

Diario Oficial de la Unión Europea

C 370



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

65.º año

28 de septiembre de 2022

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2022/C 370/01	Tipo de cambio del euro — 27 de septiembre de 2022	1
---------------	--	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 370/02	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDEC SOLAR GROUP) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	2
2022/C 370/03	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾ ...	4
2022/C 370/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10852 — 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 370/05	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	8
2022/C 370/06	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	21

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

2022/C 370/07	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	33
2022/C 370/08	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	45

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

27 de septiembre de 2022

(2022/C 370/01)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	0,9644	CAD	dólar canadiense	1,3196
JPY	yen japonés	139,28	HKD	dólar de Hong Kong	7,5704
DKK	corona danesa	7,4366	NZD	dólar neozelandés	1,6921
GBP	libra esterlina	0,89275	SGD	dólar de Singapur	1,3838
SEK	corona sueca	10,8533	KRW	won de Corea del Sur	1 370,06
CHF	franco suizo	0,9503	ZAR	rand sudafricano	17,2361
ISK	corona islandesa	139,30	CNY	yuan renminbi	6,9156
NOK	corona noruega	10,3473	HRK	kuna croata	7,5280
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 604,52
CZK	corona checa	24,661	MYR	ringit malayo	4,4466
HUF	forinto húngaro	406,65	PHP	peso filipino	56,933
PLN	esloti polaco	4,7640	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9444	THB	bat tailandés	36,565
TRY	lira turca	17,8240	BRL	real brasileño	5,1235
AUD	dólar australiano	1,4859	MXN	peso mexicano	19,5832
			INR	rupia india	78,5740

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDC SOLAR GROUP)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 370/02)

1. El 15 de septiembre de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Blackstone, Inc. («Blackstone», Estados Unidos).
- Rivean Capital B.V. («Rivean», Países Bajos).
- Esdec Solar Group B.V. («Esdec», Países Bajos), actualmente bajo el control exclusivo de Rivean.

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

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Blackstone es una sociedad gestora de activos alternativos a escala mundial con sede en los Estados Unidos.
- Rivean es una sociedad europea de inversión de capital inversión que invierte principalmente en medianas empresas con actividades en diversos sectores en Europa, y en particular en los Países Bajos, Bélgica, Alemania, Austria, Italia y Suiza.
- Esdec es una sociedad proveedora y distribuidora de sistemas profesionales de montaje de paneles solares principalmente en tejados residenciales y comerciales, que vende a mayoristas, distribuidores de ingeniería, contratación pública y construcción, o directamente a los instaladores. Esdec está actualmente bajo el control exclusivo de Rivean.

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

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

M. 10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDEC SOLAR GROUP

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 370/03)

1. El 19 de septiembre de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- FEV Consulting GmbH («FEV», Alemania), bajo el control de FEV Group GmbH («FEV Group», Alemania).
- Mitsubishi Corporation («MC» Japón).
- Una empresa de nueva creación («empresa en participación objeto de la operación», Japón).

FEV y MC adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la empresa en participación objeto de la operación.

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

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

- FEV: servicios de consultoría en administración.
- MC: empresa comercial que desarrolla y explota actividades en diversos sectores.

3. La empresa en participación objeto de la operación se dedicará a la prestación de servicios de consultoría y otros servicios a los fabricantes de materiales en Japón.

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

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

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

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

M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10852 – 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 370/04)

1. El 20 de septiembre de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 y a raíz de un proceso de remisión con arreglo al artículo 4, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- 3D Systems, Inc. («3DS», Estados Unidos), propiedad en última instancia de 3D Systems Corporation (Estados Unidos) y 3D Canada Company (Canadá).
- Saudi Arabian Industrial Investments Company («Dussur», Arabia Saudí), bajo el control conjunto de Public Investment Fund de Arabia Saudí y Saudi Arabian Oil Company (Arabia Saudí).

3DS y Dussur adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de una empresa en participación de nueva creación.

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

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

- 3DS: entidad matriz de un grupo de empresas de la industria de la fabricación por adición y la impresión en 3D.
- Dussur: sociedad de inversión estratégica en sectores económicos estratégicos para el desarrollo de industrias multitransformadoras en todos los sectores industriales, incluidos la propiedad, el desarrollo, la construcción, el uso, el mantenimiento, la venta, la compra, el alquiler y el arrendamiento financiero de activos tangibles e intangibles, mobiliarios e inmobiliarios.

3. La empresa en participación se dedicará a la prestación de servicios de impresión en 3D principalmente en Arabia Saudí.

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

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

5. 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 siguiente:

M.10852 – 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV

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

Dirección de correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre 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 370/05)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»**PDO-FR-A0343-AM02****Fecha de la comunicación: 20.7.2022****DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA****1. Mención complementaria**

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones se añaden los siguientes nombres en uso: «Sylvaner» y «Pinot noir», así como las variedades correspondientes, respectivamente: «Sylvaner B» y «Pinot noir N».

Se añade el nombre en uso «Sylvaner» para corregir un error por omisión en la primera versión del pliego de condiciones. Esa primera versión precisa, en el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b), que las variedades autorizadas «podrán vinificarse y comercializarse bajo sus denominaciones respectivas», pero el nombre en uso correspondiente no se había incluido en la lista de posibles nombres en uso. Una decisión nacional, anterior a la aprobación de la primera versión del pliego de condiciones, había añadido la variedad de uva Sylvaner B a la lista de variedades autorizadas para la producción de los vinos de la denominación de origen «Alsace grand cru Zotzenberg», teniendo en cuenta las costumbres locales y la reputación de estos vinos.

Esta enmienda no supone la modificación del documento único.

Se añade el nombre en uso «Pinot noir», ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para dicha denominación de origen. Esta solicitud de reconocimiento de la denominación «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» de un vino tinto se basa en la anterioridad, la reputación y las características de los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N producidas en las parcelas delimitadas para la denominación «Alsace grand cru» inicialmente reconocida únicamente para los vinos blancos.

La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos.

Este cambio implica la modificación del punto 9 del documento único.

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones, en el caso de las variedades de uva Muscat à petits grains correspondientes al nombre en uso «Muscat», se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) para corregir un error por omisión en la versión anterior del pliego de condiciones.

Esta enmienda no supone la modificación del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. Tipos de productos

En el capítulo I, sección III del pliego de condiciones, se ha modificado el texto para indicar que las denominaciones de origen controladas a que se refiere el presente pliego de condiciones ya no están exclusivamente reservadas a los vinos blancos tranquilos.

Las denominaciones de origen controladas «Alsace grand cru», reservadas a los vinos blancos y tintos tranquilos, se mencionan por su nombre («Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»).

El documento único se modifica en varias de esas partes, en particular en el apartado 4, debido al reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para la denominación «Alsace grand cru Kirchberg de Barr».

3. Zona geográfica

En el capítulo I, sección IV, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade un apartado para hacer referencia a las fechas de validación de la zona geográfica por el comité nacional competente del INAO e indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. De este modo, se suprimen los municipios de Kientzheim y Sigolsheim, ya que su territorio está ahora vinculado al municipio de Kaysersberg Vignoble.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona geográfica.

En el apartado 1 se añaden también las frases siguientes:

«Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente».

Estos cambios implican la modificación del punto 6 del documento único.

4. Zona parcelaria delimitada

En el capítulo I, sección IV, apartado 2 del pliego de condiciones:

- en el primer apartado, con el fin de corregir un error por omisión, se añade la información «6 y 7 de septiembre de 2006», que corresponde a una fecha de aprobación de la zona parcelaria por el comité nacional competente;
- en el segundo apartado, se modifica la redacción para tener en cuenta los cambios de nombre de los municipios efectuados en la sección IV, apartado 1;
- se actualiza la columna «Municipios» de la tabla, a efectos de correspondencia con los nombres de los municipios recogidos en la sección IV, apartado 1.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

5. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, sección IV, apartado 3 del pliego de condiciones, se modifica un apartado para indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. Así pues, se suprime el nombre del municipio de Kaysersberg y se añade el nombre del municipio de Kaysersberg Vignoble, con la información de que dicho municipio se mantiene en parte únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona de proximidad inmediata.

