



### Sumario

#### II *Comunicaciones*

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

###### **Comisión Europea**

2022/C 263/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10739 — FORD OTOSAN / FORD ROMANIA) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 263/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10720 — IVANHOE CAMBRIDGE / MUBADALA / DUTCH RESIDENTIAL INVESTMENTS IV) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV *Información*

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

###### **Comisión Europea**

2022/C 263/03	Tipo de cambio del euro — 7 de julio de 2022 .....	3
---------------	--	---

###### **Consejo**

2022/C 263/04	Lista de nombramientos efectuados por el Consejo entre enero y junio de 2022 (ámbito social) .....	4
2022/C 263/05	Lista de actos de la Unión adoptados en virtud del artículo 26, apartado 1, el artículo 42 y los artículos 43 a 46 del Tratado de la Unión Europea, que se aplicarán a Dinamarca a partir del 1 de julio de 2022 .....	11

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

**Comisión Europea**

2022/C 263/06	Anuncio de reapertura de las investigaciones antidumping y antisubvenciones en relación con el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1579 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1690 de la Comisión, por los que se imponen medidas relativas a determinados neumáticos originarios de la República Popular China a raíz de la sentencia de 4 de mayo de 2022 en los asuntos acumulados T-30/19 y T-72/19 .....	15
---------------	---	----

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2022/C 263/07	Anuncio relativo a una solicitud sobre la aplicabilidad del artículo 34 de la Directiva 2014/25/UE — Solicitud presentada por una entidad adjudicadora .....	21
2022/C 263/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10787 – SONY / HONDA / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	22

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2022/C 263/09	Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 .....	24
2022/C 263/10	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	32
2022/C 263/11	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	41

<sup>(1)</sup> 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.10739 — FORD OTOSAN / FORD ROMANIA)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 263/01)

El 21 de junio de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <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 32022M10739. 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.10720 — IVANHOE CAMBRIDGE / MUBADALA / DUTCH RESIDENTIAL INVESTMENTS IV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 263/02)

El 29 de junio de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <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 32022M10720. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

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

7 de julio de 2022

(2022/C 263/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0180	CAD	dólar canadiense	1,3227
JPY	yen japonés	138,11	HKD	dólar de Hong Kong	7,9893
DKK	corona danesa	7,4405	NZD	dólar neozelandés	1,6461
GBP	libra esterlina	0,85105	SGD	dólar de Singapur	1,4255
SEK	corona sueca	10,7230	KRW	won de Corea del Sur	1 324,66
CHF	franco suizo	0,9906	ZAR	rand sudafricano	17,0372
ISK	corona islandesa	139,30	CNY	yuan renminbi	6,8230
NOK	corona noruega	10,2910	HRK	kuna croata	7,5193
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 265,27
CZK	corona checa	24,779	MYR	ringit malayo	4,5077
HUF	forinto húngaro	410,04	PHP	peso filipino	56,939
PLN	esloti polaco	4,7721	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9448	THB	bat tailandés	36,740
TRY	lira turca	17,5551	BRL	real brasileño	5,4983
AUD	dólar australiano	1,4883	MXN	peso mexicano	20,9675
			INR	rupia india	80,6000

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

# CONSEJO

## Lista de nombramientos efectuados por el Consejo entre enero y junio de 2022 (ámbito social)

(2022/C 263/04)

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2022	DO C 100 de 15.3.2019	D. <sup>a</sup> Sonja KÖNIG	Dimisión	Titular	Sindicatos	Alemania	D. Sebastian SCHNEIDER	DGB	25.1.2022
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2022	DO C 100 de 15.3.2019	D. <sup>a</sup> Ingrid REIFINGER	Dimisión	Titular	Sindicatos	Austria	D. <sup>a</sup> Charlotte REIFF	Österreichischer Gewerkschaftsbund	21.2.2022
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2025	DO C 92 de 25.2.2022	D. Raymond HORPER	Dimisión	Titular	Empresarios	Luxemburgo	D. Thierry GRIMEE	Service de santé au travail de l'industrie ASBL	4.4.2022
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2025	DO C 92 de 25.2.2022	D. Thierry GRIMEE	Dimisión	Suplente	Empresarios	Luxemburgo	D. Raymond HORPER	Fédération des Artisans	4.4.2022
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2025	DO C 92 de 25.2.2022	D. Anastassios YIANNAKI	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Chipre	D. Chrysanthos SAVVIDES	Ministerio de Trabajo y Seguridad Social	2.6.2022

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Comité Consultivo para la Libre Circulación de Trabajadores	24.9.2022	DO C 315 I de 23.9.2020	D.ª Margit KREUZHUBER	Dimisión	Titular	Empresarios	Austria	D. Maximilian BUCHLEITNER	Wirtschaftskammer Österreich	25.1.2022
Comité Consultivo para la Libre Circulación de Trabajadores	24.9.2022	DO C 315 I de 23.9.2020	D. Mattias GÖTHBERG	Dimisión	Titular	Gobiernos	Suecia	D. Mats LILIEQUIST	Ministerio de Empleo	16.5.2022
Comité Consultivo de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social	19.10.20-25	DO C 315 I de 23.9.2020	D.ª Blaženka KAMENJAŠEVIĆ	Dimisión	Titular	Gobiernos	Croacia	D. Tihomil JURICA BADER	Ministerio de Trabajo, Sistema de Pensiones, Familia y Política Social	21.2.2022
Comité Consultivo de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social	19.10.20-25	DO C 315 I de 23.9.2020	D. Tihomil JURICA BADER	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Croacia	D.ª Marija MIKIĆ	Ministerio de Trabajo, Sistema de Pensiones, Familia y Política Social	21.2.2022
Comité Consultivo de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social	19.10.20-25	DO C 315 I de 23.9.2020	D.ª Sophia MARCIAN	Dimisión	Titular	Empresarios	Austria	D.ª Johanna RACHBAUER	Bundesarbeitskammer	24.2.2022
Comité Consultivo de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social	19.10.20-25	DO C 315 I de 23.9.2020	D.ª Agne NETTAN-SEPP	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Estonia	D.ª Gerly HERM	Ministerio de Asuntos Sociales	14.3.2022

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Ellen ZWINK	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Alemania	D. Sebastian HAUS-RYBICKI	Instituto Federal de Seguridad y Salud Ocupacional	17.1.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Sonja KÖNIG	Dimisión	Titular	Sindicatos	Alemania	D. Sebastian SCHNEIDER	DGB	25.1.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Anca Mihaela PRICOP	Dimisión	Titular	Gobiernos	Rumanía	D.ª Elena PERJU	Ministerio de Trabajo, Familia, Protección Social y Tercera Edad	21.3.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Piia ZIMMER-MANN	Dimisión	Suplente	Empresarios	Estonia	D.ª Evelin ORG	Stoneridge Electronics AS	21.3.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Žanna ŠOSTAK	Dimisión	Titular	Gobiernos	Croacia	D.ª Marina PRELEC	Ministerio de Trabajo, Sistema de Pensiones, Familia y Política Social	29.3.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Snježana ŠTEFOK	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Croacia	D.ª Žanna JANČIEV	Ministerio de Trabajo, Sistema de Pensiones, Familia y Política Social	29.3.2022



Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Malin LOOBERGER	Dimisión	Suplente	Empresarios	Suecia	D. Tommy LARSSON	Sveriges Kommuner och Regioner/SKR/SALAR	4.4.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D. Dariusz GŁUSZKIEWICZ	Dimisión	Titular	Gobiernos	Polonia	D.ª Agnieszka WOLSKA	Instituto Central para la Protección Laboral	4.4.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Agnieszka WOLSKA	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Polonia	D.ª Agnieszka GAJEK	Instituto Central para la Protección Laboral	4.4.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D. Ladislav KEREKEŠ	Dimisión	Titular	Gobiernos	Eslovaquia	D.ª Martina KOSTURÁKOVÁ	Inspección Nacional de Trabajo	16.5.2022

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D. Anastassios YIANNAKI	Dimisión	Titular	Gobiernos	Chipre	D. Aristodemos ECONOMIDES	Ministerio de Trabajo y Seguridad Social	2.6.2022
Consejo de Administración de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D. Aristodemos ECONOMIDES	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Chipre	D. Chrysanthos SAVVIDES	Ministerio de Trabajo y Seguridad Social	2.6.2022

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Hanna HÄMÄLÄINEN	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Finlandia	D.ª Maija LYLY-YRJÄNÄINEN	Ministerio de Economía y Trabajo de Finlandia	17.1.2022
Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D. Pierre-Gaël LOREAL	Dimisión	Titular	Sindicatos	Francia	D. Charles PARMENTIER	CFDT	2.6.2022
Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D. Stefan GRAN	Dimisión	Titular	Sindicatos	Alemania	D.ª Tanja BERGRATH	DGB Brussels Office	2.6.2022
Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Leila KURKI	Dimisión	Suplente	Sindicatos	Finlandia	D. Seppo NEVALAINEN	STTK	2.6.2022
Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Liina KALDMÄE	Dimisión	Titular	Gobiernos	Estonia	D.ª Marian JUURIK	Ministerio de Asuntos Sociales de Estonia	28.6.2022

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo	31.3.2023	DO C 135 de 11.4.2019	D.ª Ester RÜNKLA	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Estonia	D.ª Marion PAJUMETS	Ministerio de Asuntos Sociales de Estonia	28.6.2022
Consejo de Administración del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional	31.3.2023	DO C 136 de 12.4.2019	D.ª Miriam PINTO	Dimisión	Suplente	Empresarios	España	D.ª Sandra MISO GUAJARDO	CEOE	17.1.2022
Consejo de Administración del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional	31.3.2023	DO C 136 de 12.4.2019	D. Charles BASSING	Dimisión	Titular	Empresarios	Luxemburgo	D. Marc GROSS	Chambre des Métiers Luxembourg	25.1.2022
Consejo de Administración del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional	31.3.2023	DO C 136 de 12.4.2019	D. Daniel SCHROEDER	Dimisión	Suplente	Empresarios	Luxemburgo	D. Gilles WALERS	Chambre des Métiers Luxembourg	25.1.2022

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Procedencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Consejo de Administración del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional	31.3.2023	DO C 136 de 12.4.2019	D.ª Agnese De LUCA	Dimisión	Titular	Gobiernos	Italia	D.ª Anita PISARRO	Ministerio de Trabajo y Políticas Sociales	21.3.2022
Consejo de Administración del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional	31.3.2023	DO C 136 de 12.4.2019	D.ª Sonja OOMS	Dimisión	Suplente	Gobiernos	Países Bajos	D. Joep van HEUMEN	Ministerio de Educación, Cultura y Ciencia	7.4.2022
Consejo de Administración del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional	31.3.2023	DO C 136 de 12.4.2019	D.ª Sigrid LUNDETOFT CLAUSEN	Dimisión	Titular	Empresarios	Dinamarca	D.ª Elisabeth LUND NYBORG	Confederación de Empresarios de Dinamarca	12.4.2021

**Lista de actos de la Unión adoptados en virtud del artículo 26, apartado 1, el artículo 42 y los artículos 43 a 46 del Tratado de la Unión Europea, que se aplicarán a Dinamarca a partir del 1 de julio de 2022**

(2022/C 263/05)

NOTA AL LECTOR

La presente lista de actos jurídicos de la Unión ha sido elaborada por motivos de transparencia y se publica únicamente a efectos informativos.

El Protocolo (n.º 22) sobre la posición de Dinamarca, anejo a los Tratados, dispone en su artículo 5, apartado primero, lo siguiente: «Por lo que se refiere a las medidas adoptadas por el Consejo dentro del ámbito de aplicación del apartado 1 del artículo 26, del artículo 42 y de los artículos 43 a 46 del Tratado de la Unión Europea, Dinamarca no participará en la elaboración y aplicación de decisiones y acciones de la Unión con implicaciones en el ámbito de la defensa. Por lo tanto, Dinamarca no participará en su adopción. Dinamarca no impedirá que los demás Estados miembros sigan desarrollando su cooperación en este ámbito. Dinamarca no estará obligada a contribuir a la financiación de los gastos operativos derivados de tales medidas ni a poner a disposición de la Unión capacidades militares». Dicho Protocolo establece en su artículo 7 lo siguiente: «En cualquier momento, Dinamarca podrá, de acuerdo con sus normas constitucionales, informar a los demás Estados miembros de que ya no desea hacer uso del presente Protocolo en su totalidad o en parte. En ese caso, Dinamarca aplicará plenamente todas las medidas pertinentes entonces vigentes tomadas dentro del marco de la Unión Europea.»

