

# Diario Oficial de la Unión Europea

C 159



Edición  
en lengua española

65.º año

## Comunicaciones e informaciones

12 de abril de 2022

### Sumario

#### II Comunicaciones

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

###### Comisión Europea

2022/C 159/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10603 — CARLYLE / ALTADIA) (1)	1
2022/C 159/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10607 — LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW) (1)	2
2022/C 159/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10632 — WATERLAND / DUVENBECK) (1)	3
2022/C 159/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10657 — SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS) (1)	4
2022/C 159/05	Incoación del procedimiento (Asunto M.10325 — KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA) (1)	5

#### IV Información

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

###### Consejo

2022/C 159/06	Decisión del Consejo, de 7 de abril de 2022, por la que se nombra a representantes de los Estados miembros como miembros o suplentes de la Junta Directiva de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria	6
2022/C 159/07	Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, sobre el fomento del compromiso de los jóvenes como impulsores de cambios para proteger el medio ambiente	9

ES

(1) Texto pertinente a efectos del EEE.

2022/C 159/08	Anuncio a la atención de las personas a las que se aplican las medidas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2022/596 del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/592 del Consejo relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán .....	17
2022/C 159/09	Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán .....	18
<b>Comisión Europea</b>		
2022/C 159/10	Tipo de cambio del euro — 11 de abril de 2022 .....	19
2022/C 159/11	Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1 de mayo de 2022 ( <i>Publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión</i> ) .....	20

---

V Anuncios

**PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA**

<b>Comisión Europea</b>		
2022/C 159/12	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK) — Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	21

**OTROS ACTOS**

<b>Comisión Europea</b>		
2022/C 159/13	Publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo .....	23
2022/C 159/14	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 .....	44

---

(1) Texto pertinente a efectos del EEE.

## II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada**

(Asunto M.10603 — CARLYLE / ALTADIA)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 159/01)

El 18 de marzo 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) nº 139/2004 del Consejo<sup>(1)</sup>. 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 32022M10603. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.10607 — LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 159/02)

El 4 de marzo 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) nº 139/2004 del Consejo<sup>(1)</sup>. 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 32022M10607. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.10632 — WATERLAND / DUVENBECK)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 159/03)

El 25 de marzo 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) nº 139/2004 del Consejo<sup>(1)</sup>. 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 32022M10632. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.10657 — SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 159/04)

El 4 de abril 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) nº 139/2004 del Consejo<sup>(1)</sup>. 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 32022M10657. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Incoación del procedimiento**  
**(Asunto M.10325 — KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 159/05)

El 5 de abril de 2022, la Comisión decidió incoar un procedimiento en el asunto arriba mencionado al considerar que la concentración notificada plantea serias dudas en cuanto a su compatibilidad con el mercado interior. La incoación del procedimiento inicia una segunda fase de investigación respecto a la concentración notificada y se entiende sin perjuicio de la decisión definitiva sobre dicho asunto. La decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 139/2004 (¹).

La Comisión invita a los terceros interesados a que le remitan sus observaciones sobre el proyecto de concentración.

Para que puedan tenerse en cuenta en el procedimiento, las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de 15 días a partir de la fecha de la presente publicación. Las observaciones pueden enviarse a la Comisión por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con la referencia M.10325 — KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro Operaciones de concentración  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

## IV

*(Información)***INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y  
ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA****CONSEJO****DECISIÓN DEL CONSEJO****de 7 de abril de 2022****por la que se nombra a representantes de los Estados miembros como miembros o suplentes de la  
Junta Directiva de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria**

(2022/C 159/06)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 25, apartado 1,

Vistas las candidaturas presentadas al Consejo por los Estados miembros,

Considerando lo siguiente:

- (1) Es de suma importancia garantizar la independencia, la alta calidad científica, la transparencia y la eficiencia de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). También resulta indispensable garantizar la cooperación de la EFSA con los Estados miembros.
- (2) El Reglamento (UE) 2019/1381 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup> modificó el Reglamento (CE) n.º 178/2002, entre otros, su artículo 25, apartado 1, sobre la composición de la Junta Directiva de la EFSA.
- (3) De conformidad con el artículo 10, apartado 2, del Reglamento (UE) 2019/1381, el mandato de los miembros de la Junta Directiva de la EFSA que estén en funciones el 30 de junio de 2022 expirará en dicha fecha. Los miembros y suplentes de la Junta Directiva de la EFSA cuyo mandato vaya a empezar el 1 de julio de 2022 deben ser nombrados de conformidad con el nuevo procedimiento de designación y nombramiento introducido por el Reglamento (UE) 2019/1381.
- (4) El artículo 25, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 requiere que cada Estado miembro designe un miembro y un suplente como representantes suyos en la Junta Directiva de la EFSA. Los miembros y suplentes así designados son nombrados por el Consejo por un período de cuatro años, renovable, y tienen derecho de voto.

<sup>(1)</sup> DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.<sup>(2)</sup> Reglamento (UE) 2019/1381 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de junio de 2019, sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 178/2002, (CE) n.º 1829/2003, (CE) n.º 1831/2003, (CE) n.º 2065/2003, (CE) n.º 1935/2004, (CE) n.º 1331/2008, (CE) n.º 1107/2009 y (UE) 2015/2283, y la Directiva 2001/18/CE (DO L 231 de 6.9.2019, p. 1).

- (5) Los representantes designados por los Estados miembros tienen amplios conocimientos y experiencia especializados en el ámbito de la normativa y la política sobre la cadena alimentaria, incluida la evaluación del riesgo, y también en el ámbito de la gestión, la administración y los aspectos financieros y jurídicos. Con su nombramiento se garantiza en la Junta Directiva de la EFSA, por lo tanto, el máximo nivel de competencia y la más amplia experiencia disponible en la materia.
- (6) De conformidad con el artículo 27, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 178/2002, los representantes nombrados miembros de la Junta Directiva de la EFSA en virtud de la presente Decisión ya no pueden ser miembros del Foro Consultivo de la EFSA.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

#### Artículo 1

Se nombra miembros o suplentes de la Junta Directiva de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, para el período comprendido entre el 1 de julio de 2022 y el 30 de junio de 2026, a:

Estado miembro	Miembros	Suplentes
Bélgica	D. Herman DIRICKS	D. Carl BERTHOT
Bulgaria	D. Georgi GEORGIEV	D. <sup>a</sup> Svetlana TCHERKEZOVA
Chequia	D. Jindřich FIALKA	D. <sup>a</sup> Jitka GÖTZOVÁ
Dinamarca	D. <sup>a</sup> Annelise FENGER	D. Henrik Dammand NIELSEN
Alemania	D. <sup>a</sup> Marie-Luise TREBES	D. Dietrich RASSOW
Estonia	D. Hendrik KUUSK	D. <sup>a</sup> Pille TAMMEMÄGI
Irlanda	D. <sup>a</sup> Pamela BYRNE	D. <sup>a</sup> Patricia REILLY
Grecia	D. Antonis ZAMPELAS	D. George-John NYCHAS
España	D. <sup>a</sup> Isabel PEÑA-REY LORENZO	D. <sup>a</sup> Ana RODRÍGUEZ CASTAÑO
Francia	D. Roger GENET	D. Loïc EVAIN
Croacia	D. <sup>a</sup> Darja SOKOLIĆ	D. <sup>a</sup> Lidija KOZAČINSKI
Italia	D. Massimo CASCIELLO	D. Pierdavide LECCINI
Chipre	D. Stelios YIANNOPOULOS	D. Herodotos HERODOTOU
Letonia	D. Aivars BĒRZIŅŠ	D. Jānis RUŠKO
Lituania	D. Mantas STAŠKEVIČIUS	D. Deividas KLIUČINSKAS
Luxemburgo	D. Patrick HAU	D. Marc WEYLAND
Hungría	D. Szabolcs PÁSZTOR	D. <sup>a</sup> Beáta CZEGLÉDI
Malta	D. <sup>a</sup> Ingrid BORG	D. Rudie VELLA
Países Bajos	D. <sup>a</sup> Ana Isabel VILORIA ALEBESQUE	D. <sup>a</sup> Marie-Ange DELEN
Austria	D. Ulrich HERZOG	D. <sup>a</sup> Josefine SINKOVITS
Polonia	D. <sup>a</sup> Katarzyna STOŚ	D. Piotr JEDZINIAK
Portugal	D. <sup>a</sup> Ana BATALHA	D. <sup>a</sup> Susana POMBO
Rumanía	D. Alexandru Nicolae BOCIU	D. Laszlo CSUTAK-NAGY
Eslovenia	D. Jernej DROFENIK	D. <sup>a</sup> Ana LE MARECHAL KOLAR
Eslovaquia	D. <sup>a</sup> Zuzana NOUZOVSKÁ	D. Martin POLOVKA
Finlandia	D. <sup>a</sup> Marjatta RAHKIO	D. Sebastian HIELM
Suecia	D. <sup>a</sup> Annica SOHLSTRÖM	D. <sup>a</sup> Hanna DUFVA

*Artículo 2*

La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción.

Hecho en Luxemburgo, el 7 de abril de 2022.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

J. DENORMANDIE

---

**Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros,  
reunidos en el seno del Consejo, sobre el fomento del compromiso de los jóvenes como impulsores  
de cambios para proteger el medio ambiente**

(2022/C 159/07)

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

RECORDANDO LO SIGUIENTE:

1. La Meta de la Juventud Europea n.º 10, titulada «Una Europa verde y sostenible», anexa a la Estrategia de la Unión Europea para la Juventud, pretende «lograr una sociedad en la que todas las personas jóvenes sean activas, educadas y capaces de lograr un cambio en sus vidas cotidianas en materia medioambiental».
2. La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (<sup>1</sup>) de las Naciones Unidas reconoce que los jóvenes son «agentes fundamentales del cambio» en el desarrollo sostenible. Además, el Programa de Acción Mundial para los Jóvenes de las Naciones Unidas (<sup>2</sup>) anima a los jóvenes a participar activamente en la sociedad.
3. La Unión Europea está comprometida con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), a fin de construir el mundo del mañana de un modo más ecológico, más pacífico y más justo (<sup>3</sup>).
4. La Unión Europea y sus Estados miembros están plenamente comprometidos con el Acuerdo de París, adoptado durante la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CP 21), celebrada en París en diciembre de 2015. A fin de lograr el propósito y los objetivos del Acuerdo de París, la Unión Europea subraya la importancia de los seis elementos de la Acción para el Empoderamiento Climático, reconoce el papel esencial de los jóvenes como impulsores de cambios en materia de acción climática y pide una mayor implicación de estos en la política en materia de cambio climático, a escala internacional, europea, nacional, regional y local, y en el despliegue del potencial de la Acción para el Empoderamiento Climático.
5. La protección del medio ambiente es un objetivo clave de la Unión Europea, que garantizará, en particular, «un nivel elevado de protección y mejora de la calidad del medio ambiente» (<sup>4</sup>) y logrará la neutralidad climática de aquí a 2050 (<sup>5</sup>).
6. El Año Europeo de la Juventud 2022 (<sup>6</sup>), cuyo objetivo es intensificar los esfuerzos de la Unión Europea, los Estados miembros y las autoridades regionales y locales para apoyar a los jóvenes y trabajar con ellos en nuestra salida de la pandemia, también tiene como fin fomentar las nuevas oportunidades y posibilidades que ofrecen las transiciones ecológica y digital. Estas transiciones deben ser inclusivas y centrar la atención en la integración de los jóvenes con menos oportunidades.
7. El Pacto Verde Europeo (<sup>7</sup>) es una hoja de ruta para crear una sociedad sostenible en la Unión Europea garantizando una transición justa e inclusiva para todos. Destaca la necesidad de centrarse en las regiones ultraperiféricas, que son especialmente vulnerables al cambio climático y las catástrofes naturales.

(<sup>1</sup>) Resolución 70 (1), adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 25 de septiembre de 2015, Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

(<sup>2</sup>) Programa de Acción Mundial para los Jóvenes de las Naciones Unidas, junio de 2010: <https://www.un.org/esa/socdev/documents/youth/publications/wpay2010SP.pdf>

(<sup>3</sup>) Conclusiones del Consejo sobre la construcción de una Europa sostenible para 2030 (10 de diciembre de 2019): <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/es/pdf>

Conclusiones del Consejo sobre un enfoque integral para acelerar la aplicación de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas: reconstruir mejor tras la crisis de la COVID-19 (22 de junio de 2021): <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/es/pdf>

(<sup>4</sup>) Artículo 3 del Tratado de la Unión Europea.

(<sup>5</sup>) Reglamento (UE) 2021/1119 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 2021, por el que se establece el marco para lograr la neutralidad climática y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 401/2009 y (UE) 2018/1999 («Legislación europea sobre el clima»).

(<sup>6</sup>) Decisión (UE) 2021/2316 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de diciembre de 2021, relativa al Año Europeo de la Juventud (2022), DO L 462 de 28.12.2021, p. 1.

(<sup>7</sup>) Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones «El Pacto Verde Europeo», COM/2019/640 final.

## CONSCIENTES DE LO SIGUIENTE:

8. Los jóvenes tienen una conciencia y un deseo cada vez mayor de implicarse en cuestiones relacionadas con el desarrollo sostenible, especialmente en materia medioambiental y climática <sup>(8)</sup>. Se han movilizado intensamente a escala local, regional, nacional, europea e internacional para sensibilizar sobre los problemas medioambientales, como el cambio climático, mediante labores de promoción, marchas por el clima, campañas de movilización en línea y otros medios.
9. Muchos jóvenes abogan por poner en marcha medidas y acciones medioambientales firmes para luchar contra el cambio climático <sup>(9)</sup> y la pérdida de biodiversidad. Algunos participan en prácticas respetuosas con el medio ambiente que pueden servir de modelo al resto de la sociedad. Jóvenes delegados de todo el mundo, también de todos los Estados miembros de la Unión Europea, presentaron el Manifiesto «Youth4Climate» en la CP 26 de Glasgow para reclamar la actuación de los dirigentes mundiales <sup>(10)</sup>.
10. El nivel de movilización y compromiso es diferente en cada joven: los altos niveles de capital educativo <sup>(11)</sup>, cultural y social suelen corresponderse con mayores grados de compromiso.
11. La crisis sanitaria mundial de la COVID-19 y la ralentización temporal de la actividad económica mundial, que han tenido importantes repercusiones económicas y sociales, especialmente para los jóvenes, han puesto de manifiesto el impacto directo de ciertas actividades humanas en el medio ambiente <sup>(12)</sup>. Los diferentes planes y paquetes de estímulo nacionales y europeos para superar la crisis son oportunidades para impulsar una transición sostenible y ecológica en la que todos los jóvenes deben tener la oportunidad de implicarse plenamente como impulsores de cambios.

## CONSIDERAN QUE:

12. Es importante garantizar que todos los jóvenes, independientemente de factores como el género, la discapacidad, el nivel educativo, el contexto social y económico, el país de origen o el lugar de residencia, entiendan los retos del desarrollo sostenible y sean conscientes de las repercusiones que las decisiones, acciones y estilo de vida tienen en el medio ambiente, la biodiversidad y el clima. Todas las generaciones, también los jóvenes, deben tener las competencias necesarias para adoptar las medidas pertinentes.
13. A fin de que puedan comprometerse plenamente, los jóvenes deben tener datos e información fiable basada en datos contrastados que les permitan emitir juicios fundados sobre retos y soluciones relacionados con el medio ambiente, la biodiversidad y el cambio climático, de modo que puedan desarrollar y fortalecer capacidades de pensamiento crítico. Deben realizarse esfuerzos para contrarrestar la desinformación sobre el medio ambiente y el cambio climático.
14. También resulta importante fomentar el diálogo, tanto entre jóvenes como entre generaciones, sobre las cuestiones éticas que rodean al desarrollo sostenible, la protección medioambiental y el respeto a los seres vivos, creando espacios para el debate donde los jóvenes y la sociedad en general puedan reflexionar sobre los valores y las controversias con respecto a estas cuestiones.
15. Los esfuerzos para movilizar a los jóvenes en relación con los problemas medioambientales y las medidas para hacer frente al cambio climático, la contaminación y la pérdida de biodiversidad deben reflejarse en las políticas públicas a escala local, regional, nacional y europea. Estas no solo deben cumplir las expectativas de los jóvenes en la mayor medida posible, sino que también deben ofrecerles una oportunidad de participar activa y significativamente en el desarrollo y la aplicación de dichas políticas.
16. Implicar a los jóvenes en la acción medioambiental requiere sensibilización y aprendizaje, ya sea formal, no formal o informal, sobre los problemas medioambientales, desde una edad muy temprana.