Estos cambios implican la modificación del punto 9 del documento único.

6. Encepamiento

En el capítulo I, sección V, apartado 1 del pliego de condiciones, se añaden las frases «- en el caso de los vinos blancos:» y «- en el caso de los vinos tintos: de la variedad de uva Pinot noir N», ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru». La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos. Es también la única variedad autorizada para la producción de vino tinto de la denominación de origen «Alsace».

Se añade la variedad de uva «Pinot noir N» al documento único.

En la sección V, apartado 1, letras a), b) y e) y en la sección V, apartado 2, letra b), se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

7. Densidad de plantación

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se añaden las siguientes frases: «En el caso de la producción de vino blanco» y «En el caso de la producción de vino tinto» para distinguir las densidades mínimas de plantación en función del color de los vinos. Se indican estas densidades para las denominaciones que pueden producir vinos tintos.

Se añade la frase siguiente: Las viñas destinadas a la producción de vinos tintos susceptibles de acogerse a la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» presentan una densidad de plantación mínima de 5 000 cepas por hectárea.

Se modifica el punto 5 del documento único.

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se ha especificado la fecha efectiva de aplicación de la norma relativa a la posibilidad de adaptar la densidad mediante descepado: «25 de octubre de 2011», en sustitución de la redacción «en la fecha de homologación del presente pliego de condiciones».

Este cambio implica la modificación del punto 5 del documento único.

8. Norma de poda

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, en el caso de la producción de vinos blancos, se suprime la norma relativa al número de yemas francas por metro cuadrado de superficie de suelo, que difería en función de las variedades de uva, en favor de una norma única de 18 yemas francas por cepa.

Esta modificación permite armonizar la redacción de los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen alsacianas y simplificar los métodos de control.

Se añade «En el caso de los vinos blancos,» al principio de la frase, debido a la tramitación a escala nacional de una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

Se añade la norma de poda para los vinos tintos, que establece un máximo de 14 yemas francas por cepa; inferior al autorizado para la producción de vinos blancos. Esta norma favorece la coherencia con los rendimientos y la producción de uvas de calidad.

Se modifica el punto 5 del documento único.

9. Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se modifica el método de medición de la altura del follaje en espaldera.

Estas modificaciones permiten comprobar la altura del follaje durante el periodo de vegetación, mientras que antes solo era posible mediante una obligación de medios.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. **Carga máxima media por parcela**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra d) del pliego de condiciones, el valor de la carga máxima media por parcela se reduce para los vinos blancos, pasando de 10 000 a 8 500 kilogramos por hectárea, en consonancia con la disminución de los rendimientos de estos vinos.

Se ha fijado un valor para los vinos tintos inferior al establecido para los vinos blancos, en consonancia con los rendimientos de estos vinos.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

11. **Madurez de las uvas y grado alcohólico volumétrico natural mínimo**

En el capítulo I, sección VII, apartado 2, letra a) del pliego de condiciones, se ha modificado la tabla para tener en cuenta la solicitud de reconocimiento para los vinos tintos tranquilos tramitada a escala nacional para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

En el caso de la denominación «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», el contenido mínimo de azúcar de las uvas en el momento de la vendimia se establece en 207 gramos por litro de mosto para el Pinot noir N. Además, se ha establecido un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 % vol.

Esta última modificación afecta al punto 4 del documento único.

En el caso de los vinos blancos, los valores mínimos relativos al contenido en azúcar de las uvas se han incrementado en 2 o 3 gramos por litro de mosto con el fin de respetar la misma diferencia del 1 % vol. con los valores de cada grado alcohólico volumétrico natural mínimo, como en la versión anterior del pliego de condiciones. El organismo de defensa y gestión ha optado por utilizar el valor de 17 gramos de azúcar por 1 % vol. para los vinos blancos con el fin de calcular la transformación de los gramos de azúcar en alcohol, mientras que en la versión inicial del pliego de condiciones se utilizaba el valor de 16,83 gramos. El citado valor de 17 gramos fue el recomendado por el comité nacional competente del INAO al elaborar la primera versión de los pliegos de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

12. **Rendimiento**

En el capítulo I, sección VIII, apartados 1 y 2 del pliego de condiciones, se han reducido los rendimientos y los rendimientos límite, permitiendo así un mayor control cualitativo en el caso de los vinos blancos y los vinos blancos con la mención «Vendanges tardives», en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia.

Se añade «Vinos blancos» en el caso de los vinos sin mención, ya que se ha tramitado a escala nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

El rendimiento y el rendimiento límite para los vinos tintos se han fijado en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia y, por tanto, en valores más bajos para estas denominaciones de «grand cru».

El punto 5 del documento único se ha modificado en lo que respecta a los rendimientos máximos (rendimientos límite).

13. **Fermentación maloláctica, contenido en azúcares fermentables en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se establece que la fermentación maloláctica se ha completado en el caso de los vinos tintos.

Para garantizar el control de esta norma, se ha fijado un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro en la fase de envasado.

En la sección IX, apartado 1, letra d), se establece un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructuosa) inferior o igual a 2 gramos por litro, tras la fermentación en el caso de los vinos tintos.

Se modifica el punto 4 del documento único.

14. **Prohibición del aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra e) del pliego de condiciones, se precisa que los vinos tintos no son objeto de ningún enriquecimiento. Esta restricción aplicable a la elaboración resulta posible gracias a la perfecta madurez de las uvas en el momento de la vendimia, obtenida gracias a la delimitación precisa del viñedo, que mantiene las parcelas al abrigo de los vientos fríos del norte, en suelos muy pedregosos que garantizan un buen drenaje y un calentamiento más rápido, así como a la densidad de plantación relativamente elevada y al cultivo de las vides en espalderas altas, con el fin de beneficiarse de una superficie foliar óptima, y una norma de poda rigurosa, que permite obtener unos rendimientos controlados.

Se modifica el punto 5 del documento único.

15. **Capacidad de vinificación**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra g) del pliego de condiciones, se ha reducido el coeficiente de cálculo de la capacidad de vinificación.

La relación entre el volumen de la cosecha anterior y la capacidad de vinificación no tiene por qué ser tan alta.

Esta modificación no afecta al documento único.

16. **Fecha de crianza y comercialización destinada al consumidor en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 2 del pliego de condiciones, se fija un periodo mínimo de crianza para los vinos tintos hasta el 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia. Los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N, procedentes de este territorio, precisan un tiempo mínimo de crianza para que sus características se expresen adecuadamente.

Se modifica el punto 5 del documento único.

En el capítulo I, sección IX, apartado 5, letra a), se indica que, al final del periodo de crianza, los vinos tintos solo pueden ser objeto de una comercialización destinada al consumidor a partir del 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

Esta enmienda no supone la modificación del documento único.

17. **Control de los lotes envasados**

En el capítulo I, sección IX, apartado 3, letra b) del pliego de condiciones, se suprime la norma relativa a la conservación de botellas de control para los lotes envasados.

Esta norma es una medida de controlabilidad cuya inclusión se aplaza en el plan de control.

Esta modificación no afecta al documento único.

18. **Almacenamiento de vinos envasados**

En el capítulo I, sección IX, apartado 4 del pliego de condiciones, se precisan las características del lugar de almacenamiento de los vinos envasados.

Esto permite a los operadores comprender mejor esta norma y facilita su control.

Esta modificación no afecta al documento único.

19. **Factores humanos que contribuyen al vínculo con la zona geográfica**

En el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, se modifica el texto para tener en cuenta el reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»:

- en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Hengst», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 500 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.

Esta modificación no afecta al documento único.

- en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 000 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.

Se modifican los puntos 4, 5 y 7 del documento único.

En la sección X, apartado 1, letra b), se suprime la información relativa a que el reconocimiento de estas dos denominaciones de origen está basado en las variedades blancas y se añaden las palabras «en el caso de los vinos blancos» cuando resulte necesario a efectos de garantizar la comprensión del texto.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

En la sección X, apartado 1, letra b), se añaden las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones. Estas adiciones no afectan al documento único.