De conformidad con el artículo 7 del Protocolo (22) sobre la posición de Dinamarca, mediante carta de 20 de junio de 2022 Dinamarca informó a los demás Estados miembros de que ya no desea acogerse al artículo 5 del Protocolo a partir del 1 de julio de 2022.

Como consecuencia de esta información, a partir del 1 de julio de 2022 dejarán de aplicarse las siguientes referencias:

- todas las referencias a la posición específica de Dinamarca basada en el artículo 5 del Protocolo, en las decisiones adoptadas por el Consejo en virtud del título V, capítulo 2, del TUE;
- todas las referencias a la posición específica de Dinamarca basada en el artículo 5 del Protocolo, en las decisiones adoptadas por el Comité Político y de Seguridad con arreglo al artículo 38, apartado 3, del TUE relativas al control político y a la dirección estratégica de las operaciones de gestión de crisis a que se refieren los artículos 42 y 43 del TUE, que tengan implicaciones en el ámbito de la defensa.

**Misiones y operaciones**

Misión	Actos jurídicos pertinentes
Misión de Formación Militar de la UE en Mozambique	<p>Decisión (PESC) 2021/1143 del Consejo, de 12 de julio de 2021, relativa a una Misión de Formación Militar de la Unión Europea en Mozambique (EUTM Mozambique)</p> <p>Decisión (PESC) 2021/1818 del Consejo, de 15 de octubre de 2021, por la que se inicia la Misión de Formación Militar de la Unión Europea en Mozambique (EUTM Mozambique)</p>
Operación militar de la UE en el Mediterráneo	<p>Decisión (PESC) 2020/472 del Consejo, de 31 de marzo de 2020, relativa a una operación militar de la Unión Europea en el Mediterráneo (EUNAVFOR MED IRINI)</p> <p>Decisión (PESC) 2021/1745 del Comité Político y de Seguridad, de 23 de septiembre de 2021, relativa al nombramiento del comandante de la Fuerza de la UE para la Operación Militar de la Unión Europea en el Mediterráneo (EUNAVFOR MED IRINI) (EUNAVFOR MED IRINI/3/2021)</p> <p>Decisión (PESC) 2022/513 del Comité Político y de Seguridad, de 29 de marzo de 2022, relativa al nombramiento del comandante de la Fuerza de la UE para la Operación Militar de la Unión Europea en el Mediterráneo (EUNAVFOR MED IRINI) y por la que se deroga la Decisión (PESC) 2021/1748 (EUNAVFOR MED IRINI/2/2021)</p>

Misión de Formación Militar de la UE en la República Centroafricana	<p>Decisión (PESC) 2016/610 del Consejo, de 19 de abril de 2016, relativa a una Misión de Formación Militar PCSD de la Unión Europea en la República Centroafricana (EUTM RCA)</p> <p>Decisión (PESC) 2016/1137 del Consejo, de 12 de julio de 2016, relativa al inicio de la Misión de Formación Militar PCSD de la Unión Europea en la República Centroafricana (EUTM RCA)</p> <p>Decisión (PESC) 2016/1791 del Consejo, de 12 de julio de 2016, relativa a la firma y la celebración, en nombre de la Unión, del Acuerdo en forma de Canje de Notas entre la Unión Europea y la República Centroafricana sobre el estatuto de la Misión de Formación Militar PCSD de la Unión Europea en la República Centroafricana (EUTM RCA)</p> <p>Decisión (PESC) 2022/105 del Comité Político y de Seguridad, de 19 de enero de 2022, por la que se nombra al comandante de la fuerza de la Misión de Formación Militar PCSD de la Unión Europea en la República Centroafricana (EUTM RCA) y se deroga la Decisión (PESC) 2021/1435 (EUTM RCA/1/2022)</p>
Misión militar de la UE en Mali	<p>Decisión 2013/34/PESC del Consejo, de 17 de enero de 2013, relativa a una misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas armadas de Mali (EUTM Mali)</p> <p>Decisión 2013/87/PESC del Consejo, de 18 de febrero de 2013, sobre el inicio de una misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas armadas de Malí (EUTM Mali)</p> <p>Decisión 2013/178/PESC del Consejo, de 25 de febrero de 2013, relativa a la firma y celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Mali sobre el estatuto de la misión militar de la Unión Europea en la República de Mali destinada a contribuir a la formación de las fuerzas armadas de Mali (EUTM Mali)</p> <p>Decisión (PESC) 2022/657 del Comité Político y de seguridad, de 12 de abril de 2022, por la que se nombra al comandante de la fuerza de la misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas armadas de Mali (EUTM Mali) y por la que se deroga la Decisión (PESC) 2021/2209 (EUTM Mali/1/2022)</p>
Misión militar de la UE en Somalia	<p>Decisión 2010/96/PESC del Consejo, de 15 de febrero de 2010, relativa a una misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas de seguridad somalíes</p> <p>Decisión 2010/197/PESC del Consejo, de 31 de marzo de 2010, sobre el inicio de una misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas armadas de Malí (EUTM Somalia)</p> <p>Decisión (PESC) 2021/905 del Consejo, de 3 de diciembre de 2020, relativa a la firma y a la celebración, en nombre de la Unión, del Acuerdo entre la Unión Europea y la República Federal de Somalia sobre el estatuto de la misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas de seguridad somalíes (EUTM Somalia) en la República Federal de Somalia</p> <p>Decisión (PESC) 2022/170 del Comité Político y de seguridad, de 8 de febrero de 2022, por la que se nombra al comandante de la fuerza de la misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas armadas de Somalia (EUTM Somalia) y por la que se deroga la Decisión (PESC) 2020/1072 (EUTM Somalia/1/2022)</p>
Operación Militar de la UE frente a las costas de Somalia	<p>Acción Común 2008/851/PESC del Consejo, de 10 de noviembre de 2008, relativa a la Operación Militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la disuasión, prevención y la represión de los actos de piratería y del robo a mano armada frente a las costas de Somalia</p> <p>Decisión 2008/918/PESC del Consejo, de 8 de diciembre de 2008, sobre el inicio de la Operación Militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la disuasión, a la prevención y a la represión de los actos de piratería y el robo a mano armada frente a las costas de Somalia (Atalanta)</p> <p>Decisión 2009/29/PESC del Consejo, de 22 de diciembre de 2008, relativa a la celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Somalia sobre el estatuto de la fuerza naval dirigida por la Unión Europea en la República de Somalia en el marco de la operación militar de la UE Atalanta</p>

	<p>Decisión 2009/88/PESC del Consejo, de 22 de diciembre de 2008, relativa a la celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Yibuti sobre el estatuto de la fuerza dirigida por la Unión Europea en la República de Yibuti en el marco de la operación militar de la UE Atalanta</p> <p>Decisión 2008/293/PESC del Consejo, de 26 de febrero de 2009, relativa al Canje de Notas entre la Unión Europea y Kenia sobre las condiciones y modalidades de entrega de personas sospechosas de haber cometido actos de piratería, y detenidas por la Fuerza Naval EUNAVFOR dirigida por la Unión Europea, así como de las propiedades incautadas en posesión de EUNAVFOR, de EUNAVFOR a Kenia y con vistas a su trato después de la entrega</p> <p>Decisión 2009/677/PESC del Consejo, de 23 de octubre de 2009, relativa a la firma y aplicación provisional del Canje de Notas entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre las condiciones y modalidades de entrega de sospechosos de piratería y robo a mano armada por EUNAVFOR a la República de Seychelles y de su trato después de dicha entrega</p> <p>Decisión 2009/916/PESC del Consejo, de 23 de octubre de 2009, relativa a la firma y celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre el estatuto de la Fuerza dirigida por la Unión Europea en la República de Seychelles en el marco de la operación militar de la UE Atalanta</p> <p>Decisión 2011/640/PESC del Consejo, de 12 de julio de 2011, relativa a la firma y la celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Mauricio sobre las condiciones de entrega, por la fuerza naval dirigida por la Unión Europea a la República de Mauricio, de sospechosos de piratería y de los bienes incautados relacionados, y sobre las condiciones de trato de tales sospechosos después de su entrega.</p> <p>Decisión 2014/198/PESC del Consejo, de 10 de marzo de 2014, relativa a la firma y la celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República Unida de Tanzania sobre las condiciones de entrega, por la fuerza naval dirigida por la Unión Europea a la República Unida de Tanzania, de sospechosos de piratería y de los bienes incautados relacionados</p> <p>Decisión (PESC) 2021/661 del Comité Político y de Seguridad, de 20 de abril de 2021, por la que se nombra al comandante de la Operación de la UE para la Operación Militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la disuasión, prevención y represión de los actos de piratería y del robo a mano armada frente a las costas de Somalia (Atalanta), y por la que se deroga la Decisión (PESC) 2021/87 (ATALANTA/3/2021)</p> <p>Decisión (PESC) 2022/217 del Comité Político y de Seguridad, de 15 de febrero de 2022, por la que se nombra al comandante de la Fuerza de la UE para la Operación Militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la disuasión, prevención y represión de los actos de piratería y del robo a mano armada frente a las costas de Somalia (Atalanta), y por la que se deroga la Decisión (PESC) 2022/41 (ATALANTA/3/2022)</p>
Operación Militar de la UE en Bosnia y Herzegovina	<p>Acción Común 2004/570/PESC del Consejo, de 12 de julio de 2004, sobre la Operación Militar de la Unión Europea en Bosnia y Herzegovina</p> <p>Decisión 2004/803/PESC del Consejo, de 25 de noviembre de 2004, relativa al comienzo de la Operación Militar de la Unión Europea en Bosnia y Herzegovina</p> <p>Decisión (PESC) 2020/1010 del Comité Político y de Seguridad, de 2 de julio de 2020, por la que se nombra al Comandante de la Operación de la UE para la Operación Militar de la Unión Europea en Bosnia y Herzegovina y se deroga la Decisión (PESC) 2019/264 (BiH/29/2020)</p> <p>Decisión (PESC) 2022/59 del Comité Político y de Seguridad, de 10 de enero de 2022, por la que se nombra al Comandante de la Operación de la UE para la Operación Militar de la Unión Europea en Bosnia y Herzegovina y se deroga la Decisión (PESC) 2021/5 (BiH/32/2022)</p>

---

Acuerdo de Adquisición y Servicios Recíprocos entre la Unión Europea y los Estados Unidos de América	Decisión (PESC) 2016/2360 del Consejo, de 28 de noviembre de 2016, relativa a la firma y a la celebración del Acuerdo de Adquisición y Servicios Recíprocos entre la Unión Europea y los Estados Unidos de América
--	--

---

---

**CEP <sup>(1)</sup>**

---

Decisión (PESC) 2017/2315 del Consejo, de 11 de diciembre de 2017, por la que se establece una cooperación estructurada permanente y se fija la lista de los Estados miembros participantes

---

(<sup>1</sup>) Dinamarca podrá notificar su intención de participar en la CEP cuando se haya suprimido la cláusula de exclusión voluntaria en el ámbito de la defensa. La supresión de la cláusula de exclusión voluntaria en el ámbito de la defensa no dará lugar automáticamente a la participación de Dinamarca en la CEP.

---

---

**Agencia Europea de Defensa <sup>(1)</sup>**

---

Decisión (PESC) 2015/1835 del Consejo, de 12 de octubre de 2015, por la que se determinan el estatuto, la sede y la forma de funcionamiento de la Agencia Europea de Defensa

---

(<sup>1</sup>) Dinamarca podrá participar en la Agencia Europea de Defensa cuando se haya suprimido la cláusula de exclusión voluntaria en el ámbito de la defensa. La supresión de la cláusula de exclusión voluntaria en el ámbito de la defensa no dará lugar automáticamente a la participación de Dinamarca en la CEP.