<sup>(8)</sup> Comisión Europea, Eurobarómetro Flash n.º 478 (2019), «How do we build a stronger, more united Europe? The views of young people» [¿Cómo construimos una Europa más fuerte y unida? Los puntos de vista de los jóvenes]: informe <https://op.europa.eu/es/publication-detail/-/publication/9540ffa1-4478-11e9-a8ed-01aa75ed71a1>

<sup>(9)</sup> Pan-European survey, Main multi-country report [Encuesta paneuropea, Principal informe multinacional], #Climate of change, 2021: [https://eeb.org/wp-content/uploads/2021/04/IPSOS-Multi-Country-Report-complete.FINAL\\_.pdf](https://eeb.org/wp-content/uploads/2021/04/IPSOS-Multi-Country-Report-complete.FINAL_.pdf)

<sup>(10)</sup> El Manifiesto «Youth4Climate» es producto del acto «Juventud por el clima: impulsar la ambición», convocado por el Gobierno de Italia. Contiene ideas y propuestas concretas sobre algunos de los temas más acuciantes de la agenda climática, incluida la educación para el desarrollo sostenible.

<sup>(11)</sup> Campbell, David E.: «What is the impact of education on civic and social engagement?» [¿Cuál es el impacto de la educación en el compromiso cívico y social?], Measuring the effects of education on health and civic engagement [Medir los efectos de la educación en el compromiso sanitario y cívico], actas del simposio de Copenhague, OCDE, 2006, <https://www.oecd.org/education/innovation-education/37425694.pdf>

<sup>(12)</sup> Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (2021), «Climate Change 2021: Bases físicas. [https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC\\_AR6\\_WGI\\_SPM\\_final.pdf](https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM_final.pdf)

17. Para que puedan ser plenamente capaces de proponer y desarrollar soluciones prácticas a problemas medioambientales, los jóvenes, en particular los que tienen menos oportunidades, deben recibir apoyo a la hora de poner en marcha sus proyectos de voluntariado o empresariales y beneficiarse de apoyo práctico y asistencia técnica, así como de subvenciones públicas o inversiones privadas.

PONEN DE RELIEVE LO SIGUIENTE:

18. Es importante animar a todos los jóvenes a que contribuyan a dar forma a la vida de sus comunidades locales, incluidos, de ser posible, los centros educativos y de formación, las organizaciones juveniles y de trabajo en el ámbito de la juventud, así como las autoridades locales y regionales, para que puedan ser agentes e impulsores del cambio que mejora la protección del medio ambiente y ayuda a luchar contra el cambio climático y la pérdida de biodiversidad.
19. La colaboración entre los responsables de la toma de decisiones, los centros educativos y de formación, las organizaciones juveniles y de trabajo en el ámbito de la juventud y otras partes interesadas del ámbito del medio ambiente es clave para apoyar el compromiso de los jóvenes y posibilitar que actúen. Debe fomentarse la confianza mutua y la colaboración en los procesos de toma de decisiones en relación con el medio ambiente.
20. Es preciso abordar la justicia y la solidaridad intergeneracional en los procesos de toma de decisiones sobre la protección del medio ambiente de modo que los beneficios para las generaciones actuales no entren en conflicto con los derechos de las futuras.

OBSERVAN LO SIGUIENTE:

21. Las ideas y las opiniones de los jóvenes que se intercambiaron en la Conferencia de Juventud de la UE celebrada en enero de 2022, al inicio del noveno ciclo del Diálogo de la UE con la Juventud, se referían a lo siguiente:

- a) *Se determinaron cinco ámbitos de actuación. En todo el noveno ciclo del Diálogo de la UE con la Juventud, los jóvenes y los responsables de la toma de decisiones tendrán que pensar y trabajar según estos ámbitos específicos para establecer propuestas concretas.*
- b) *En primer lugar, en el ámbito de la información y la educación, las capacidades adquiridas a través de la educación no formal deben ser reconocidas como un proceso de aprendizaje completo. Tanto las autoridades locales como las organizaciones juveniles tienen la responsabilidad de trabajar conjuntamente para ofrecer a los jóvenes la oportunidad de aprender más sobre el medio ambiente y encontrar soluciones. La educación es la inversión más valiosa en democracia.*
- c) *En el ámbito de actuación y empoderamiento, deberá ofrecerse a los jóvenes la oportunidad de desempeñar un papel activo en las decisiones que determinarán sus vidas y las vidas de las futuras generaciones. Los jóvenes tienen que participar en el proceso de toma de decisiones en todos los niveles. A menudo son ignorados y están infrarrepresentados aunque hayan expresado ideas y preocupaciones que deberían ser de interés para las personas de más edad que son responsables de la toma de decisiones.*
- d) *En el ámbito de la gobernanza, los jóvenes menores de 30 años representan menos del 2,6 % de los miembros de los parlamentos nacionales. Es necesario garantizar que la presencia de los jóvenes no se utilice como mera estrategia de marketing. Las estructuras existentes, como el Diálogo de la UE con la Juventud y el Parlamento Europeo de los Jóvenes, tienen que dotarse de instrumentos eficaces para que sirvan de estructuras de toma de decisiones. Durante el noveno ciclo del Diálogo de la UE con la Juventud, es necesario trabajar de forma sostenible e inclusiva en pro de la participación de los jóvenes en la toma de decisiones. También resulta fundamental que los jóvenes reciban suficiente apoyo, financiación e información para implicarse de forma significativa. Es necesario examinar los procesos participativos a escala nacional para garantizar que sean lo más sostenibles e inclusivos posible.*
- e) *En el ámbito de la movilidad y la solidaridad, se ha observado que la movilidad no es igualmente accesible o posible para todos los jóvenes. La investigación nos permite determinar mejor qué jóvenes no participan en programas de movilidad. Es necesario avanzar hacia prácticas más adecuadas que ayuden a la sociedad a entender mejor los programas de solidaridad y a llegar a todos sus miembros.*
- f) *Por último, aunque no por ello menos importante, el acceso a las infraestructuras puede parecer un ámbito menos relevante, pero las infraestructuras y la calidad de vida y la educación de los jóvenes están estrechamente ligadas. El hecho de que procedan de una zona urbana o una rural afecta al modo en que los jóvenes toman decisiones. En las zonas rurales, el transporte público es un problema real. Los problemas de transporte pueden dar lugar al aislamiento de los jóvenes. Por lo tanto, la exclusión de ciertos grupos de jóvenes no puede dar lugar a una sociedad inclusiva. Es necesario garantizar opciones sostenibles y asequibles para todo el mundo.*

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

22. Apoyen a las organizaciones de trabajo en el ámbito de la juventud, juveniles y medioambientales y a otros expertos y partes interesadas pertinentes en su labor como facilitadores de información a los jóvenes y posibiliten que difundan datos e información fiable, precisa y de calidad sobre el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, la contaminación y otros problemas medioambientales, sobre una base científica, adecuada a públicos de diferentes edades y orígenes, y adaptada a cada entorno geográfico, en particular los tropicales o insulares.
23. Faciliten a los agentes de la educación y la formación formales y del aprendizaje no formal e informal, en particular los trabajadores en el ámbito de la juventud, formación y oportunidades de aprendizaje profesional en enfoques y métodos didácticos interactivos, prácticos y orientados a las soluciones, a fin de informar, educar y apoyar mejor a los jóvenes con respecto a cuestiones medioambientales y sociales, así como relacionadas con el cambio climático.
24. Preparen mejor a los jóvenes, a través de la educación y la formación formales y el aprendizaje informal y no formal, dotándolos de las competencias necesarias para entender los problemas medioambientales y actuar al respecto.
25. Fomenten y posibiliten que los niños y los jóvenes, en caso necesario, entren en contacto con la naturaleza a través de actividades específicas y desarrollen iniciativas ecológicas, con el apoyo de las partes interesadas pertinentes en cuestiones medioambientales. Dicho contacto es esencial para concienciar sobre los problemas relacionados con el clima y la biodiversidad.
26. Fomenten el desarrollo de asociaciones entre los sectores educativo, juvenil, deportivo <sup>(13)</sup> y cultural, así como entre todos los sectores pertinentes, a fin de desarrollar enfoques transversales coordinados y complementarios de sensibilización y basados en la educación en relación con temas de medio ambiente, pérdida de biodiversidad y cambio climático.
27. Fomenten y apoyen el establecimiento de actividades de aprendizaje entre iguales centradas en los jóvenes e inclusivas, y el intercambio de buenas prácticas sobre cuestiones medioambientales y de cambio climático, como los programas de jóvenes embajadores y programas de tutoría o actividades de cooperación y formación (Erasmus+) y actividades de creación de redes (Cuerpo Europeo de Solidaridad), con el fin de incrementar la sensibilización entre todos los jóvenes, en particular los que tienen menos oportunidades, y animarlos a que actúen para proteger el medio ambiente y luchar contra el cambio climático.
28. Fomenten una educación y formación adecuadas para los trabajadores en el ámbito de la juventud a fin de garantizar que las actividades en dicho ámbito creadas para y con los jóvenes sean respetuosas con el medio ambiente y sostenibles. Sigan desarrollando iniciativas de trabajo en el ámbito de la juventud adecuadas y centradas en el compromiso de los jóvenes con las cuestiones medioambientales, especialmente con la lucha contra el cambio climático y la preservación de la biodiversidad.
29. Fomenten y apoyen el reconocimiento y el aprovechamiento por parte de las autoridades públicas, el sector privado y la sociedad civil del compromiso de los jóvenes con la protección del medio ambiente y de las competencias transversales, en especial, las capacidades sociales que han adquirido de este modo.
30. Protejan y creen espacios cívicos sostenibles <sup>(14)</sup>, a largo plazo, seguros, accesibles e inclusivos para la cooperación con responsables políticos locales, regionales, nacionales, europeos e internacionales, en los que se escuchen las voces de los jóvenes, independientemente de su edad, sus preocupaciones o sus propuestas de acciones para proteger el medio ambiente y luchar contra el cambio climático, de modo que no solo se les consulte, sino que también estén en situación de participar activamente en las decisiones relacionadas con estas cuestiones.
31. Promuevan a los jóvenes investigadores y su trabajo sobre desarrollo sostenible con el objeto de dar respuesta a los retos en materia de medio ambiente, en parte para que sirvan como modelos de conducta para los jóvenes y en parte para fomentar y promover el intercambio de los resultados de la investigación con jóvenes de forma más directa a fin de empoderarlos para que actúen.
32. Apoyen el establecimiento de referencias formativas para cuestiones relativas al clima, el medio ambiente y la sostenibilidad, para todos los grupos de edad y para cualquier nivel o tipo de aprendizaje, educación y formación.

<sup>(13)</sup> [Conclusiones del Consejo en relación con el deporte como mecanismo de transformación de la conducta en favor del desarrollo sostenible, de 4 de abril de 2022.]

<sup>(14)</sup> Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, sobre la protección y la creación de espacios cívicos para los jóvenes que faciliten la participación constructiva de estos, DO C 501 I de 13.12.2021, p. 19.

INVITAN A LOS ESTADOS MIEMBROS Y A LA COMISIÓN EUROPEA, DENTRO DE SUS RESPECTIVOS ÁMBITOS DE COMPETENCIA Y EN LOS NIVELES QUE CORRESPONDAN, ADHIRIÉNDOSE AL PRINCIPIO DE SUBSIDIARIEDAD, A QUE:

33. Tengan en cuenta las opiniones y necesidades específicas de todos los jóvenes, en particular de los que tienen menos oportunidades, en las políticas y los programas medioambientales locales, regionales, nacionales y europeos, especialmente los que hacen frente al cambio climático y preservan la biodiversidad, promoviendo su participación en la construcción y la aplicación de esas políticas y programas.
34. Apoyen y aprendan de las iniciativas llevadas a cabo por los jóvenes y las organizaciones juveniles para diseñar y realizar actividades y campañas de sensibilización, también en formato digital, sobre el clima, la contaminación, la biodiversidad y otros temas relacionados con el medio ambiente.
35. Animen, reconozcan y, si procede, apoyen económicamente las acciones y los programas iniciados y dirigidos por jóvenes en el ámbito medioambiental, especialmente los que luchan contra el cambio climático y preservan la biodiversidad, para que puedan ser agentes del cambio en la sociedad en su conjunto, así como en sus centros educativos y de formación, centros de enseñanza superior, organizaciones juveniles y de trabajo en el ámbito de la juventud, comunidades locales y entre iguales.
36. Fomenten las actividades de voluntariado de jóvenes que tratan cuestiones medioambientales, en especial las que hacen frente al cambio climático y tienen como objetivo preservar la biodiversidad, y faciliten el acceso a estas actividades garantizando específicamente que esas ofertas estén disponibles de forma generalizada y se informe sobre ellas en portales adecuados a escala nacional y de la UE, como el Portal Europeo de la Juventud y otros canales pertinentes. Promuevan experiencias de voluntariado que combinen voluntariados locales o nacionales con voluntariados transnacionales, animando, cuando proceda, a la creación de sinergias y complementariedades entre actividades y programas nacionales, en particular programas y actividades nacionales de voluntariado o servicio cívico, cuando existan, y programas de voluntariado de la UE, con el fin de ahondar en el compromiso de los voluntarios jóvenes, mejorar sus competencias y fortalecer su sentido de pertenencia a la Unión Europea.
37. Cuandoproceda, inviertan en la economía ecológica y apoyen a los jóvenes para que adquieran las competencias necesarias y faciliten su acceso a la formación que los prepara para los empleos ecológicos del futuro.
38. Cuando corresponda, apoyen a los jóvenes empresarios que intentan desarrollar proyectos centrados en soluciones prácticas a problemas medioambientales, en especial, de lucha contra el cambio climático y preservación de la biodiversidad; dediquen especial atención a los proyectos desarrollados por jóvenes con menos oportunidades que afrontan dificultades adicionales para comenzar una actividad económica.
39. Cuando proceda, desarrollem programadas de tutoría dirigidas por profesionales y empresarios activamente implicados en la búsqueda de soluciones medioambientales, particularmente los que preservan la biodiversidad y luchan contra el cambio climático, con el fin de ofrecer apoyo y orientaciones a los jóvenes que buscan desempeñar un papel activo en este sector.
40. Aumenten la concienciación de los jóvenes europeos sobre las iniciativas y políticas medioambientales de las Naciones Unidas y su participación en ellas fortaleciendo la cooperación con organismos adecuados de las Naciones Unidas como el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC), el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB).

INVITAN A LA COMISIÓN EUROPEA A QUE:

41. Garantice que todos los jóvenes puedan comprender y hacer suyo el Pacto Verde Europeo y las iniciativas derivadas de él (como la Nueva Bauhaus Europea<sup>(15)</sup>) y los diferentes programas medioambientales europeos. Promueva activamente todos los aspectos del Pacto Europeo por el Clima entre todos los jóvenes.
42. Garantice que las consultas públicas sobre políticas medioambientales europeas sean accesibles a los jóvenes y a las organizaciones juveniles y de trabajo en el ámbito de la juventud y que, a través de esas consultas, la Comisión Europea ofrezca tanto a la ciudadanía como a las partes interesadas la oportunidad de expresar sus puntos de vista antes de ultimar sus propuestas legislativas. De igual modo, anime a los jóvenes y las organizaciones juveniles a participar de forma significativa en las iniciativas de compromiso ciudadano que entren dentro del ámbito de las misiones de la Unión Europea<sup>(16)</sup>.

<sup>(15)</sup> Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones, «La Nueva Bauhaus Europea», COM(2021) 573 final.

<sup>(16)</sup> Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones sobre las misiones europeas, COM(2021) 609 final.

43. Promueva y fomente oportunidades europeas para la movilidad e iniciativas en el sector medioambiental en el contexto de los programas Erasmus+ y del Cuerpo Europeo de Solidaridad, para garantizar que todos los jóvenes que así lo deseen puedan participar activamente en asuntos medioambientales, incluidos los jóvenes con menos oportunidades, especialmente los procedentes de regiones ultraperiféricas, así como de regiones insulares y zonas rurales y remotas. Garantice que se dé prioridad a los modos de transporte respetuosos con el medio ambiente en estas iniciativas, a fin de reducir la huella de carbono de los proyectos de movilidad juvenil, garantizando al mismo tiempo que se adecuen a las necesidades de las regiones ultraperiféricas, que afrontan limitaciones debido a su situación remota.
44. Pongan en marcha actividades de aprendizaje entre iguales, en cooperación con organizaciones juveniles y con jóvenes, sobre el compromiso de los jóvenes en relación con temas medioambientales, la preservación y recuperación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático y la contaminación, a fin de encontrar las mejores prácticas vigentes en los Estados miembros y de facilitar el intercambio de estas prácticas entre Estados miembros.