20. Descripción del (de los) vino(s)

En el capítulo I, sección X, apartado 2 del pliego de condiciones, se añade una descripción relativa al aspecto visual de los vinos blancos, con el fin de establecer sus características de la mejor forma posible.

En relación con los 2 primeros tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado».

En relación con los 2 últimos tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar».

En el capítulo I, sección X, apartado 2, se añade la descripción de las principales características organolépticas de los vinos tintos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr».

En el caso de la denominación «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», se añade el siguiente texto:

«Vinos de color rojo profundo y oscuro con una nariz compleja de frutas negras y especias, así como una acidez amplia y volumen, al tiempo que una gran finura. El final es largo y salino. Además, gozan de un gran potencial de guarda».

Se modifica el punto 4 del documento único.

21. Medidas transitorias

En el capítulo I, sección XI, apartado 2 del pliego de condiciones, y en aras de garantizar la coherencia con el capítulo I, sección VI, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se reduce el número máximo de yemas francas por cepa.

Esta modificación no afecta al documento único.

22. Indicación obligatoria del contenido de azúcar en el etiquetado y otros soportes informativos en el caso de los vinos blancos

En el capítulo I, sección XII, apartado 2, letra d) del pliego de condiciones, se añade un nuevo texto, en calidad de sustitución, para hacer obligatoria la mención actualmente facultativa al contenido de azúcar, tal como se define en el Reglamento europeo 2019-33.

Esta indicación ofrece una mayor transparencia a los consumidores con respecto al tipo de vino.

Esta nueva norma no se aplica a los vinos que llevan las menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles).

Se completa el punto 9 del documento único.

En la sección XII, apartado 2, la que antes era la letra d), pasa a ser la letra e).

Esta modificación no afecta al documento único.

23. Declaración previa de asignación de parcelas

En el capítulo II, sección I, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade una aclaración sobre las normas relativas a la declaración previa de asignación de parcelas presentada por el operador ante el organismo de defensa y gestión de las denominaciones de origen «Alsace grand cru» en caso de renuncia por su parte a la producción en el marco de dicha denominación.

Esta modificación no afecta al documento único.

24. Menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) y nombre en uso

En el apartado 9, «Condiciones complementarias», del documento único:

La sección «Menciones tradicionales» se ha modificado para precisar los nombres en uso autorizados para las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), como consecuencia de la adición del nombre en uso «Pinot noir» en la sección «Nombres en uso».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vino blanco

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 12,5 %, en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 11 %, en el caso de las demás variedades.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no debe superar el 15 %, en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G, y el 14 %, en el caso de los vinos elaborados con otras variedades de uva de vinificación.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Son vinos blancos de guarda por excelencia que se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. El nombre de la denominación puede completarse con nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión. Presentan una gran materia, complejidad y potencia aromática, con infinitud de matices. De gran longitud en boca, se vuelven más complejos a lo largo del tiempo y evolucionan hacia notas más sofisticadas, desarrollando una armonía basada en una gran mineralidad, finura y longitud. Se distinguen vinos secos y minerales, así como vinos aromáticos, afrutados, grasos y ricos. Sendos tipos de vino presentan colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado.

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

2. Denominación completada con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías), vinos blancos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 16 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 14,5 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Vendanges tardives» (vendimias tardías) suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas, con notas finales frescas. Se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

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

3. Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), vinos blancos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 18,2 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 16,4 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) son vinos más concentrados y potentes que, a menudo, presentan aromas de pasta de frutas. Se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro

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

4. Vino tinto

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 % en el caso de la variedad de uva Pinot noir N.

Se ha completado la fermentación maloláctica. En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

Después de la fermentación, presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 2 gramos por litro.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Vinos de color rojo profundo y oscuro con una nariz compleja de frutas negras y especias, así como una acidez amplia y volumen, al tiempo que una gran finura. El final es largo y salino.

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad de plantación

Práctica de cultivo

En el caso de la producción de vinos blancos, las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 500 cepas por hectárea.

En el caso de la producción de vinos tintos, las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 5 000 cepas por hectárea.

Las vides no pueden presentar una separación entre hileras superior a 2 metros.

Las viñas presentan una separación entre hileras de entre 0,75 metros como mínimo y 1,50 metros como máximo.

A partir del 25 de octubre de 2011, el descepado dentro de una parcela no puede dar lugar a una separación entre las hileras más anchas superior a 3 metros.

2. Norma de poda

Práctica de cultivo

En el caso de los vinos blancos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 18 yemas francas por cepa.

En el caso de los vinos tintos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 14 yemas francas por cepa.

3. Recolección

Práctica de cultivo

Los vinos se elaboran con uvas recogidas a mano.

4. Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Práctica enológica específica

En el caso de los vinos blancos, el aumento del grado alcohólico volumétrico natural medio mínimo de los vinos no debe superar el 0,5 % para los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G, y el 1,5 % para los vinos elaborados con otras variedades de uva de vinificación.

Los vinos blancos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) y los vinos tintos no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

5. Elaboración

Restricción aplicable a la elaboración

Queda prohibido el uso de virutas de madera.

6. Crianza de los vinos

Práctica enológica específica

Los vinos blancos deben someterse a crianza como mínimo hasta el 1 de junio del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos tintos deben someterse a crianza como mínimo hasta el 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) serán objeto de crianza, como mínimo, hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia.

5.2. Rendimientos máximos

1. Denominación completada o no con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías), vinos blancos

60 hectolitros por hectárea

2. Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), vinos blancos

48 hectolitros por hectárea

3. Vino tinto

48 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en su totalidad: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawir, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim y Zellenberg.

Municipio parcialmente incluido: Kaysersberg Vignoble, únicamente para el territorio de los municipios delegados de Kientzheim y Sigolsheim.

- Departamento de Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett y Wolxheim.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Gewürztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains blancs B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Moscatel, moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

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

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Protegido del norte y asentado sobre un suelo que se calienta rápidamente, el Grand Cru aporta a los vinos mineralidad y salinidad, así como una compleja acidez.

Los vinos se abren moderadamente temprano y maduran lentamente, pero con el tiempo desarrollan una gran delicadeza en la nariz, potencia en el paladar, longitud, frescura y mineralidad.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, elaboración y crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en su totalidad: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val y Zimmerbach. Municipio parcialmente incluido: Kaysersberg Vignoble, para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg
- Departamento de Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg y Zellwiller.

Envasado en la zona geográfica

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

Los vinos se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones del Decreto n.º 55-673, de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, con exclusión de cualquier otro tipo de botella.

Desde la Ley de 5 de julio de 1972, los vinos se embotellan obligatoriamente en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin, en flautas del tipo «Vin du Rhin», descritas en el Decreto de 1955.

Indicación de la añada

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

La indicación de la añada deberá figurar junto con el nombre de la denominación en las declaraciones de cosecha y de existencias, en los documentos de acompañamiento, en los anuncios, en los prospectos, las etiquetas, las facturas o los envases de cualquier tipo.

Nombre en uso

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con uno de los nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión.

Queda prohibida la mención de dos o más nombres en uso en una misma etiqueta.

Los nombres en uso son los siguientes:

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot gris

Pinot noir

Riesling

Menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) deberán presentar, obligatoriamente:

— la indicación de la añada;

— y uno de los nombres en uso siguientes:

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot gris

Riesling

Indicación del contenido de azúcar para los vinos blancos

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Los vinos blancos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se reivindica una de las 51 Denominaciones de Origen Controladas «Alsace Grand Cru – lugar en cuestión», con excepción de las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), que se presentan bajo dicha denominación, no podrán ser ofertadas al público, expedidas, puestas a la venta ni vendidas, a menos que el contenido de azúcar, tal como se define en la normativa europea, se indique claramente en la publicidad, los prospectos, las etiquetas, las facturas y los envases, del tipo que fueren.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre 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 370/06)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alsace grand cru Froehn»

PDO-FR-A0384-AM02

Fecha de la comunicación: 20.7.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Mención complementaria

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones se añaden los siguientes nombres en uso: «Sylvaner» y «Pinot noir», así como las variedades correspondientes, respectivamente: «Sylvaner B» y «Pinot noir N».