---

---

**Fondo Europeo de Apoyo a la Paz**

---

Decisión (PESC) 2021/509 del Consejo, de 22 de marzo de 2021, por la que se crea un Fondo Europeo de Apoyo a la Paz y se deroga la Decisión (PESC) 2015/528

---

---

**Centro de Satélites de la Unión Europea**

---

Decisión 2014/401/PESC del Consejo, de 26 de junio de 2014, relativa al Centro de Satélites de la Unión Europea y por la que se deroga la Acción Común 2001/555/PESC relativa a la creación de un centro de satélites de la Unión Europea

---

---

**Capacidad Militar de Planificación y Ejecución**

---

Decisión (UE) 2017/971 del Consejo, de 8 de junio de 2017, por la que se determinan las disposiciones de planificación y ejecución de misiones militares no ejecutivas PCSD de la UE y por la que se modifican la Decisión 2010/96/PESC relativa a una misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas de seguridad somalíes, la Decisión 2013/34/PESC relativa a una misión militar de la Unión Europea destinada a contribuir a la formación de las fuerzas armadas de Mali (EUTM Mali) y la Decisión (PESC) 2016/610 relativa a una Misión de Asesoramiento Militar PCSD de la Unión Europea en la República Centroafricana (EUTM RCA)

---



## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA  
COMERCIAL COMÚN

## COMISIÓN EUROPEA

**Anuncio de reapertura de las investigaciones antidumping y antisubvenciones en relación con el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1579 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1690 de la Comisión, por los que se imponen medidas relativas a determinados neumáticos originarios de la República Popular China a raíz de la sentencia de 4 de mayo de 2022 en los asuntos acumulados T-30/19 y T-72/19**

(2022/C 263/06)

## 1. Sentencias

En sus sentencias de 4 de mayo de 2022, en los asuntos acumulados T-30/19 y T-72/19 <sup>(1)</sup>, China Rubber Industry Association (CRIA) y China Chamber of Commerce of Metals, Minerals & Chemicals Importers & Exporters (CCCMC)/Comisión («la sentencia»), el Tribunal General de la Unión Europea («el Tribunal General») anuló el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1579 de la Comisión, de 18 de octubre de 2018, por el que se establece un derecho antidumping definitivo y se percibe definitivamente el derecho provisional establecido sobre las importaciones de determinados neumáticos, nuevos o recauchutados, de caucho, de un tipo utilizado en autobuses o camiones, con un índice de carga superior a 121, originarios de la República Popular China, y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/163 <sup>(2)</sup>, así como el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1690 de la Comisión, de 9 de noviembre de 2018, por el que se establecen derechos compensatorios definitivos sobre las importaciones de determinados neumáticos, nuevos o recauchutados, de caucho, de un tipo utilizado en autobuses o camiones, con un índice de carga superior a 121, originarios de la República Popular China, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1579 de la Comisión, por el que se establece un derecho antidumping definitivo y se percibe definitivamente el derecho provisional establecido sobre las importaciones de determinados neumáticos, nuevos o recauchutados, de caucho, de un tipo utilizado en autobuses o camiones, con un índice de carga superior a 121, originarios de la República Popular China, y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/163 <sup>(3)</sup> («los Reglamentos en cuestión»).

La CRIA y la CCCMC formularon varias alegaciones contra los Reglamentos en cuestión y el Tribunal General se pronunció sobre dos de ellas: i) la falta de comparación de precios justa por parte de la Comisión en el cálculo de la subcotización de los precios y los márgenes de perjuicio, y ii) determinadas quejas basadas, en esencia, en incoherencias y en la vulneración de los derechos de defensa en relación con los indicadores de perjuicio y la ponderación de los datos de la muestra de productores de la Unión.

Por lo que respecta al cálculo de los márgenes de subcotización, el Tribunal General constató que la Comisión había efectuado una comparación desleal cuando llevó a cabo un ajuste del precio de exportación (la deducción de los gastos de venta, generales y administrativos del importador vinculado y un beneficio teórico) en las ocasiones en que las ventas se realizaron a través de un comerciante vinculado en la Unión. El Tribunal observó que los productores de la Unión también habían realizado ventas a través de entidades vinculadas sin ajustar sus precios de venta. Concluyó que el cálculo de la subcotización de los precios efectuado por la Comisión en los Reglamentos en cuestión adolecía de un error de Derecho y de un error manifiesto de apreciación y que, por consiguiente, dicho cálculo infringía el artículo 3, apartados 2 y 3, del

<sup>(1)</sup> ECLI:EU:T:2022:266.

<sup>(2)</sup> DO L 263 de 22.10.2018, p. 3.

<sup>(3)</sup> DO L 283 de 12.11.2018, p. 1.

Reglamento antidumping de base, así como el artículo 8, apartados 1 y 2, del Reglamento antisubvenciones de base. Además, consideró que los errores habían tenido un impacto en las conclusiones globales sobre el perjuicio y la causalidad, así como en los márgenes de perjuicio, y que no era posible determinar con precisión en qué medida los derechos antidumping y compensatorios definitivos en cuestión seguían estando parcialmente fundados. Por consiguiente, se anularon los Reglamentos por los que se impusieron dichos derechos a la parte demandante.

En relación con el segundo punto, el Tribunal General estimó que la Comisión no había llevado a cabo un examen objetivo (como exigen el artículo 3, apartado 2, del Reglamento antidumping de base y el artículo 8, apartado 1, del Reglamento antisubvenciones de base) porque, al no revisar los cálculos de todos los indicadores microeconómicos distintos de la rentabilidad ni fijar las cifras revisadas en los Reglamentos impugnados, no había utilizado todos los datos pertinentes de que disponía. Además, el Tribunal General consideró que se había vulnerado el derecho de defensa de la parte demandante. En particular, el Tribunal General no aprobó que parte de la información no divulgada a las partes pudiera considerarse confidencial, y consideró que todos los datos controvertidos estaban «vinculados a antecedentes de hecho en los Reglamentos impugnados». Por lo tanto, se trataba de «hechos y consideraciones esenciales» que deberían haberse comunicado a las partes.

Habida cuenta de lo anterior, el Tribunal General anuló el Reglamento antidumping en cuestión en la medida en que afectaba a las empresas representadas por la CRIA y la CCCMC (enumeradas en el cuadro que figura a continuación).

NOMBRE DE LA EMPRESA	CÓDIGO TARIC ADICIONAL
Chaoyang Long March Tyre Co., Ltd	C338
Triangle Tyre Co., Ltd	C375
Shandong Wanda Boto Tyre Co., Ltd	C366
Qingdao Doublestar Tire Industrial Co., Ltd	C347
Ningxia Shenzhou Tire Co., Ltd	C345
Guizhou Tyre Co., Ltd	C340
Aeolus Tyre Co., Ltd	C877 <sup>(4)</sup>
Shandong Huasheng Rubber Co., Ltd	C360
Chongqing Hankook Tire Co., Ltd	C334
Prinx Chengshan (Shandong) Tire Co., Ltd	C346
Jiangsu Hankook Tire Co., Ltd	C334
Shandong Linglong Tire Co., Ltd	C363
Shandong Jinyu Tire Co., Ltd	C362
Sailun Group Co., Ltd	C351
Shandong Kaixuan Rubber Co., Ltd	C353
Weifang Yuelong Rubber Co., Ltd	C875 <sup>(5)</sup>
Weifang Shunfuchang Rubber And Plastic Products Co., Ltd	C377
Shandong Hengyu Science & Technology Co., Ltd	C358
Jiangsu General Science Technology Co., Ltd	C341

<sup>(4)</sup> En los Reglamentos en cuestión, el código TARIC adicional C333 identifica a los siguientes productores exportadores:

Aeolus Tyre Co., Ltd;  
 Aeolus Tyre (Taiyuan) Co., Ltd;  
 Qingdao Yellow Sea Rubber Co., Ltd;  
 Pirelli Tyre Co., Ltd.

Se asigna un nuevo código TARIC adicional a Aeolus Tyre Co., Ltd para su registro.

<sup>(5)</sup> En los Reglamentos en cuestión, Weifang Yuelong Rubber Co., Ltd está vinculada al código TARIC adicional C999.

NOMBRE DE LA EMPRESA	CÓDIGO TARIC ADICIONAL
Double Coin Group (Jiang Su) Tyre Co., Ltd	C878 <sup>(6)</sup>
Hefei Wanli Tire Co., Ltd	C876
Giti Tire (Anhui) Company, Ltd	C332
Giti Tire (Fujian) Company, Ltd	C332
Giti Tire (Hualin) Company, Ltd	C332
Giti Tire (Yinchuan) Company, Ltd	C332
Qingdao GRT Rubber Co., Ltd	C350

Además, el Tribunal General anuló el Reglamento antisubvenciones en cuestión en la medida en que afectaba a las empresas representadas por la CRIA y la CCCMC (enumeradas en el cuadro anterior), así como a Zhongce Rubber Group Co., Ltd (código TARIC adicional C379).

## 2. Consecuencias

El artículo 266 del TFUE establece que las instituciones deben adoptar las medidas necesarias para la ejecución de las sentencias del Tribunal de Justicia. En caso de anulación de un acto adoptado por las instituciones en el marco de un procedimiento administrativo, como las investigaciones antidumping o antisubvenciones, la ejecución de la sentencia del Tribunal General consiste en la sustitución del acto anulado por otro nuevo en el que se elimine la ilegalidad detectada por el Tribunal de Justicia <sup>(7)</sup>.

Según la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, el procedimiento destinado a sustituir el acto anulado puede reanudarse en el punto exacto en el que se produjo la ilegalidad <sup>(8)</sup>. Esto implica, en particular, que, en una situación en la que se anula un acto por el que se concluye un procedimiento administrativo, la anulación no afecta necesariamente a los actos preparatorios, como el inicio del procedimiento antidumping. En una situación en la que se anula, por ejemplo, un Reglamento por el que se establecen medidas antidumping definitivas, el procedimiento antidumping permanece abierto tras la anulación, ya que el acto por el que se concluye dicho procedimiento ha desaparecido del ordenamiento jurídico de la Unión <sup>(9)</sup>, a no ser que la ilegalidad se haya producido en la fase de inicio.

En el asunto que nos ocupa, el Tribunal General anuló los Reglamentos antidumping y antisubvenciones en cuestión por razones comunes. En primer lugar, la Comisión no realizó una comparación justa en el análisis de la subcotización de los precios en la misma fase comercial al determinar la existencia de una subcotización significativa. Este error también alteró el análisis de la causalidad. En segundo lugar, la Comisión no llevó a cabo un examen objetivo, infringiendo el artículo 3, apartado 2, del Reglamento antidumping de base y el artículo 8, apartado 1, del Reglamento antisubvenciones de base. Por último, el Tribunal General constató que algunos «hechos y consideraciones esenciales» no se comunicaron adecuadamente a las partes, vulnerando su derecho de defensa.

Las restantes constataciones y conclusiones de los Reglamentos en cuestión que no fueron impugnadas, o que fueron impugnadas pero no examinadas por el Tribunal General, siguen siendo válidas y no se ven afectadas por la presente reapertura.

<sup>(6)</sup> En los Reglamentos en cuestión, el código TARIC adicional C371 identifica a los siguientes productores exportadores:

Shanghai Huayi Group Corp., Ltd

Double Coin Group (Jiang Su) Tyre Co., Ltd

Se asigna un nuevo código TARIC adicional a Double Coin Group (Jiang Su) Tyre Co., Ltd para su registro.

<sup>(7)</sup> Asuntos acumulados 97, 193, 99 y 215/86, Asteris AE y otros y República Helénica/Comisión (Rec. 1988, p. 2181), apartados 27 y 28; y T-440/20, Jindal Saw/Comisión, ECLI:EU:T:2022:318.

<sup>(8)</sup> Asunto C-415/96, España/Comisión, Rec. 1998, p. I-6993, apartado 31; asunto C-458/98 P, Industrie des Poudres Sphériques/Consejo, Rec. 2000, p. I-8147, apartados 80 a 85; asunto T-301/01, Alitalia/Comisión, Rec. 2008, p. II-1753, apartados 99 y 142; asuntos acumulados T-267/08 y T-279/08, Région Nord-Pas de Calais/Comisión, Rec. 2011, p. II-0000, apartado 83.

<sup>(9)</sup> Asunto C-415/96, España/Comisión, Rec. 1998, p. I-6993, apartado 31; asunto C-458/98 P, Industrie des Poudres Sphériques/Consejo, Rec. 2000, p. I-8147, apartados 80 a 85.

### 3. Procedimiento de reapertura

En vista de lo anterior, la Comisión ha decidido reabrir las investigaciones antidumping y antisubvenciones sobre las importaciones de determinados neumáticos originarios de la República Popular China que dieron lugar a la adopción de los Reglamentos en cuestión, en la medida en que afectan a las empresas enumeradas en la sentencia. La reapertura de las investigaciones originales reanuda dichas investigaciones en el punto en que se produjo la irregularidad.