INVITAN A TODAS LAS PARTES INTERESADAS QUE PARTICIPAN EN INICIATIVAS DE COOPERACIÓN EUROPEA EN LOS ÁMBITOS DE JUVENTUD, MEDIO AMBIENTE Y CAMBIO CLIMÁTICO A QUE:

45. Desarrollen actividades de voluntariado que traten cuestiones relacionadas con el medio ambiente para los beneficiarios del Cuerpo Europeo de Solidaridad y otros programas de voluntariado nacionales o internacionales; promuevan la sensibilización entre todos los voluntarios, independientemente de los ámbitos en los que participen, sobre cuestiones medioambientales y el impacto medioambiental de sus misiones para que puedan estar especialmente atentos a su huella de carbono durante esas actividades.
  46. Fortalezcan la cooperación europea compartiendo herramientas y buenas prácticas en el ámbito del compromiso de los jóvenes y la participación en actuaciones de carácter medioambiental, en particular para hacer frente al cambio climático y la contaminación y preservar la biodiversidad, a escala europea, aprovechando asimismo al máximo las posibilidades ofrecidas por Erasmus+, el Cuerpo Europeo de Solidaridad y otros instrumentos financieros pertinentes de la UE.
-

## ANEXO

## a) REFERENCIAS

Al adoptar las presentes Conclusiones, el Consejo y los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros presentes en la sesión del Consejo han tomado nota de los siguientes documentos:

- Parlamento Europeo, «2021 Youth Ideas Report For The Conference On The Future Of Europe» [Informe 2021 sobre las ideas de la juventud para la Conferencia sobre el Futuro de Europa], [https://european-youth-event.europarl.europa.eu/wp-content/uploads/2021/10/2021\\_EYE\\_Report-Booklet\\_A5\\_20-10-Accessible.pdf](https://european-youth-event.europarl.europa.eu/wp-content/uploads/2021/10/2021_EYE_Report-Booklet_A5_20-10-Accessible.pdf)
- Naciones Unidas, Resolución 70/1, «Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible», [https://www.un.org/ga/search/view\\_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=S](https://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=S)
- Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones, «El Pacto Verde Europeo», COM(2019) 640 final.
- Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones, «Estrategia de la UE sobre la biodiversidad de aquí a 2030», COM(2020) 380 final.
- Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social y al Comité de las Regiones, «Pacto Europeo por el Clima», COM(2020) 788 final.
- Naciones Unidas, 2015, Acuerdo de París: ADOPCIÓN DEL ACUERDO DE PARÍS - Texto del Acuerdo de París en español ([unfccc.int](http://unfccc.int))
- Conclusiones del Consejo «La construcción de una Europa sostenible para 2030: avances hasta la fecha y próximos pasos» <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/es/pdf>
- Conclusiones del Consejo «Un enfoque integral para acelerar la aplicación de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas: reconstruir mejor tras la crisis de la COVID-19» <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/es/pdf>
- Comisión Europea, «Discurso del Estado de la Unión 2021», [https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/soteu\\_2021\\_address\\_es\\_0.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/soteu_2021_address_es_0.pdf)
- Resolución del Consejo de la Unión Europea y los Representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el Consejo, sobre un marco para la cooperación europea en el ámbito de la juventud: la Estrategia de la Unión Europea para la Juventud 2019-2027, DO C 456 de 18.12.2018, p. 1.
- Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones relativa a la consecución del Espacio Europeo de Educación de aquí a 2025, COM(2020) 625 final.
- Resolución del Consejo relativa a un marco estratégico para la cooperación europea en el ámbito de la educación y la formación con miras al Espacio Europeo de Educación y más allá (2021-2030), DO C 66 de 26.2.2021.
- Conclusiones del Consejo y de los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, sobre la protección y la creación de espacios cívicos para los jóvenes que faciliten la participación constructiva de estos, DO C 501 I de 13.12.2021, pp. 19-23.
- Conclusiones del Consejo sobre la aplicación de la Estrategia de la UE para la Juventud (2019-2021), DO C 504 I de 14.12.2021, p. 10.
- Manifiesto «Youth4Climate» Youth4Climate Manifesto ([unfccc.int](http://unfccc.int)), noviembre de 2021.

## b) DEFINICIONES A LOS EFECTOS DE LAS PRESENTES CONCLUSIONES

«Biodiversidad»: la variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente, incluidos, entre otros, los ecosistemas terrestres y marinos y otros ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los que forman parte; comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas.

«Cambio climático»: los cambios en el clima atribuidos directa o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmósfera mundial y que se suma a las variaciones naturales de los patrones climáticos observadas durante períodos de tiempo comparables.

«Compromiso»: cualquier acción en interés general realizada de forma voluntaria o en forma de misión de voluntariado. Hace referencia a acciones cívicas voluntarias y altruistas realizadas al servicio de otros.

«Medio ambiente»: la combinación de elementos naturales y socioeconómicos que constituyen el marco de las condiciones de vida de una persona, una población o una comunidad en diferentes escalas espaciales. Como tal, la protección medioambiental implica adoptar medidas para limitar o deshacer las repercusiones negativas de la actividad humana en el medio ambiente.

«Tutoría»: la relación interpersonal voluntaria, de medio a largo plazo, entre una persona joven y un tutor, estructurada dentro de un marco profesional.

«Actividades de aprendizaje entre iguales»: las actividades que, a escala de la UE, permiten a los Estados miembros que afrontan retos políticos similares trabajar en pequeños grupos y compartir las mejores prácticas, centrarse en las dificultades específicas de cada país o brindar apoyo a un programa nacional de reformas concreto con ayuda de países en las mismas circunstancias, organizaciones de partes interesadas y expertos independientes, según convenga <sup>(1)</sup>.

«Desarrollo sostenible»: la satisfacción de las necesidades de las generaciones actuales de modo que no ponga en peligro la capacidad de las futuras generaciones de satisfacer las suyas. Promueve una economía dinámica, el pleno empleo, altos niveles en educación, sanidad y cohesión social y regional, así como la protección medioambiental, en un mundo seguro y pacífico que respeta la diversidad cultural.

«Jóvenes con menos oportunidades»: jóvenes que, por motivos económicos, sociales, culturales, geográficos o de salud, por su origen inmigrante, o por razones tales como una discapacidad o dificultades de aprendizaje, o por cualesquiera otras razones, en particular las que podrían originar una discriminación con arreglo al artículo 21 de la Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea, se enfrentan a obstáculos que les impiden acceder de manera efectiva a las oportunidades <sup>(2)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> Resolución del Consejo relativa a la estructura de gobernanza del marco estratégico para la cooperación europea en el ámbito de la educación y la formación con miras al Espacio Europeo de Educación y más allá (2021-2030) (2021/C 497/01), apartado 11.

<sup>(2)</sup> Definición en el Reglamento (UE) 2021/888, artículo 2, apartado 4.

**Anuncio a la atención de las personas a las que se aplican las medidas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2022/596 del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/592 del Consejo relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán**

(2022/C 159/08)

Se comunica la siguiente información a las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/235/PESC del Consejo <sup>(1)</sup>, modificada por la Decisión (PESC) 2022/596 del Consejo <sup>(2)</sup>, y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo <sup>(3)</sup>, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/592 del Consejo <sup>(4)</sup> relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que las personas que figuran en las listas mencionadas sigan incluidas en la lista de personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011.

Se pone en conocimiento de las personas afectadas la posibilidad de presentar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios web que figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 359/2011, una solicitud para obtener la autorización de utilizar fondos inmovilizados para satisfacer necesidades básicas o efectuar determinados pagos (véase el artículo 4 del Reglamento).

Las personas afectadas pueden presentar una solicitud al Consejo, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsideré la decisión de incluirlas en las listas mencionadas. Dicha solicitud debe enviarse, antes del 31 de diciembre de 2022, a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea  
Secretaría General  
RELEX.1  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË  
Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Asimismo, se pone en conocimiento de las personas afectadas que pueden recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 100 de 14.4.2011, p. 51.  
<sup>(2)</sup> DO L 114 de 12.4.2022, p. 68.  
<sup>(3)</sup> DO L 100 de 14.4.2011, p. 1.  
<sup>(4)</sup> DO L 114 de 12.4.2022, p. 37

**Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán**

(2022/C 159/09)

Con arreglo al artículo 16 del Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información:

Las bases jurídicas para esta operación de tratamiento de datos son la Decisión 2011/235/PESC del Consejo <sup>(2)</sup>, modificada por la Decisión (PESC) 2022/596 del Consejo <sup>(3)</sup>, y el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo <sup>(4)</sup>, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/592 del Consejo <sup>(5)</sup>.

El responsable de esta operación de tratamiento de datos es la Unidad RELEX.1 de la Dirección General de Relaciones Exteriores (RELEX) de la Secretaría General del Consejo, con la que se puede contactar en la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea  
Secretaría General  
RELEX.1  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË  
Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Se puede contactar con la delegada de protección de datos de la SGC en la siguiente dirección:

Delegada de protección de datos  
data.protection@consilium.europa.eu

El objetivo de esta operación de tratamiento de datos es la elaboración y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo a la Decisión 2011/235/PESC, modificada por la Decisión (PESC) 2022/596, y al Reglamento (UE) n.º 359/2011, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/592.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista que figuran en la Decisión 2011/235/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011.

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la correcta identificación de la persona de que se trate, la exposición de motivos y cualquier otro dato conexo.

Los datos personales recogidos podrán ser compartidos en caso necesario con el Servicio Europeo de Acción Exterior y la Comisión.

Sin perjuicio de las limitaciones de conformidad con lo dispuesto en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2018/1725, los derechos de los interesados (como los derechos de acceso, rectificación u oposición) se ejercerán con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/1725.

Los datos personales se conservarán durante cinco años a partir del momento en que el interesado haya dejado de figurar en la lista de personas sometidas a las medidas restrictivas o haya expirado la validez de la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

Sin perjuicio de los recursos judiciales, administrativos o extrajudiciales, todo interesado tendrá derecho a presentar una reclamación ante el Supervisor Europeo de Protección de Datos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

---

<sup>(1)</sup> DO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

<sup>(2)</sup> DO L 100 de 14.4.2011, p. 51.

<sup>(3)</sup> DO L 114 de 12.4.2022, p. 68.

<sup>(4)</sup> DO L 100 de 14.4.2011, p. 1.

<sup>(5)</sup> DO L 114 de 12.4.2022, p. 37.

# COMISIÓN EUROPEA

**Tipo de cambio del euro<sup>(1)</sup>**

**11 de abril de 2022**

(2022/C 159/10)

**1 euro =**

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,0900	CAD	dólar canadiense	1,3738
JPY	yen japonés	137,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,5440
DKK	corona danesa	7,4375	NZD	dólar neozelandés	1,5938
GBP	libra esterlina	0,83693	SGD	dólar de Singapur	1,4874
SEK	corona sueca	10,3128	KRW	won de Corea del Sur	1 345,23
CHF	franco suizo	1,0180	ZAR	rand sudafricano	15,9127
ISK	corona islandesa	140,00	CNY	yuan renminbi	6,9405
NOK	corona noruega	9,5478	HRK	kuna croata	7,5519
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 658,28
CZK	corona checa	24,429	MYR	ringit malayo	4,6112
HUF	forinto húngaro	378,27	PHP	peso filipino	56,753
PLN	esloti polaco	4,6456	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9397	THB	bat tailandés	36,613
TRY	lira turca	16,0485	BRL	real brasileño	5,1550
AUD	dólar australiano	1,4654	MXN	peso mexicano	21,8653
			INR	rupia india	82,7085

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

**Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1 de mayo de 2022**

(Publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión<sup>(1)</sup>)

(2022/C 159/11)

Los tipos de base se han calculado con arreglo a la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso que se haga del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadirle los márgenes adecuados establecidos en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, el margen que deberán añadirse es de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) n.º 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento (CE) n.º 794/2004 establece que, salvo disposición en contrario en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior está publicado en el DO C 126 de 21.3.2022, p. 9.

Del	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2022	...	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	0,00	<b>-0,35</b>	<b>4,85</b>	<b>-0,35</b>	<b>0,08</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	0,26	<b>5,40</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>4,06</b>	<b>-0,35</b>	3,38	<b>0,08</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>0,86</b>	
1.4.2022	30.4.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	<b>0,00</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>4,66</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	<b>3,42</b>	-0,49	<b>3,38</b>	<b>-0,01</b>	-0,49	-0,49	0,66
1.3.2022	31.3.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	<b>4,00</b>	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>4,02</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	<b>2,85</b>	-0,49	2,74	<b>-0,04</b>	-0,49	-0,49	0,66
1.2.2022	28.2.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	<b>3,29</b>	-0,49	<b>-0,03</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>3,17</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	<b>2,04</b>	-0,49	<b>2,74</b>	<b>-0,05</b>	-0,49	-0,49	<b>0,66</b>
1.1.2022	31.1.2022	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,00</b>	<b>-0,49</b>	<b>2,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,01</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,26</b>	<b>2,38</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>1,21</b>	<b>-0,49</b>	<b>2,27</b>	<b>-0,03</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,51</b>	

(<sup>1</sup>) DO L 140 de 30.4.2004, p. 1.

## V

(Anuncios)

**PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA**

**COMISIÓN EUROPEA**

**Notificación previa de una concentración**

**(Asunto M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK)**

**Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado**

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 159/12)

1. El 5 de abril 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:

- Prologis, L.P. («PLD», Estados Unidos).
- Norges Bank Investment Management («NBIM», Noruega).
- Activo objeto de la operación (Países Bajos).

PLD y NBIM adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad del activo objeto de la operación.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- PLD posee, explota y promueve bienes inmuebles, principalmente con fines industriales, en América, Europa y Asia.
- NBIM aporta inversión institucional al Fondo Mundial de Pensiones del Estado (*Government Pension Fund Global*) en nombre del Ministerio de Hacienda noruego y se centra en inversiones a escala mundial, tales como inversiones inmobiliarias en Norteamérica, Europa y Japón,
- El activo objeto de la operación es un inmueble situado en Bleiswijk (Países Bajos) que se utiliza como instalación logística.

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 tratado 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.

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

(²) DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK

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

---

## OTROS ACTOS

# COMISIÓN EUROPEA

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

(2022/C 159/13)

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

### SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Vicenza»

**PDO-IT-A0476-AM03**

**Fecha de la solicitud: 13.7.2018**

#### 1. Normas aplicables a la modificación

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

#### 2. Descripción y motivos de la modificación

##### 2.1. Supresión de la versión Spumante (espumosa) para los tipos Chardonnay, Garganega (Garganego) y Pinot Bianco

En el marco de una revisión general de los tipos de producto cubiertos por la denominación «Vicenza», se han suprimido algunos vinos espumosos, como Vicenza Chardonnay Spumante, Vicenza Garganega Spumante y Vicenza Pinot Bianco Spumante.

Esta solicitud se deriva de la observación de que no se ha producido ninguno de estos tres tipos desde la cosecha de 2014.

Las modificaciones afectan a los artículos 1, 4, 5 y 6 del pliego de condiciones y al punto 1.4 del documento único.

##### 2.2. Aumento del rendimiento de uva por hectárea

El rendimiento de uva (toneladas/ha) se ha aumentado para las siguientes variedades: de 14 a 15 para Cabernet y Cabernet Sauvignon; de 16 a 18 para Garganega (Garganego); de 13 a 14 para Manzoni Bianco; de 14 a 16 para Merlot; de 14 a 15 para Pinot Bianco; de 13 a 15 para Pinot Grigio; de 13,5 a 15 para Riesling y Sauvignon.

Este modesto aumento de los rendimientos es necesario para reflejar la capacidad real de los viñedos existentes. El aumento se basa en los rendimientos reales de la zona; además, las pruebas realizadas en relación con las técnicas de cultivo y las condiciones meteorológicas cambiantes han demostrado que la calidad de la producción de uva y vino no se ve afectada por este cambio.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y al punto 1.5.2 del documento único.

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

#### 2.3. Supresión del requisito de que los productos con la indicación Riserva se refinen durante tres meses en barricas de madera

Se suprime el requisito de que los productos con la indicación Riserva se refinen durante tres meses en barricas de madera, mientras que se mantiene como condición para la utilización de este término tradicional un período de envejecimiento obligatorio de al menos dos años, tal como se establece en la legislación vigente. Por lo tanto, se ha sustituido el término «refinado» por «envejecimiento».

Habida cuenta de la evolución del consumo en los principales mercados de estos tipos, debe dejarse a la discreción de las bodegas decidir si utilizan recipientes de madera y cuánto tiempo debe dejarse que los vinos envejezcan en ellos, teniendo en cuenta, no obstante, que el período mínimo de envejecimiento sigue siendo de dos años.

La presente modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 2.4. Tipos tintos con indicación Riserva: características analíticas y organolépticas descritas por separado

Las características analíticas y organolépticas de los vinos tintos etiquetados con el término tradicional Riserva (Rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero y Raboso), descritas en el pliego de condiciones junto con las de los vinos tintos de base, se describen ahora por separado.

