

# Diario Oficial de la Unión Europea

C 369



Edición  
en lengua española

65.º año

Comunicaciones e informaciones

27 de septiembre de 2022

---

Sumario

## II Comunicaciones

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

#### Comisión Europea

2022/C 369/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) (1) .....	1
---------------	---	---

---

## IV Información

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

#### Comisión Europea

2022/C 369/02	Tipo de cambio del euro — 26 de septiembre de 2022 .....	2
2022/C 369/03	Comunicación de la Comisión sobre directrices relativas a la deducción de cuotas en aplicación de lo dispuesto en el artículo 105, apartados 1, 2 y 5, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009, y por la que se sustituye la Comunicación 2012/C 72/07 .....	3

---

#### Tribunal de Cuentas

2022/C 369/04	Informe Especial 20/2022 — «Acción de la UE contra la pesca ilegal: Se han establecido sistemas de control, aunque su eficacia queda mermada por los desiguales controles y sanciones aplicados por los Estados miembros» .....	5
---------------	---	---

---

ES

(1) Texto pertinente a efectos del EEE.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

**Comisión Europea**

2022/C 369/05	Anuncio de expiración de determinadas medidas antidumping .....	6
---------------	---	---

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2022/C 369/06	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo. ....	7
---------------	--	---

2022/C 369/07	Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo .....	13
---------------	--	----

## II

(Comunicaciones)

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 369/01)

El 14 de septiembre de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo<sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10851. 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 (¹)**

**26 de septiembre de 2022**

(2022/C 369/02)

**1 euro =**

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	0,9646	CAD	dólar canadiense	1,3195
JPY	yen japonés	139,07	HKD	dólar de Hong Kong	7,5720
DKK	corona danesa	7,4365	NZD	dólar neozelandés	1,6886
GBP	libra esterlina	0,89404	SGD	dólar de Singapur	1,3842
SEK	corona sueca	10,9275	KRW	won de Corea del Sur	1 379,40
CHF	franco suizo	0,9555	ZAR	rand sudafricano	17,4247
ISK	corona islandesa	138,90	CNY	yuan renminbi	6,9075
NOK	corona noruega	10,3585	HRK	kuna croata	7,5278
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 620,74
CZK	corona checa	24,640	MYR	ringit malayo	4,4401
HUF	forinto húngaro	408,83	PHP	peso filipino	56,908
PLN	esloti polaco	4,7608	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9418	THB	bat tailandés	36,496
TRY	lira turca	17,8001	BRL	real brasileño	5,1504
AUD	dólar australiano	1,4858	MXN	peso mexicano	19,6066
			INR	rupia india	78,7040

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

**Comunicación de la Comisión sobre directrices relativas a la deducción de cuotas en aplicación de lo dispuesto en el artículo 105, apartados 1, 2 y 5, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009, y por la que se sustituye la Comunicación 2012/C 72/07**

(2022/C 369/03)

Cuando la Comisión establezca que un Estado miembro ha rebasado las cuotas que se le han asignado, debe efectuar, de conformidad con el artículo 105, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009, deducciones de las futuras cuotas de ese Estado miembro.

De conformidad con el artículo 105, apartado 2, si se rebasa la cuota disponible para un Estado miembro en un año determinado, deben efectuarse, en el año o años siguientes, deducciones de la cuota anual de ese Estado miembro.

Si la deducción conforme a lo dispuesto en el artículo 105, apartados 1 y 2, de la cuota rebasada no puede efectuarse porque el Estado miembro afectado no dispone, o no dispone en cantidad suficiente, de la cuota necesaria, previa consulta a dicho Estado miembro se podrán aplicar deducciones, con arreglo al artículo 105, apartado 5, en las cuotas del año o años siguientes de otras poblaciones o grupos de poblaciones disponibles para ese Estado miembro en la misma zona geográfica o con el mismo valor comercial.

Con vistas a propiciar una aplicación transparente y coherente de estas disposiciones de conformidad con el principio de igualdad de trato, la Comisión desea hacer públicos los principios sobre los que se basará para efectuar las deducciones de las cuotas.

La presente Comunicación sustituye a la Comunicación 2012/C 72/07<sup>(1)</sup> y añade lo siguiente a lo ya previsto en dicha Comunicación: las deducciones en caso de rebasamiento de una cuota para las poblaciones gestionadas por organizaciones regionales de ordenación pesquera disponibles para un Estado miembro en un año determinado deben seguir, cuando proceda, el mismo calendario que en las organizaciones regionales de ordenación pesquera de que se trate.

Por lo tanto, al aplicar el artículo 105, apartados 1, 2 y 5, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009, la Comisión se guiará por los siguientes principios:

1. La totalidad de la deducción (en lo sucesivo, «la restitución»), incluidos los importes resultantes de la aplicación de los correspondientes coeficientes multiplicadores, se debe efectuar el año siguiente a aquel en que se haya producido el rebasamiento.

No obstante, en caso de rebasamiento de la cuota de las poblaciones gestionadas por organizaciones regionales de ordenación pesquera, el reembolso, incluidos los importes resultantes de los coeficientes multiplicadores aplicables, debe efectuarse en el año o años en que se efectúe el ajuste o en el año o años decididos por la organización regional de ordenación pesquera de que se trate.

2. Si la restitución es mayor que la cuota disponible, se realizará una deducción equivalente a la totalidad de la cuota disponible el año siguiente a aquel en que se haya producido el rebasamiento. Las deducciones restantes se efectuarán sobre las cuotas disponibles el año, o en caso necesario, los años siguientes, hasta la plena restitución de la cantidad rebasada (incluidos los importes resultantes de la aplicación de los correspondientes coeficientes multiplicadores).