El objetivo de la reapertura de las investigaciones originales es enmendar plenamente los errores constatados por el Tribunal General y estudiar si la aplicación de las normas tal como han sido aclaradas por el Tribunal General garantiza el restablecimiento de las medidas en el nivel inicial o, en su caso, en un nivel revisado, a partir de la fecha inicial de entrada en vigor de los Reglamentos en cuestión.

Se informa a las partes interesadas de la posibilidad de que emanen obligaciones futuras de las conclusiones de este reexamen.

### 4. Observaciones por escrito

Se invita a todas las partes interesadas, y en particular a las que figuran en la sentencia, a que expongan sus puntos de vista, presenten la información oportuna y aporten pruebas justificativas sobre las cuestiones relativas a la reapertura de la investigación. Salvo disposición en contrario, la información y las pruebas justificativas deberán obrar en poder de la Comisión en los veinte días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

### 5. Posibilidad de audiencia con los servicios de investigación de la Comisión

Todas las partes interesadas podrán solicitar audiencia con los servicios de investigación de la Comisión. Toda solicitud de audiencia deberá hacerse por escrito, especificando los motivos. Cuando se trate de audiencias sobre cuestiones relativas a la reapertura de la investigación, la solicitud deberá presentarse en un plazo de quince días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. Posteriormente, las solicitudes de audiencia deberán presentarse en los plazos específicos establecidos por la Comisión en su comunicación con las partes interesadas.

### 6. Instrucciones para presentar información por escrito y enviar correspondencia

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

Toda la información presentada por escrito para la que se solicite un trato confidencial, con inclusión de la información solicitada en el presente anuncio, los cuestionarios cumplimentados y la correspondencia de las partes interesadas, deberá llevar la indicación «Sensitive» (confidencial) <sup>(10)</sup>. Se invita a las partes que presenten información en el transcurso de esta investigación a que indiquen los motivos para solicitar un trato confidencial. En aplicación de lo dispuesto en el artículo 19, apartado 2, del Reglamento antidumping de base y el artículo 29, apartado 2, del Reglamento antisubvenciones de base, las partes que faciliten información «Sensitive» (confidencial) están obligadas a suministrar resúmenes no confidenciales de dicha información con la indicación «For inspection by interested parties» (para inspección por las partes interesadas). Estos resúmenes deben ser lo suficientemente detallados como para permitir una comprensión razonable del contenido de la información facilitada con carácter confidencial. Si una parte que facilita información confidencial no justifica suficientemente la solicitud de trato confidencial, o si no proporciona un resumen no confidencial de esa información en el formato y con la calidad exigidos, la Comisión podrá no tener en cuenta dicha información, salvo que se demuestre de manera convincente, a partir de fuentes apropiadas, que es exacta.

Se invita a las partes interesadas a que envíen toda la información y las solicitudes a través de TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>), incluidas las solicitudes para ser registradas como partes interesadas, las copias escaneadas de los poderes notariales y las certificaciones. Al utilizar TRON.tdi o el correo electrónico, las partes interesadas manifiestan su acuerdo con las normas aplicables a la información presentada por medios electrónicos contenidas en el documento «CORRESPONDENCIA CON LA COMISIÓN EUROPEA EN CASOS DE DEFENSA COMERCIAL», publicado en el sitio web de la Dirección General de Comercio: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf). Las partes

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

interesadas deberán indicar su nombre, dirección y número de teléfono, así como una dirección de correo electrónico válida, y asegurarse de que esta última sea una dirección de correo electrónico oficial en uso de la empresa que se consulte a diario. Una vez facilitados los datos de contacto, la Comisión se comunicará con las partes interesadas únicamente mediante TRON.tdi o por correo electrónico, a no ser que estas soliciten expresamente recibir todos los documentos de la Comisión por otro medio de comunicación o que la naturaleza del documento que se vaya a enviar exija el envío por correo certificado. En relación con otras normas y otra información sobre la correspondencia con la Comisión, como los principios que se aplican a la información presentada a través de TRON.tdi o por correo electrónico, las partes interesadas deberán consultar las instrucciones de comunicación con las partes interesadas citadas previamente.

Dirección de la Comisión para la correspondencia:

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

Correo electrónico: TRADE-AD640-AS641-REOPENING@ec.europa.eu

## 7. Falta de cooperación

Cuando una parte interesada deniegue el acceso a la información necesaria, no la facilite en los plazos establecidos u obstaculice de forma significativa la investigación, las conclusiones, provisionales o finales, positivas o negativas, podrán formularse a partir de los datos disponibles, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento antidumping de base y con el artículo 28 del Reglamento antisubvenciones de base.

Si se comprueba que alguna de las partes interesadas ha facilitado información falsa o engañosa, podrá no tenerse en cuenta dicha información y hacerse uso de los datos disponibles.

Si una parte interesada no coopera, o coopera solo parcialmente, y, como consecuencia de ello, las conclusiones se basan en los datos disponibles, conforme a lo dispuesto en el artículo 18 del Reglamento antidumping de base y en el artículo 28 del Reglamento antisubvenciones de base, el resultado puede serle menos favorable de lo que sería si hubiera cooperado.

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

## 8. Consejero auditor

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

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

Toda solicitud deberá presentarse en su momento y con prontitud, a fin de no estorbar el correcto desarrollo de los procedimientos. Para ello, las partes interesadas deberán solicitar la intervención del consejero auditor lo antes posible una vez que haya surgido el motivo que justifique su intervención. El consejero auditor examinará los motivos de las solicitudes de intervención, la naturaleza de las cuestiones planteadas y la incidencia de esas cuestiones sobre los derechos de defensa, teniendo debidamente en cuenta los intereses de la buena administración y la finalización puntual de la investigación.

Las partes interesadas podrán encontrar más información, así como los datos de contacto, en las páginas web del consejero auditor, en el sitio web de la Dirección General de Comercio: [https://policy.trade.ec.europa.eu/contacts/hearing-officer\\_es?etran=es](https://policy.trade.ec.europa.eu/contacts/hearing-officer_es?etran=es)

## 9. Tratamiento de datos personales

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

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

## 10. Información a las autoridades aduaneras

A partir de la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, y a la espera del resultado de este reexamen, queda suspendida la obligación final con respecto a los derechos antidumping y compensatorios sobre las importaciones de determinados neumáticos, nuevos o recauchutados, de caucho, de un tipo utilizado en autobuses o camiones, con un índice de carga superior a 121, clasificados actualmente en los códigos NC 4011 20 90 y ex 4012 12 00 (código TARIC 4012 12 00 10), originarios de la República Popular China y fabricados por las empresas enumeradas en el punto 1 <sup>(12)</sup>.

Puesto que el importe de la obligación final que resulte de este reexamen por ahora es incierto, la Comisión solicita a las autoridades aduaneras nacionales que esperen al resultado de esta investigación antes de pronunciarse sobre cualquier solicitud de reembolso relativa a los derechos antidumping y compensatorios anulados por el Tribunal General con respecto a dichas empresas.

En consecuencia, los derechos antidumping y compensatorios pagados respectivamente en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1579 de la Comisión, de 18 de octubre de 2018, por el que se establece un derecho antidumping definitivo y se percibe definitivamente el derecho provisional establecido sobre las importaciones de determinados neumáticos, nuevos o recauchutados, de caucho, de un tipo utilizado en autobuses o camiones, con un índice de carga superior a 121, originarios de la República Popular China, y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/163, así como del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1690 de la Comisión, de 9 de noviembre de 2018, por el que se establecen derechos compensatorios definitivos sobre las importaciones de determinados neumáticos, nuevos o recauchutados, de caucho, de un tipo utilizado en autobuses o camiones, con un índice de carga superior a 121, originarios de la República Popular China, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1579 de la Comisión, por el que se establece un derecho antidumping definitivo y se percibe definitivamente el derecho provisional establecido sobre las importaciones de determinados neumáticos, nuevos o recauchutados, de caucho, de un tipo utilizado en autobuses o camiones, con un índice de carga superior a 121, originarios de la República Popular China, y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/163, clasificados actualmente en los códigos NC 4011 20 90 y ex 4012 12 00 (código TARIC 4012 12 00 10), originarios de la República Popular China y producidos por las empresas que figuran en el punto 1 del presente anuncio, no deben devolverse ni condonarse hasta que concluya la investigación.

## 11. Divulgación de la información

Se informará a su debido tiempo a todas las partes interesadas que hayan sido registradas como tales durante las investigaciones que condujeron a la adopción de los Reglamentos en cuestión de los principales hechos y consideraciones sobre cuya base la Comisión se propone ejecutar las sentencias antes mencionadas y se les brindará la oportunidad de presentar sus puntos de vista antes de que se adopte una decisión definitiva.

---

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

<sup>(12)</sup> Hay que tener en cuenta que, en relación con el productor exportador Zhongce Rubber Group Co., Ltd, esto solo se aplica a la obligación con respecto a los derechos compensatorios en cuestión.

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

# COMISIÓN EUROPEA

### **Anuncio relativo a una solicitud sobre la aplicabilidad del artículo 34 de la Directiva 2014/25/UE**

#### **Solicitud presentada por una entidad adjudicadora**

(2022/C 263/07)

El 19 de abril de 2022, la Comisión recibió una solicitud con arreglo al artículo 35 de la Directiva 2014/25/UE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>. Dicha solicitud fue presentada por la República Italiana, en nombre de Poste Italiane S.p.A. El primer día laboral después de la recepción de la solicitud es el 20 de abril de 2022.

La solicitud se refiere a las actividades relacionadas con la prestación de servicios de gestión de servicios de correo en Italia.

El artículo 34 de la Directiva 2014/25/UE establece que esta Directiva «no se aplicará a los contratos destinados a hacer posible la prestación de una actividad contemplada en los artículos 8 a 14, siempre que el Estado miembro o las entidades adjudicadoras que hayan presentado la solicitud con arreglo al artículo 35 puedan demostrar que, en el Estado miembro en que se efectúe dicha actividad, esta está sometida directamente a la competencia en mercados cuyo acceso no esté limitado; tampoco se aplicará a los concursos de proyectos que se organicen para el ejercicio de esa actividad en dicho ámbito geográfico». La evaluación de la exposición directa a la competencia que puede llevarse a cabo en el contexto de la Directiva 2014/25/UE debe entenderse sin perjuicio de la aplicación plena del Derecho de la competencia.

La Comisión dispone de un plazo de 145 <sup>(2)</sup> días hábiles a partir del día hábil mencionado anteriormente para tomar una decisión sobre esta solicitud. El plazo expira, por tanto, el 18 de noviembre de 2022.

De conformidad con el artículo 35, apartado 5, de la Directiva 2014/25/UE, las solicitudes posteriores respecto a las mismas actividades en Italia presentadas antes de que finalice el plazo abierto en relación con esta solicitud no se considerarán solicitudes nuevas y se tratarán en el contexto de esta solicitud.

---

<sup>(1)</sup> Directiva 2014/25/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, relativa a la contratación por entidades que operan en los sectores del agua, la energía, los transportes y los servicios postales y por la que se deroga la Directiva 2004/17/CE (DO L 94 de 28.3.2014, p. 243).

<sup>(2)</sup> Con arreglo al punto 1, letra b), del anexo IV de la Directiva 2014/25/UE, en relación con el párrafo segundo de dicho punto 1.

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.10787 – SONY / HONDA / JV)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 263/08)

1. El 1 de julio 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 <sup>(1)</sup>.

La presente notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Sony Group Corporation («Sony», Japón).
- Honda Motor Co., Ltd. («Honda», Japón).
- Una empresa de nueva creación [«la empresa en participación» (JV), Japón].

Sony y Honda adquieren, en el sentido de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la empresa en participación.

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

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

- Sony opera a escala mundial en los sectores de productos electrónicos, juegos (por ejemplo, consolas de juegos y programas informáticos), servicios de entretenimiento y servicios financieros.
- Honda opera en todo el mundo en cuatro ámbitos principales: automóviles, motocicletas, servicios financieros y productos energéticos.
- La empresa en participación es una empresa en participación de nueva creación que diseñará, desarrollará, producirá, comercializará y venderá vehículos eléctricos con baterías de alto valor añadido.

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 <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de 10 días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia:

M.10787 – SONY / HONDA / JV

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

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

Fax +32 22964301

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.