Se añade el nombre en uso «Sylvaner» para corregir un error por omisión en la primera versión del pliego de condiciones. Esa primera versión precisa, en el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b), que las variedades autorizadas «podrán vinificarse y comercializarse bajo sus denominaciones respectivas», pero el nombre en uso correspondiente no se había incluido en la lista de posibles nombres en uso. Una decisión nacional, anterior a la aprobación de la primera versión del pliego de condiciones, había añadido la variedad de uva Sylvaner B a la lista de variedades autorizadas para la producción de los vinos de la denominación de origen «Alsace grand cru Zotzenberg», teniendo en cuenta las costumbres locales y la reputación de estos vinos.

Se añade el nombre en uso «Pinot noir» en el pliego de condiciones, ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru». Esta solicitud de reconocimiento de un vino tinto se basa en la anterioridad, la reputación y las características de los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N producidas en las parcelas delimitadas para dichas denominaciones «Alsace grand cru». La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos.

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones, en el caso de las variedades de uva Muscat à petits grains correspondientes al nombre en uso «Muscat», se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) para corregir un error por omisión en la versión anterior del pliego de condiciones.

Esto no implica una modificación del documento único.

2. Tipos de producto

En el capítulo I, sección III del pliego de condiciones, se ha modificado el texto para indicar que las denominaciones de origen controladas a que se refiere el presente pliego de condiciones ya no están exclusivamente reservadas a los vinos blancos tranquilos.

Las denominaciones de origen controladas «Alsace grand cru», reservadas a los vinos blancos y tintos tranquilos, se mencionan por su nombre («Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»).

Esta modificación no afecta al documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Zona geográfica

En el capítulo I, sección IV, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade un apartado para hacer referencia a las fechas de validación de la zona geográfica por el comité nacional competente del INAO e indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. De este modo, se suprimen los municipios de Kientzheim y Sigolsheim, ya que su territorio está ahora vinculado al municipio de Kaysersberg Vignoble.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona geográfica.

En el apartado 1 se añaden también las frases siguientes:

«Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente».

Estos cambios implican la modificación del punto 6 del documento único.

4. Zona parcelaria delimitada

En el capítulo I, sección IV, apartado 2 del pliego de condiciones:

- en el primer apartado, con el fin de corregir un error por omisión, se añade la información «6 y 7 de septiembre de 2006», que corresponde a una fecha de aprobación de la zona parcelaria por el comité nacional competente;
- en el segundo apartado, se modifica la redacción para tener en cuenta los cambios de nombre de los municipios efectuados en la sección IV, apartado 1;
- se actualiza la columna «Municipios» de la tabla, a efectos de correspondencia con los nombres de los municipios recogidos en la sección IV, apartado 1.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

5. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, sección IV, apartado 3 del pliego de condiciones, se modifica un apartado para indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. Así pues, se suprime el nombre del municipio de Kaysersberg y se añade el nombre del municipio de Kaysersberg Vignoble, con la información de que dicho municipio se mantiene en parte únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona de proximidad inmediata.

Estos cambios implican la modificación del punto 9 del documento único.

6. Encepamiento

En el capítulo I, sección V, apartado 1 del pliego de condiciones, se añaden las frases «- en el caso de los vinos blancos:» y «- en el caso de los vinos tintos: de la variedad de uva Pinot noir N», ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru». La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos. Es también la única variedad autorizada para la producción de vino tinto de la denominación de origen «Alsace».

En la sección V, apartado 1, letras a), b) y e) y en la sección V, apartado 2, letra b), se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

7. Densidad de plantación

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se añaden las siguientes frases: «En el caso de la producción de vino blanco» y «En el caso de la producción de vino tinto» para distinguir las densidades mínimas de plantación en función del color de los vinos. Se indican estas densidades para las denominaciones que pueden producir vinos tintos.

Estas adiciones no afectan al documento único.

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se ha especificado la fecha efectiva de aplicación de la norma relativa a la posibilidad de adaptar la densidad mediante descepa: «25 de octubre de 2011», en sustitución de la redacción «en la fecha de homologación del presente pliego de condiciones».

Este cambio implica la modificación del punto 5 del documento único.

8. Norma de poda

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, en el caso de los vinos blancos, se suprime la norma relativa al número de yemas francas por metro cuadrado de superficie de suelo, que difería en función de las variedades de uva, en favor de una norma única de 18 yemas francas por cepa.

Esta modificación permite armonizar la redacción de los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen alsacianas y simplificar los métodos de control.

Se modifica el punto 5 del documento único.

Se añade «En el caso de los vinos blancos,» al principio de la frase, debido a la tramitación a escala nacional de una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

Se añade la norma de poda para los vinos tintos, que establece un máximo de 14 yemas francas por cepa; inferior al autorizado para la producción de vinos blancos. Esta norma favorece la coherencia con los rendimientos y la producción de uvas de calidad.

Estas últimas modificaciones no afectan al documento único.

9. Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se modifica el método de medición de la altura del follaje en espaldera.

Estas modificaciones permiten comprobar la altura del follaje durante el periodo de vegetación, mientras que antes solo era posible mediante una obligación de medios.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. Carga máxima media por parcela

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra d) del pliego de condiciones, el valor de la carga máxima media por parcela se reduce para los vinos blancos, pasando de 10 000 a 8 500 kilogramos por hectárea, en consonancia con la disminución de los rendimientos de estos vinos.

Se ha fijado un valor para los vinos tintos inferior al establecido para los vinos blancos, en consonancia con los rendimientos de estos vinos.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

11. **Madurez de las uvas y grado alcohólico volumétrico natural mínimo**

En el capítulo I, sección VII, apartado 2, letra a) del pliego de condiciones, se ha modificado la tabla para tener en cuenta la solicitud de reconocimiento para los vinos tintos tranquilos tramitada a escala nacional para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

Para estas denominaciones de vinos tintos «Alsace grand cru» se ha establecido el contenido mínimo en azúcar de las uvas en el momento de la vendimia y su grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

Estas indicaciones no afectan al documento único.

En el caso de los vinos blancos, los valores mínimos relativos al contenido en azúcar de las uvas se han incrementado en 2 o 3 gramos por litro de mosto con el fin de respetar la misma diferencia del 1 % vol. con los valores de cada grado alcohólico volumétrico natural mínimo, como en la versión anterior del pliego de condiciones. El organismo de defensa y gestión ha optado por utilizar el valor de 17 gramos de azúcar por 1 % vol. para los vinos blancos con el fin de calcular la transformación de los gramos de azúcar en alcohol, mientras que en la versión inicial del pliego de condiciones se utilizaba el valor de 16,83 gramos. El citado valor de 17 gramos fue el recomendado por el comité nacional competente del INAO al elaborar la primera versión de los pliegos de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

12. **Rendimiento**

En el capítulo I, sección VIII, apartados 1 y 2 del pliego de condiciones, se han reducido los rendimientos y los rendimientos límite, permitiendo así un mayor control cualitativo en el caso de los vinos blancos y los vinos blancos con la mención «Vendanges tardives», en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia.

El punto 5 del documento único se ha modificado en lo que respecta a los rendimientos máximos (rendimientos límite).

Se añade «Vinos blancos» en el caso de los vinos sin mención, ya que se ha tramitado a escala nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

El rendimiento y el rendimiento límite para los vinos tintos se han fijado en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia y, por tanto, en valores más bajos para estas denominaciones de «grand cru».

Estas últimas modificaciones no afectan al documento único.

13. **Fermentación maloláctica, contenido en azúcares fermentables en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se establece que la fermentación maloláctica se ha completado en el caso de los vinos tintos.

Para garantizar el control de esta norma, se ha fijado un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro en la fase de envasado.

En la sección IX, apartado 1, letra d), se establece un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 2 gramos por litro, tras la fermentación en el caso de los vinos tintos.

No se modifica el documento único.