Esta modificación tiene por objeto mejorar el texto al garantizar una descripción clara de las características analíticas y organolépticas de todos los tipos de vino previstos en el pliego de condiciones.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 1.4 del documento único.

#### 2.5. Cambios en las características organolépticas de determinados tipos

Se han introducido algunas modificaciones en las características organolépticas de los siguientes tipos: Bianco Frizzante, Bianco Spumante, Chardonnay, Garganega, Riesling, Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Grigio, Moscato Spumante, Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Merlot, Merlot Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Raboso, Raboso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante y Novello.

La descripción de los vinos se ha ajustado a los términos utilizados en el sector vitivinícola por los catadores expertos.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 1.4 del documento único.

#### 2.6. Variación del grado alcohólico volumétrico total mínimo del tipo Bianco Passito

El grado alcohólico volumétrico total mínimo del tipo Bianco Passito se ha incrementado del 13 % al 16 % vol.

Es necesario aumentar el grado alcohólico volumétrico total mínimo de acuerdo con los métodos específicos de elaboración de los vinos Passito. Entre ellos se incluye el secado de la uva, lo que da lugar a un aumento del grado alcohólico.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 1.4 del documento único.

#### 2.7. Autorización del uso de tapones de rosca

Se permite un tapón de rosca para los vinos de las categorías «vino» y «vino de aguja» comercializados en botellas de vidrio de hasta 5 litros.

Esto permite a los productores responder rápidamente a las necesidades de los distintos mercados internacionales suministrando sus vinos en los envases adecuados. Esto es especialmente pertinente para los mercados en los que existe una clara demanda de vino en botellas cerradas con tapón de rosca.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 1.9 del documento único (Condiciones complementarias: envasado).

#### 2.8. Autorización del uso de envases de materiales distintos del vidrio

XXX. Para volúmenes de entre 5 y 20 litros, se permite el uso de envases alternativos al vidrio constituidos por una bota de vino de material plástico con varias capas de polietileno o poliéster dentro de un envoltorio de cartón o de otro material rígido.

Motivos: La modificación permite a los productores responder rápidamente a las necesidades de los distintos mercados internacionales al suministrar sus vinos en los envases adecuados. Por ejemplo, el mercado del norte de Europa se muestra cada vez más favorable a tipos alternativos de envasado para los vinos de calidad con indicación geográfica, como el «bag-in-box», que ya es muy común en algunos mercados, como Alemania y en el norte de Europa.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 1.9 del documento único (Condiciones complementarias: envasado).

#### 2.9. Envasado de vinos «Vicenza» Riserva

Se ha especificado qué características deben tener los vinos de la DOP Vicenza con indicación Riserva en el momento de su comercialización, en cuanto al tipo de envases y tapones que pueden utilizarse y el volumen máximo permitido. En particular, los vinos de la DOC «Vicenza» del tipo Riserva deben comercializarse en botellas de vidrio de un máximo de 9 litros, cerradas con tapón de corcho. No se permite el uso de «bombonas» o «garrafas».

Debe protegerse la imagen de las versiones Riserva, especialmente la percepción de calidad superior, y esto empieza por los envases que se pueden utilizar para el envasado.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 1.9 del documento único (Condiciones complementarias: envasado).

#### DOCUMENTO ÚNICO

##### 1. Nombre del producto

Vicenza

##### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

##### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja

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

###### 1. «Vicenza» Bianco

Color: amarillo pajizo a amarillo pajizo oscuro.

Fase olfativa: afrutado, intenso, a veces ligeramente aromático.

Fase gustativa: seco, fresco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

###### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 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. «Vicenza» Bianco Frizzante

Color: amarillo pajizo.

Fase olfativa: delicado, afrutado, a veces ligeramente aromático con notas florales.

Fase gustativa: de seco a semidulce, fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 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. «Vicenza» Bianco Spumante

Espuma: sutil, de textura fina, persistente.

Color: amarillo pajizo brillante más o menos intenso.

Fase olfativa: delicado, afrutado, a veces ligeramente aromático con notas florales.

Fase gustativa: de seco a dulce, afrutado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

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

## 4. «Vicenza» Bianco Passito

Color: del amarillo pajizo al amarillo dorado.

Fase olfativa: característico de Passito, fino.

Fase gustativa: semidulce o dulce, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,5 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. «Vicenza» Rosso

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Fase olfativa: intenso y persistente con notas de bayas rojas.

Fase gustativa: fresco, seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

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

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

## 6. «Vicenza» Rosso Novello

Color: rojo rubí, a veces con matices de violeta.

Fase olfativa: intenso y especiado con notas de bayas rojas.

Fase gustativa: redondo, con gran sabor, suave.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

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

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

7. «Vicenza» Rosso Riserva

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Fase olfativa: intenso y persistente con notas de bayas rojas.

Fase gustativa: seco, armonioso, robusto, moderadamente tánico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %;

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

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

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

8. «Vicenza» Rosato

Color: rosa más o menos intenso.

Fase olfativa: delicado, floral.

Fase gustativa: de seco a semidulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	

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

## 9. «Vicenza» Rosato Frizzante

Color: rosa más o menos intenso.

Fase olfativa: delicado, floral.

Fase gustativa: de seco a semidulce, fresco, vivo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

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

## 10. «Vicenza» Moscato Spumante

Espuma: sutil, de textura fina, persistente.

Color: amarillo pajizo brillante.

Fase olfativa: intenso, característico de la variedad.

Fase gustativa: de seco a dulce, característico de la variedad.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 13,0 g/l.

Se producen los siguientes tipos: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry», «demi-sec».

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

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

## 11. «Vicenza» Chardonnay

Color: amarillo pajizo con matices verdosos.

Fase olfativa: fino con notas de frutos blancos maduros.

Fase gustativa: seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

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

## 12. «Vicenza» Garganega

Color: amarillo pajizo.

Fase olfativa: delicado con notas de flores blancas y frutos blancos maduros.

Fase gustativa: seco y armonioso con una ligera nota amarga.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

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

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

## 13. «Vicenza» Riesling

Color: amarillo pajizo con matices verdosos.

Fase olfativa: intenso con notas de melocotones y frutas exóticas.

Fase gustativa: seco, afrutado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

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

## 14. «Vicenza» Sauvignon

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Fase olfativa: delicado con notas de melocotones y frutas exóticas.

Fase gustativa: fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

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

## 15. «Vicenza» Manzoni Bianco

Color: amarillo pajizo claro con matices verdosos.

Fase olfativa: afrutado con notas de flores blancas.

Fase gustativa: fresco, armonioso, pleno.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

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

#### 16. «Vicenza» Pinot Bianco

Color: amarillo pajizo claro.

Fase olfativa: floral con matices de frutas exóticas.

Fase gustativa: fresco, armonioso, afrutado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

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

#### 17. «Vicenza» Pinot Grigio

Color: de amarillo pajizo a amarillo dorado, a veces con matices rosas.

Fase olfativa: intenso, afrutado, a veces ligeramente aromático con notas florales.

Fase gustativa: seco, fresco, aterciopelado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	

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

## 18. «Vicenza» Cabernet

Color: rojo rubí oscuro.

Fase olfativa: aroma intenso a frutos rojos, a veces con un ligero matiz herbáceo.

Fase gustativa: seco y persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

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

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

## 19. «Vicenza» Cabernet Riserva

Color: rojo rubí oscuro, a veces tiende a granate.

Fase olfativa: afrutado, a veces con notas especiadas.

Fase gustativa: seco, con el grado perfecto de taninos.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

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

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

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

## 20. «Vicenza» Cabernet Sauvignon

Color: rojo rubí oscuro.

Fase olfativa: intenso con notas de frutos rojos.

Fase gustativa: seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

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

## Características analíticas generales

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

## 21. «Vicenza» Cabernet Sauvignon Riserva

Color: rojo rubí oscuro, a veces tiende a granate.

Fase olfativa: aroma complejo de bayas rojas.

Fase gustativa: seco, pleno, ligeramente tánico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

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

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

## Características analíticas generales

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

## 22. «Vicenza» Merlot

Color: rojo rubí.

Fase olfativa: intenso con matices de cereza y bayas.

Fase gustativa: fresco, suave.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

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

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

#### 23. «Vicenza» Merlot Riserva

Color: rojo rubí, a veces tiende a granate.

Fase olfativa: complejo con matices de cereza y otras bayas.

Fase gustativa: pleno, suave, persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

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

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

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

#### 24. «Vicenza» Pinot Nero

Color: rojo rubí.

Fase olfativa: etéreo, agradable.

Fase gustativa: seco, con gran sabor.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	

Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

## 25. «Vicenza» Pinot Nero Riserva

Color: rojo rubí que a veces tiende a granate.

Fase olfativa: etéreo, complejo.

Fase gustativa: pleno, aterciopelado, persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

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

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

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

## 26. «Vicenza» Raboso

Color: rojo rubí de intensidad variable, a veces con matices de color violeta.

Fase olfativa: vínico e intenso con notas de cerezas de marasca.

Fase gustativa: fresco, armonioso, con gran sabor.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

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

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

## 27. «Vicenza» Raboso Riserva

Color: rojo rubí más o menos intenso, a veces tiende a granate.

Fase olfativa: intenso y complejo con notas de cerezas de marasca.

Fase gustativa: fresco, robusto, persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

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

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 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 vitivinícolas

## a. Prácticas enológicas esenciales

-

## b. Rendimientos máximos

## 1. Garganega

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 2. Manzoni Bianco

14 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 3. Merlot, Merlot Riserva

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 6. Bianco Passito

14 400 kilogramos de uvas por hectárea

## 7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 8. Moscato Spumante

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de los vinos de la DOC «Vicenza» a que se refiere el artículo 1 se define del siguiente modo:

Comprende todo el territorio de los siguientes municipios:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambigliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo y Zugliano.

Asimismo, abarca parte del territorio de los siguientes municipios:

Azugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Calatrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza y Villaverla.

Los límites de esta zona se definen de la siguiente manera:

Donde termina la carretera estatal 46 (del Pasubio) en Albera, en el municipio de Vicenza, gira a la izquierda hacia Viale Diaz y continúa a lo largo de Viale del Verme hasta Via Cricoli. Desde allí continúa hacia el este a lo largo de la Via Ragazzi del 99 hasta el cruce con Via Quadri, siguiendo esta carretera hacia el sureste hasta el cruce con la Strada Bertesina. Luego continúa hacia el este hasta que se junta con la Via Quintarello, y sigue por ella hasta el puente sobre la autopista Valdastico, por la que avanza hasta que se une a la carretera provincial de Cà Balbi. A continuación, cruza el puente sobre el río Tesina y, desde allí, gira inmediatamente a la izquierda a través de Marola, continuando a lo largo de la Vía Stradone hasta llegar al puente sobre el río Tergola, a lo largo del cual sigue en dirección sur hasta Tribolo. En el puente gira para adherirse a la carretera provincial de Abbadesse y continúa a lo largo de esta hasta llegar a Vancimuglio. Desde allí continúa a lo largo de la Vía Longare, cruzando el río Settimo, que marca la frontera entre Grumolo delle Abbadesse y Longare. Sigue a lo largo de la frontera municipal de Montegalda con Grisignano di Zocco hasta la frontera con la provincia de Padua. Sigue a lo largo de la frontera provincial hasta Punta di Vò y, desde allí, por la carretera a Agugliaro conocida como Via Punta hasta el cruce con Via Roma, por la cual sigue en dirección oeste a lo largo de unos 50 metros antes de girar a la derecha hacia Via Mottarelle, por la que continúa hasta el cruce con Via Finale. Sigue Via Finale hacia el oeste hasta que se une a la Via Ponte Alto, donde gira a la izquierda, siguiendo la carretera estatal 247 (Riviera) a lo largo de 50 metros antes de girar a la derecha y continuar por la Via Giotto hasta cruzar la frontera municipal de Agugliaro, entrando en el municipio de Campiglia dei Berici. En el cruce con Via Galileo Galilei, gira a la izquierda y circula por la Via Crocetta hasta que se une a la frontera con el municipio de Noventa Vicentina, que sigue hasta el cruce con el canal de Alonte. Continúa en dirección sur a lo largo del canal de Alonte, cruzando la carretera provincial de San Feliciano en Ponte Murello y después la carretera provincial Poianese en Ponte Cazzola, y continúa hasta el canal de Roneghetto, a lo largo del cual avanza unos 100 metros en dirección sureste hasta llegar a la frontera municipal entre Poiana Maggiore y Noventa Vicentina, por la que avanza hasta el canal de Ronego. A continuación, discurre hacia el noroeste a lo largo del canal de Ronego hasta el límite municipal con Asigliano Veneto. Desde ahí, la línea de delimitación discurre a lo largo de la frontera provincial de Vicenza, dejando atrás los pueblos de Spessa, Bagnolo di Lonigo y Lobia Vicentina hasta llegar a la carretera estatal 11 (Padana Superiore) en Torri di Confine, en el municipio de Gambellara. Luego sigue el límite municipal de Gambellara a lo largo de la frontera provincial con Verona, deja atrás Sarmazza y continúa a lo largo de la frontera provincial hasta Calderina (cota de 45 m), Cavaggioni (348 m) y Monte Segn (504 m). Sigue avanzando a lo largo de la frontera interprovincial, dejando atrás la cota de 608 m, hasta Rubeldi. Desde allí sigue la carretera a Motte hasta Maglio di Chiampo, y desde la localidad de Sgarger continúa por la carretera que atraviesa la localidad de Nogarole. Sigue por esta carretera hasta Selva di Trissino, y por la carretera Selva di Trissino llega a Capitello justo después de la cota de 543 m, donde gira a la izquierda hacia el camino que conduce al acueducto. Recorre este camino a través de Pizi hasta que, a una altitud de 530 m, se adhiere a la carretera de Cornedo Vicentino y avanza por esta, atravesando Pellizzari y Duello hasta el cruce con la carretera municipal que conduce a Caliari, Stella, Savegnago y Ambrosi, pasando por la localidad de Grigio antes de volver a unirse a la carretera provincial con Cornedo. En Cornedo, se une a la carretera estatal 246, que sigue casi hasta el puente de Nori antes de girar hacia el este por la carretera municipal que atraviesa Colombara, Bastianci, Muzolon y Milani (cota de 547 m). A partir de ahí, sigue la pista en dirección nordeste hasta Crestani (cota de 532 m). Sigue después la carretera municipal que conduce a Mieghi, Milani (cota de

626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto y Godeghe, hasta la carretera municipal de Monte di Malo-Monte Magrè, y discurre por ella precisamente hasta dicha población. Desde allí sigue la carretera hacia Magrè hasta los 294 m de altitud, y posteriormente continúa en dirección noroeste hasta la cota de 218 m; sigue después la carretera hacia Valfreda hasta llegar a Raga (cota de 414 m) y desde allí continúa hasta el límite municipal entre Schio y Torrebelvicino, y continúa por este hasta la cota de 216 m. Desde allí sigue el arroyo Leogra hasta el puente de la carretera estatal 46. Continúa por la carretera estatal 46 a Poleo y luego hacia el nordeste hasta Folgare (cota de 287 m), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) y Timonchio (226 m). Desde Timonchio sigue la carretera municipal dejando atrás Murello, Grimola, Santorso (cota de 292 m) e Inderle por la frontera entre Santorso y Piovene Rocchette hasta llegar al arroyo Astico, que sigue aguas arriba hasta una cota de 150 m. Desde allí discurre por la carretera municipal hasta Cogollo del Cengio pasando por Scalzanella, y desde Cogollo del Cengio sigue la carretera municipal que conduce a Falon y luego a Mosson (cota de 302 m) hasta llegar al centro de Calatrano. A continuación, se une a la carretera provincial Calatrano-Calvene, pasando por Camisino y La Costa hasta llegar a la localidad de Calvene, y allí toma la carretera municipal a Mortisa, Lore y Capitello delle Mare, en el municipio de Lugo Vicentino (cota de 416 m). Desde allí, continúa por la frontera municipal entre Salcedo y Lusiana hasta Ponte (cota de 493 m), donde dicho límite se encuentra con la carretera provincial de Breganze-Lusiana. Continúa a lo largo de la frontera municipal hasta Laverda (cotas de 229 m, 346 m, 410 m y 510 m) y llega a la carretera que conduce a Crosara, por la que continúa hasta el centro. Desde allí, avanza por la Via Pianari hasta Erta (cota de 456 m) antes de continuar hacia el este y descender hacia Capo di Sopra y Piazzette (263 m). Luego, sigue la carretera provincial que va de Valle San Floriano a Valrovina y Caluga (cota de 388 m) hasta la aldea de Vallison (285 m), y desde allí discurre a lo largo del arroyo Vallison aguas abajo hasta la confluencia con el río Brenta. Desde la confluencia del arroyo Vallison con el río Brenta, continúa por el río Brenta aguas arriba hasta el puente de Campese. Pasa por los pueblos de Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa y Rivagge antes de continuar hacia el noreste a lo largo de la frontera municipal de Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino hasta Signori (cotas de 342 y 250 m), y llega a la carretera estatal 141, por la que sigue hasta la frontera provincial (cotas de 236 y 217 m). Continúa a lo largo de la frontera provincial entre Vicenza y Treviso hasta que se adhiere a la frontera provincial con Padua, y luego hacia el oeste hasta el río Brenta. Sigue el río hasta San Michele, Scaldaferro y Bassanese en la frontera municipal con Sandrigo y luego hacia el sur hasta Salvetti, donde se adhiere al límite municipal y avanza hacia el norte hasta Rozzola. Continúa por la carretera municipal hasta Povolaro, dejando atrás Le Buse y el centro de Dueville hasta Villanova, donde se adhiere al límite municipal de Dueville y continúa hacia el sur hasta adherirse al límite municipal de Villaverla en el arroyo de Timonchio. Desde allí, sigue a lo largo de la frontera municipal de Villaverla hasta que se junta con la frontera municipal de Isola Vicentina. Siguiendo hacia el sur a lo largo de ese límite, se adhiere a la carretera municipal y llega a la localidad de Ponte, desde donde sigue la carretera estatal 46 y continúa hasta Vicenza.