3. No obstante lo dispuesto en el punto 2, con carácter excepcional será posible efectuar una restitución más lenta (concretamente, una restitución en una proporción de 50/50 a lo largo de dos años o una restitución consistente en la devolución de un porcentaje de la cantidad debida a lo largo de un período superior a dos años) si se cumple una de las condiciones siguientes:

- a) si la pesca se gestiona de manera sostenible sobre la base del dictamen científico correspondiente a la población de que se trate; o
- b) si la población afectada se captura en una pesquería mixta y una pérdida importante de cuota impediría la explotación de las especies asociadas en las capturas de dicha pesquería mixta; o
- c) si en normas internacionales específicas (como las de las organizaciones regionales de ordenación pesquera) relativas a las restituciones de las poblaciones afectadas se contemplan restituciones más lentas a lo largo de dos o más años.

<sup>(1)</sup> Comunicación de la Comisión. Directrices relativas a la deducción de cuotas en aplicación de lo dispuesto en el artículo 105, apartados 1, 2 y 5, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009 (DO C 72 de 10.3.2012, p. 27), modificada por la Comunicación 2019/C 192/03 (DO C 192 de 7.6.2019, p. 5).

4. Si no resulta posible efectuar las deducciones de la población objeto de sobrepesca el año siguiente a aquel en que se haya producido el rebasamiento por no disponer de cuota el Estado miembro interesado, la deducción se aplicará a otras poblaciones o grupos de poblaciones de la misma zona geográfica o con el mismo valor comercial, conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1224/2009. Estas poblaciones se determinarán en función de los criterios siguientes:
  - a) las deducciones se aplicarán a poblaciones de la misma zona geográfica con arreglo al artículo 105, apartado 5, explotadas preferiblemente por la misma flota que haya rebasado la cuota;
  - b) si más de una población cumple el criterio indicado en la letra a), las deducciones se aplicarán preferentemente a la cuota de las poblaciones cuyo estado de conservación sea más desfavorable, sobre la base de los dictámenes científicos pertinentes.
5. Cuando las deducciones se refieran a poblaciones gestionadas por organizaciones regionales de ordenación pesquera, la Comisión podrá efectuar deducciones, incluidos los importes resultantes de los coeficientes multiplicadores aplicables, de conformidad con los puntos 2 a 4 a partir del año o años de ajuste decididos por la organización regional de ordenación pesquera de que se trate.

## TRIBUNAL DE CUENTAS

### Informe Especial 20/2022

#### «Acción de la UE contra la pesca ilegal: Se han establecido sistemas de control, aunque su eficacia queda mermada por los desiguales controles y sanciones aplicados por los Estados miembros»

(2022/C 369/04)

El Tribunal de Cuentas Europeo acaba de publicar su Informe Especial 20/2022: «Acción de la UE contra la pesca ilegal: Se han establecido sistemas de control, aunque su eficacia queda mermada por los desiguales controles y sanciones aplicados por los Estados miembros».

El informe puede consultarse directamente o descargarse en el sitio web del Tribunal de Cuentas Europeo: <https://www.eca.europa.eu/es/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

---

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA  
COMERCIAL COMÚN

## COMISIÓN EUROPEA

**Anuncio de expiración de determinadas medidas antidumping**

(2022/C 369/05)

Al no haberse presentado ninguna solicitud de reconsideración debidamente justificada tras la publicación de un anuncio de expiración inminente (¹), la Comisión comunica que expirará la medida antidumping indicada a continuación.

El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea (²).

Producto	País(es) de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración (¹)
Carbonato de bario	República Popular China	Derecho antidumping	Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1759 de la Comisión, de 27 de septiembre de 2017, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de carbonato de bario originario de la República Popular China tras una reconsideración por expiración de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 250 de 28.9.2017, p. 34)	29.9.2022

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

(¹) DO C 16 de 13.1.2022, p. 6.

(²) DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.**

(2022/C 369/06)

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

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM05

**Fecha de la solicitud: 11.5.2022**

**1. Solicitud e interés legítimo**

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa

Integra a todos los operadores que elaboran el vino acogido a la DOP y que producen uva para dicho destino.

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

- Nombre del producto
- Categoría de producto vitivinícola
- Vínculo
- Restricciones de comercialización

**3. Descripción y motivos de la modificación**

Se incorpora un nuevo párrafo en materia de envasado que indica que el embotellado se realiza en la zona delimitada.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Se considera que esta modificación se encuadra en los tipos de modificación de la Unión previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

**JUSTIFICACIÓN:**

De conformidad con el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la razón de incorporar este requisito es la de salvaguardar la calidad y reputación de los vinos de la DOP «Almansa», garantizar su origen y asegurar las características y cualidades particulares de los vinos de esa DOP, que están vinculadas a la zona de origen.

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

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades.

Esta obligación evita los posibles riesgos del transporte fuera de la zona donde se elabora el vino entre los que se incluyen: oxidación y estrés térmico debido a las altas o bajas temperaturas y el deterioro del producto que afectaría negativamente a sus características físico-químicas (acidez, polifenoles y sustancias que dan color) y organolépticas (color, aromas, sabor), así como a su estabilidad. Además, se reduce el riesgo de contaminación microbiológica (por bacterias, virus, hongos, mohos o levaduras).