14. **Prohibición del aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra e) del pliego de condiciones, se precisa que los vinos tintos no son objeto de ningún enriquecimiento. Esta restricción aplicable a la elaboración es coherente con la delimitación de las parcelas destinadas a la producción de uvas, la densidad mínima de plantación, las normas de poda y los bajos valores de los rendimientos.

No se modifica el documento único.

15. **Capacidad de vinificación**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra g) del pliego de condiciones, se ha reducido el coeficiente de cálculo de la capacidad de vinificación.

La relación entre el volumen de la cosecha anterior y la capacidad de vinificación no tiene por qué ser tan alta.

Esta modificación no afecta al documento único.

16. Fecha de crianza y comercialización destinada al consumidor en el caso de los vinos tintos

En el capítulo I, sección IX, apartado 2 del pliego de condiciones, se fija un periodo mínimo de crianza para los vinos tintos hasta el 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia. Los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N, procedentes de estos territorios, precisan un tiempo mínimo de crianza para que sus características se expresen adecuadamente.

En el capítulo I, sección IX, apartado 5, letra a), se indica que, al final del periodo de crianza, los vinos tintos solo pueden ser objeto de una comercialización destinada al consumidor a partir del 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

Esto no implica una modificación del documento único.

17. Control de los lotes envasados

En el capítulo I, sección IX, apartado 3, letra b) del pliego de condiciones, se suprime la norma relativa a la conservación de botellas de control para los lotes envasados.

Esta norma es una medida de controlabilidad cuya inclusión se aplaza en el plan de control.

Esta modificación no afecta al documento único.

18. Almacenamiento de vinos envasados

En el capítulo I, sección IX, apartado 4 del pliego de condiciones, se precisan las características del lugar de almacenamiento de los vinos envasados.

Esto permite a los operadores comprender mejor esta norma y facilita su control.

Esta modificación no afecta al documento único.

19. Factores humanos que contribuyen al vínculo con la zona geográfica

En el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, se modifica el texto para tener en cuenta el reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»:

- en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Hengst», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 500 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.
- en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 000 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.

En la sección X, apartado 1, letra b), se suprime la información relativa a que el reconocimiento de estas dos denominaciones de origen está basado en las variedades blancas y se añaden las palabras «en el caso de los vinos blancos» cuando resulte necesario a efectos de garantizar la comprensión del texto.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

Se añaden las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones. Estas adiciones no afectan al documento único.

20. Descripción del (de los) vino(s)

En el capítulo I, sección X, apartado 2 del pliego de condiciones, se añade una descripción relativa al aspecto visual de los vinos blancos, con el fin de establecer sus características de la mejor forma posible.

En relación con los 2 primeros tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado».

En relación con los 2 últimos tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar».

Se modifica el punto 4 documento único.

Se añade la descripción de las principales características organolépticas de los vinos tintos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr».

Estas descripciones no modifican el documento único.

21. **Vínculo con la zona geográfica**

En el capítulo I, sección X, apartado 3 del pliego de condiciones, en el caso de la denominación de origen «Alsace grand cru Hengst», la información sobre el vínculo entre el origen geográfico y las características de los vinos, que también puede aplicarse a los vinos tintos de esta denominación, se completa con información específica para los vinos tintos.

No se modifica el documento único.

22. **Medidas transitorias**

En el capítulo I, sección XI, apartado 2 del pliego de condiciones, y en aras de garantizar la coherencia con el capítulo I, sección VI, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se reduce el número máximo de yemas francas por cepa.

Esta modificación no afecta al documento único.

23. **Indicación obligatoria del contenido de azúcar en el etiquetado y otros soportes informativos en el caso de los vinos blancos**

En el capítulo I, sección XII, apartado 2, letra d) del pliego de condiciones, se añade un nuevo texto, en calidad de sustitución, para hacer obligatoria la mención actualmente facultativa al contenido de azúcar, tal como se define en el Reglamento europeo 2019-33.

Esta indicación ofrece una mayor transparencia a los consumidores con respecto al tipo de vino.

Esta nueva norma no se aplica a los vinos que llevan las menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles).

Se completa el punto 9 del documento único.

En la sección XII, apartado 2, la que antes era la letra d), pasa a ser la letra e).

Esta modificación no afecta al documento único.

24. **Declaración previa de asignación de parcelas**

En el capítulo II, sección I, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade una aclaración sobre las normas relativas a la declaración previa de asignación de parcelas presentada por el operador ante el organismo de defensa y gestión de las denominaciones de origen «Alsace grand cru» en caso de renuncia por su parte a la producción en el marco de dicha denominación.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Alsace grand cru Froehn

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

1.

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos blancos.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 12,5 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 11 %, en el caso de las demás variedades. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no debe superar el 15 %, en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G, y el 14 %, en el caso de los vinos elaborados con otras variedades de uva de vinificación.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Son vinos blancos de guarda por excelencia que se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. El nombre de la denominación puede completarse con nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión. Presentan una gran materia, complejidad y potencia aromática, con infinitud de matices. De gran permanencia en boca, adquieren una mayor complejidad con el paso del tiempo.

Se distinguen:

- los vinos secos, minerales: a menudo de color amarillo dorado con reflejos verdes, tienen un afrutado seductor, al tiempo que provocan una fuerte salivación marcada por una acidez larga y compleja
- los vinos aromáticos, afrutados, grasos, ricos: a menudo de gran madurez con colores amarillo oro y ricos en azúcar, conservando al mismo tiempo un espíritu aéreo y digesto.

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

2. Denominación completada con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 16 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 14,5 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Vendanges tardives» (vendimias tardías) suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas, con notas finales frescas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

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

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

3. Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 18,2 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 16,4 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) son vinos más concentrados y potentes que, a menudo, presentan aromas de pasta de frutas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Sistemas de conducción: densidad de plantación

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 500 cepas por hectárea.

Las vides no pueden presentar una separación entre hileras superior a 2 metros.

Las viñas presentan una separación entre hileras de entre 0,75 metros como mínimo y 1,50 metros como máximo.

A partir del 25 de octubre de 2011, el descepado dentro de una parcela no puede dar lugar a una separación entre las hileras más anchas superior a 3 metros.

2. Sistemas de conducción: norma de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 18 yemas francas por cepa.

3. Recolección

Práctica de cultivo

Los vinos se elaboran con uvas recogidas a mano.

4. Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Práctica enológica específica

El aumento del grado alcohólico volumétrico natural medio mínimo no podrá superar:

el 0,5 % vol., en el caso de los vinos de las variedades Gewürztraminer B y Pinot gris G;

el 1,5 % vol., en el caso de los vinos de otras variedades.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

5. Elaboración

Restricción aplicable a la elaboración

Queda prohibido el uso de virutas de madera.

6. Crianza de los vinos

Práctica enológica específica

Los vinos se someten a crianza como mínimo hasta el 1 de junio del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) serán objeto de crianza, como mínimo, hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia.

5.2. Rendimientos máximos

1. Denominación completada o no con «Vendanges tardives» (vendimias tardías)

60 hectolitros por hectárea

2. Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

48 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim y Zellenberg.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble, únicamente para el territorio de los municipios delegados de Kientzheim y Sigolsheim.

— Departamento de Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett y Wolxheim.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. Variedades de uva de vinificación

Gewürztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains blancs B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Moscatel, moscato

Pinot gris G

Riesling B

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

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Froehn» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

El predominio calcáreo y la profundidad de los suelos dan lugar a vinos aromáticos, afrutados, ricos y complejos, con la misma expresión de acidez seguida de una importante mineralidad que aumenta con el envejecimiento y ello con independencia de las azucaridades que se encuentren.

Las margas del Lias sobre calizas de arenisca ferruginosa constituyen la particularidad del Gran Cru Froehn y confieren anchura y generosidad en la juventud de los vinos y mineralidad al envejecimiento.

En el ataque es apretado y centrado para abrirse a continuación con amplitud, cubriendo la acidez con su materia.

El carácter fuerte de las margas da una estructura potente y envolvente a los vinos ricos, acompañada de un ligero amargor que apoya la persistencia aromática en boca del vino. Los vinos de gran madurez necesitan tiempo para alcanzar su equilibrio. Aunque de forma sutil, la sensación en boca suele estar marcada por una buena salinidad.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

En 1958, Médard Barth ya elogiaba, en su libro *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*, este lugar tan conocido en la actualidad.