Dirección postal:

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

---

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

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

(2022/C 263/09)

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

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

## DOCUMENTO ÚNICO

## «GRANA PADANO»

N.º UE: PDO-IT-0011-AM05 de 19.1.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre**

«Grana Padano»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

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

Clase 1.3. Quesos

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

Queso duro, de pasta cocida y maduración lenta, elaborado a lo largo de todo el año y utilizado como queso de mesa o rallado; producido con leche cruda parcialmente desnatada, obtenida de vacas cuya alimentación básica está constituida por forrajes verdes o conservados, procedente de dos ordeños diarios; se admite la elaboración a partir de leche de un ordeño único o de dos ordeños mezclados. El queso se fabrica en ruedas con caras ligeramente convexas o casi rectas y con un borde ligeramente alto en las caras planas.

Las ruedas miden entre 35 y 45 cm de diámetro y 18 a 25 cm de altura, con variaciones en función de las condiciones técnicas de producción.

Peso: entre 24 y 40 kg; corteza: dura y lisa, con un espesor comprendido entre 4 y 8 mm.

La pasta es dura, de estructura suavemente granulosa, fractura radial en escamas y ojos apenas perceptibles. El contenido mínimo de grasa en el extracto seco es del 32 %. El color de la corteza es amarillo dorado natural y el de la pasta es blanco o amarillo pajizo. La pasta tiene un aroma perfumado y un sabor delicado.

(<sup>1</sup>) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

La dieta básica de las vacas lecheras está constituida por forrajes verdes o conservados y se usa para las vacas lactantes, las vacas agotadas y las terneras de más de 7 meses. La alimentación de las vacas lecheras se basa fundamentalmente en la utilización de los alimentos obtenidos de los cultivos de la explotación o dentro de la zona de producción del «Grana Padano» DOP.

En la ración diaria, al menos un 50 % del extracto seco debe ser aportado por forrajes cuya relación forrajes/piensos no sea inferior a 1, en relación con el extracto seco. Al menos un 75 % del extracto seco de los forrajes de la ración diaria debe proceder de alimentos producidos en la zona de producción de la leche.

Existe una lista de piensos autorizados que incluye:

forraje; forrajes frescos, henos, pajas, ensilados (no admitidos para la producción del tipo de queso «Trentingrana»);

materias primas para piensos no forrajeros, agrupadas por categorías, que pueden utilizarse además del forraje: cereales y sus derivados, semillas oleaginosas y sus derivados, bulbos y raíces y sus productos, forrajes deshidratados, derivados de la industria azucarera, semillas de leguminosas, grasas, minerales y aditivos.

Materias primas: leche de vaca cruda, lactosuero natural, cuajo de ternera. La leche procede de vacas criadas en la zona delimitada en el punto 4.

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

Las operaciones de producción y curado deben realizarse exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción 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*

Las operaciones de rallado y el envasado correspondiente deben efectuarse dentro de la zona de producción definida en el punto 4, ya que el queso rallado fresco es un producto muy sensible y la conservación de sus características organolépticas exige su envasado inmediato para evitar su desecación; por otra parte, un envasado inmediato del queso en un envase en el que se indique la denominación de origen puede garantizar mejor la autenticidad del producto rallado que, por su naturaleza, es más difícilmente identificable que en su forma entera con marcas de identidad visibles (como ha confirmado la sentencia del Tribunal de Justicia de 20 de mayo de 2003).

Está permitida la utilización de los recortes, procedentes del corte y envasado de «Grana Padano» DOP en trozos de peso variable o peso fijo, bloques, cubos, trocitos, etc., para la producción de «Grana Padano» rallado únicamente si se cumplen las siguientes condiciones: el porcentaje de corteza no podrá exceder del 18 %; se habrá de garantizar la trazabilidad de las ruedas enteras de «Grana Padano» DOP de las que proceden los recortes; en caso de que los recortes no vayan a utilizarse inmediatamente o de que se trasladen de un establecimiento a otro, habrán de diferenciarse por número de registro y mes de producción; los recortes solo podrán trasladarse dentro de la misma explotación o grupo de explotaciones. Por consiguiente, no pueden comercializarse como producto autónomo los recortes destinados a la producción de «Grana Padano» rallado.

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

El sello distintivo oficial que garantiza que se cumplen los requisitos que legitiman el uso de la denominación de origen protegida «Grana Padano», y que, por lo tanto, debe aparecer en las ruedas enteras de queso «Grana Padano DOP», está constituido por un dibujo romboidal en el que figuran impresos los términos «GRANA» y «PADANO» en mayúsculas. En los ángulos superior e inferior del rombo, cuyos vértices son redondeados, están inscritas, respectivamente, las iniciales «G» y «P».

Las bandas que imprimen en frío la marca de origen en las ruedas de queso al darles la forma adecuada están compuestas por una serie de rombos punteados en los que figuran, alternativamente, los términos «GRANA» y «PADANO», además de las referencias de identificación de la quesería productora y el mes y el año de producción.

Se permite la utilización de las bandas específicas «TRENTINGRANA» compuestas por una fila de rombos punteados atravesados por la palabra «TRENTINO» únicamente para el «Grana Padano» DOP producido en la provincia autónoma de Trento con leche de vacas alimentadas con forrajes, quedando excluidos durante todo el año los ensilados de cualquier tipo; en la parte central, entre las formas estilizadas de unas montañas, figura el término «TRENTINO», escrito de izquierda a derecha y boca abajo.

La identificación del origen con las bandas se completa con la imposición de un disco de caseína en la que figuran la inscripción «Grana Padano», el año de producción y un código alfanumérico que identifica cada rueda de queso de manera inequívoca.

El queso «Grana Padano» curado durante un mínimo de 20 meses después de adquirida la forma, dentro de la zona de producción, y que tenga todas las cualidades siguientes, puede recibir la denominación de «RISERVA» (reserva).

- clasificado como «scelto sperlato» [«calidad superior certificada»];
- pasta con granos evidentes y una textura que se rompe claramente en virutas a lo largo de grietas radiales;
- color uniforme blanco o pajizo;
- ausencia de olores anormales;
- sabor perfumado y delicado.

La pertenencia a la categoría «Grana Padano RISERVA» se indica mediante una segunda marca impuesta en el canto de las ruedas a petición de los agentes económicos, de acuerdo con las modalidades previstas para imposición de la marca de la DOP.

La marca en cuestión consiste en un círculo dividido longitudinalmente en el centro por una banda amplia delimitada por líneas paralelas superiores e inferiores; el término «RISERVA» en letras mayúsculas está escrito en el centro de esta banda. El término «OLTRE» en letras mayúsculas y el número «20» se escriben en la mitad superior, y la palabra «MESI» en letras mayúsculas se escribirá en la mitad inferior [es decir, «más de 20 meses»].

El queso envasado por envasadores autorizados debe llevar en el envase el logotipo «Grana Padano».

Cuando se imprimen en el envase, las características del sello distintivo oficial que acredita que el producto cumple los requisitos que justifican el uso de la denominación de origen protegida «Grana Padano», tal como se describen al principio de este punto 3.6, son ligeramente diferentes, ya que las letras «G» y «P» ya no se encuentran en las esquinas superior e inferior del rombo. Se muestra con un color de fondo de Pantone 109 C, en la misma forma que el componente negro del dibujo, pero con un trazo ligeramente mayor.

Los parámetros para reproducir el logotipo en el envase son los siguientes:





Leyenda:

Tratto per nero	componente negro
Tratto per giallo	componente amarillo
Marchio completo	marca completa

Los envases que contengan queso «Grana Padano» DOP y tengan las características del tipo específico TRENTINGRANA descrito anteriormente se distinguirán por la siguiente imagen, que figurará en el envase y en el correspondiente material publicitario:



Para los productos envasados, una vez acreditado el cumplimiento de los requisitos de calidad en la segunda inspección de calidad, se aplican las siguientes categorías adicionales: «Grana Padano» RISERVA Oltre 20 Mesi y «Grana Padano» RISERVA Oltre 24 Mesi [más de 24 meses].

En el envase del «Grana Padano» y a partir de 12 meses también se autoriza la especificación del envejecimiento real.

Sin embargo, esta indicación sigue siendo facultativa. En caso de que se añada, el envejecimiento deberá indicarse de manera uniforme en todos los envases, mediante la numeración adecuada, en amarillo y en negro, añadiendo la mención «Oltre X mesi» («más de X meses»).

En particular, los parámetros para indicar el envejecimiento son los siguientes:



En los envases que contienen queso de la categoría «Grana Padano» RISERVA Oltre 20 Mesi, el logotipo que figura en dichos quesos se reproduce además del logotipo «Grana Padano» descrito anteriormente.

El logotipo en cuestión está compuesto por lo siguiente: un círculo dividido longitudinalmente por una banda amplia delimitada por líneas paralelas superiores e inferiores; el término «RISERVA» en letras mayúsculas está escrito en el centro de esta banda. El término «OLTRE» en letras mayúsculas se escribirá en la mitad superior, y el número «20» y el término «MESI» en letras mayúsculas en la mitad inferior.

El dibujo es dorado sobre fondo negro con la misma forma que el componente dorado del dibujo, pero con un trazo ligeramente mayor.

Los parámetros para reproducir el logotipo en el envase en cuestión son los siguientes:



Leyenda:

C	Cyan
M	Magenta
Y	Amarillo
Leyenda	Color de la leyenda (negro)
(Si veda a sotto)	(Véase ut infra)
Posizione	Configuración

También se autoriza la especificación del envejecimiento efectivo a partir de 24 meses en el envase del queso «Grana Padano» que anteriormente se ha marcado con el logotipo «RISERVA — Oltre 20 Mesi».

Sin embargo, esta especificación sigue siendo facultativa. En caso de que se añada, el envejecimiento deberá indicarse de manera uniforme en todos los envases, utilizando el logotipo adecuado, similar al descrito anteriormente para el «RISERVA — Oltre 20 Mesi», pero escrito en negro sobre fondo dorado.

Más concretamente, los parámetros para reproducir el logotipo específico en cuestión se exponen a continuación:



Leyenda:

C	Cyan
M	Magenta
Y	Amarillo
Leyenda	Color de la leyenda (negro)
(Si veda a sotto)	(Véase ut infra)
Posizione	Configuración

Al igual que en el caso del queso de la categoría «RISERVA — OLTRE 20 MESI», el logotipo «Grana Padano» descrito anteriormente deberá reproducirse también en el envase que lleve dicho logotipo.

Los logotipos de envejecimiento seguirán la progresión que se muestra claramente en el diagrama siguiente:



Leyenda:

Sviluppo loghi stagionatura	Evolución de los logotipos de envejecimiento
-----------------------------	--

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

La zona en la que se produce y ralla el «Grana Padano DOP» corresponde al territorio de las provincias de Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turín, Verbania, Vercelli, Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi y Mantua en la orilla izquierda del Po; Milán, Monza, Pavía, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venecia, Verona, Vicenza y Bolonia en la orilla derecha del Reno; Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Rávena y Rímimi; además de los siguientes municipios de la provincia de Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice y Tredena.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

La zona de producción de la DOP «Grana Padano» coincide en gran medida con la región del Valle del Po, es decir, la zona geográfica del lecho del Po, caracterizada por suelos aluviales y fluvio-glaciales aluviales, con abundantes recursos hídricos. Se trata de una de las zonas más fértiles del mundo y de las que más se prestan para la producción de forrajes.

En particular, estas características edafológicas, unidas al microclima específico de la zona, favorecen la producción de maíz, que constituye la base forrajera para las vacas lecheras cuya leche se destina a la producción de «Grana Padano» DOP y puede llegar a representar el 50 % de la sustancia seca ingerida.

El saneamiento y la irrigación del Valle del Po, realizados a partir del siglo XI, han permitido el desarrollo local de la ganadería bovina. La consiguiente disponibilidad de grandes cantidades de leche, que excedía de las necesidades diarias de la población rural, impulsó e hizo necesaria su transformación en un queso que se conservaba bien. Todavía hoy, la gran disponibilidad de forrajes locales, sobre todo de maíz, junto con la abundancia de agua, constituye un elemento fundamental para el mantenimiento de la cría de ganado vacuno y de la producción de leche.