Este requisito beneficia a los operadores, que son conscientes de los riesgos y tienen la responsabilidad de preservar la calidad de la DOP, y ofrece a los consumidores garantías con respecto al origen y la calidad de los vinos, y su conformidad con el pliego de condiciones del producto.

#### DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s) nuevo(s)

Almansa

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. *Vinos secos blancos y rosados*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos son ligeros, de moderada graduación alcohólica, de color amarillo más pálido a los amarillos más dorados, dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados. Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados.

Los vinos rosados tienen color de rosa-fresa al frambuesa o salmón. Son frescos, ligeros y de moderada acidez. En boca son alegres y afrutados.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

2. *Vinos semisecos, semidulces y dulces, blancos, rosados y tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

\* Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l si el contenido de azúcar total es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa, y límite legal si el contenido es menor a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino tinto seco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja.

De intensidad media a alta con aromas limpios, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.

De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

#### 4. *Vino espumoso de calidad*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados. Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos. Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

\* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

#### 5. **Prácticas de vinificación**

##### 5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva tinta y no superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva blanca.

Para la elaboración de vinos tintos el tiempo mínimo de maceración deberá ser de 48 horas.

No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales.

Envejecimiento en barricas.

##### 5.2. *Rendimientos máximos*

Variedades blancas de viñas con conducción en vaso

7 860 kilogramos de uvas por hectárea

55 hectolitros por hectárea

Variedades tintas de viñas con conducción en vaso

6 430 kilogramos de uvas por hectárea

47,58 hectolitros por hectárea

Variedades blancas de viñas con conducción en espaldera

11 430 kilogramos de uvas por hectárea

80 hectolitros por hectárea

Variedades tintas de viñas con conducción en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higueruela
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higueruela y Hoya Gonzalo.

## 7. Variedades de uva de vinificación

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

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

### 8.1. Vino

La zona de producción de la DOP «Almansa» se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

### 8.2. Vino espumoso de calidad

Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en caliza permiten cultivar las variedades autorizadas, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos del apartado anterior por lo que lo dicho sobre su vínculo sirva también para el de los espumosos.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 85 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar el adecuado uso de la DOP, todos los vinos amparados se expedirán envasados. La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades.

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_AM04%20\\_ALMANSA\\_cc\\_20210423.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf)

---

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

(2022/C 369/07)

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

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

**«Montefalco»**

**PDO-IT-A0845-AM03**

**Fecha de la solicitud: 22.8.2016**

**1. Normas aplicables a la modificación**

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

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

**2.1. Presentación del nuevo tipo «Montefalco Grechetto»**

A continuación se presenta el nuevo tipo «Montefalco Grechetto».

Se trata de un vino elaborado con la variedad de uva local *grechetto* que refleja la tradición de los vinos blancos en la región de Umbría y, especialmente, en la zona de Montefalco.

La zona se caracteriza por una accidentada topografía y un microclima subcontinental. En dichas zonas, la variedad *grechetto* produce uvas con unas características analíticas y organolépticas particulares. Estas afectan a las propiedades físicas, químicas y organolépticas de los vinos, tal como se describe en el punto 4.2. del documento único.

Por estos motivos, la incorporación del tipo «Montefalco Grechetto» contribuye a mantener la elevada calidad de la denominación, así como a mejorar la imagen y la gama de productos de la denominación de origen protegida (DOP) «Montefalco».

La presente modificación afecta al artículo 1 y siguientes del pliego de condiciones, en los que se hace referencia al nombre de la variedad de uva *grechetto*, y al punto 4 del documento único [«Descripción del (de los) vino(s)»] y otras secciones en las que se mencione la variedad.

**2.2. Modificación de la combinación de variedades de uva para el «Montefalco Bianco» («Montefalco» blanco)**

La modificación afecta a los cambios en la combinación de variedades de uva, dando protagonismo a la variedad local *trebbiano spoletino*.

En concreto, la composición anterior de las variedades de uva era la siguiente:

*Grechetto*: no inferior al 50 %;

*Trebbiano toscano*: entre el 20 % y el 35 %;

Otras variedades de uva blanca: hasta un 30 %.

Se sustituye por lo siguiente:

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

*Trebbiano spoletino*: no inferior al 50 %;

Otras variedades de uva blanca: Hasta un 50 %.

#### Motivo

Se estimó necesario actualizar la combinación de variedades para el tipo «Montefalco Bianco» sustituyendo la variedad *trebbiano toscano*, que no es autóctona de la zona, por la variedad local *trebbiano spoletino*. De este modo se obtiene un vino de mayor calidad, tanto en sus características organolépticas como en sus características físicas y químicas.

En concreto, en comparación con la variedad *trebbiano toscano*, la variedad local *trebbiano spoletino* obtiene rendimientos inferiores y está mejor adaptada a las condiciones climáticas locales. Esto confiere al «Montefalco Bianco» sus especiales características de calidad asociadas a la zona, en sintonía con las expectativas de los consumidores.

De hecho, en los últimos años, la variedad *trebbiano spoletino* ha suscitado el interés de los operadores y consumidores debido a sus cualidades intrínsecas, que indudablemente son superiores entre la familia de variedades de uva *trebbiano*. Esto ha llevado a los productores a solicitar la presente modificación del pliego de condiciones.

Además, la presentación del nuevo tipo de vino «Montefalco Grechetto», mencionando anteriormente, también es pertinente para la reducción del porcentaje de la variedad *grechetto* en el «Montefalco Bianco». Si antes era la variedad dominante con más del 50 %, su presencia ahora es inferior al 50 %, en combinación con el resto de las variedades de uva blanca.