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, elaboración y crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val y Zimmerbach.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble, para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

— Departamento de Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimblett-Berstett, Goxwiller,

Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg y Zellwiller.

Envasado en la zona geográfica

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones del Decreto n.º 55-673, de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, con exclusión de cualquier otro tipo de botella.

Desde la Ley de 5 de julio de 1972, los vinos se embotellan obligatoriamente en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin, en flautas del tipo «Vin du Rhin», descritas en el Decreto de 1955.

Indicación de la añada

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La indicación de la añada deberá figurar junto con el nombre de la denominación en las declaraciones de cosecha y de existencias, en los documentos de acompañamiento, en los anuncios, en los prospectos, las etiquetas, las facturas o los envases de cualquier tipo.

Nombre en uso

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con uno de los nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión.

Queda prohibida la mención de dos o más nombres en uso en una misma etiqueta.

Los nombres en uso son los siguientes:

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot gris

Riesling

Menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) deberán presentar, obligatoriamente:

- la indicación de la añada;
- y uno de los nombres en uso.

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se reivindica una de las 51 Denominaciones de Origen Controladas «Alsace Grand Cru – lugar en cuestión», con excepción de las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), que se presentan bajo dicha denominación, no podrán ser ofertadas al público, expedidas, puestas a la venta ni vendidas, a menos que el contenido de azúcar, tal como se define en la normativa europea, se indique claramente en la publicidad, los prospectos, las etiquetas, las facturas y los envases, del tipo que fueren.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre 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 370/07)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alsace grand cru Florimont»

PDO-FR-A0298-AM02

Fecha de la comunicación: 20.7.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Mención complementaria

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones se añaden los siguientes nombres en uso: «Sylvaner» y «Pinot noir», así como las variedades correspondientes, respectivamente: «Sylvaner B» y «Pinot noir N».

Se añade el nombre en uso «Sylvaner» para corregir un error por omisión en la primera versión del pliego de condiciones. Esa primera versión precisa, en el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b), que las variedades autorizadas «podrán vinificarse y comercializarse bajo sus denominaciones respectivas», pero el nombre en uso correspondiente no se había incluido en la lista de posibles nombres en uso. Una decisión nacional, anterior a la aprobación de la primera versión del pliego de condiciones, había añadido la variedad de uva Sylvaner B a la lista de variedades autorizadas para la producción de los vinos de la denominación de origen «Alsace grand cru Zotzenberg», teniendo en cuenta las costumbres locales y la reputación de estos vinos.

Se añade el nombre en uso «Pinot noir» en el pliego de condiciones, ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru». Esta solicitud de reconocimiento de un vino tinto se basa en la anterioridad, la reputación y las características de los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N producidas en las parcelas delimitadas para dichas denominaciones «Alsace grand cru». La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos.

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones, en el caso de las variedades de uva Muscat à petits grains correspondientes al nombre en uso «Muscat», se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) para corregir un error por omisión en la versión anterior del pliego de condiciones.

Esto no implica una modificación del documento único.

2. Tipos de producto

En el capítulo I, sección III del pliego de condiciones, se ha modificado el texto para indicar que las denominaciones de origen controladas a que se refiere el presente pliego de condiciones ya no están exclusivamente reservadas a los vinos blancos tranquilos.

Las denominaciones de origen controladas «Alsace grand cru», reservadas a los vinos blancos y tintos tranquilos, se mencionan por su nombre («Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»).

Esta modificación no afecta al documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Zona geográfica

En el capítulo I, sección IV, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade un apartado para hacer referencia a las fechas de validación de la zona geográfica por el comité nacional competente del INAO e indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. De este modo, se suprimen los municipios de Kientzheim y Sigolsheim, ya que su territorio está ahora vinculado al municipio de Kaysersberg Vignoble.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona geográfica.

En el apartado 1 se añaden también las frases siguientes:

«Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente».

Estos cambios implican la modificación del punto 6 del documento único.

4. Zona parcelaria delimitada

En el capítulo I, sección IV, apartado 2 del pliego de condiciones:

- en el primer apartado, con el fin de corregir un error por omisión, se añade la información «6 y 7 de septiembre de 2006», que corresponde a una fecha de aprobación de la zona parcelaria por el comité nacional competente;
- en el segundo apartado, se modifica la redacción para tener en cuenta los cambios de nombre de los municipios efectuados en la sección IV, apartado 1;
- se actualiza la columna «Municipios» de la tabla, a efectos de correspondencia con los nombres de los municipios recogidos en la sección IV, apartado 1.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

5. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, sección IV, apartado 3 del pliego de condiciones, se modifica un apartado para indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. Así pues, se suprime el nombre del municipio de Kaysersberg y se añade el nombre del municipio de Kaysersberg Vignoble, con la información de que dicho municipio se mantiene en parte únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona de proximidad inmediata.

Estos cambios implican la modificación del punto 9 del documento único.

6. Encepamiento

En el capítulo I, sección V, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se añaden las frases «- en el caso de los vinos blancos:» y «- en el caso de los vinos tintos: de la variedad de uva Pinot noir N», ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru». La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos. Es también la única variedad autorizada para la producción de vino tinto de la denominación de origen «Alsace».

En la sección V, apartado 1, letras a), b) y e) y en la sección V, apartado 2, letra b), se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

7. **Densidad de plantación**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se añaden las siguientes frases: «En el caso de la producción de vino blanco» y «En el caso de la producción de vino tinto» para distinguir las densidades mínimas de plantación en función del color de los vinos. Se indican estas densidades para las denominaciones que pueden producir vinos tintos.

Estas adiciones no afectan al documento único.

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se ha especificado la fecha efectiva de aplicación de la norma relativa a la posibilidad de adaptar la densidad mediante descepa: «25 de octubre de 2011», en sustitución de la redacción «en la fecha de homologación del presente pliego de condiciones».

Este cambio implica la modificación del punto 5 del documento único.

8. **Norma de poda**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, en el caso de los vinos blancos, se suprime la norma relativa al número de yemas francas por metro cuadrado de superficie de suelo, que difería en función de las variedades de uva, en favor de una norma única de 18 yemas francas por cepa.

Esta modificación permite armonizar la redacción de los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen alsacianas y simplificar los métodos de control.

Se modifica el punto 5 del documento único.

Se añade «En el caso de los vinos blancos,» al principio de la frase, debido a la tramitación a escala nacional de una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

Se añade la norma de poda para los vinos tintos, que establece un máximo de 14 yemas francas por cepa; inferior al autorizado para la producción de vinos blancos. Esta norma favorece la coherencia con los rendimientos y la producción de uvas de calidad.

Estas últimas modificaciones no afectan al documento único.

9. **Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se modifica el método de medición de la altura del follaje en espaldera.

Estas modificaciones permiten comprobar la altura del follaje durante el periodo de vegetación, mientras que antes solo era posible mediante una obligación de medios.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. **Carga máxima media por parcela**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra d) del pliego de condiciones, el valor de la carga máxima media por parcela se reduce para los vinos blancos, pasando de 10 000 a 8 500 kilogramos por hectárea, en consonancia con la disminución de los rendimientos de estos vinos.

Se ha fijado un valor para los vinos tintos inferior al establecido para los vinos blancos, en consonancia con los rendimientos de estos vinos.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

11. **Madurez de las uvas y grado alcohólico volumétrico natural mínimo**

En el capítulo I, sección VII, apartado 2, letra a) del pliego de condiciones, se ha modificado la tabla para tener en cuenta la solicitud de reconocimiento para los vinos tintos tranquilos tramitada a escala nacional para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

Para estas denominaciones de vinos tintos «Alsace grand cru» se ha establecido el contenido mínimo en azúcar de las uvas en el momento de la vendimia y su grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

Estas indicaciones no afectan al documento único.