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Veronese N. – Raboso

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

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

### 8.1. «Vicenza»: todas las categorías de productos vitivinícolas

Factores naturales:

La zona debe su especial idoneidad para la viticultura a su situación geográfica, ya que la cadena montañosa situada al norte la protege de los vientos fríos del invierno, y las colinas de Berici situadas al sur atenúan las corrientes de aire cálidas del valle del Po. Vicenza también dispone de una red hidrográfica muy buena, que es crucial para el desarrollo de la viticultura y de cualquier otra actividad agrícola.

Gracias a la exposición favorable de las laderas, la región vitícola goza de un clima específico que se caracteriza por primaveras y otoños suaves, y veranos moderadamente calurosos. La temperatura media en verano es de 22,9 °C y las temperaturas más altas se alcanzan en julio, mientras que en otoño existe una fuerte oscilación entre las temperaturas diurnas y nocturnas. Llueve principalmente de abril a septiembre, y las precipitaciones se distribuyen de forma bastante uniforme.

Desde el punto de vista geológico, la zona de producción tiene diferentes tipos de sustrato, desde el basalto predominantemente volcánico en las colinas occidentales y en el norte hasta la piedra caliza marina sedimentaria, en particular en las partes central y meridional, así como en las colinas de Berici. A la hora de seleccionar las variedades utilizadas, se tienen en cuenta las características del terreno, generalmente bien drenado debido a la textura suelta del suelo. Esto permite a las viñas desarrollarse correctamente y lograr un crecimiento vegetativo y productivo equilibrado, lo que a su vez garantiza una producción de calidad.

En el momento de la vendimia, las uvas tienen un contenido medio de azúcar y acidez total que varía en función de las condiciones meteorológicas durante la temporada de vendimia, pero que siempre es suficiente para producir vinos muy frescos.

Factores históricos y humanos:

La designación de la DOC «Vicenza» se remonta al año 2000 y abarca una amplia zona, desde la región de Berico hasta el sur de la ciudad de Vicenza y hasta las estribaciones de la parte nororiental de la provincia de Vicenza. Las modernas técnicas vitivinícolas y los conocimientos técnicos de Vicenza están arraigados en una antigua tradición vinícola.

Las pruebas realizadas por el Centro de Experimentación de Conegliano, así como las actividades de formación y la divulgación de nuevas técnicas vitícolas y enológicas por parte de los institutos de Conegliano y San Michele all'Adige, allanaron el camino a la viticultura moderna. Los viticultores locales han contribuido sustancialmente a ello mediante la introducción de procesos y métodos de gestión de viñedos y de tecnologías de vinificación innovadoras destinadas a lograr la sostenibilidad medioambiental y económica.

### 8.2. «Vicenza»: categoría de vino

Información sobre la calidad y las características del vino atribuibles fundamentalmente al entorno geográfico

Los vinos blancos de los distintos tipos tienen un color que va del amarillo pajizo al dorado, a veces con matices de color rosa, como en el caso del Pinot Grigio.

Son ligeros y frescos en boca con un perfil aromático vinculado a las variedades de uva de las que proceden (principalmente Chardonnay, la familia Pinot, Sauvignon y variedades locales, como Garganega). En nariz, los vinos blancos se caracterizan por notas afrutadas, a veces con matices de flores blancas. En boca, son secos y armoniosos, a veces con una nota ligeramente ácida.

Las principales variedades de uva utilizadas en los vinos tintos de la DOP «Vicenza» son Cabernet y Merlot o Raboso, una variedad local. Los vinos presentan un color rojo rubí más o menos intenso, que a veces tiende al granate en el caso de los vinos envejecidos. En nariz, son intensos con matices de bayas rojas, o etéreos en el caso de los vinos Pinot Nero. En general, los vinos tintos tienden a ser frescos con una acidez reducida, pero a menudo están bien estructurados y presentan un grado alcohólico moderado y un buen nivel de polifenoles. Las tierras montañosas con suelos principalmente calcáreos, en particular, proporcionan estructura, color y características varietales. Al envejecer, los vinos tintos tienden a desarrollar aromas complejos, astringencia y un buen nivel de taninos.

Los vinos rosados generalmente se elaboran a partir de variedades de uva de piel oscura (principalmente Merlot) y se caracterizan por un color rosa más o menos intenso que guarda relación con el proceso de vinificación. Son delicados y florales en nariz. El sabor es fresco y armonioso, va desde seco hasta semidulce, y generalmente tiene una acidez equilibrada y un grado alcohólico moderado.

Los vinos Novello tienen un color que varía del rojo claro al rojo rubí, a veces con toques de color púrpura. En nariz, tienden a presentar una fragancia vírica intensa, junto con una notable presencia de notas especiadas típicas de la maceración carbónica. En boca, tienden a ser redondos, suaves y con gran sabor.

Los vinos blancos Passito varían del amarillo pajizo al dorado, dependiendo de la variedad de uva y de la técnica utilizada. El aroma es fino y característico con notas de uvas pasificadas. El sabor es armonioso y puede variar de semidulce a dulce.

Interacción causal entre los elementos de la zona geográfica y la calidad así como las características del producto atribuibles fundamentalmente al entorno geográfico

Las características específicas de los vinos «Vicenza» en la categoría de vino son el resultado de las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción, combinadas con factores humanos que han tenido y siguen teniendo un impacto en el potencial enológico de las uvas y en las tecnologías de vinificación.

El entorno de la zona de producción se caracteriza por primaveras suaves, lo que permite la germinación de variedades muy tempranas como Chardonnay y los Pinot; veranos que no son demasiado cálidos, gracias a los cuales las uvas no maduran demasiado pronto, y otoños suaves que permiten la plena maduración de determinadas variedades tardías, como Garganega, Cabernet Sauvignon y Raboso.

La oscilación térmica entre el día y la noche está estrechamente relacionada con la formación de determinados compuestos aromáticos (terpenos) típicos de las variedades utilizadas, así como precursores aromáticos de las tan apreciadas notas florales de los vinos blancos y rosados. Esto pone de manifiesto las características organolépticas y químicas típicas de los vinos, entre las que se encuentran su aroma a veces intenso, su sabor seco, una buena estructura y su buen grado alcohólico, así como una acidez moderada.

Un factor decisivo en este sentido es la profesionalidad de los viticultores en términos de optimización de la gestión de los viñedos, la cobertura de las hojas y la protección de las plantas, teniendo en cuenta la sensibilidad de los racimos de uva de las variedades Pinot, entre otros.

Pueden utilizarse diferentes técnicas de vinificación para las distintas variedades de uva; además, para determinar sus características organolépticas específicas, las uvas suelen vendimiarse y vinificarse por separado.

Por último, la oscilación térmica entre la noche y el día, así como las corrientes de aire fresco típicas de este clima, contribuyen a la conservación de las uvas durante el secado en los secaderos. Por lo tanto, estas uvas desecadas presentan una elevada concentración de sustancias y son ideales para la elaboración de vinos Bianco Passito, cuyo color varía en función de la variedad de uva y de la técnica de vinificación utilizada.

### 8.3. Categorías «Vicenza»: vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad, vino de aguja

Información sobre la calidad y las características del vino atribuibles fundamentalmente al entorno geográfico

Los vinos «Vicenza» de los tipos espumoso de calidad, espumoso aromático de calidad y de aguja tienen generalmente un color amarillo pajizo más o menos intenso, mientras que los rosados de aguja presentan un tono rosado característico.

La calidad de los vinos espumosos está estrechamente vinculada a la gama limitada de variedades de vid a partir de las cuales pueden elaborarse.

Los vinos espumosos tienen una espuma fina y persistente.

Los vinos Bianco Spumante son afrutados en nariz, con matices de manzana y melocotón u otros frutos de pulpa blanca; su aroma es delicado, con posibles notas de flores blancas y frutos secos como consecuencia de la fermentación en tanque.

El Moscato Spumante se elabora a partir de la variedad de uva Moscato Giallo, cuyas notas aromáticas se acentúan en un proceso de envejecimiento suave, favorecido por el clima subalpino. Es intenso en nariz, con características notas de moscatel, típicas de la variedad.

Los vinos de aguja, tanto blancos como rosados, se distinguen por una delicada frescura, asociada a una liberación moderada de dióxido de carbono.

Tanto los vinos espumosos como los de aguja tienen un sabor armonioso, con notas frescas y una acidez equilibrada. Su contenido de azúcar oscila entre seco y dulce en el caso del «Vicenza» Bianco Spumante y el «Vicenza» Moscato Spumante, y de seco a semiseco en el caso del «Vicenza» Bianco Frizzante y el «Vicenza Rosato Frizzante».

Interacción causal entre los elementos de la zona geográfica y la calidad así como las características del producto atribuibles fundamentalmente al entorno geográfico

Las características específicas de los vinos espumosos de calidad, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de aguja descritos anteriormente se derivan de la acción combinada de las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción y de factores humanos que han influido en el potencial enológico de las uvas y en las tecnologías de elaboración en el pasado y hasta hoy.

La calidad de los vinos de los tipos espumoso de calidad, espumoso aromático de calidad y de aguja está vinculada a la disponibilidad de materias primas procedentes de zonas donde se cultivan uvas con las características cualitativas adecuadas para su elaboración. Estas características cualitativas consisten, en particular, en la capacidad de las uvas para mantener una relación equilibrada entre azúcar y acidez, favorecida por la oscilación térmica entre el día y la noche durante su fase final de maduración, que es lo que da a los vinos sus aromas finos y diferenciados.

La contribución de los operadores en el cuidado de la viña, desde la elección del portainjertos hasta el método de conducción, y desde el control del follaje hasta la regulación del suministro de agua, reviste especial importancia. Todos estos aspectos son esenciales para obtener la uva adecuada para el vino base que, en la fase siguiente, se transformará en vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad o vino de aguja con las características organolépticas de frescura y aromas finos requeridas.

Normalmente, esta uva se cosecha antes que la destinada a la producción de vinos «tranquilo» para garantizar el equilibrio adecuado entre azúcares y acidez necesario para la elaboración de vinos espumosos de calidad. El vino se elabora generalmente a partir de una única variedad, y cualquier otro componente se añade a la mezcla durante la fase de elaboración del vino base.

Los vinos «Vicenza» de los tipos espumoso de calidad, espumoso aromático de calidad y de aguja son también el resultado de la innovación tecnológica en los procesos de fermentación en tanque, lo que ha contribuido a mejorar la eficacia del proceso de transformación de la levadura, mejorando así el perfil aromático de los vinos elaborados y haciéndolos aún más agradables. Esto refuerza aún más la singularidad organoléptica de los vinos, especialmente al enfatizar su frescura y las notas florales que proceden principalmente de la uva, lo que refleja el hecho de que la zona local constituye el entorno ideal para la elaboración de los vinos «Vicenza». Las características únicas y diferenciadas del vino espumoso de calidad, el vino espumoso aromático de calidad y el vino de aguja de la zona de la DOP «Vicenza» son, por tanto, resultado de un equilibrio entre acidez y pH que acentúa los agradables aromas de los vinos y, de este modo, su elegancia general, que es, a su vez, el resultado final de los procesos de vinificación adecuados.

## 9. Condiciones complementarias esenciales

Normas específicas sobre el envasado

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Normas adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Disposiciones adicionales relativas a los envases:

Para los vinos de la DOC «Vicenza» comercializados en envases de hasta 5 litros, se utilizará una botella de vidrio tradicional cerrada con tapón de corcho o de rosca.

Para volúmenes de entre 5 y 20 litros, se permite el uso de envases alternativos al vidrio constituidos por una bota de vino de material plástico con varias capas de polietileno o poliéster dentro de un envoltorio de cartón o de otro material rígido.

Estos envases alternativos no podrán utilizarse para los tipos con indicación Riserva.

Los tapones utilizados para los vinos espumosos deberán ajustarse a la legislación vigente. Para los vinos de aguja podrá utilizarse un tapón de rosca.

La versión Riserva de los vinos de la DOC «Vicenza» debe comercializarse en botellas de vidrio de un máximo de 9 litros cerradas con tapón de corcho. Por tanto, no se permite el uso de «bombonas» o «garrafas».

**Enlace al pliego de condiciones**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17002>

**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 159/14)

La presente publicación otorga un derecho de oposición 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 el 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 UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

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

«Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres»

N.º UE: PDO-FR-0137-AM01- 3.12.2020

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre: Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

Dirección: 44 rue Jean Jaurès, 17700 Surgères, (Francia)

Tel. +33 546075800

Fax +33 546076055

Correo electrónico: contact@aclccp.com

Composición e interés legítimo: el Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou es un sindicato profesional compuesto por productores de leche, recolectores de leche y transformadores / productores de «Beurre Charentes-Poitou». Por esta razón, está legitimado para solicitar la modificación del pliego de condiciones.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

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

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: actualización de los datos de contacto del servicio competente del Estado miembro y de la agrupación, tipo de producto, estructuras de control, requisitos nacionales

**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.

(¹) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

☒ 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.

## 5. Modificaciones

### 5.1 Descripción del producto

La siguiente frase del pliego de condiciones:

*«Las mantequillas que se beneficien de las denominaciones deben tener un gusto franco y un sabor agradable. Su olor debe ser fino y fresco. Deberán ser de color homogéneo y fácil de untar.»*

se sustituye por:

La «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres», elaborada a partir de leche de vaca, tiene un color entre crema y amarillo pálido, homogéneo, un olor fino y láctico y un agradable sabor a nata fresca y avellana.

Se ha añadido la naturaleza de la leche utilizada («elaborada a partir de leche de vaca»).

Se ha completado la descripción del color de la mantequilla «entre crema y amarillo pálido», así como de sus características olfativas («olor fino y láctico») y gustativas («sabor a nata fresca y avellana»).

La siguiente frase del pliego de condiciones:

*«Deberán ser de color homogéneo y fácil de untar»*

se sustituye por:

*«Se funde en boca y se caracteriza por una textura firme a la vez que maleable, que le confiere una excelente aptitud para las masas hojaldadas.»*

Las menciones relativas a su textura «fácil de untar» se han modificado para indicar más claramente la textura de la mantequilla.

Se añade la siguiente frase al pliego de condiciones:

*«La mantequilla puede ser dulce o salada.»*

El objetivo de esta modificación es aclarar en la parte de la descripción que la mantequilla puede ser dulce o salada, de conformidad con la parte relativa al método de obtención, que prevé la posibilidad de añadir sal durante la fabricación.

Se añade la siguiente frase al pliego de condiciones:

*«La mantequilla presenta un pH inferior o igual a 6.»*

Esta disposición figuraba en la parte «método de obtención» y se desplaza a la parte «descripción», ya que contribuye a la presentación de las principales características del producto.

Se suprime la siguiente frase del pliego de condiciones:

*«Su composición por cada 100 gramos de producto acabado es la siguiente: un mínimo del 82 % de materia grasa, un máximo de 2 gramos de materia seca no grasa y 16 gramos de agua como máximo, hasta un máximo de 2 gramos por cada 100 gramos.»*

Se trata de una modificación relativa a los elementos reglamentarios.

Se suprime la siguiente frase del pliego de condiciones:

*«Queda prohibida la adición de colorantes, antioxidantes o sustancias desacidificantes.»*

Los elementos relativos a la prohibición de añadir colorantes, antioxidantes o sustancias desacidificantes se han eliminado y trasladado a la parte relativa al método de obtención.