La presente modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 7 del documento único («Principales variedades de uva de vinificación»).

#### 2.3. Modificación de la combinación de variedades de uva para el «Montefalco Rosso» («Montefalco» tinto) y «Montefalco Rosso Riserva»

La combinación de variedades empleada para elaborar los tipos de vino «Rosso» y «Rosso Riserva» en el pliego de condiciones vigente es la siguiente:

*Sangiovese*: del 60 % al 70 %;

*Sagrantino*: del 10 % al 15 %;

otras variedades de uva tinta aptas para el cultivo en la región de Umbría: hasta un máximo del 30 %.

Se modifica como sigue:

*Sangiovese*: del 60 % al 80 %;

*Sagrantino*: del 10 % al 25 %;

otras variedades de uva tinta no aromática permitidas hasta completar el 100 %.

En concreto, se han elevado los porcentajes máximos tanto de *sangiovese* como de *sagrantino*. Además, ya no es obligatorio emplear una o más variedades de uva tinta adicionales. Ahora su utilización es opcional.

El motivo que subyace a la presente modificación es la necesidad de dar preferencia a las dos variedades locales mencionadas, dando expresión al terruño. Esto es preferible a las mezclas que también contienen variedades internacionales que no aportan ninguna característica concreta de calidad ni de procedencia.

La presente modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 2.4. Inclusión de la densidad de plantación de la vid y cambios en el rendimiento por hectárea de la uva y el vino

Se ha introducido una densidad de plantación mínima de 4 000 cepas por hectárea para «Montefalco Rosso» y «Riserva» y de 3 000 cepas por hectárea para «Montefalco Bianco» y «Montefalco Grechetto».

El objeto de esta medida es mejorar la calidad de la producción de uva.

Una elevada densidad de plantación, definida esta como el número de cepas por hectárea en el viñedo, genera una mayor competencia entre las plantas en la búsqueda de los nutrientes presentes en el suelo. Esta competencia limita el crecimiento de la vegetación, las hojas y los frutos, lo que da lugar a racimos y bayas más pequeños. La reducción del diámetro de las bayas eleva la relación entre superficie y volumen, mejorando así la calidad de la producción. Las plantas menos frondosas también se exponen menos a enfermedades y plagas como los hongos, las bacterias, los insectos y los virus. Además, las raíces tienden a crecer hacia abajo, en lugar de hacia los lados, al verse obligadas a extenderse a más profundidad en el suelo para encontrar agua y minerales esenciales. De este modo se producen uvas y, por tanto, vinos de mejor calidad.

El rendimiento por hectárea establecido para las uvas blancas se ha reducido de 13 000 a 12 000 kilogramos. Se ha añadido el mismo rendimiento de 12 000 kilogramos para el nuevo tipo de vino «Montefalco Grechetto».

Además, en el caso del tipo «Montefalco Bianco», el rendimiento de transformación del vino se ha reducido del 72 % al 70 %, del mismo modo que en el resto de los tipos.

Con estas medidas se pretende conseguir un mayor grado de calidad.

Las presentes modificaciones se refieren a los artículos 4 y 5 del pliego de condiciones y al punto 5 del documento único («Prácticas vitivinícolas. Rendimientos máximos»).

#### 2.5. *Introducción de riego de emergencia*

Se ha introducido el riego de emergencia. La presente modificación es fruto de los cambios en las condiciones climáticas de los últimos años, como la escasez de precipitaciones y las elevadas temperaturas medias y máximas en verano, en concreto en las zonas climáticas del interior, como la zona del «Montefalco».

La presente modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 2.6. *Aumento del grado alcohólico natural de la uva para el «Montefalco Bianco» e inclusión del mismo parámetro para el «Montefalco Grechetto»*

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de la uva para la producción de «Montefalco Bianco» se ha elevado del 10,50 % al 11,00 %.

Para el tipo «Montefalco Grechetto» se ha establecido el mismo volumen del 11,00 %.

La presente modificación se ha introducido para cumplir las exigencias de calidad de la uva, a fin de que se puedan producir vinos con cuerpo.

La presente modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 2.7. *Introducción de la obligación de que el embotellado tenga lugar en la zona delimitada*

La presente modificación se refiere a la disposición sobre el embotellado en la zona de producción delimitada.

Al hacer esta modificación, los productores de la DOP «Montefalco» pretenden corregir un defecto del texto original del pliego de condiciones aprobado a finales de 1979, cuando las reglas generales sobre denominaciones de origen nacionales o de la Unión Europea (UE) no especificaban que el embotellado y el envasado debían tener lugar en la zona delimitada. La presente norma general se introdujo a raíz de la sentencia del Tribunal de Justicia de 16 de mayo de 2000 en el asunto C-388/95.

El motivo de la modificación es la necesidad de preservar la calidad de los vinos de la DOP «Montefalco», garantizar su origen y asegurarse de que los controles son eficaces y oportunos.

Parece que el transporte y el embotellado fuera de la zona de producción pueden poner en peligro la calidad del vino «Montefalco», ya que podría quedar expuesto a reacciones de oxidación-reducción, cambios bruscos de temperatura y contaminación microbiológica. Estos fenómenos, en particular, pueden tener efectos negativos en las características físicas y químicas (acidez total mínima, extracto no reductor mínimo, etc.) y organolépticas (color, aroma y sabor).

