-delta-ebre/enllacos-documents/fitxers-binaris/pliego-condiciones-dop-arroz-delta-ebro-modificacion.pdf>

y, una vez aprobado, en el siguiente: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/castella/>

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 70/08)

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

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Sopa da Pedra de Almeirim»

N.º UE: TSG-PT-02627 de 6 de agosto de 2020

Estado Miembro o Tercer País: Portugal

1. Nombre que debe registrarse

«Sopa da Pedra de Almeirim»

2. Tipo de producto

Clase 2.21. Platos preparados

3. Justificación del registro

3.1. Indicar si el producto: (marque las casillas correspondientes ☒, ☐)

- ☒ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que corresponden a la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- ☐ está producido con materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente.

El nombre «Sopa da Pedra de Almeirim» se utiliza a veces indebidamente, por ejemplo en Internet, donde se encuentran recetas con una gran variedad de versiones de la «Sopa da Pedra de Almeirim» elaboradas con carne de vacuno, zanahorias y col, ingredientes que no figuran la verdadera receta de esta sopa.

Así pues, cuando se utiliza el nombre «Sopa da Pedra de Almeirim», se hace referencia a un producto específico, elaborado con determinados ingredientes (y solo con esos ingredientes), que se atiene tanto al pliego de condiciones como a un método de producción determinado.

3.2. Indicar si el nombre:

- ☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- ☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El nombre «Sopa da Pedra de Almeirim» se sigue utilizando y se cita en varios libros mencionados en el punto 4.3.

Este plato, que era una sopa típica en Almeirim desde hacía varios siglos, comenzó a tener una presentación comercial como «Sopa da Pedra de Almeirim» para un público mucho más amplio a partir de 1960, cuando un restaurante empezó a preparar y a ofrecer esta sopa con ese nombre. Debido a sus características físicas, pues se trata de una sopa con tropezones, de color rojizo y marrón, y contiene muchos ingredientes, se comparó con las piedras que todavía hoy forman el pavimento de la parte antigua de Almeirim. De esta forma comenzó ser conocida como «Sopa da Pedra de Almeirim».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

La «Sopa da Pedra de Almeirim» es una especialidad elaborada con hortalizas, en particular judías y patatas, y carne de cerdo (pata, carrillera, tocino y embutidos).

Características físicas

La «Sopa da Pedra de Almeirim» es una sopa espesa y con tropezones, debido a la presencia de judías, patatas y embutidos. Estas características físicas sirven de inspiración para el nombre del plato, ya que recuerdan las piedras que conforman el pavimento de las calles más antiguas de Almeirim.

En el cuadro I figuran los principales parámetros físicos y los intervalos respectivos para los ingredientes principales.

	Parámetro (valores medios)	Observaciones
Ingredientes	Tamaño (cm)	
Judías pintas secas	1,0 - 2,0	
Patatas	0,5 - 3,0	En dados
Carne de cerdo: Patas y/o carrilleras	1,0 - 3,0	Pueden ser las patas delanteras o traseras
	Espesor (mm)	
Embutidos: Chorizo y morcilla	4,0 - 10,0	En lonchas
Embutidos: «Farinheira» (farinato)	5,0 - 12,0	En lonchas

Características organolépticas

La sopa es de color marrón rojizo, sembrada de tropezones de distintos tamaños de sus diversos ingredientes, entre los cuales están los embutidos, la carne, las patatas y el cilantro.

Las judías forman una especie de «crema» que espesa el caldo y produce un concentrado, y los dados de patata también dan a la sopa una consistencia más espesa.

La «Sopa da Pedra de Almeirim» es una sopa espesa. La carne de cerdo la hace cremosa y la suave combinación de judías y patata le confieren una textura aterciopelada. Su sabor es fuerte y equilibrado debido a la carne de cerdo y los embutidos. También tiene notas de especias, como el clavo y el comino, debido a la morcilla, y de pimentón dulce, debido al chorizo. La adición de cilantro fresco aporta una cierta frescura a la sopa.

La sopa es una combinación característica de estos sabores y texturas, en la que destacan las notas especiadas de los embutidos y la carne, y la frescura que aporta la adición del cilantro fresco.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Materias primas

Las materias primas e ingredientes adicionales empleados para elaborar la «Sopa da Pedra de Almeirim» son los siguientes (para una cantidad de 50 litros):

- Judías pintas secas (de 6 a 8 kg)
- Chorizo de cerdo (de 1,4 a 2,1 kg)
- Morcilla (de 1,4 a 2,1 kg)
- «Farinheira» (de 1,35 a 2,25 kg)
- Patas y/o carrilleras de cerdo (de 15 a 25 kg)