Se suprime la siguiente frase del pliego de condiciones:

*«La leche y la nata utilizadas para la fabricación de la mantequilla objeto de la denominación de origen se deberán pasteurizar obligatoriamente.»*

La obligación de pasteurización de la leche y la nata se suprime de la descripción en favor de la apertura de la DOP a la producción de mantequilla cruda. Esta producción, que dio lugar a la producción de mantequilla de la región, adquirió un carácter restringido con el desarrollo de la pasteurización en el siglo XX, pero se mantuvo. La agrupación desea poder volver a fomentar esta producción en la DOP.

También se modifica el documento único.

La frase siguiente:

«*Mantequilla de color pálido, de textura firme, caracterizada por la finura de su aroma.*»

se sustituye por:

La «*Beurre Charentes-Poitou*» / «*Beurre des Charentes*» / «*Beurre des Deux-Sèvres*», elaborada a partir de leche de vaca, tiene un color entre crema y amarillo pálido homogéneo, un olor fino y láctico y un agradable sabor a nata fresca y avellana.

*Se funde en boca y se caracteriza por una textura firme a la vez que maleable, que le confiere una excelente aptitud para las masas hojaldadas.*

*La mantequilla puede ser dulce o salada.*

*La mantequilla presenta un pH inferior o igual a 6.*

## 5.2 Zona geográfica

En el pliego de condiciones no se modifica la zona geográfica, pero se ha revisado su presentación para establecer una lista de los departamentos y municipios incluidos, con el fin de cumplir las orientaciones de redacción establecidas para los documentos únicos y porque los términos «*Pays de la Loire*» y «*Poitou*» no ofrecen información suficientemente precisa a los consumidores. Asimismo, se establece que el envasado y la congelación también tienen lugar en la zona.

En lo que respecta al envasado, la modificación hace referencia a la reelaboración de una disposición existente en el texto nacional relativa a la denominación, que se había omitido al redactar el pliego de condiciones de la DOP.

Por su parte, en lo que respecta a la congelación, la modificación hace referencia a una adición.

La condición de realizar el envasado en la zona es ineludible. Dicha operación deberá tener lugar sin demora, una vez finalizada la fabricación. El envasado permite, en primer lugar, moldear la mantequilla y darle la forma en la que se comercializará. La mantequilla también se envasa con el fin de protegerla tanto de golpes, que podrían deformarla, como de posibles olores, que podrían estropearla. A continuación, la mantequilla se enfriará para que cristalice y para permitir el desarrollo de su sabor y textura antes de su comercialización.

Solo podrá congelarse la mantequilla ya envasada y destinada a aplicaciones alimentarias o a la exportación. La congelación se llevará a cabo en un plazo máximo de treinta días a partir de la fabricación. La mantequilla se congela después de la cristalización, lo que permite garantizar las cualidades organolépticas de la mantequilla congelada.

Los citados elementos se recogen en el punto 3.5 del documento único y la presentación de la zona geográfica se describe, además, mediante una lista de departamentos, cantones y municipios de la forma más concisa posible, de acuerdo con las directrices de redacción definidas para este documento.

La zona geográfica de producción de la leche no se modifica en su perímetro, pero en su presentación se añade una lista de departamentos y municipios incluidos en la zona.

Por último, se añade al pliego de condiciones la frase siguiente:

«*Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO).*»

## 5.3 Prueba de origen

Debido a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha añadido el capítulo «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» al pliego de condiciones, que recoge las obligaciones en materia de declaración y mantenimiento de registros relativos a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

Se prevén:

- la declaración de identificación de los operadores que deseen intervenir en la totalidad o en parte de la producción, recogida o transformación de la leche;

Se añade el párrafo siguiente:

#### «4.1 Identificación de los operadores

*Todo operador que desee intervenir en la totalidad o en parte de la producción y la recogida o la transformación de la leche deberá presentar una declaración de identificación. Esta declaración habrá de ser recibida y registrada por la agrupación. Se llevará a cabo siguiendo el modelo validado por el director del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO).*

*La agrupación mantendrá una lista actualizada de los operadores identificados.»*

- varias obligaciones declarativas relativas a la interrupción temporal de la producción («declaración previa de no intención de producción» y «declaración previa de reanudación de la producción»), al conocimiento y al seguimiento de los productos destinados a ser comercializados al amparo de la DOP (control de los volúmenes y las existencias)

Se añade el párrafo siguiente:

#### 4.2. Obligaciones de declaración

##### a) Declaración de no intención de producción y declaración de reanudación de producción

*Todo operador presentará a la agrupación una declaración previa de no intención de producción en la denominación de origen, que podrá referirse a la totalidad o a parte de sus instalaciones de producción, al menos dos semanas antes del cese de sus actividades de producción en la denominación de origen.*

*La agrupación informará de ello al organismo de control y conservará esta declaración durante cinco años.*

*Cuando desee reanudar su actividad, el operador presentará a la agrupación una declaración previa de reanudación de la producción, al menos dos semanas antes de reanudar la producción. Esta declaración indicará, en particular, la fecha prevista para la reanudación de la producción.*

*La agrupación informará de ello al organismo de control y conservará esta declaración durante cinco años.*

##### b) Obligaciones de declaración necesarias para el conocimiento y el seguimiento de los productos que vayan a comercializarse con la denominación de origen

*Al final de cada semestre, los operadores interesados enviarán el volumen total de mantequilla comercializada, estableciendo el volumen de mantequilla comercializada bajo la denominación de origen y el estado de las existencias con fecha del último día del semestre transcurrido.*

*La agrupación conservará estos documentos durante un periodo mínimo de cinco años.*

*Cada año, la agrupación remitirá un resumen de los datos estadísticos relativos a la «Beurre Charentes-Poitou» al Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO).*

- el mantenimiento de registros en los que se precisen las obligaciones de los operadores en lo que respecta a los registros de entrada y salida, que permita la trazabilidad de las cantidades de leche y nata utilizadas, así como de las cantidades de mantequilla fabricadas, envasadas y congeladas;

Se añade el párrafo siguiente:

#### «4.3. Mantenimiento de registros

*Cada operador tendrá a disposición de las estructuras de control todos los registros y documentos necesarios para verificar el origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y la mantequilla.*

##### a) Trazabilidad

*Cada transformador llevará un registro de entrada y salida o cualquier otro documento contable equivalente. Dicho registro indicará, en particular:*

- las cantidades de leche recogidas o compradas procedentes de la zona de producción de leche y destinadas a la fabricación de mantequilla con denominación de origen;
- las cantidades de nata recogidas o compradas y destinadas a la fabricación de mantequilla con denominación de origen, así como la indicación de la procedencia de la leche utilizada;
- las cantidades de mantequilla fabricadas con denominación de origen;
- en su caso, las cantidades de mantequilla con denominación de origen compradas y la indicación de su procedencia;

- las cantidades totales de mantequilla en venta bajo la denominación de origen y, de las cuales:
- las cantidades de mantequilla congelada;
- las cantidades de mantequilla texturizada.

Cada centro de envasado llevará un registro actualizado de las cantidades de mantequilla con denominación de origen (entradas y salidas).

Dichos documentos se conservarán, como mínimo, durante los dos años siguientes a los registros de un año determinado.

Los recolectores de leche se encuentran sujetos a las mismas obligaciones en lo que respecta a las actividades que les conciernen.

- Los documentos necesarios para llevar a cabo el seguimiento del cumplimiento de las condiciones de producción relativas a la alimentación animal (tipo, procedencia, cantidad) y a la recogida de la leche (albarán de entrega, factura).

Se añade el párrafo siguiente:

«b) Control del cumplimiento de las condiciones de producción

Los productores de leche tendrán a disposición de las estructuras de control los documentos en los que figuren, en particular, el tipo, la procedencia y la cantidad de forrajes y piensos distribuidos para la alimentación del rebaño. También registrarán las fechas de los períodos de pastoreo.

El productor de leche conservará las facturas y/o albaranes de entrega que indiquen las cantidades y el origen de los alimentos comprados.

La documentación correspondiente se conservará durante cinco años.

Los transformadores tendrán a disposición de las estructuras de control los documentos destinados a verificar:»

- la zona de recogida, dentro de la zona de producción de la leche;
- la fecha de recogida;
- el cumplimiento de los parámetros de fabricación;
- el plazo de congelación tras la fabricación.

La documentación correspondiente se conservará durante dos años.

Los recolectores de leche se encuentran sujetos a las mismas obligaciones en lo que respecta a las actividades que les conciernen.

El control de los productos, del que se ocupan otros textos nacionales, se encuentra ahora expresamente previsto en el pliego de condiciones y se fundamenta en exámenes analíticos y organolépticos realizados sin previo aviso y por muestreo.

Se añade el párrafo siguiente:

«4.4. Control de los productos

Las mantequillas envasadas se someterán a un examen analítico y organoléptico al azar.»

#### 5.4 Método de obtención

##### 5.1 Producción de leche

Se añaden al pliego de condiciones disposiciones relativas a la producción de leche. Estas disposiciones refuerzan el vínculo de la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» con su origen geográfico, estableciendo los usos de los ganaderos de la zona para la alimentación del rebaño en general y de las vacas lecheras en particular.

Se añade el párrafo siguiente:

«a) Manejo del rebaño

En el marco del presente pliego de condiciones, se entiende por:

- rebaño, al conjunto del ganado bovino lechero de la explotación, compuesto por vacas lecheras, vacas secas y novillas;
- novillas, a los animales comprendidos entre el destete y el primer parto;
- vacas lecheras, a las vacas en periodo de lactancia, a las vacas secas y a las novillas un mes antes del parto.

*Cada explotación dispone de zonas de forraje destinadas a la alimentación del rebaño, con un mínimo de veinte áreas de hierba o de morcajo (mezcla de gramíneas y proteaginosa) por vaca lechera.»*

Con el fin de reforzar este vínculo, se añade un capítulo relativo a la procedencia de la alimentación, enumerando las materias primas que deben proceder de la zona e indicando que un mínimo del 80 % de la ración base del rebaño procede de la zona.

Se añade el párrafo siguiente:

«b) *Procedencia de la alimentación*

*Las siguientes materias primas proceden de la zona de producción de la leche:*

- *forrajes: cereales, plantas enteras, hierba, plantas herbáceas y legumbres, frescas o en conserva, en todas sus formas; paja;*
- *crucíferas (coles y colza, nabos y nabinas) frescas;*
- *raíces y tubérculos;*
- *semillas de cereales, entre los que se incluye el maíz, y sus productos derivados;*
- *semillas de oleaginosas y leguminosas.*

*La ración total anual del rebaño, expresada en materia seca, procede, como mínimo, en un 80 % de la zona de producción de leche.*

*La proporción de alimentos complementarios proteicos con un contenido de sustancia nitrogenada total > 20 % / materia seca total que no proceda de la zona de producción de leche se limitará a 1 200 kg de materia seca por vaca lechera y año natural.*

*Los productos derivados de las materias primas enumeradas anteriormente pero transformados fuera de la zona de producción se admitirán en la alimentación del rebaño y se contabilizarán en la parte de autonomía alimentaria, a reserva de la trazabilidad.»*

Estas disposiciones se complementan con una lista de ingredientes prohibidos en los alimentos.

Se añade el párrafo siguiente:

«*Quedan prohibidos en la alimentación del rebaño:*

- *la urea y sus derivados, tal como se definen en el anexo 1 del Reglamento (CE) n.º 1831/2003 sobre los aditivos en la alimentación animal;*
- *la utilización de aceite de palma, cacahuete, girasol, linaza, oliva y coco sin procesar. El aceite residual de los piensos y el aceite añadido como coadyuvante tecnológico en la fabricación de concentrados no se verán afectados por la anterior prohibición;*
- *cualquier tratamiento químico (en particular aquellos con sosa y amoniaco) en la alimentación del rebaño;*
- *los alimentos procedentes de productos transgénicos (OMG).»*

También se añade una precisión sobre los aditivos autorizados en los forrajes.

Se añade la frase siguiente:

«*Solo se autorizan como aditivos para forrajes las enzimas e inoculantes bacterianos.»*

La ración de las vacas lecheras establece también la proporción diaria de maíz distribuida. La citada proporción de maíz contribuye a las características de la mantequilla DOP «Beurre Charentes-Poitou», «Beurre des Charentes» o «Beurre des Deux-Sèvres». Influye tanto en el contenido en materia grasa de la leche y de la nata como en su textura, firme a la vez que maleable, especialmente valorada por los panaderos y pasteleros.

Las anteriores adiciones reflejan las prácticas de los productores de leche de la zona, que han sabido adaptar la gestión de sus rebaños a las limitaciones edafoclimáticas de la zona geográfica. La alimentación de esta región se caracteriza por ser regular y constante, lo que supone una escasa variabilidad en la composición de la leche, la nata y la mantequilla.

Se añade el párrafo siguiente:

«d) *Alimentación de las vacas lecheras*

*La ración de las vacas lecheras comprende, por vaca y día, en materia seca:*

- *al menos 2 kg de forrajes distintos al del maíz;*
- *al menos el 50 % y un mínimo de 7 kg de maíz (en todas sus formas).*

*La cantidad de maíz podrá reducirse durante el periodo de pastoreo, pero nunca por debajo del 1,5 kg.*

*Si la ración diaria incluye crucíferas (coles y colza, nabos y nabinas) frescas, su porcentaje se limitará a un máximo del 10 % de la materia seca.*

*El aporte de los siguientes alimentos complementarios se limitará a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera y año natural:*

- semillas de cereales y sus productos derivados;
- semillas de oleaginosas y leguminosas y sus productos derivados;
- minerales y sus productos derivados;
- vitaminas;
- subproductos de procesos de fermentación de microorganismos.»

Por último, se establecen una serie de disposiciones para garantizar el bienestar de los animales en las instalaciones ganaderas (zonas de descanso, camas, ventilación).

Se añade el párrafo siguiente:

«e) Condiciones de cría

*Se mantendrá la correcta ventilación de las instalaciones durante la presencia de los animales, ya sea mediante la circulación natural del aire o, en su defecto, por ventilación mecánica.*

*La zona de descanso será flexible y suave, para garantizar la máxima comodidad de los animales.*

*Las cantidades de paja u otros materiales que formen la cama de los animales, así como su renovación, deberán permitir que la cama permanezca seca y suave.*

De acuerdo con las disposiciones del pliego de condiciones, en el punto 3.3 del documento único se añaden los párrafos siguientes:

*La alimentación de las vacas lecheras no puede proceder en su totalidad de la zona geográfica. En efecto, las necesidades proteicas de las vacas lecheras no siempre pueden cubrirse con las superficies cultivadas en esta zona, pero al menos el 80 % de la ración total anual del rebaño, expresada en materia seca, procede de la zona de producción de la leche.*

*Para garantizar un estrecho vínculo entre el territorio y el producto, las siguientes materias primas proceden de la zona de producción de la leche:*

- forrajes: cereales, plantas enteras, hierba, plantas herbáceas y legumbres, frescas o en conserva, en todas sus formas; paja;
- crucíferas (coles y colza, nabos y nabinas) frescas;
- raíces y tubérculos;
- semillas de cereales, entre los que se incluye el maíz, y sus productos derivados;
- semillas de oleaginosas y leguminosas.

*La proporción de alimentos complementarios proteicos con un contenido de sustancia nitrogenada total > 20 % / materia seca total que no proceda de la zona de producción de leche se limitará a 1 200 kg de materia seca por vaca lechera y año natural.*

*Quedan prohibidos en la alimentación del rebaño:*

- la urea y sus derivados, tal como se definen en el anexo 1 del Reglamento (CE) n.º 1831/2003 sobre los aditivos en la alimentación animal;
- la utilización de aceite de palma, cacahuete, girasol, linaza, oliva y coco sin procesar. El aceite residual de los piensos y el aceite añadido como coadyuvante tecnológico en la fabricación de concentrados no se verán afectados por la anterior prohibición;
- cualquier tratamiento químico (en particular aquellos con soda y amoniaco) en la alimentación del rebaño;
- los alimentos procedentes de productos transgénicos (OMG).
- Solo se autorizan como aditivos para forrajes las enzimas e inoculantes bacterianos.

*La ración de las vacas lecheras comprende, por vaca y día, en materia seca:*

- al menos 2 kg de forrajes distintos al del maíz;
- al menos el 50 % y un mínimo de 7 kg de maíz (en todas sus formas).