Estos riesgos aumentan a medida que se recorre una mayor distancia. Por el contrario, el embotellado en la zona de origen, con lotes de vino que no se trasladan o solo recorren distancias cortas, contribuye a mantener intactas las características y la calidad del producto.

A lo largo de los años, los productores de la denominación de origen «Montefalco» han adquirido experiencia y sólidos conocimientos técnicos y científicos sobre las cualidades particulares de los vinos. Junto con todo lo anterior, estos factores permiten que el embotellado se lleve a cabo en la zona de origen con los mejores equipos tecnológicos. La finalidad es preservar todas las características físicas, químicas y organolépticas de los vinos contemplados en el pliego de condiciones.

Otro de los objetivos del embotellado en la zona de producción es garantizar que el organismo competente pueda llevar a cabo sus tareas de supervisión con la máxima eficiencia, eficacia y rentabilidad. Estos requisitos no se pueden asegurar en la misma medida fuera de la zona de producción.

El organismo de control que realiza el control anual del cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones puede programar con rapidez las visitas de inspección a todas las empresas implicadas en la zona de producción en el momento en el que el vino «Montefalco» se embotella, con arreglo al plan de inspección correspondiente.

El objetivo es garantizar, de forma sistemática, que solo puedan embotellarse los lotes de vino «Montefalco» que hayan recibido el certificado que acredite la superación de los exámenes físicos, químicos y organolépticos del organismo de control. Esto hace que sea posible conseguir resultados mejores en cuanto a la eficacia de los controles, a un coste limitado para los productores, al objeto de ofrecer a los consumidores las máximas garantías en relación con la autenticidad del vino.

La presente modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y al punto 9 del documento único («Condiciones complementarias esenciales»).

#### 2.8. Inclusión de la descripción de las características analíticas y organolépticas para el tipo «Montefalco Grechetto»

Se ha añadido la siguiente descripción de las características analíticas y organolépticas para el nuevo tipo «Montefalco Grechetto».

Color: amarillo pajizo de intensidad variable o tendente a dorado, a veces con matices verdosos.

Aroma: delicado, refinado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos) y floral (espino, a veces retama y manzanilla).

Sabor: armonioso, fresco, con un agradable amargor, bien estructurado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos).

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %

Acidez total mínima: 5,0 gramos por litro.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 gramos por litro.

La presente modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único [«Descripción del (de los) vino(s)»].

#### 2.9. Reducción de la acidez total mínima de los vinos

La acidez total mínima de los vinos se ha reducido en 0,5 gramos por litro, lo que da los siguientes niveles:

«Montefalco Bianco»: acidez total mínima: 5 gramos por litro;

«Montefalco Rosso» y «Riserva»: acidez total mínima: 4,5 gramos por litro.

Se ha constatado la disminución de los niveles de acidez total a lo largo del tiempo, también a consecuencia del indiscutible cambio climático.

Esta leve reducción no afecta a la calidad de los vinos y, en cualquier caso, el límite mínimo para este parámetro es superior al establecido en la actual legislación de la UE (3,5 gramos por litro).

La presente modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único [«Descripción del (de los) vino(s)»].

#### 2.10. *Introducción de la disposición sobre el empleo del término «vigna»*

El uso de los términos «vigna» o «vigneto» (ambos con el significado de «viñedo»), junto con el nombre del lugar correspondiente, se ha introducido como una práctica de etiquetado facultativa. La medida permite describir con mayor detalle el vino «Montefalco», lo que da a los productores la posibilidad de identificar los viñedos de origen en la etiqueta.

Se trata de una disposición facultativa prevista en el pliego de condiciones a título informativo, ya que la legislación nacional y de la UE pertinente también permite que las etiquetas incluyan dichos términos con fines de comercialización.

La presente modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 2.11. *Aumento del volumen máximo de los recipientes*

El volumen máximo de las botellas de vidrio en que pueden envasarse los vinos «Montefalco» se ha elevado de 5 a 18 litros.

Sin embargo, únicamente en el caso del tipo «Montefalco Rosso Riserva» sigue siendo obligatorio el uso de un corcho completamente insertado como cierre de los recipientes mencionados.

Estas medidas, que son más restrictivas que la legislación general europea sobre recipientes, tienen por objeto consolidar la reputación y la imagen de los vinos de la DOP «Montefalco». También es relevante el hecho de que, para satisfacer determinadas demandas de la hostelería, son muy apreciadas las botellas con una capacidad superior a 5 litros y hasta 18 litros.

La presente modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 9 del documento único («Condiciones complementarias»).

#### 2.12. *Actualización de la descripción del vínculo con la zona geográfica*

Se ha introducido el nuevo tipo «Montefalco Grechetto» y se ha actualizado la combinación de variedades para el tipo «Montefalco Bianco» mediante la sustitución de la variedad *trebbiano toscano* por la *trebbiano spoletino*. Por lo tanto, la descripción del vínculo con la zona geográfica se ha actualizado en lo que respecta a las condiciones tradicionales de cultivo de estas variedades locales en la zona de producción de esta DOP.

La presente modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y al punto 8 del documento único («Vínculo con la zona geográfica»).

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. **Nombre del producto**

Montefalco

#### 2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

#### 3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

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

##### 4.1. *Montefalco Bianco*

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, puede presentar matices verdosos.

Aroma: delicado, vínico, con notas de fruta de pulpa amarilla, cítricos y frutas tropicales de intensidad variable. Notas florales.