- Tocino curado (de 0,5 a 1,5 kg)
- Patata (de 15 a 25 kg)
- Cebolla (de 2,5 a 5 kg)
- Cilantro fresco — antes y después de la cocción (de 30 a 150 g)
- Ajo (de 250 a 500 g)
- Laurel (de 10 a 30 hojas de laurel secas)
- Pimienta (de 15 a 25 g)
- Pimentón (de 30 a 150 g) y/o pasta de pimiento rojo (de 200 a 350 g)
- Aceite de oliva (de 1 a 2,5 l) y/o tocino (200 a 400 g)
- Agua (suficiente para obtener la cantidad de sopa indicada)
- Sal, al gusto

Preparación - aproximadamente de 30 a 60 minutos

Las patas de cerdo se salan la víspera y luego se aclaran inmediatamente antes de la cocción para eliminar el exceso de sal. Del mismo modo, las judías secas han de dejarse en remojo con anterioridad o, en caso contrario, remojarlas con agua antes de introducirlas en la olla. Las cebollas y los ajos se pican muy finos. Las patatas se cortan en dados.

Cocción — aproximadamente de 2 a 4 horas

En primer lugar, se añade agua a la olla, en la que se pondrán las judías, la cebolla, el ajo, el pimentón o la pasta de pimiento rojo, la pimienta, las hojas de laurel y, si se utilizan, otros condimentos como el cilantro, el aceite de oliva o el tocino (no necesariamente en ese orden). Los ingredientes se ponen en la olla en frío, sin rehogado previo.

A continuación se añaden las patas y las carrilleras de cerdo, el tocino y los embutidos. Las «farinheiras» pueden añadirse en una fase posterior, cuando las patas de cerdo y las judías pintas estén prácticamente cocidas. Algunos cocineros prefieren incluso cocinarlas por separado, para evitar que se abran.

Cuando todo esté cocido, se retiran la carne y los embutidos, que se dejan enfriar y se cortan en trocitos y en rodajas, respectivamente.

Las patatas, cortadas en dados irregulares, se añaden a continuación a la sopa, que sigue cociendo en la olla. En este punto pueden ajustarse los condimentos, si es necesario. Una vez que las patatas estén cocidas, se apaga el fuego y se deja reposar la sopa para que las judías formen su «crema» y espesen el caldo. Las patatas también habrán empezado a deshacerse, redondeándose los bordes de los dados irregulares, lo que contribuye también a espesar el caldo. Esto garantiza que todos los ingredientes se combinen bien y den lugar a una sopa suave y aterciopelada.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Los orígenes de la «Sopa da Pedra de Almeirim», antes de ser conocida por ese nombre, se remontan a los anales de la cocina popular, siendo frecuente en la mesa de los agricultores de esta región de vocación agrícola, en la ribera del Tajo.

En esta región la agricultura de subsistencia tenía especial importancia, puesto que era una zona de cotos de caza para el recreo del Rey y de la corte, por lo cual la población no tenía autorización para cazar. Así pues, las hortalizas cultivadas en huertos familiares y los cerdos criados en casa, que se sacrificaban en invierno, y de los cuales se utilizaban todas las partes, eran cruciales para la supervivencia de la población.

Estos son precisamente los ingredientes de la famosa «Sopa da Pedra de Almeirim», si bien la receta podía diferir de una familia a otra. Se plantaban judías y patatas, y la carne de cerdo se conservaba en cajas de salazón y se utilizaba para los embutidos. Por lo general, estos eran los productos que constituían la base de la sopa tradicional de la región, que era muy nutritiva e ideal para proporcionar la fortaleza necesaria para los pesados trabajos agrícolas. Como era tan rica y contenía cerdo, tocino y embutidos, constituía una comida completa. «Esta receta, de origen popular, forma parte integrante de la cultura popular de Almeirim», afirma el historiador local Eurico Henriques, que es también concejal de cultura del ayuntamiento de Almeirim.

Fue solo mucho después, hace seis décadas, a principios de los años 60, cuando la sopa comenzó a ser conocida como «Sopa da Pedra de Almeirim». La popularidad de esta especialidad local creció en gran medida gracias a una pequeña tienda de comestibles regentada por el pescadero José Manuel «Toucinho» y su esposa Maria Manuela Aranha, cuya madre, Mariana, nacida en 1912 y considerada «la madre de la sopa de la piedra», comenzó a elaborar esta sopa de carne y judías mucho antes de 1960 (véase: *Morreu a Mãe da Sopa da Pedra* [Murió la madre de la sopa de la piedra] - YouTube, publicado el 4 de mayo de 2009).