El carácter específico del «Grana Padano» DOP se encuentra en los siguientes elementos:

- la dimensión y el peso de las ruedas de queso,
- la peculiar característica morfológica de la pasta, derivada de la técnica de producción, caracterizada por una textura granulosa que está en el origen de la típica tendencia a fracturarse en escamas,
- el color blanco o pajizo de la pasta, con un sabor delicado y agradable aroma, debido esencialmente al uso generalizado del maíz céreo en la alimentación del ganado,
- un contenido de agua y grasa sustancialmente análogo al contenido de proteínas,
- la elevada degradación natural de las proteínas en peptonas, péptidos y aminoácidos libres,
- y la aptitud para una maduración prolongada, incluso después de 20 meses.

El vínculo causal entre el «Grana Padano» DOP y su zona de origen puede atribuirse a los siguientes elementos:

- El elevado potencial de irrigación del Valle del Po y la consiguiente disponibilidad de forrajes, entre los que figura principalmente el maíz céreo, al que están vinculadas las características específicas de color blanco o amarillo pajizo, sabor y aroma de la pasta. De hecho, la utilización de ensilado de maíz, o maíz céreo, tiene como consecuencia directa un menor aporte alimentario de colorantes, como carotenos, antocianos y clorofila, inferior al derivado de una alimentación a base de henos de diversos tipos o de forrajes verdes. Todo ello es una consecuencia directa de la etapa de ensilado.
- La utilización de leche cruda, con el consiguiente aporte a la caseificación de las bacterias de ácido láctico típicas de la zona.
- La utilización de lactosuero natural, que crea un vínculo microbiológico ininterrumpido con la zona de producción. De hecho, la leche que se transforma en lactosuero y, por tanto, en lactosuero natural, es el eslabón de la cadena que une el proceso de elaboración del queso a la zona de producción y también garantiza la inclusión continua y constante de bacterias de ácido láctico típicas de la zona de origen, que confieren al queso «Grana Padano» DOP sus principales características especiales.

El vínculo causal entre las características del producto y su zona de origen existe también en la figura del quesero, que siempre ha tenido una importancia capital y fundamental en la producción de «Grana Padano» DOP.

Todavía hoy la transformación de la leche en «Grana Padano» DOP se confía a queseros y no a técnicos o científicos.



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

El texto íntegro del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>) pulsando en «Qualità e sicurezza» (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

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

(2022/C 263/10)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Arribes»

PDO-ES-A0614-AM03

Fecha de comunicación: 11.4.2022

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Modificación de parámetros físico-químicos en los vinos**

DESCRIPCIÓN:

Aumento de la acidez volátil en blancos y rosados; y disminución del grado alcohólico y de la acidez total mínima, de blancos, rosados y tintos.

Esta modificación afecta al punto 2.a Pliego de condiciones y al punto 4 del Documento único.

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

JUSTIFICACIÓN:

Aumento de la acidez volátil en blancos y rosados: las nuevas prácticas de elaboración (vinos naranjas y crianza sobre lías) y la conservación de este tipo de vinos (barricas, tinajas, depósitos de hormigón) hacen necesaria esta modificación que, si bien no influye excesivamente en las características organolépticas, permite una mayor capacidad de envejecimiento de los vinos.

Disminución del grado alcohólico de los vinos: en el contexto actual, la búsqueda de productos más sanos y una mejor gestión de la viticultura, nos otorga la posibilidad de realizar vinos más ligeros, menos estructurados, aprovechando, sin duda, el potencial de los suelos de la Denominación de Origen Arribes.

Disminución de la acidez mínima en vinos: El aumento de las temperaturas medias que se viene observando en los últimos años como consecuencia del cambio climático está provocando que la uva presente niveles de acidez más bajos. También, las técnicas de elaboración actual, más seguras, que permiten maduraciones tecnológicas más tardías, hacen que sea necesario un descenso en los límites mínimos permitidos.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

## 2. **Modificación de características organolépticas por tipos de vinos**

### DESCRIPCIÓN:

Se da una nueva redacción de las características organolépticas de los vinos.

Esta modificación afecta al punto 2.b del Pliego de condiciones y al punto 4 del Documento único.

Esta modificación se considera normal y afecta al documento único. Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación sustancial del producto que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### JUSTIFICACIÓN:

Se hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

## 3. **Eliminación de la obligación de revestimiento de los depósitos**

### DESCRIPCIÓN:

Se elimina la última frase del punto 4 del apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones, relativo a las condiciones de elaboración del vino, que obligaba al revestimiento de los depósitos de obra.

Esta modificación afecta al punto 3, apartado b.1, del Pliego de condiciones y 5 del Documento único.

Debe considerarse una modificación normal que modifica el documento único para adaptar las condiciones de elaboración a los avances de la enología moderna, no implica cambios en las características organolépticas y físico-químicas del vino que se siguen manteniendo. No se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### JUSTIFICACIÓN:

Se propone eliminar la última frase del punto 4 del apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones, relativo a las condiciones de elaboración del vino para que puedan hacerse ciertas prácticas de elaboración actuales que están dando muy buenos resultados desde el punto de vista de la calidad y que implican la utilización de depósitos de materiales como el hormigón y sin revestimiento.

## 4. **Inclusión de las variedades minoritarias: puesta en cruz, gajo arropa, bastardillo chico, tinta jeromo y mandón**

### DESCRIPCIÓN:

Se introducen cinco nuevas variedades. Y se elimina también la distinción entre variedades principales y secundarias.

Esta modificación afecta a los puntos 3.c y 6 del Pliego de condiciones y 7 del Documento único.

Debe considerarse una modificación normal con modificación del documento único. Como ya se ha indicado, la inclusión de estas variedades no modifica el carácter diferencial de los vinos de la DOP Arribes, bien al contrario, contribuye a su optimización. No se modifica el vínculo y, por tanto, no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### JUSTIFICACIÓN:

Se trata de cinco variedades que han formado parte del mapa varietal tradicional de la zona, solo que no habían sido identificadas y registradas hasta este momento.

Estas variedades fueron localizadas por un grupo de investigadores de la Unidad de Viticultura del Área de Cultivos Leñosos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en prospecciones realizadas en el año 2002 en la zona delimitada de la DOP ARRIBES, en el marco de un proyecto de investigación para la recuperación de variedades autóctonas minoritarias. Tras su caracterización ampelográfica, se inició su proceso de registro y, finalmente, han sido incluidas en la relación de variedades uva de vinificación autorizadas en Castilla y León y que se recogen en el

Anexo XI de la Orden AYG/1408/2018, de 19 de diciembre, por la que se regula el potencial de producción vitícola en la Comunidad de Castilla y León («B.O.C. y L.» núm. 2, de 3 de enero de 2019). Esta orden ha sido recientemente modificada por la Orden AGR/836/2020, de 4 de septiembre («B.O.C. y L.» núm. 190, de 15 de septiembre).

El análisis de los vinos elaborados con la inclusión de estas variedades ha permitido comprobar que se mantiene el carácter diferencial de los vinos de la DOP ARRIBES y que aportan rasgos de calidad apreciables desde el punto de vista enológico, que no deben perderse. Hay que tener en cuenta, asimismo, que estas variedades se han utilizado habitualmente en la elaboración de los vinos de la zona antes de la creación de la DOP.

Se elimina también la distinción entre variedades principales y secundarias por innecesaria.

#### 5. **Adaptación de la redacción del vínculo**

##### DESCRIPCIÓN:

Se trata de una actualización de la redacción del apartado de «factores humanos» del vínculo, que hacía referencia a las variedades ahora se introducen en el pliego.

Esta modificación afecta al punto 7.a.2 del Pliego de condiciones y 8.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal pues, aunque afecta a un subapartado del vínculo, este no se modifica en cuanto a la interacción de factores con las características del producto. El nexo causal no cambia. Por tanto, no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

##### JUSTIFICACIÓN:

Se trata de una actualización de la redacción del apartado de «factores humanos» del vínculo, que hacía referencia a que estas variedades minoritarias se encontraban en proceso de estudio, registro y autorización. Ese proceso ya ha concluido y, por tanto, se hace necesario actualizar el texto para reflejar la nueva situación, en coherencia también con su incorporación a las variedades autorizadas para elaborar el vino de la DOP ARRIBES.

#### 6. **Mejora de la redacción de la justificación del embotellado en origen**

##### DESCRIPCIÓN:

Se mejora la justificación obligatoria del embotellado en origen.

Esta modificación afecta al apartado 8.b.2 del Pliego de condiciones y 9 del Documento Único.

Se trata de una modificación normal, ya que se trata de una mera cuestión formal, que no cambia los requisitos y especificaciones del pliego. Es decir, la obligación de embotellar en origen ya estaba contemplada en el pliego de condiciones, sólo se aprovecha para mejorar la redacción de su obligada justificación. No se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

##### JUSTIFICACIÓN:

Se trata únicamente de una mejora de la redacción de este requisito que se considera imprescindible para la preservación de la calidad del producto final, para su mejor justificación.

#### 7. **Actualización de la redacción de las disposiciones relativas al etiquetado**

##### DESCRIPCIÓN:

Se mejora la redacción eliminando referencias legales obsoletas.

Esta modificación afecta al apartado 8.b.3 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal, pues no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

**JUSTIFICACIÓN:**

Se trata de una mejora de la redacción, sin que se modifiquen en sí mismas las disposiciones de etiquetado.

**8. Adaptación a la normativa de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones**

**DESCRIPCIÓN:**

Nueva redacción de la descripción de los controles.

Esta modificación afecta al apartado 9.b del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal sin modificación del Documento único, que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

**JUSTIFICACIÓN:**

Se propone una nueva redacción de este apartado, más aclaratoria y actualizada, conforme a las disposiciones de la reglamentación comunitaria actual.

DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre(s)**

Arribes

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

1. VINO - Vinos Blancos y rosados

**BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Vinos blancos:

- En fase visual son de color amarillo con matices del gris hasta el dorado.
- En la fase olfativa tienen aromas francos (sin olores defectuosos), con notas frutales y/o florales. Pueden tener recuerdos minerales.
- En boca serán sabrosos y equilibrados en acidez.

Vino «Fermentado en Barrica»:

- En fase visual, presentan colores más intensos que los tipos de vino joven aportado por su proceso de elaboración,
- En fase olfativa, deben presentar aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de la variedad, de intensidad media.
- En fase gustativa debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con un roble bien ensamblado.

Vinos rosados:

- En fase visual presentarán colores desde el rosa pálido al rojo claro.
- En la fase olfativa tienen aromas francos, (sin olores defectuosos), con predominio de tonos frutales.
- En boca serán afrutados, con acidez bien integrada.

Vinos rosados envejecidos:

- En fase visual presentarán un color rosado matizado por el envejecimiento.
- En fase olfativa se caracterizarán por aromas limpios y equilibrados madera- fruta en función de su periodo de envejecimiento.
- En boca presentarán una buena estructura y equilibrada relación acidez- alcohol, así como un final persistente.

(\*) Los parámetros analíticos no señalados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 2. VINO - Vinos Tintos jóvenes

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual se caracterizarán por presentar colores rojos desde el violeta al rojo púrpura.

En fase olfativa tienen aromas francos con matices afrutados y/o minerales.

En boca serán afrutados, con buen equilibrio en acidez.

(\*) Los parámetros analíticos no señalados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

(\*\*) En vinos con edad superior a un año, el límite de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 0,7 g/l hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l por cada grado que exceda de 10 % Vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 3. VINO - Vinos Tintos envejecidos

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual presentarán colores que van desde el violáceo al rojo, pudiendo presentar tonos anaranjados propios del envejecimiento. Intensidad media-alta.

En fase olfativa tienen aromas francos, frutales con presencia de tonos aportados por la madera y/o recuerdos minerales.

En boca presentarán una buena estructura e integración de la madera, buen equilibrio en acidez.

(\*) Los parámetros analíticos no señalados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

(\*\*) En vinos con edad superior a un año, el límite de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 0,7 g/l hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l por cada grado que exceda de 10 % Vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Práctica enológica específica

— Rendimiento máximo de extracción: 72 l/100 Kg de uva.

— Los vinos con mención FERMENTADO EN BARRICA éstas podrán tener una capacidad máxima de 600 l.

#### 2. Restricción pertinente en la vinificación

— Los vinos rosados y tintos se elaborarán con un mínimo del 60 % de las variedades tintas autorizadas en la DOP.

### 5.2. Rendimientos máximos

#### 1. Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2.

50,4 hectolitros por hectárea

#### 3. Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 4.

72 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la D.O.P. «ARRIBES» está ubicada al Noroeste de la provincia de Salamanca y al Suroeste de la provincia de Zamora.

La zona de producción comprende los siguientes municipios:

— Provincia de Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo y Villarino de los Aires.