Sabor: fresco o levemente ácido, sabroso y persistente. Afrutado, armonioso. Agradable amargor al final.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 11,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 gramos por litro.

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

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

#### 4.2. Montefalco Grechetto

Color: amarillo pajizo de intensidad variable o tendente a dorado, a veces con matices verdosos.

Aroma: delicado, refinado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos) y floral (espino, a veces retama y manzanilla).

Sabor: armonioso, fresco, con un agradable amargor, bien estructurado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos).

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %

Extracto no reductor mínimo: 17,0 gramos por litro.

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

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

#### 4.3. Montefalco Rosso

Color: rojo rubí.

Aroma: notas típicas de cereza y frutas del bosque, frambuesa y arándano.

Sabor: seco, armonioso, con un cuerpo muy equilibrado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 23,0 gramos por litro.

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

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

#### 4.4. Montefalco Riserva

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma: intenso, afrutado, a veces con notas especiadas y balsámicas.

Sabor: seco, armonioso, bien estructurado y persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %

Extracto no reductor mínimo: 23,0 gramos por litro.

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

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

### 5. Prácticas vitivinícolas

#### a. Prácticas enológicas esenciales

##### Práctica enológica específica

El tipo «Montefalco Rosso» puede llevar la denominación «Riserva» si las uvas son objeto de un informe anual específico y se inscriben en un registro vitivinícola y si el vino ha sido envejecido durante al menos treinta meses, doce de ellos en barrica, a partir del 1 de noviembre del año en que se produjeron las uvas.

b. Rendimientos máximos

**Montefalco Bianco**

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

**Montefalco Bianco**

84 hectolitros por hectárea

**Montefalco Grechetto**

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

**Montefalco Grechetto**

84 hectolitros por hectárea

**Montefalco Rosso**

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

**Montefalco Rosso**

77 hectolitros por hectárea

**Montefalco Rosso Riserva**

11 000 hectolitros por hectárea

**Montefalco Rosso Riserva**

77 hectolitros por hectárea

**6. Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de la DOP «Montefalco» está situada en los municipios de Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi y Giano dell'Umbria, en la provincia de Perugia.

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

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B — Trebbiano

**8. Descripción de los vínculos**

**8.1. DOP «Montefalco»**

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica de producción de la DOP «Montefalco» se ubica en la provincia de Perugia, en el centro de Umbría. Se trata de una zona muy productiva, con parcelas de suave pendiente que se extienden por laderas coronadas por asentamientos medievales. La superficie cultivada se sitúa a niveles de entre 220 y 472 metros de altitud, a lo largo de las colinas más altas, mientras que el grado de inclinación y el aspecto de las parcelas de viñedo son variables. El resultado es una amplia diversidad de microclimas y condiciones de cultivo, que también permite a las diferentes bodegas producir vinos con características distintivas de interés.

El clima es subcontinental con algunas características mediterráneas. Los veranos son calurosos pero no sofocantes y los inviernos más bien fríos pero no demasiado húmedos. Las temperaturas medias en verano están comprendidas entre los 18 °C y los 23 °C, en invierno entre los 4 °C y los 6 °C, y la pluviosidad media entre los 750 mm y los 1 300 mm al año, siendo la mínima en verano y la máxima en otoño.

Carácter de los suelos: con respecto al suelo, la zona de producción se caracteriza por las cuatro subzonas siguientes:

- conglomerados fluviales y lacustres, caracterizados por arenas amarillas, a veces compactadas, que dan a los vinos características minerales,
- arcillas y arenas lacustres, que producen suelos arenosos y guijarrosos con profundidad y un excelente drenaje,
- aluviones actuales, recientes y más bajos, principalmente arenosos y guijarrosos (holoceno), en las superficies más planas,
- marga, característica de amplias zonas con afloraciones rocosas típicas del mioceno, con la típica arenisca amarillenta y marga limosa grisácea, pero también arcilla limosa grisácea.

Los terrenos mayoritariamente plantados de vides de la zona están formados por una matriz caliza y arcillosa con cierto contenido pedregoso limitado y un buen porcentaje de caliza activa, con niveles que oscilan entre el 5,5 % y el 9,2 %.

Dada la abundancia de carbonatos finamente divididos, siempre hay un cierto grado de alcalinidad, a veces pronunciado (de 7,8 a 8,2), estando los niveles mínimos en las terrazas aluviales y los máximos en la arcilla.

La materia orgánica está presente en cantidades significativas que van del 1,5 % al 2,2 %, y a menudo superan el 1 % incluso a 1 metro de profundidad. Cabe destacar esto dada la rápida homogeneización del suelo como consecuencia de haber sido trabajado.

Los niveles de fósforo disponible y de potasio intercambiable son elevados, sobre todo en los suelos situados en las afloraciones del mioceno (43 y 404 ppm como máximo, respectivamente).

A medida que las raíces descienden, el espesor de cada estrato disminuye gradualmente (de más de 150 centímetros a menos de 70 a medida que las raíces pasan de los suelos aluviales a través de los suelos arcillosos y arenosos a las turbiditas y conglomerados que se encuentran debajo), aunque siempre deja una superficie suficiente para el crecimiento de las raíces. Esta característica se combina con la excelente capacidad de campo de los suelos, la sabia elección de portainjertos por parte de los viticultores y la gestión de los recursos hídricos mediante la adopción de las mejores prácticas de cultivo durante todo el año. A raíz de ello, los viñedos son capaces de soportar cualquier situación de estrés hídrico y producir uvas que pueden alcanzar los grados adecuados de maduración y los niveles óptimos de acidez y estructura.