En el caso de los vinos blancos, los valores mínimos relativos al contenido en azúcar de las uvas se han incrementado en 2 o 3 gramos por litro de mosto con el fin de respetar la misma diferencia del 1 % vol. con los valores de cada grado alcohólico volumétrico natural mínimo, como en la versión anterior del pliego de condiciones. El organismo de defensa y gestión ha optado por utilizar el valor de 17 gramos de azúcar por 1 % vol. para los vinos blancos con el fin de calcular la transformación de los gramos de azúcar en alcohol, mientras que en la versión inicial del pliego de condiciones se utilizaba el valor de 16,83 gramos. El citado valor de 17 gramos fue el recomendado por el comité nacional competente del INAO al elaborar la primera versión de los pliegos de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

12. **Rendimiento**

En el capítulo I, sección VIII, apartados 1 y 2 del pliego de condiciones, se han reducido los rendimientos y los rendimientos límite, permitiendo así un mayor control cualitativo en el caso de los vinos blancos y los vinos blancos con la mención «Vendanges tardives», en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia.

El punto 5 del documento único se ha modificado en lo que respecta a los rendimientos máximos (rendimientos límite).

Se añade «Vinos blancos» en el caso de los vinos sin mención, ya que se ha tramitado a escala nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

El rendimiento y el rendimiento límite para los vinos tintos se han fijado en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia y, por tanto, en valores más bajos para estas denominaciones de «grand cru».

Estas últimas modificaciones no afectan al documento único.

13. **Fermentación maloláctica, contenido en azúcares fermentables en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se establece que la fermentación maloláctica se ha completado en el caso de los vinos tintos.

Para garantizar el control de esta norma, se ha fijado un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro en la fase de envasado.

En la sección IX, apartado 1, letra d), se establece un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 2 gramos por litro, tras la fermentación en el caso de los vinos tintos.

No se modifica el documento único.

14. **Prohibición del aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra e) del pliego de condiciones, se precisa que los vinos tintos no son objeto de ningún enriquecimiento. Esta restricción aplicable a la elaboración es coherente con la delimitación de las parcelas destinadas a la producción de uvas, la densidad mínima de plantación, las normas de poda y los bajos valores de los rendimientos.

No se modifica el documento único.

15. Capacidad de vinificación

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra g) del pliego de condiciones, se ha reducido el coeficiente de cálculo de la capacidad de vinificación.

La relación entre el volumen de la cosecha anterior y la capacidad de vinificación no tiene por qué ser tan alta.

Esta modificación no afecta al documento único.

16. Fecha de crianza y comercialización destinada al consumidor en el caso de los vinos tintos

En el capítulo I, sección IX, apartado 2 del pliego de condiciones, se fija un periodo mínimo de crianza para los vinos tintos hasta el 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia. Los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N, procedentes de estos territorios, precisan un tiempo mínimo de crianza para que sus características se expresen adecuadamente.

En el capítulo I, sección IX, apartado 5, letra a), se indica que, al final del periodo de crianza, los vinos tintos solo pueden ser objeto de una comercialización destinada al consumidor a partir del 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

Esto no implica una modificación del documento único.

17. Control de los lotes envasados

En el capítulo I, sección IX, apartado 3, letra b) del pliego de condiciones, se suprime la norma relativa a la conservación de botellas de control para los lotes envasados.

Esta norma es una medida de controlabilidad cuya inclusión se aplaza en el plan de control.

Esta modificación no afecta al documento único.

18. Almacenamiento de vinos envasados

En el capítulo I, sección IX, apartado 4 del pliego de condiciones, se precisan las características del lugar de almacenamiento de los vinos envasados.

Esto permite a los operadores comprender mejor esta norma y facilita su control.

Esta modificación no afecta al documento único.

19. Factores humanos que contribuyen al vínculo con la zona geográfica

En el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, se modifica el texto para tener en cuenta el reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»:

- en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Hengst», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 500 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.
- en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 000 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.

En la sección X, apartado 1, letra b), se suprime la información relativa a que el reconocimiento de estas dos denominaciones de origen está basado en las variedades blancas y se añaden las palabras «en el caso de los vinos blancos» cuando resulte necesario a efectos de garantizar la comprensión del texto.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

Se añaden las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones. Estas adiciones no afectan al documento único.

20. Descripción del (de los) vino(s)

En el capítulo I, sección X, apartado 2 del pliego de condiciones, se añade una descripción relativa al aspecto visual de los vinos blancos, con el fin de establecer sus características de la mejor forma posible.

En relación con los 2 primeros tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado».

En relación con los 2 últimos tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar».

Se modifica el punto 4 del documento único.

Se añade la descripción de las principales características organolépticas de los vinos tintos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr».

Estas descripciones no modifican el documento único.

21. Vínculo con la zona geográfica

En el capítulo I, sección X, apartado 3 del pliego de condiciones, en el caso de la denominación de origen «Alsace grand cru Hengst», la información sobre el vínculo entre el origen geográfico y las características de los vinos, que también puede aplicarse a los vinos tintos de esta denominación, se completa con información específica para los vinos tintos.

No se modifica el documento único.

22. Medidas transitorias

En el capítulo I, sección XI, apartado 2 del pliego de condiciones, y en aras de garantizar la coherencia con el capítulo I, sección VI, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se reduce el número máximo de yemas francas por cepa.

Esta modificación no afecta al documento único.

23. Indicación obligatoria del contenido de azúcar en el etiquetado y otros soportes informativos en el caso de los vinos blancos

En el capítulo I, sección XII, apartado 2, letra d) del pliego de condiciones, se añade un nuevo texto, en calidad de sustitución, para hacer obligatoria la mención actualmente facultativa al contenido de azúcar, tal como se define en el Reglamento europeo 2019-33.

Esta indicación ofrece una mayor transparencia a los consumidores con respecto al tipo de vino.

Esta nueva norma no se aplica a los vinos que llevan las menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles).

Se completa el punto 9 del documento único.

En la sección XII, apartado 2, la que antes era la letra d), pasa a ser la letra e).

Esta modificación no afecta al documento único.

24. Declaración previa de asignación de parcelas

En el capítulo II, sección I, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade una aclaración sobre las normas relativas a la declaración previa de asignación de parcelas presentada por el operador ante el organismo de defensa y gestión de las denominaciones de origen «Alsace grand cru» en caso de renuncia por su parte a la producción en el marco de dicha denominación.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Alsace grand cru Florimont

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

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

1.

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos blancos.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 12,5 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 11 %, en el caso de las demás variedades. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no debe superar el 15 %, en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G, y el 14 %, en el caso de los vinos elaborados con otras variedades de uva de vinificación.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Son vinos blancos de guarda por excelencia que se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. El nombre de la denominación puede completarse con nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión. Presentan una gran materia, complejidad y potencia aromática, con infinitud de matices. De gran permanencia en boca, adquieren una mayor complejidad con el paso del tiempo.

Se distinguen: - los vinos secos, minerales; - los vinos aromáticos, afrutados, grasos, ricos: Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado.

Características analíticas generales

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

2. Denominación completada con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 16 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 14,5 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Vendanges tardives» (vendimias tardías) suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas, con notas finales frescas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

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

3. Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 18,2 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 16,4 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) son vinos más concentrados y potentes que, a menudo, presentan aromas de pasta de frutas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Sistemas de conducción: Densidad de plantación

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 500 cepas por hectárea.

Las vides no pueden presentar una separación entre hileras superior a 2 metros.

Las viñas presentan una separación entre hileras de entre 0,75 metros como mínimo y 1,50 metros como máximo.

A partir del 25 de octubre de 2011, el descepado dentro de una parcela no puede dar lugar a una separación entre las hileras más anchas superior a 3 metros.

2. Sistemas de conducción: Norma de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 18 yemas francas por cepa.

3. Recolección

Práctica de cultivo

Los vinos se elaboran con uvas recogidas a mano.

4. Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Práctica enológica específica

El aumento del grado alcohólico volumétrico natural medio mínimo no podrá superar:

el 0,5 % vol., en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G;

el 1,5 % vol., en el caso de los vinos de otras variedades.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

5. Elaboración

Restricción aplicable a la elaboración

Queda prohibido el uso de virutas de madera.