— Provincia de Zamora:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo y Villardiega de la Ribera.

Dentro del municipio de Almaraz de Duero los polígonos 2, 3, 4, 12, 13, 14 y 16 y del municipio de Muelas del Pan el polígono 1.

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL - ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAIO - BASTARDILLO CHICO

RABIGATO - PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

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

### 8.1. Factores naturales y humanos

Factores naturales

Clima

Los rasgos climáticos de Arribes del Duero son muy característicos, y constituyen uno de los principales criterios definidores de este espacio, donde el clima presenta notables diferencias respecto al del resto de la región. El régimen pluviométrico es relativamente elevado, cuyo índice anual se sitúa entre los 575 y los 800 mm; debido a la localización de esta comarca en el extremo más occidental de la Cuenca del Duero.

A su vez el relieve determina grandes diferencias térmicas. De manera que en la penillanura el régimen térmico es semejante al del resto de la cuenca, con inviernos fríos y largos; veranos cortos y calurosos; mientras en los valles de los ríos, el arribe, se alcanzan temperaturas considerablemente elevadas, que superan en unos 5 °C, a las de la penillanura; los inviernos resultan más cortos, y por el contrario los veranos se prolongan más. En los encajados cañones no se conocen las heladas y la temperatura media de enero es de unos 9°C; siendo la de agosto de unos 26 °C, teniendo, en ambos casos, una insolación elevada, en torno a las 2 680 horas de sol al año.

Podemos calificar, el clima de Arribes del Duero de mediterráneo subhúmedo, más cálido y húmedo que el resto de la región.

Suelo

Los suelos mayoritarios de la zona están formados por granitos pizarrosos, son pobres en cal y de naturaleza ácida, con pH que oscila entre 5 y 6, de textura franco-limosa y abundante pedregosidad, frescos y fértiles, características que los diferencian de otras zonas vitivinícolas próximas



## Factores humanos

Teniendo en cuenta los factores naturales, los productores de la D.O.P. «ARRIBES» han venido definiendo históricamente:

1. - La existencia de un mapa varietal peculiar. La variedad mayoritaria que, en este caso de uva tinta, es la Juan García. Este varietal, que es el componente principal de los vinos acogidos a la mención geográfica, les confiere una singularidad y tipicidad únicas, dándoles un carácter especial, que remarca su acompasada estructura y suavidad. Otra vinífera tinta tradicional e importante por su cantidad y probada calidad, es la Rufete; una variedad que aporta aromas delicados y elegancia y complejidad a los vinos.

Por otra parte, la variedad Bruñal, la cual se puede considerar, con bastante seguridad, que se trata verdaderamente de una variedad autóctona y que aporta siempre mucho color y grado. Se trata de una variedad claramente apreciada y valorada por los viticultores de la zona.

Estas variedades autóctonas se complementan con otras variedades (Tempranillo, Garnacha, Mencía, entre las tintas y Malvasía, Albillo o Verdejo, entre las blancas) que tiene también su expresión peculiar por su expresión en la zona.

Además de estas, tienen una gran importancia en el mapa varietal, y que son claramente autóctonas, variedades como Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Puesta en Cruz, etc). Estas ya pueden ser utilizadas para la elaboración de vinos protegidos, pues han concluido su proceso de registro y autorización, tras el estudio realizado por el Instituto Tecnológico de Castilla y León, para la recuperación de variedades minoritarias.

Por otro lado, en los últimos años se han ido consolidando otras variedades que han demostrado buena adaptación a la zona y singularidad a la hora de expresarse en las condiciones de Arribes. Es el caso de otro de los varietales tintos, ampliamente extendido y valorado en el conjunto de las variedades de Arribes del Duero, la variedad Syrah. Sus características se ven potenciadas cuando crece en suelos graníticos y guijarrosos y climas cálidos y soleados (propios de Arribes). Es una variedad relativamente fácil de cultivar y poco vulnerable a las enfermedades. La variedad Syrah se complementa perfectamente con las variedades autóctonas y cuando se elabora como monovarietal da lugar en Arribes a vinos de alta calidad, expresando perfectamente el carácter diferencial de la zona.

2 - La antigüedad del viñedo en la zona, en que al menos el 50 % del mismo esta plantado con anterioridad a 1.956, la casi totalidad del mismo se encuentra dispuesto en pie bajo, solo alguna plantación muy puntual esta plantada en espaldera, y existe alguna experiencia de conversión de vaso en espaldera, pero que no pasa de lo puramente anecdótico.

3. - Las densidades de plantación altas, siendo lo tradicional que oscilen entre las 2 000 y las 3 000 plantas por hectárea.

## 8.2. Características del producto.

Los vinos amparados por la D.O.P. «ARRIBES» se caracterizan por su perfil aromático que les diferencia de otras zonas, por una acidez natural que les aporta frescura y, en el caso de los tintos, por una alta concentración de polifenoles y aromas a fruta compotada y madura, además de por su característico tono mineral.

## 8.3. Descripción del nexo causal.

1. - El período vegetativo de la vid, desde la primavera que aquí se manifiesta más tempranamente, se ve favorecido en Arribes del Duero, ya que recibe a tiempo un buen nivel de lluvias que la planta aprovecha convenientemente, teniendo una gran incidencia sobre la correcta acidez natural del vino, no descendiendo esta, como norma general, por debajo de los 5,5 g/l.

2. - El régimen de temperaturas en Arribes del Duero asegura una perfecta maduración de los frutos y una mayor concentración polifenólica, modificando el perfil aromático de los vinos, los cuales manifiestan una cierta tendencia hacia fruta sobremadura y compotada.

3. - El mapa varietal de Arribes es muy genuino y distinto al de otras zonas, esto permite que sus vinos presenten una gama aromática muy particular y, en general unas características organolépticas diferenciadas.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y fisicoquímicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «ARRIBES» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Será obligatoria la indicación del año de cosecha, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

Podrá utilizarse:

- El término DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.
- En vinos rosados y tintos: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que cumplan con la legislación vigente y ROBLE, siempre que se cumplan con los requisitos establecidos en la normativa vigente y si se han envejecido un mínimo de 3 meses en barrica de roble.
- En todos los vinos: FERMENTADO EN BARRICA, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en la legislación vigente y que su fermentación se haya realizado en barricas de roble en la que hayan permanecido, al menos, 3 meses.

### Enlace al pliego de condiciones

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d)

---

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

(2022/C 263/11)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Cigales»

PDO-ES-A0622-AM03

Fecha de comunicación: 12.4.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Modificación de las características físico-químicas**

DESCRIPCIÓN:

Esta modificación afecta al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso expresado en miligramos por litro (mg/l), que se equipara a los límites establecidos por la normativa vigente. En el caso de los vinos blancos y rosados/claretes, pasa de 150 a 200 mg/l y en el caso de los vinos tintos de 140 a 150 mg/l. También se corrige la forma de medir el contenido en azúcar de los vinos espumosos de calidad de manera que se expresen en gramos por litro de glucosa +fructosa+sacarosa, pues antes estaba omitida la «sacarosa».

Esta modificación afecta al apartado 2 a) del Pliego de condiciones y el punto 4 del Documento único.

Se considera una modificación normal con modificación del Documento único porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se ha considerado innecesario tener estos límites de anhídrido sulfuroso por debajo de los máximos legalmente establecidos, lo que puede dificultar la correcta conservación de los vinos sin aportarles mayor calidad.

2. **Incorporación del término clarete como sinónimo de rosado**

DESCRIPCIÓN:

Se introduce el término «clarete» como sinónimo de «rosado».

Esta modificación afecta a los distintos apartados del Pliego de condiciones y Documento único: apartados 2a), 2b, 3c, 5 y 7 del Pliego y 4 y 5 del Documento único.

Se considera que es una modificación normal con modificación del Documento único porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, sino tan solo la recuperación de un vocablo tradicional que ha servido siempre para reconocer los vinos de la zona. Se siguen manteniendo las características y perfil del producto que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

**JUSTIFICACIÓN:**

Tradicionalmente con la palabra clarete se conocían los rosados que se elaboraban, tanto en Cigales como en cualquier zona vitivinícola española. Basándonos en la normativa, cuando se creó la Denominación de Origen, por el tipo de elaboración que se realizaba solo se podían denominar rosados y así se definió este tipo de vino, descartando el término clarete. Con la normativa actual se puede identificar como sinónimo de rosado a un clarete, siendo conscientes que el tipo de elaboración es de rosado y se quiere recuperar este término clásico recordando cómo se conocía este tipo de vino en los orígenes de esta comarca vitivinícola. Con ello se podría dar un valor añadido a estos vinos, ya que se diferencian del resto de rosados que se elaboran en el mundo.

**3. Adecuación de la descripción de las características organolépticas****DESCRIPCIÓN:**

Mejora de la descripción organoléptica de los vinos.

Esta modificación afecta al apartado 2.b del Pliego de condiciones y al apartado 4 del Documento único.

Se considera que es una modificación normal (con modificación del Documento único), ya que no implica un cambio sustancial de las características del producto, tan solo una adecuación de la descripción de las mismas. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33

**JUSTIFICACIÓN:**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales, acreditado en la Norma ISO 17065 tiene subcontratado el análisis organoléptico de los vinos a un laboratorio de análisis sensorial, a su vez acreditado en la Norma ISO 17025. Derivado de la experiencia acumulada en estos años se ha modificado la descripción de las características organolépticas para adecuarla al procedimiento de análisis conforme a los criterios de la Norma 17025. Además, se incluyen descripciones individualizadas de los vinos dulces blancos, rosados y tintos ya que así se especifica más su personalidad y podrán ser analizados con mayor especificidad.

**4. Modificación de la densidad de plantación****DESCRIPCIÓN:**

Consiste en permitir que las plantaciones ya existentes puedan ser exceptuadas del cumplimiento de la densidad mínima de 1 000 cepas por hectárea.

Esta modificación afecta al apartado 3.a del Pliego de condiciones y al apartado 5.1 del Documento único.

Se considera una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, más bien al contrario, son estas uvas, las de plantaciones más antiguas, las que permiten elaborar los vinos más genuinos de la DOP Cigales. No se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

**JUSTIFICACIÓN:**

La razón por la que se introduce este cambio obedece a respetar los viñedos viejos que aún quedan en esta comarca vitivinícola y que cuentan con menos de las 1 000 cepas por hectáreas. Son viñedos que, además de su componente histórico y cultural, aportan uva de una calidad excelente por su baja producción y por la edad de las viñas. Con esta materia prima se elaboran los vinos mayor calidad y con mayor valor añadido.

Además, si se tiene en cuenta que estos viñedos de elevada edad tienen marcos de plantación de 3 x 3 m, lo que ha permitido su adaptación a la mecanización, no se considera lógico excluir aquellas parcelas antiguas por no cumplir con la densidad de plantación mínima. Ello conllevaría una pérdida de potencial productivo y de calidad.

**5. Inclusión de la posibilidad de reducir el grado alcohólico probable de la uva en determinadas campañas****DESCRIPCIÓN:**

Se introduce la posibilidad de reducir en 0,5 el grado de la uva en determinadas campañas.

Afecta al apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones y punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal, pues no implica cambios sustanciales, puesto que siempre ha existido esta posibilidad. Tan solo se trata de un traslado del reglamento (que ahora queda como norma de funcionamiento interno) al Pliego de condiciones, que es el documento que contiene todas las disposiciones técnicas que afectan al producto. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

**JUSTIFICACIÓN:**

Se incluye la posibilidad de que el Consejo Regulador, en determinadas campañas y previo estudio justificativo de carácter técnico, puede disminuir hasta 0, 5° Bè el grado alcohólico probable mínimo de la uva.

Las indicaciones de reducción de grado para campañas específicas aparecían recogidas en la norma reguladora, Reglamento de la Denominación de Origen Cigales, anterior a la existencia del Pliego de condiciones. Este Reglamento ha sido recientemente modificado y ya no incluye esta posibilidad que, al ser de carácter técnico, debe incluirse en el Pliego.

**6. Inclusión de la posibilidad de utilizar distintos tipos de vinos espumosos de calidad**

**DESCRIPCIÓN:**

Se introduce la posibilidad de elaborar los vinos espumosos de calidad con otros métodos de elaboración distintos del método tradicional.