## 8.2. DOP «Montefalco»

Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo

Montefalco y los municipios que conforman la zona de la denominación siempre han sido una gran «área vitícola», tal como demuestran numerosas fuentes históricas que hablan de las colinas dedicadas a la viticultura.

Hay referencias escritas a tierras plantadas de vid que datan hasta de 1088. Numerosos documentos que se remontan al siglo xiii demuestran los constantes cuidados que los viticultores de la zona dedicaban a la viticultura, incluso en el centro de la ciudad y los jardines. De este modo, crearon un producto agrícola original, que aún hoy es evidente a lo largo de la extraordinaria ruta de las viñas históricas. A partir de la primera mitad del siglo xiv, en la legislación local se comenzó a proteger a las viñas y el vino, dedicándoles secciones y capítulos enteros de los estatutos municipales.

En 1622 el cardenal Boncompagni, legado de Perugia, endureció las penas previstas en los estatutos municipales, estableciendo incluso la «pena de horca si alguien daña la vid».

En 1925, en la Feria del Vino de Umbría, el pueblo se describió como el centro vitícola más importante de la región («Montefalco ocupa el primer lugar en el cultivo de viñedos especializados»). Los documentos también muestran la complejidad de la cultura del vino en la zona y los diferentes vinos que se producían en la época, tanto blancos como tintos.

Los factores humanos han influido en el desarrollo de las técnicas de cultivo y producción de los vinos de Montefalco, en particular de los aspectos técnicos y productivos establecidos en el pliego de condiciones de la denominación.

Concretamente, estos factores son, entre otros, la selección de la combinación de las variedades de uva y los métodos tradicionales de formación: originalmente en abanico o *éventail*, en cordón de espuelas y, posteriormente, en Guyot.

La vendimia suele ser tardía en los períodos de maduración de la uva, sobre todo en el caso de la *sagrantino*, la *trebbiano spoletino*, y también la *sangiovese* y la *grechetto*. La vendimia tiene lugar cuando las uvas están en buen estado y tienen un contenido de azúcar elevado.

Las prácticas relativas a la producción de vinos son las establecidas tradicionalmente en la zona. En concreto, el uso de las uvas *sangiovese* y *sagrantino* para la elaboración del vino garantiza la máxima expresión de calidad. Esto implica técnicas de producción para la máxima extracción de color y fenoles, seguidas de períodos de maduración entre medios y largos que dan lugar a vinos tintos estructurados. En el caso de los vinos blancos, el propósito de las técnicas utilizadas es preservar la frescura natural y las propiedades aromáticas.

### 8.3. DOP «Montefalco»

El nexo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico, con los factores naturales y humanos.

«Montefalco Bianco» y «Montefalco Grechetto»

El vino «Montefalco Bianco» tiene un color amarillo pajizo de intensidad variable. Puede presentar matices verdosos. El aroma es delicado, vínico, con notas de fruta de pulpa amarilla, cítricos y frutas tropicales de intensidad variable y notas florales.

El sabor es fresco o levemente ácido, sabroso y persistente, afrutado, característico, armonioso y con un agradable amargor al final.

El vino «Montefalco Grechetto» tiene un color amarillo pajizo de intensidad variable o tendente a dorado, a veces con matices verdosos. El aroma es delicado, refinado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos) y floral (espino, a veces retama y manzanilla). El sabor presenta amargor, está bien estructurado y es afrutado, en concreto con notas de manzana, pera, melocotón y a veces piña y cítricos.

Ambos vinos tienen un buen nivel de acidez (como mínimo 5 gramos por litro expresado en ácido tartárico) y extracto no reductor (como mínimo 17 gramos por litro), que aportan frescura y estructura. De hecho, son vinos que pueden disfrutarse cuando son jóvenes, pero que también pueden mejorar con la edad.

Estas propiedades se deben a las condiciones edafológicas y climáticas de la zona geográfica de producción. El terreno es accidentado y el clima entre mediterráneo y subcontinental. Los veranos son calurosos pero no sofocantes y los inviernos más bien fríos pero no demasiado húmedos. Estos factores determinan el intervalo de temperaturas y permiten que la uva madure de forma idónea, con buenos niveles de azúcar, ácidos orgánicos, fenoles y compuestos aromáticos. Estos elementos se expresan después en las características analíticas y organolépticas de los vinos, así como en sus notas de frescura.

El abundante contenido de fósforo y potasio presente en los suelos realzan posteriormente el sabor de los vinos.

Por otra parte, la competencia técnica de los viticultores se manifiesta en la elección de los sistemas tradicionales de formación de la viña: cordón de espuelas y Guyot. Estos sistemas producen un reducido número de yemas y son idóneos para controlar el vigor y la productividad de la vid. A esto cabe añadir las operaciones de vinificación posteriores con tecnología de producción moderna. La suma de todos estos factores permite que los vinos adquieran las características analíticas y sensoriales mencionadas anteriormente.

«Montefalco Rosso» y «Montefalco Rosso Riserva»

El vino «Montefalco Rosso» tiene un color rojo rubí con notas típicas de cereza y frutas del bosque, frambuesa y arándano. Es afrutado, con un sabor seco y armonioso y un cuerpo muy bien equilibrado.

El vino «Montefalco Rosso Riserva» tiene un color rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece. Su aroma es intenso, afrutado, a veces con notas especiadas y balsámicas.

Sabor: seco, armonioso, bien estructurado y persistente.