*La cantidad de maíz se podrá reducir a un mínimo de 1,5 kg durante el periodo de pastoreo.*

*Si la ración diaria incluye crucíferas (coleas y colza, nabos y nabinas) frescas, su porcentaje se limitará a un máximo del 10 % de la materia seca.*

*El aporte de los siguientes alimentos complementarios se limitará a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera y año natural:*

- *semillas de cereales y sus productos derivados;*
- *semillas de oleaginosas y leguminosas y sus productos derivados;*
- *minerales y sus productos derivados;*
- *vitaminas;*
- *subproductos de procesos de fermentación de microorganismos.»*

## 5.2 Transformación

En el pliego de condiciones, se completa la sección correspondiente a la transformación para describir mejor las condiciones de producción de la mantequilla y establecer las prácticas de fabricación de mantequilla vigentes en la zona de producción.

### a) Recogida de la leche

La sección relativa a la recogida de la leche se completa con el fin de establecer nuevas prácticas a este respecto.

Se añade la frase siguiente:

*«La leche se recoge en un plazo máximo de 72 horas a partir del primer ordeño.»*

Este plazo permite organizar la recogida de la leche en la zona, que es relativamente amplia, y de todos los productores de leche, con independencia de su volumen de producción. Debido a la baja densidad de productores de leche en la zona, el citado plazo se fija en 72 horas.

La frase siguiente:

*«Tras su recepción en las centrales lecheras, la leche recogida en la zona de regulación se almacena a la temperatura de recogida, es decir, entre 4 y 6 °Celsius.»*

se sustituye por:

*«Tras su recepción en las centrales lecheras, la leche recogida podrá almacenarse.*

*En ese caso, la temperatura de almacenamiento estará comprendida entre 2 y 6 °C.»*

Se suprime la obligación de almacenar la leche, pero sigue siendo posible almacenarla a determinadas temperaturas, que permitan su conservación sin alteraciones. Se modifica la temperatura de almacenamiento de la leche para permitir el almacenamiento a temperaturas más frías (entre 2 y 6 °C en lugar de entre 4 y 6 °C).

Se añade la frase siguiente:

*«La leche podrá pasteurizarse.»*

Se suprime la obligación de pasteurizar la leche que figura en la parte descriptiva, con el fin de permitir la producción de mantequilla cruda. No obstante, la pasteurización sigue estando autorizada.

Se añade la frase siguiente:

*«No se permite el uso de colorantes o antioxidantes ni el uso de sustancias desacidificantes para reducir la acidez de la leche antes de la pasteurización.»*

Se suprime la prohibición de utilizar determinadas sustancias o materias en la parte descriptiva, ya que hace referencia al método de obtención. Se mantendrá y reafirmará en todas las fases de la fabricación, incluida la de la obtención de la leche.

Se añaden los párrafos siguientes en el punto 3.3 del documento único:

*La leche utilizada para la producción de la «Beurre Charentes-Poitou» procede de la zona geográfica definida de conformidad con el artículo 5, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.*

b) Desnatado

La frase siguiente:

«Antes de ser procesada, la leche se calienta a una temperatura de 40 °C, con el fin de proceder a su desnatado.»

se sustituye por:

«La temperatura de desnatado oscila entre 40 y 60 °C, salvo en el caso de la mantequilla cruda, para la que habrá de ser inferior o igual a 40 °C.»

Inicialmente, la temperatura de desnatado se fijó en 40 °C; valor que en la práctica no puede fijarse con exactitud, por lo que se ha procedido a definir un rango en su lugar. La temperatura de desnatado se limita ahora a un rango de 40 °C a 60 °C. Este rango de temperaturas de desnatado permite mejorar el nivel de extracción de la grasa de la leche en función del equipo utilizado y no conlleva ningún riesgo de desnaturalización de las cualidades organolépticas del producto.

Por otra parte, se añade un límite especial en lo que respecta a la fabricación de mantequilla cruda.

Se añade la frase siguiente:

«Antes de la pasteurización, solo puede almacenarse a una temperatura inferior a 6 °C la nata procedente de leche pasteurizada.»

Por consiguiente, se prohíbe el almacenamiento de la nata procedente de leche cruda, ya que se trata de un producto frágil y debe utilizarse rápidamente por razones de estabilidad bacteriológica.

Se añade la frase siguiente:

«El contenido mínimo de materia grasa de la nata es de 36 gramos por cada 100 gramos de producto.»

El establecimiento de un contenido mínimo de materia grasa de la nata permite garantizar la calidad de la nata que puede utilizarse para la fabricación de mantequilla.

c) Pasteurización de la nata

En el pliego de condiciones, se modifica la parte relativa a la pasteurización de la nata con el fin de establecer nuevas prácticas a este respecto.

La frase siguiente:

«La nata obtenida se pasteurizará [...] así como el empleo de sustancias desacidificantes, colorantes o antioxidantes»

se sustituye por:

«La nata podrá pasteurizarse. En ese caso, la pasteurización se realizará a una temperatura no superior a 96 °C, con un valor de pasteurización superior o igual a 100 segundos.»

La pasteurización de la nata, al igual que la de la leche, ya no es obligatoria, pero sigue estando autorizada y el pliego de condiciones establece un marco de aplicación de esta técnica. Estos valores permiten llevar a cabo un tratamiento suave de la nata, con el fin de evitar una reacción de Maillard demasiado fuerte, que podría traducirse en un sabor a leche hervida.

La inoculación de la nata es objeto de un apartado aparte.

Se añaden las frases siguientes:

«No se permite el uso de colorantes o antioxidantes ni el uso de sustancias desacidificantes para reducir la acidez de la nata antes de la pasteurización.»

Se prohíbe cualquier tratamiento de higienización de la nata que no sea la pasteurización.

Como se ha mencionado anteriormente, se suprime la prohibición de utilizar determinadas sustancias o materiales que figuran en la parte descriptiva del producto y se traslada a todas las fases de producción en las que sea necesario mantenerla y reafirmarla.

Se añade asimismo la prohibición de utilizar cualquier tratamiento de higienización de la nata que no sea la pasteurización. Estas prácticas no se ajustan a los usos y pueden afectar a las características del producto.

d) Inoculación de la nata

En el pliego de condiciones, el párrafo siguiente:

«[...] a continuación, se enfriá a una temperatura del orden de 12 °C y, por último, se inoculan fermentos específicos. Queda prohibida la utilización de nata de lactosuero o nata congelada o ultracongelada [...].»

se sustituye por:

«La nata se enfriá y se inocula a una temperatura inferior o igual a 21 °C.

Queda prohibida la utilización de nata de lactosuero o nata congelada o ultracongelada.

El plazo de tiempo entre el desnatado de la leche y la inoculación de la nata ha de ser inferior a 48 horas.

El tipo de fermentos utilizados combina, única y necesariamente, cepas de bacterias acidificantes y aromatizantes.

Estas se introducen directamente o en forma de levadura.

No se permite la adición de espesantes o aromatizantes.»

Inicialmente resumida como «por último, se inoculan fermentos específicos», la fase de inoculación se recoge ahora en un apartado distinto. El apartado relativo a la inoculación de la nata se completa para añadir condiciones de temperatura y de tiempo, el tipo de fermentos autorizados y las prácticas prohibidas.

Una vez desnatada o pasteurizada, la nata se enfriá. Y se establece un límite máximo para la temperatura de enfriamiento de la nata ( $\leq 21^{\circ}\text{C}$ ). De hecho, la fórmula «del orden de 12 °C» no constitúa un valor objetivo a efectos de control y, como consecuencia, las prácticas de los operadores variaban. El objetivo de esta modificación es tener en cuenta los conocimientos técnicos de los distintos transformadores a la hora de elegir y utilizar los fermentos lácticos utilizados para la producción de mantequilla.

La prohibición de utilizar nata de lactosuero se completa con la prohibición de utilizar nata congelada o ultracongelada.

La inoculación debe realizarse lo antes posible tras el desnatado, en un plazo máximo de 48 horas, con el fin de garantizar la calidad de la mantequilla.

e) Maduración biológica de la nata

La frase siguiente:

«Después de madurar durante un periodo mínimo obligatorio de doce horas, se enfriá, se bate y se introduce en envases individuales, listos para la venta.»

se sustituye por:

«La maduración biológica de la nata es obligatoria. Se tiene que llevar a cabo durante un mínimo de 16 horas a una temperatura comprendida entre 7 y 21 °C.»

Esta operación, fundamental para la obtención de la mantequilla, se mantiene y sigue siendo obligatoria, pues permite su diferenciación de las mantequillas de fabricación industrial y es determinante para la obtención de la calidad de la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres».

El plazo de maduración de la nata se revisa para ampliarlo de 12 a 16 horas. Este aumento del tiempo de maduración es positivo, ya que una maduración lenta contribuye al desarrollo de los aromas.

Esta etapa pone de relieve los conocimientos técnicos de los distintos operadores, cuyo control del binomio tiempo / temperatura está vinculado a la elección de los fermentos utilizados y de los objetivos de producción. La fase de maduración biológica permite el desarrollo de los fermentos y, por tanto, del aroma, pero también la preparación de los glóbulos grasos para el batido y, por tanto, la plasticidad de la mantequilla. En esta fase, la nata ha de pasar por diferentes etapas de temperatura y no permanecer a una temperatura constante durante toda la maduración. A tal efecto, se ha de someter a un rango de temperaturas, específicas de la pericia de cada mantequero y del equipo utilizado, de entre 7 y 21 °C. El control de las citadas temperaturas permite influir en la plasticidad de la mantequilla.

f) Batido de la nata

Se añade el párrafo siguiente:

«La nata se bate, una vez fría, en una mantequera de madera, de acero inoxidable o en una máquina de mantequilla.

Cuando el batido se realiza en una mantequera, se lavan los granos de mantequilla.»

Esta operación, por la que los granos de mantequilla se forman y se separan de la mazada, transforma la nata en mantequilla. Las anteriores adiciones establecen los materiales que pueden utilizarse y codifican la práctica tradicional de lavar los granos de mantequilla en la mantequera.

g) Amasado de los granos de mantequilla

Se añade el párrafo siguiente:

*«La duración del amasado de los granos de mantequilla es de 60 minutos como máximo en la mantequera y de 10 minutos como máximo en la máquina de mantequilla.*

*La mantequilla no debe mezclarse ni inflarse.»*

Esta operación se añade con el fin de completar el proceso de fabricación de la mantequilla.

La frase siguiente:

*«La mantequilla puede contener hasta un 2 % de sal añadida.»*

se sustituye por:

*«Se puede añadir sal a la mantequilla, hasta un límite de 2,5 gramos, por cada 100 gramos, de sal fina o 3 gramos por cada 100 gramos, si se utilizan cristales de sal.»*

La adición de sal para obtener mantequilla salada se lleva a cabo en la fase de amasado, por lo que la disposición existente en el pliego de condiciones se recoge en este apartado. Se modifica para precisar la cantidad de sal añadida, distinguiendo entre sal fina y cristales de sal. Se modifica la cantidad de sal añadida para la obtención de mantequilla salada, incrementándose de 2 a 2,5 g/100 g en el caso de la sal fina y fijándose en 3 g/100 g cuando se utilicen cristales de sal. El objetivo de esta modificación es obtener un sabor salado que se distingue más claramente de la mantequilla dulce. La cantidad correspondiente a los cristales de sal es superior para obtener un resultado organoléptico parecido, ya que los cristales se distribuyen de forma diferente por la mantequilla.

La frase siguiente:

*«Queda prohibida la incorporación de fermentos lácticos durante el amasado.»*

se sustituye por:

*«Queda prohibido el empleo de cualquier procedimiento destinado a aumentar el contenido de materia seca no grasa de la mantequilla, en particular mediante la incorporación de cultivos de fermentos lácticos durante el amasado.»*

Se mantiene y se reafirma la prohibición de utilizar determinados procesos.

Se elimina la siguiente frase:

*«El pH de las mantequillas de la denominación de origen no deberá ser superior a 6 en el momento del envasado.»*

Y se ha trasladado a la parte descriptiva.

Se elimina la siguiente frase:

*«Además, deberá presentar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.»*

La fosfatasa es un marcador de la pasteurización y, habida cuenta de la apertura del pliego de condiciones a la producción de mantequilla cruda, se suprime la obligación de recurrir a esta prueba.

h) Disposición especial para las mantequillas destinadas a aplicaciones alimentarias

Se añade el párrafo siguiente:

*«Solo la mantequilla destinada a aplicaciones alimentarias podrá someterse a un tratamiento físico de cristalización dirigida.*

*Esta operación consiste en un tratamiento mecánico y/o en enfriamientos sucesivos para llegar a una temperatura de salida inferior a 16 °C.»*

Se añade la autorización de un tratamiento físico de cristalización dirigido para las mantequillas destinadas a aplicaciones alimentarias. El objetivo es codificar los usos desarrollados por los fabricantes locales de mantequilla con el fin de acentuar las cualidades mecánicas de la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» y su idoneidad para las masas hojaldradas. Esta operación no modifica en modo alguno el sabor de la mantequilla. Los productos obtenidos en panaderías y pastelerías ponen de relieve las calidades de la DOP «Beurre Charentes-Poitou» de forma diferente.

Este paso es opcional. No todas las mantequillas se encuentran sujetas a esta obligación.

i) Envasado

El siguiente párrafo se incorpora al pliego de condiciones:

«El envasado de la mantequilla se realiza en formatos unitarios de un peso inferior o igual a 25 kg.

El envasado permite, en primer lugar, moldear la mantequilla y darle la forma en la que se comercializará. También se envasa con el fin de protegerla tanto de los golpes que podrían deformarla, como de posibles olores que podrían estropearla. A continuación, la mantequilla se enfriá con el fin de que se cristalice y para permitir el desarrollo de su sabor y textura.

Se prohíbe la congelación de la mantequilla cruda.

Solo podrá congelarse, en la zona geográfica, la mantequilla ya envasada y destinada a aplicaciones alimentarias o a la exportación.

La congelación se llevará a cabo en un plazo máximo de treinta días a partir de la fabricación. La mantequilla se congela después de la cristalización, lo que permite garantizar las cualidades organolépticas de la mantequilla congelada.

La mantequilla congelada se conserva a una temperatura mínima de - 18 °C durante un máximo de doce meses.

La mantequilla destinada a la exportación, si se congela para su transporte, se comercializa descongelada a los consumidores.»

Estas disposiciones tienen por objeto evitar cualquier alteración de las cualidades organolépticas de la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres».

En lo que respecta al envasado, la modificación hace referencia a la reelaboración de una disposición existente en el texto nacional relativa a la denominación, que se había omitido al redactar el pliego de condiciones de la DOP.

En lo que respecta a la congelación, esta modificación tiene por objetivo regular el uso de esta técnica. La congelación no altera las características organolépticas de la mantequilla. De hecho, esta práctica común, ampliamente utilizada en la industria lechera, ha demostrado su eficacia en términos de conservación y preservación de las cualidades organolépticas. Esta adición tiene por objeto facilitar, en particular, la exportación a gran escala, para la que no existen otras alternativas. En este caso, la mantequilla se congela únicamente con fines logísticos, por lo que el consumidor final no encontrará mantequilla congelada en la tienda.

Por las mismas razones y en aras de la coherencia, se añaden los párrafos siguientes al punto 3.5 del documento único.

«El envasado de la mantequilla se realiza en la zona geográfica, en formatos unitarios de un peso inferior o igual a 25 kg.

El envasado permite, en primer lugar, moldear la mantequilla y darle la forma en la que se comercializará. También se envasa con el fin de protegerla tanto de los golpes que podrían deformarla, como de posibles olores que podrían estropearla.

A continuación, la mantequilla se enfriá para que cristalice y para permitir el desarrollo de su sabor y textura.

Se prohíbe la congelación de la mantequilla cruda.

Solo podrá congelarse, en la zona geográfica, la mantequilla ya envasada y destinada a aplicaciones alimentarias o a la exportación.

La congelación se llevará a cabo en un plazo máximo de treinta días a partir de la fabricación. La mantequilla se congela después de la cristalización, lo que permite garantizar las cualidades organolépticas de la mantequilla congelada. Esta etapa, objeto de la experiencia de los operadores de la zona, permite garantizar las cualidades organolépticas de la mantequilla congelada y velar por las condiciones de congelación y la ausencia de olores parásitos a los que la mantequilla es especialmente sensible.

La mantequilla congelada se conserva a una temperatura mínima de - 18 °C durante un máximo de doce meses.

La mantequilla destinada a la exportación, si se congela para su transporte, se comercializa descongelada a los consumidores.»

## 5.5 Vínculo

El capítulo del pliego de condiciones titulado «Vínculo con la zona geográfica» se ha vuelto a redactar en su totalidad, con el fin de poner de manifiesto de manera más evidente la demostración del vínculo entre la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» y su zona geográfica, sin que el fondo del vínculo sufra modificación alguna.

Esta demostración pone de relieve, en particular, las características de la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» y su relación con el régimen alimentario de las vacas lecheras, fuertemente caracterizado por el maíz. Estos usos vienen dictados por las particularidades geográficas de la región, cálida y seca en verano, que hace que la producción de leche dependa del cultivo de cereales y plantas forrajeras para alimentar al rebaño.