Afecta al apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones y el punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único. Los vinos espumosos de calidad deberán seguir cumpliendo con las características organolépticas y físico-químicas contempladas en el Pliego de condiciones, con independencia del método de elaboración. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

**JUSTIFICACIÓN:**

Se podrán elaborar los vinos espumosos de calidad por cualquier método autorizado dentro de la categoría 5 del Anexo VII del Reglamento (UE) 1308/2013. De esta forma, se pretenden aprovechar nuevas oportunidades de ampliar el mercado en este tipo de elaboración, que empezó en 2011. Ahora bien, se obliga a que se indique en la etiqueta principal el método utilizado para que el consumidor sea conocedor de cómo ha sido elaborado.

**7. Nueva redacción a las condiciones de envejecimiento**

**DESCRIPCIÓN:**

Se introducen ciertas condiciones de envejecimiento (tamaño de bodega y fecha de inicio del cómputo del tiempo de envejecimiento).

Afecta al apartado 3.b.2 del Pliego de condiciones y al punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pues no implica cambios sustanciales, ya que se trata de las mismas condiciones que antes contemplaba el reglamento. Tan solo se trata de un traslado del reglamento (que ahora queda como norma de funcionamiento interno) al Pliego de condiciones, que es el documento que contiene todas las disposiciones técnicas que afectan al producto. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

**JUSTIFICACIÓN:**

Se incluye el apartado de condiciones de envejecimiento, que sólo aparecía en el antiguo reglamento y al modificarse éste, todos los aspectos técnicos se definen en el Pliego de Condiciones, lo que hace necesaria la modificación.

**8. Eliminación de las restricciones a la vinificación**

**DESCRIPCIÓN:**

Se eliminan los porcentajes de participación de ciertas variedades.

Afecta al apartado 3.b.2 del Pliego de condiciones y al punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, ya que se siguen manteniendo las características y perfil del producto que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

No se considera necesario mantener estas restricciones a la vinificación, puesto las características de los vinos de la DOP Cigales se deben, sobre todo, a la adaptación de las variedades al medio geográfico y la influencia de este medio (clima, suelo, orografía,...) sobre la producción de uva, y no al predominio de una variedad u otra.

### 9. Rendimientos máximos en función del tipo de vino

#### DESCRIPCIÓN:

El rendimiento deja de limitarse por color de la uva y pasa a limitarse por el tipo de vino a elaborar. Se establece un rendimiento máximo de 7 000 kg por hectáreas para las variedades blancas y tintas cuando vayan destinadas a la elaboración de vinos tintos y de 9 000 Kg por hectárea para los demás tipos de vinos: blancos, rosados/claretes y espumosos de calidad.

Afecta al apartado 5 del Pliego de condiciones y del punto 5.2 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pues no afecta a las características del producto. Esta actualización no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

En esta zona se han elaborado tradicionalmente los vinos rosados y claretes con mezclas de uvas blancas y tintas. Es habitual que haya parcelas que tienen variedades blancas y tintas mezcladas, por lo que no tiene demasiado sentido establecer dos rendimientos distintos para unas y otras.

Además, también hay una justificación técnica para esta modificación: actualmente el mercado pide vinos rosados, blancos y espumosos de calidad, más ligeros, con menos cuerpo y estructura. Para lograrlo se requiere menos grado alcohólico, extracto y más acidez. Si se adelanta la vendimia para conseguir estas características, el resto de los componentes de la uva no han conseguido una maduración idónea. Sin embargo, dejando una mayor carga, se pueden obtener un equilibrio en esos parámetros sin detrimento del resto y llegar a una perfecta maduración de la uva.

### 10. Inclusión de las variedades garnacha tintorera y garnacha blanca y eliminación de la clasificación de variedades principales y autorizadas

#### DESCRIPCIÓN:

Se introducen dos variedades y se elimina la división entre principales y autorizadas.

Afecta al apartado 6 del Pliego de condiciones y del punto 7 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pues no afecta a las características del producto. Esta actualización no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

Se elimina la separación de variedades autorizadas y principales, por innecesario.

En cuanto a la inclusión de la variedad Garnacha Tintorera, esta variedad ha sido tradicional en la zona de la D.O. Cigales, pero de forma injustificada no se consideraba apta para vinificaciones de calidad. Hace 35 años los medios técnicos de los que disponían las bodegas no eran los adecuados para obtener una buena vinificación con esa variedad y se elaboraban vinos demasiado tánicos, ásperos, con un color y astringencia excesiva. Esto llevó a eliminarla como variedad autorizada.

Sin embargo, la Enología moderna ha puesto en valor las virtudes de esta variedad para hacer vinos de calidad. Los medios técnicos de que disponen las bodegas permiten elaboraciones con la variedad Garnacha Tintorera de gran calidad, con unas características extraordinarias de frutuosidad y aromaticidad, siendo estas características altamente apreciadas por los consumidores actuales.

#### 11. **Adaptación de la redacción del vínculo**

##### DESCRIPCIÓN:

No se trata de un cambio intrínseco del vínculo, sino de una adaptación de la redacción a lo largo de todo el apartado para mantener la coherencia con las otras modificaciones, pero que no alteran el nexo causal.

Afecta al apartado 7 del Pliego de condiciones y del punto 8 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único. Es solo un cambio de redacción y no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

Es necesario pequeños cambios para que el vínculo se mantenga coherente con las otras modificaciones introducidas en el pliego de condiciones.

#### 12. **Se añade la condición excluyente a la aplicación simultánea de la excepción a la ampliación de rendimientos y la de disminución del grado alcohólico probable de la uva**

##### DESCRIPCIÓN:

En la misma campaña no se podrá aumentar el rendimiento de uva y disminuir su grado probable.

Afecta al apartado 8.b.1 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal sin modificación del Documento único, pues no afecta a las características del producto. Esta actualización no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

Se añade esta condición excluyente como punto 3 del apartado 8.b.1 del Pliego de condiciones, para que no puedan aplicarse a la vez la excepción para la ampliación de rendimientos con la disminución del grado alcohólico probable. Esta condición excluyente se incluía también en el antiguo reglamento de la denominación de origen. Como en anteriores modificaciones, ha sido necesario su traslado del reglamento, donde ya no figura, al pliego.

#### 13. **Nueva redacción del apartado de disposiciones relativas al etiquetado**

##### DESCRIPCIÓN:

Se da una nueva redacción a este apartado para dar una redacción más coherente de acuerdo con la normativa vigente y para introducir la obligación de indicar en el etiquetado el método de elaboración en vinos espumosos de calidad, en coherencia con esta misma modificación, con el fin de evitar confusión al consumidor. Y se introduce la mención «Fermentado en barrica».

Afecta al apartado 8.b.3 del Pliego de condiciones y 9 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pero no implica ningún tipo de restricción o limitación a la comercialización ni está incluida en los demás tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

Mejorar la regulación de etiquetado.

#### 14. Actualización del apartado relativo a controles

##### DESCRIPCIÓN.

Se especifica el organismo de control en quien la autoridad competente ha delegado y se mejora la redacción sobre los controles.

Afecta al apartado 9 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal sin modificación del Documento único, que no afecta a las características del producto ni está incluida en los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

El Consejo Regulador de la DOP Cigales ha obtenido la acreditación en la Norma ISO/IEC 17065:2012. Tras lo cual, la autoridad competente, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, le ha delegado tareas de control de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 bis del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Por otro lado, se ha actualizado la redacción del apartado de Tareas de control, pues se había quedado obsoleto para la certificación conforme a la Norma 17065.

#### DOCUMENTO ÚNICO

##### 1. Nombre(s)

Cigales

##### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

##### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

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

###### 1. VINO - VINOS BLANCOS Y ROSADOS/CLARETES

###### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

###### Blancos:

En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro.

En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos), y con aromas de la familia frutal, bien fruta de árbol, frutos cítricos y/o vegetales. Pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por bodega.

En fase gustativa, equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera).

###### Rosados/Claretes:

En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad que va desde el rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado y piel de cebolla.

En fase olfativa francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos), fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega.

En fase gustativa, equilibrados, aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por bodega).

(\*) Los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).



Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

## 2. VINO - VINOS TINTOS JÓVENES

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja

En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras o rojas, que pueden encontrarse tanto de manera fresca como sobre maduras) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.

En fase gustativa equilibrados en acidez, alcohol, astringencia y amargor. Los aromas tendrán un recuerdo final de la misma gama que en nariz.

(\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 3. VINOS TINTOS CON MENCIÓN ROBLE

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color desde el violáceo hasta el rojo teja.

En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal y de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera.

En fase gustativa, serán equilibrados con aromas de la familia frutal, de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera.

(\*) Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %.

(\*\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

#### 4. VINOS TINTOS DE CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

##### CRIANZA:

En fase visual, entre limpio y brillante, con tonalidades del violáceo al rojo teja..

En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera y de la familia frutal.

En fase gustativa serán equilibrados y presentarán retronasal especiada y/o tostada y/o frutal y/o mineral.

##### RESERVA:

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo hasta el ámbar.

En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y de las familias especiadas y/o balsámicas y/o frutal y/o mineral.

En fase gustativa, francos y equilibrados, con retronasal especiada y/o balsámica y/o mineral y/o fruta.

##### GRAN RESERVA:

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo al ámbar.

En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y de las familias especiadas y/o balsámicas.

En fase gustativa serán francos, retronasal especiada y/o balsámica y/o mineral y/o fruta.

Para los comercializados en el primer año siguiente a la recolección; con edad superior a 1 año, la acidez volátil no podrán superar : 1 g/l hasta 10 % Vol. y 0,06 gr/l y grado que exceda.

(\*\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 5. VINO - VINOS DULCES (BLANCOS, ROSADOS/CLARETES y TINTOS)

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

## — Vinos dulces rosados:

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa, asalmonado y piel de cebolla.

- En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos, fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega).

- En fase gustativa: equilibrados, aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por bodega). Volumen en boca, dulces y estructurados.

## — Vinos dulces tintos

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja.

- En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras y rojas que pueden estar frescos o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.

- En fase gustativa, equilibrados en acidez, alcohol y con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros y rojos, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados. Volumen en boca, dulces y estructurados.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

## 6. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD (BLANCO/ROSADO/CLARETE)

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas. Burbuja de tamaño medio, corona, con persistencia breve-media o media.

En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y de la familia afrutada y/o levaduras.

En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y por retronasal se apreciarán los aromas de la familia de los frutos secos y/o levaduras.

(\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9

Características analíticas generales	
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica enológica específica

Práctica enológica específica

Uva sana, grado alcohólico probable mínimo: 10° Bè (var. blancas) y 10,5° Bè (var. tintas).

Rendimiento de extracción máximo: 72 l por 100 Kg de uva.

Los dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación por sistemas autorizados excepto adición de alcohol.

Los espumosos de calidad se elaborarán por cualquier método autorizado.

Condiciones de envejecimiento de los vinos:

- 1.- El envejecimiento de los vinos se realizará en las bodegas inscritas, en barricas de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros, de madera de roble.
- 2.- Los periodos de envejecimiento de los vinos en los que se utilicen las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia.

#### 2. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 1 000 cepas por hectárea para las nuevas plantaciones. En las plantaciones existentes se respeta la densidad que tengan.

### 5.2. Rendimientos máximos

#### 1. Para la elaboración de vinos tintos

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2.

50,40 hectolitros por hectárea

#### 3. Para la elaboración de blancos, rosados/claretes y espumosos de calidad

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 4.

64,80 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km<sup>2</sup>.

Comprende los siguientes municipios:

— Provincia de Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado «El Berrocal», enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

— Provincia de Palencia:

Dueñas.

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MERLOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

VERDEJO

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

### 8.1. *Vino*

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuerga, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados.

Otra característica es que el 30 % del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza.

### 8.2. *Vino espumoso de calidad*

Las distintas experiencias a lo largo de los últimos años han permitido obtener uno vinos espumosos, que preservando las características diferenciales de los vinos de la zona, alcancen una gran calidad (burbuja pequeña y persistente, integración de aromas secundarios...). Las variedades propias de la zona (gran adaptación) permiten obtener vinos espumosos de gran finura y frescura, tanto en boca, como retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona que permiten obtener una materia prima equilibrada en acidez, extracto y aromas, otorgan al vino un paso de boca pleno que compensa la acidez.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Cigales es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el Pliego de condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá utilizar el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Es obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no estén envejecidos y con la excepción de vinos dulces y espumosos de calidad.

Se pueden utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en la normativa vigente para estos términos tradicionales, y las menciones ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor\\_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4)

---



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



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

ES