Ambos vinos tienen un buen nivel de acidez (como mínimo 4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico) y extracto no reductor (como mínimo 23 gramos por litro) que aportan una vigorosa estructura.

Los vinos presentan un gran potencial de envejecimiento. Pueden evolucionar en botella y, si se conserva adecuadamente, el «Rosso Riserva» en concreto conserva sus características en óptimas condiciones más allá de los cinco años.

Estas propiedades se deben a las condiciones edafológicas y climáticas de la zona geográfica de producción.

El paisaje accidentado, el aspecto y la prohibición de plantar en terrenos excesivamente húmedos o que no reciben suficiente sol son factores que se combinan con el clima. Este es mediterráneo con tendencia subcontinental, con veranos calurosos pero no sofocantes e inviernos más bien fríos pero no demasiado húmedos, junto con significativos intervalos térmicos. El resultado es un ambiente aireado y luminoso, sin aguas estancadas, idóneo para el cultivo de la vid y la maduración de las uvas.

Además, la textura y la composición física y química de los suelos se caracterizan por la caliza y la arcilla con un contenido abundante de fósforo y potasio. Estos suelos permiten a las vides desarrollar los componentes fenólicos y de color en la piel de la uva, que, a su vez, aportarán color, aromas y estructura al vino.

En concreto, las condiciones edafológicas y climáticas de la zona de producción repercuten positivamente en las uvas de la variedad *sangiovese*, que es la vid fundamental para estos vinos. En esta zona, consiguen un color, una estructura y un cuerpo óptimos, junto con la finura, la profundidad y la frescura innatas de las que puede presumir esta variedad de uva.

Por otra parte, la competencia técnica de los viticultores se manifiesta en el cuidado constante de la tierra y los viñedos y en la elección de los sistemas tradicionales de formación de la viña: cordón de espuelas y Guyot. Estos sistemas producen un reducido número de yemas y son idóneos para controlar el vigor y la productividad de la vid. A esto cabe añadir las operaciones de vinificación posteriores con tecnología de producción moderna. La suma de todos estos factores produce estos vinos tintos de gran estructura y excelentes cualidades sensoriales.

## 9. **Condiciones complementarias esenciales**

Envasado en la zona delimitada

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La razón para realizar el embotellado en la zona de producción delimitada es la necesidad de preservar la calidad de los vinos de la DOP «Montefalco», garantizar su origen y asegurar controles eficaces y rentables de manera oportuna.

Parece que el transporte y el embotellado fuera de la zona de producción pueden poner en peligro la calidad del vino «Montefalco», ya que podría quedar expuesto a reacciones de oxidación-reducción, cambios bruscos de temperatura y contaminación microbiológica. Estos fenómenos, en particular, pueden tener efectos negativos en las características físicas y químicas (acidez total mínima, extracto no reductor mínimo, etc.) y organolépticas (color, aroma y sabor).

Estos riesgos aumentan a medida que se recorre una mayor distancia. Por el contrario, el embotellado en la zona de origen, con lotes de vino que no se trasladan o solo recorren distancias cortas, contribuye a mantener intactas las características y la calidad del producto.

A lo largo de los años, los productores de la denominación de origen «Montefalco» han adquirido experiencia y sólidos conocimientos técnicos y científicos sobre las cualidades particulares de los vinos. Junto con todo lo anterior, estos factores permiten que el embotellado se lleve a cabo en la zona de origen con los mejores equipos tecnológicos. La finalidad es preservar todas las características físicas, químicas y organolépticas de los vinos contemplados en el pliego de condiciones.

Otro de los objetivos del embotellado en la zona de producción es garantizar que el organismo competente pueda llevar a cabo sus tareas de supervisión con la máxima eficiencia, eficacia y rentabilidad. Estos requisitos no se pueden asegurar en la misma medida fuera de la zona de producción.

El organismo de control que realiza el control anual del cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones puede programar muy rápidamente las visitas de inspección a todas las empresas implicadas en la zona de producción en el momento en el que el vino «Montefalco» se embotella, con arreglo al plan de inspección correspondiente.

El objetivo es garantizar, de forma sistemática, que solo puedan embotellarse los lotes de vino «Montefalco» que hayan recibido el certificado que acredite la superación de los exámenes físicos, químicos y organolépticos del organismo de control. Esto hace que sea posible conseguir resultados mejores en cuanto a la eficacia de los controles, a un coste limitado para los productores, al objeto de ofrecer a los consumidores las máximas garantías en relación con la autenticidad del vino.

Además, para proteger los derechos preexistentes, las empresas embotelladoras pueden solicitar una excepción para continuar embotellando en sus instalaciones ubicadas fuera de la zona delimitada, con la condición de que envíen la solicitud pertinente al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Política Forestal y aporten documentación que acredite que han embotellado vinos de la DOP «Montefalco» durante al menos dos de los cinco años previos a la entrada en vigor de la modificación que introduce el requisito de embotellado obligatorio en la zona. No es necesario que sea un período de dos años ininterrumpido.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Disposición sobre envasado

De conformidad con las normas nacionales sobre el envasado de vinos con denominación de origen, los vinos de la DOP «Montefalco» que vayan a despacharse al consumo solo podrán envasarse en botellas de vidrio de un volumen no superior a 18 litros, cerradas con un corcho o un tapón de rosca con faldón largo.

Únicamente en el caso del tipo «Montefalco Rosso Riserva» sigue siendo obligatorio el uso de un corcho completamente inserto.

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

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>



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



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

ES