El apartado «Carácter específico de la zona geográfica» recoge los factores naturales de la zona geográfica, además de los factores humanos, resumiendo el aspecto histórico y destacando los conocimientos técnicos y usos específicos.

El apartado «Carácter específico del producto» es coherente con la descripción del producto.

Por último, el apartado «Vínculo causal» explica las interacciones entre los factores naturales y humanos y el producto.

La totalidad del vínculo que figura en el pliego de condiciones de la DOP se recoge en el punto 5 del documento único.

#### 5.6 Etiquetado

La siguiente frase del pliego de condiciones:

*Los envases deberán llevar la mención «Denominaciones de Origen Controlada» en una etiqueta que deberá adherirse o reproducirse, de conformidad con el artículo 5 del Decreto.*

se sustituye por

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

*Cuando se comercialicen con marca propia, el código o el nombre del centro de producción deberán figurar en el envase de forma visible y legible.»*

El apartado relativo al etiquetado se ha actualizado para tener en cuenta la evolución de la normativa nacional y europea.

En el punto 3.6 del documento único se añade el párrafo siguiente:

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

*Cuando se comercialicen con marca propia, el código o el nombre del centro de producción deberán figurar en el envase de forma visible y legible.»*

#### 5.7 Otros

##### Servicio Competente del Estado Miembro

Se actualiza la información de contacto del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) en calidad de servicio competente del Estado miembro, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

##### Agrupación solicitante

Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante, se añaden la naturaleza de la agrupación y su composición.

##### Tipo de producto

Se ha modificado la referencia a la clase de producto, para adaptarse a lo dispuesto en el anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014.

Esta modificación también se recoge en el documento único.

##### Estructura de control

Se actualizan el nombre y los datos de contacto de las estructuras oficiales. Este apartado menciona los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) y la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF). Se añade que el nombre y los datos de contacto del organismo de certificación están disponibles en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

##### Requisitos nacionales

Se añade al pliego de condiciones un capítulo «Requisitos nacionales», que presenta, en forma de tabla, los principales puntos que deben controlarse, sus valores de referencia y su método de evaluación.

## DOCUMENTO ÚNICO

«Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres»

N.º UE: PDO-FR-0137-AM01- 3.12.2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5 -Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.).

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

La «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres», elaborada a partir de leche de vaca, tiene un color entre crema y amarillo pálido homogéneo, un olor fino y láctico y un agradable sabor a nata fresca y avellana.

Se funde en boca y se caracteriza por una textura firme a la vez que maleable, que le confiere una excelente aptitud para las masas hojaldradas.

La mantequilla puede ser dulce o salada.

La mantequilla presenta un pH inferior o igual a 6.

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

La alimentación de las vacas lecheras no puede proceder en su totalidad de la zona geográfica. En efecto, las necesidades proteicas de las vacas lecheras no siempre pueden cubrirse con las superficies cultivadas en esta zona, pero al menos el 80 % de la ración total anual del rebaño, expresada en materia seca, procede de la zona de producción de la leche.

Para garantizar un estrecho vínculo entre el territorio y el producto, las siguientes materias primas proceden de la zona de producción de la leche:

- forrajes: cereales, plantas enteras, hierba, plantas herbáceas y legumbres, frescas o en conserva, en todas sus formas, paja;
- crucíferas (coleos y colza, nabos y nabinas) frescas;
- raíces y tubérculos;
- semillas de cereales, entre los que se incluye el maíz, y sus productos derivados;
- semillas de oleaginosas y leguminosas.

La proporción de alimentos complementarios proteicos con un contenido de sustancia nitrogenada total > 20 % / materia seca total que no proceda de la zona de producción de leche se limitará a 1 200 kg de materia seca por vaca lechera y año natural.

Quedan prohibidos en la alimentación del rebaño:

- la urea y sus derivados, tal como se definen en el anexo 1 del Reglamento (CE) n.º 1831/2003 sobre los aditivos en la alimentación animal;
- la utilización de aceite de palma, cacahuete, girasol, linaza, oliva y coco sin procesar. El aceite residual de los piensos y el aceite añadido como coadyuvante tecnológico en la fabricación de concentrados no se verán afectados por la anterior prohibición;
- cualquier tratamiento químico (en particular aquellos con soda y amoniaco) en la alimentación del rebaño;
- los alimentos procedentes de productos transgénicos (OMG).

Solo se autorizan como aditivos para forrajes las enzimas e inoculantes bacterianos.

La ración de las vacas lecheras comprende, por vaca y día, en materia seca:

- al menos 2 kg de forrajes distintos al del maíz;
- al menos el 50 % y un mínimo de 7 kg de maíz (en todas sus formas).

La cantidad de maíz se podrá reducir a un mínimo de 1,5 kg durante el periodo de pastoreo.

Si la ración diaria incluye crucíferas (cole y colza, nabos y nabinas) frescas, su porcentaje se limitará a un máximo del 10 % de la materia seca.

El aporte de los siguientes alimentos complementarios se limitará a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera y año natural:

- semillas de cereales y sus productos derivados;
- semillas de oleaginosas y leguminosas y sus productos derivados;
- minerales y sus productos derivados;
- vitaminas;
- subproductos de procesos de fermentación de microorganismos.

La leche utilizada para la producción de la «Beurre Charentes-Poitou» procede de la zona geográfica definida de conformidad con el artículo 5, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

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

La producción de leche y la fabricación de mantequilla se llevan a cabo en la zona geográfica definida 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 de la mantequilla se realiza en la zona geográfica, en formatos unitarios de un peso inferior o igual a 25 kg.

El envasado permite, en primer lugar, moldear la mantequilla y darle la forma en la que se comercializará. También se envasa con el fin de protegerla tanto de los golpes que podrían deformarla, como de posibles olores que podrían estropearla.

A continuación, la mantequilla se enfriá con el fin de que se cristalice y para permitir el desarrollo de su sabor y textura.

Se prohíbe la congelación de la mantequilla cruda.

Solo podrá congelarse, en la zona geográfica, la mantequilla ya envasada y destinada a aplicaciones alimentarias o a la exportación.

La congelación se llevará a cabo en un plazo máximo de treinta días a partir de la fabricación. La mantequilla se congela después de la cristalización, lo que permite garantizar las cualidades organolépticas de la mantequilla congelada. Esta etapa, objeto de la experiencia de los operadores de la zona, permite garantizar las cualidades organolépticas de la mantequilla congelada y velar por las condiciones de congelación y la ausencia de olores parásitos a los que la mantequilla es especialmente sensible.

La mantequilla congelada se conserva a una temperatura mínima de - 18 °C durante un máximo de doce meses.

La mantequilla destinada a la exportación, si se congela para su transporte, se comercializa descongelada a los consumidores.

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

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

Cuando se comercialicen con marca propia, el código o el nombre del centro de producción deberán figurar en el envase de forma visible y legible.

### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la DOP «Beurre Charentes-Poitou» está compuesta por los departamentos, cantones y municipios siguientes:

- Departamento de Charente en su totalidad.
- Departamento de Charente-Maritime en su totalidad.
- Departamento de Dordoña: los municipios de los cantones de Périgord Vert Nontronnais (excepto los municipios de Champs-Romain, Milhac-de-Nontron, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Pardoux-la-Rivière y Saint-Saud-Lacoussière) y Ribérac (excepto los municipios de Celles, Saint-André-de-Double y Saint-Vincent-de-Connezac) y los municipios de Brantôme en Périgord, únicamente para el territorio del municipio delegado de Saint-Crépin-de-Richemont, Rudeau-Ladosse, Mareuil en Périgord, Parcoul-Chenaud, La Rochebeaucourt-et-Argentine, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint Privat en Périgord, Saint-Vincent-Jalmoutiers y Servanches.
- Departamento de Gironda: los municipios del cantón de Nord-Gironde (excepto los municipios de Cubzac-les-Ponts, Gauriaguet, Périsac, Peujard, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Gervais, Saint-Laurent-d'Arce, Val de Virvée y Virsac) y los municipios de Anglade, Braud-et-Saint-Louis, Les Eglisottes-et-Chalaures, Etauliers, Eyrans, Lapouyade, Pleine-Selve, Reignac, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Val-de-Livenne, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Palais y Tizac-de-Lapouyade.
- Departamento de Indre: los municipios de Bélâbre, Chalais, Ciron, Concremiers, Ingrandes, Lignac, Lureuil, Mauvières, Pouiligny-Saint-Pierre, Prissac, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Tilly y Tournon-Saint-Martin.
- Departamento de Indre-et-Loire: los municipios de los cantones de Descartes (excepto los municipios de Betz-le-Château, Bossée, Bournan, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, Charnizay, Ciran, Cussay, Esves-le-Moutier, Ferrière-Larçon, Ligueil, Louans, Le Louroux, Manthelan, Mouzay, Saint-Flovier, Varennes y Vou) y de Sainte-Maure-de-Touraine (excepto los municipios de Anché, Assay, Avon-les-Roches, Brizay, Champigny-sur-Veude, Cheveignes, Chezelles, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, Crouzilles, L'Île-Bouchard, Lémeré, Ligré, Panzoult, Parçay-sur-Vienne, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil y Trogues).
- Departamento de Loire-Atlantique: los municipios de Boussay, Getigné, Legé, La Planche, Remouillé, Corcoué-sur-Logne, Saint-Hilaire-de-Clisson y Vieillevigne.
- Departamento de Maine-et-Loire: los municipios de los cantones de Cholet, Cholet-2 (excepto los municipios de Cernusson, Montilliers y Lys-Haut-Layon únicamente para el territorio de los municipios delegados de La Fosse-de-Tigné, Tancoigné, Tigné y Trémont) y Saint-Macaire-en-Mauges (excepto los municipios de May-sur-Evre y Sèremoine únicamente para el territorio de los municipios delegados de La Renaudière, Saint-Crespin-dur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Macaire-en-Mauges y Tillières) y los municipios de Antoigné, (Le) Puy-Notre-Dame y Saint-Macaire-du-Bois.
- Departamento de Deux-Sèvres en su totalidad.
- Departamento de Vendée en su totalidad.
- Departamento de Vienne en su totalidad.
- Departamento de Haute-Vienne: los municipios de los cantones de Châteauponsac (excepto los municipios de Balledent, Châteauponsac, Dompierre-les-Eglises, Droux, Magnac-Laval, Rancon, Saint-Amand-Magnazeix, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Léger-Magnazeix, Saint-Sornin-Leulac y Villefavard), Saint-Junien y Val-d'Oire-et-Gartempe y los municipios de La Chapelle-Montbrandeix, Chéronnac, Dournazac, Gajoubert, Maisonnaise-sur-Tardoire, Marval, Val d'Issoire, Montrol-Sénard, Mortemart, Nouic, Pensol, Rochechouart, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Mathieu, Les Salles-Lavauguyon, Vayres y Videix.

La denominación de origen «Beurre Charentes-Poitou» está reservada a las mantequillas elaboradas, envasadas y eventualmente congeladas en centros situados en los departamentos de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée y Vienne.

Esta denominación de origen puede sustituirse por «Beurre des Charentes», en el caso de las mantequillas elaboradas, envasadas y eventualmente congeladas en los departamentos de Charente o Charente-Maritime, o por «Beurre des Deux-Sèvres», en el caso de las mantequillas fabricadas, elaboradas, envasadas y eventualmente congeladas en el departamento de Deux-Sèvres.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

La «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» se caracteriza por su textura firme a la vez que maleable, en comparación con otras mantequillas del mercado, históricamente deseada y valorada por los profesionales de las panaderías y pastelerías por su idoneidad para las masas hojaldradas.

La textura de la mantequilla, firme a la vez que maleable, y más concretamente su contenido en materia grasa, está directamente relacionada con el régimen alimenticio de las vacas lecheras, especialmente marcado por el maíz. En esta región cálida y seca en verano, la producción de leche depende principalmente del cultivo de cereales y plantas forrajeras para la alimentación del rebaño. La zona geográfica abarca una región histórica de paso y transición entre la cuenca parisina y la cuenca aquitana, por una parte, y entre el macizo Central y el macizo Armorícano, por otra. Los geógrafos suelen referirse a esta zona como un umbral topográfico, geológico y climático. El relieve es poco marcado. El paisaje predominante está formado por extensas llanuras y mesetas bajas con superficies onduladas, depresiones y valles, generalmente amplios, con relleno aluvial y pendientes suaves.

Si bien la zona goza de un clima oceánico franco en el litoral, se convierte rápidamente en un clima oceánico alterado a medida que uno se adentra en el interior, con riesgo de sequía persistente durante los meses de verano.

En esta región, que se convirtió en una zona de agricultura mixta asociada a la ganadería tras la crisis de la filoxera que diezmó los viñedos a finales del siglo XIX, el maíz encontró unas condiciones climáticas favorables para su desarrollo y su cultivo se encuentra entre los más antiguos de Francia. Se cultiva como forraje y se convierte rápidamente en uno de los pilares de las raciones destinadas a las vacas lecheras. Hoy, al igual que ayer, los animales se reúnen muy juntos «bajo la atenta mirada del hombre» y pasan la mayor parte del tiempo en el establo, donde también comen.

La creación de la primera cooperativa lechera cerca de Surgères (Charente-Maritime), en 1888, marcó el punto de partida para el desarrollo de la especialización de la mantequilla, que potenció la producción lechera de la región. Entonces, la producción se limitaba exclusivamente a la mantequilla cruda. Por razones de higiene, la pasterización se impuso muy rápidamente a principios del siglo XX en la industria láctea para la fabricación de todos los productos y, más concretamente, de la mantequilla, permitiendo mejorar sus condiciones de conservación, una mayor difusión y su reconocimiento fuera de su cuna de origen. Sin embargo, la producción de mantequilla cruda se ha mantenido hasta la fecha.

El buen hacer de los mantequeros sigue basándose en la maduración biológica de la nata. Esta etapa permite a la mantequilla de la denominación de origen diferenciarse de las mantequillas industriales y es determinante para la obtención de su calidad aromática. El citado buen hacer se basa, asimismo y en particular, en la elección de fermentos especialmente adaptados a la composición de la materia grasa de la leche procedente de la zona geográfica. Por último, más recientemente, el desarrollo de la cristalización dirigida de la mantequilla, destinada en particular a la bollería, permite reforzar las propiedades plásticas inherentes de la mantequilla.

Desde el punto de vista comercial, la mantequilla se comercializó en primer lugar con el nombre «Beurre Charentes-Poitou» y, posteriormente, con la estructuración del sector y la agrupación de las cooperativas, bajo las denominaciones «Beurre des Charentes» y «Beurre des Deux-Sèvres».

La «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» se caracteriza por su consistencia en términos de color, textura y aroma. Tiene un color entre crema y amarillo pálido homogéneo y se funde en boca. Se caracteriza por una textura firme a la vez que maleable muy específica, en comparación con otras mantequillas del mercado.

La «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» se distingue también por sus características aromáticas y, en particular, por su sabor a avellana y a nata fresca.

La ración alimenticia distribuida a las vacas lecheras favorece la producción de una leche rica en materia grasa y, por tanto, especialmente apta para la elaboración de mantequilla. El maíz incorporado a la ración de las vacas lecheras, durante todo el año y de forma significativa, es uno de los elementos determinantes de las características de la leche. La textura de la mantequilla, firme a la vez que maleable, está directamente relacionada con esta dieta. La presencia de maíz en la dieta de las vacas lecheras favorece un contenido constante de grasa en la leche y un aumento natural de los ácidos grasos saturados, lo que fomenta la maleabilidad de la mantequilla.

Además, este sistema de alimentación regulada permite la estabilidad de la alimentación a lo largo de todo el año, independientemente de la ubicación de la explotación dentro de la zona geográfica. Esta estabilidad de la alimentación se refleja en la regularidad de las características de la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres», tan deseada y valorada por los usuarios del producto, y especialmente por los profesionales del sector de la panadería y pastelería. La posibilidad de cristalización dirigida refuerza la facilidad de uso de la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» para su uso en masas hojaldradas y en la bollería.

La composición de la mantequilla también se caracteriza por una gran riqueza en lactonas, moléculas aromáticas asociadas a notas afrutadas. Esta riqueza aromática se adquiere gracias a la maduración biológica especialmente larga de la nata, que es una etapa determinante en la obtención de la calidad aromática de la mantequilla, y que permite diferenciar la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» de las mantequillas de fabricación industrial. El amplio espectro de compuestos inducidos por el proceso de maduración confiere a la «Beurre Charentes-Poitou» / «Beurre des Charentes» / «Beurre des Deux-Sèvres» un aroma característico y un sabor a avellana y nata fresca.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f)

---



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



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

ES