Según el relato familiar, en esta tienda de la parte antigua de la ciudad solían parar a comer los viajeros de comercio, que se detenían por aquellos parajes para vender sus productos y recuperaban sus fuerzas para el resto de la jornada. Allí probaban algunos de los platos de la cocina regional que la familia preparaba. La sopa local de judías, patatas y embutidos estaba siempre en la carta y era una de las favoritas entre los viajeros. Hélia Costa, hija del matrimonio que fundó la tienda de alimentación y posteriormente el restaurante, recuerda: «Aquellos viajeros eran nuestros proveedores, gente a la conocíamos bien. Un día uno de ellos vino aquí para comer y mi madre le sirvió una sopa que había hecho, que era una receta que ya hacían mis abuelas. Al señor le gustó tanto que quiso traer a sus amigos para que la probaran. Pero como aquí se hacían otras sopas también, para poder identificar esta receta en concreto, dijo: “Es esa sopa oscura y pesada, que parece como las piedras de la calle”, refiriéndose a las calles empedradas de la zona. Sigue habiendo muchas calles empedradas de esas por aquí».

El nombre que le dio, inspirado por las piedras que componen el empedrado de las calles más antiguas de esta ciudad del Ribatejo, se convirtió en el nombre comercial de una sopa rústica tradicional que, de boca en boca, fue ganando fama y atrayendo a la ciudad a visitantes que venían solo para probarla. La pequeña tienda de alimentación daría lugar, en 1962, al restaurante que se conoce como «el pionero de la Sopa da Pedra de Almeirim». Con el paso de los años, otros restaurantes abrieron sus puertas y empezaron a elaborar «Sopa da Pedra de Almeirim» de acuerdo con recetas locales, y esta actividad culinaria fue adquiriendo cada vez más importancia en la región.

Incluida en los *Contos Tradicionais do Povo Português* [Cuentos tradicionales del pueblo portugués] (1883), de Teófilo Braga, la leyenda dice que todo comenzó con un fraile que, ingenioso en la forma de pedir, engañó a un ganadero ingenuo para que creyera que había hecho una sabrosa sopa a partir de una piedra que llevaba en su bolsillo. A la piedra se añadieron patatas, judías y embutidos para hacer la sopa. Por la similitud del nombre «Sopa da Pedra de Almeirim» y por los ingredientes, tanto de la receta de la sopa de Almeirim con la sopa descrita en la leyenda, rápidamente la realidad y la ficción se fundieron en una sola. Se trató de una fusión publicitaria que ayudó a popularizar la verdadera «Sopa da Pedra de Almeirim». Como los visitantes de los restaurantes a menudo preguntaban por la piedra, se hizo costumbre poner una en la soperá antes de servir la sopa.

La fama de la «Sopa da Pedra de Almeirim» se ha extendido por el país, e incluso en el extranjero, gracias a la *Confraria Gastronómica de Almeirim* [Cofradía Gastronómica de Almeirim], cuya finalidad es divulgar y conservar el patrimonio cultural, histórico, etnográfico y culinario de este municipio del Ribatejo. «De todas las recetas típicas de Almeirim, destaca claramente la “Sopa da Pedra”. Hemos viajado por todo el país para promocionarla y también hemos hecho publicidad en países como España, Francia, Bélgica y Hungría», afirma Rui Figueiredo, el gran maestro de la Cofradía, que desde 2013 organiza el festival anual de la «Sopa da Pedra de Almeirim».

Esta especialidad tradicional está tan estrechamente asociada a Almeirim, su lugar de origen, que, con el paso de los años en los diversos programas de televisión dedicados a la gastronomía nacional, la «Sopa da Pedra de Almeirim» se ha convertido en un importante icono culinario (RTP, 2009, 7 *Maravilhas da Gastronomia, Sopa da Pedra* [Reportagem [Siete Maravillas de la Gastronomía. Sopa da Pedra. Reportaje]; RTP Memória, 2017, *Horizontes da Memória, Sopa da Pedra* [Horizontes de la Memoria. Sopa da Pedra], Almeirim, 1999; TV4Ribatejo, 2009, *Morreu a Mãe da Sopa da Pedra* [Murió la madre de la Sopa da Pedra]).

Desde la década de los 60, figuras clave de la preservación y divulgación de la gastronomía nacional, como Maria de Lourdes Modesto, han incluido la «Sopa da Pedra de Almeirim» entre sus recetas más populares [Modesto, M.L. (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa* [Cocina tradicional portuguesa], Verbo, Lisboa, primera edición].

El festival anual de la Sopa da Pedra, que se celebra todos los años desde 2013, se ha convertido en un evento clave en la vida cultural de la ciudad y atrae a miles de visitantes. Con el apoyo del ayuntamiento, este evento está promovido por la Cofradía Gastronómica de Almeirim, que se creó con el fin de promocionar las delicias gastronómicas locales y, en particular, la «Sopa da Pedra de Almeirim».

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