6. Crianza de los vinos

Práctica enológica específica

Los vinos se someten a crianza como mínimo hasta el 1 de junio del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) serán objeto de crianza, como mínimo, hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia.

5.2. Rendimientos máximos

1. Rendimiento límite - Denominación completada o no con «Vendanges tardives» (vendimias tardías)

60 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento límite - Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

48 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim y Zellenberg.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble, únicamente para el territorio de los municipios delegados de Kientzheim y Sigolsheim.

— Departamento de Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett y Wolxheim.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. Variedades de uva de vinificación

Gewürztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains blancs B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Moscatel, moscato

Pinot gris G

Riesling B

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

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Florimont» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Sus características climáticas y la fuerza de sus margas calcáreas hacen de Florimont un vino fino temprano y cálido que produce vinos potentes y de gran finura. Su acidez es estructurante.

Las excelentes condiciones climáticas del final de la temporada, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite que los vinos mejoren.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y son los vinos más valorados de la denominación de origen controlada «Alsace».

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, elaboración y crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Sultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val y Zimmerbach.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble, para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

— Departamento de Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg y Zellwiller.

Invasado en la zona geográfica

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Invasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones del Decreto n.º 55-673, de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, con exclusión de cualquier otro tipo de botella.

Desde la Ley de 5 de julio de 1972, los vinos se embotellan obligatoriamente en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin, en flautas del tipo «Vin du Rhin», descritas en el Decreto de 1955.

Indicación de la añada

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La indicación de la añada deberá figurar junto con el nombre de la denominación en las declaraciones de cosecha y de existencias, en los documentos de acompañamiento, en los anuncios, en los prospectos, las etiquetas, las facturas o los envases de cualquier tipo.

Nombre en uso

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con uno de los nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión.

Queda prohibida la mención de dos o más nombres en uso en una misma etiqueta.

Los nombres en uso son los siguientes:

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot gris

Riesling

Menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) deberán presentar, obligatoriamente:

- la indicación de la añada;
- y uno de los nombres en uso.

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se reivindica una de las 51 Denominaciones de Origen Controladas «Alsace Grand Cru – lugar en cuestión», con excepción de las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), que se presentan bajo dicha denominación, no podrán ser ofertadas al público, expedidas, puestas a la venta ni vendidas, a menos que el contenido de azúcar, tal como se define en la normativa europea, se indique claramente en la publicidad, los prospectos, las etiquetas, las facturas y los envases, del tipo que fueren.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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

(2022/C 370/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Íslenskt lambakjöt»

N.º UE: PDO-IS-2636 – 28.9.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s) [de DOP o IGP]

«Íslenskt lambakjöt»

2. Estado miembro o tercer país

Islandia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1 Carne fresca (y sus despojos)

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

«Íslenskt lambakjöt» es el nombre que recibe la carne de los corderos islandeses de raza pura nacidos, criados y sacrificados en la isla de Islandia, en el océano Atlántico Norte. Las canales vaciadas pesan entre 15 y 17 kg entre los 4 y 6 meses, edad a la que se sacrifican todos los corderos. La carne es de color rojo oscuro, tierna y con sabor a caza. El cordero puede comercializarse en canales enteras o cortes primarios (cuarto delantero, costillar, filete, pierna, chuletas, morcillos, etc.), frescos o congelados.

Las principales características diferenciadoras del «Íslenskt lambakjöt» son:

- Sabor: a caza.
- Porcentaje de carne afectada por el estrés: 1-2 % con más del 5,8 % de pH 24.
- La carne es poco dura y los músculos de la espalda tiernos.
- Proporción de ácidos grasos omega-3 en fosfolípidos: 16 %.
- Cantidad de músculo que no contiene fosfolípidos: 1 % del peso del músculo.
- Cantidad elevada de vitaminas B y hierro (véase el cuadro siguiente).

Corte	Comestible%	Kcal	Proteína g/100g	Grasa g/100 g	Vitamina B-1 (mg/100 g)	Vitamina B-2 (mg/100 g)	Hierro mg/100 g	Zinc mg/100 g
Cuarto delantero	76	283	15,1	25,1	0,2	0,3	1	3
Costillar	78	335	15,8	30,6	0,1	0,2	1	2
Filete	100	142	21,5	6,2	0,2	0,3	2	2

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Pierna	64	174	19,2	10,9	0,2	0,3	2	3
Chuletas	69	315	16,6	28	0,1	0,3	2	2
Morcillos	76	171	17,9	11,1	0,2	0,3	2	3

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

Los corderos pastan en prados o pastizales cultivados desde la primavera hasta el otoño. Los corderos recién nacidos se alimentan normalmente en prados cultivados hasta que los pastos silvestres se consideran aptos para el pastoreo. La mayoría de las ovejas se llevan a los pastizales silvestres entre dos y cuatro semanas después del período de parición. Los pastos silvestres que se utilizan para el pastoreo de verano en Islandia están situados en tierras pertenecientes a explotaciones agrícolas o en pastizales. Por lo tanto, todos los piensos proceden en su totalidad de la zona geográfica.

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

Todas las fases deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

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

—

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

El organismo de comercialización del cordero de Islandia (*Icelandic Lamb Marketing Board*) ofrece material promocional común, con la siguiente marca colectiva: «*Icelandic Lamb Roaming Free Since 874*» [Cordero islandés, en libertad desde el año 874].



Tanto el logotipo como el material promocional son **opcionales**.

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

La zona geográfica es la isla de Islandia en el océano Atlántico Norte.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La ganadería ovina tiene una larga y rica tradición cultural en Islandia. Muchos creen que, sin ovejas, Islandia habría sido inhabitable para los colonos hace muchos siglos. Las ovejas servían de sustento a la nación: generación tras generación sus carnes han alimentado a sus gentes, y su lana y pieles las han protegido del frío. Uno de los mejores ejemplos de la cocina tradicional islandesa es la sopa de carne de cordero, que anteriormente se servía los domingos o como algo especial, pero que ahora se considera un plato común del día a día. El patrimonio culinario de Islandia está interrelacionado con la ganadería ovina y los productos procedentes de la oveja y el cordero.

Los factores que influyen en el crecimiento y la salud de las ovejas son el valor nutritivo de los alimentos, la capacidad para comer y la utilización de los alimentos. La larga tradición de la ganadería ovina se ha ido transmitiendo generación tras generación en la isla, y ha dado lugar a un elevado nivel de gestión de los rebaños y de los métodos de pastoreo.

Durante la temporada de invierno, los agricultores islandeses mantienen bajo techo a las ovejas adultas alimentadas en invierno debido a las condiciones meteorológicas. Se alimentan de heno que los agricultores recogen durante el verano. El período de parición comienza entre finales de abril y principios de mayo y dura hasta principios de junio.

Los corderos pastan en prados o pastizales cultivados desde la primavera hasta el otoño. Los corderos recién nacidos se alimentan normalmente en prados cultivados hasta que los pastos silvestres se consideran aptos para el pastoreo. La mayoría de las ovejas se llevan a los pastizales silvestres entre dos y cuatro semanas después del período de parición. Los pastos silvestres que se utilizan para el pastoreo de verano en Islandia están situados en tierras pertenecientes a explotaciones agrícolas o en pastizales. Por lo tanto, todos los piensos proceden en su totalidad de la zona geográfica.

Los pastizales se llevan utilizando para el pastoreo del ganado desde la colonización de Islandia. La mayoría de estas tierras se encuentran en las zonas medias altas, principalmente porque los corderos que se alimentan allí suelen tener un ritmo de crecimiento más rápido. Aunque los pastos silvestres que se utilizan para el pastoreo de verano en Islandia por lo general resultan muy diferentes, la vegetación de las zonas altas suele ser más rica en proteínas, y este es uno de los factores que contribuyen a dicho ritmo de crecimiento acelerado. Por lo tanto, el ritmo de crecimiento de los corderos en las zonas bajas es, en general, más lento que el de los corderos que pastan en las zonas altas, alimentándose de la vegetación que acaba de brotar, especialmente a principios y mediados del verano, pero sus ritmos de crecimiento se igualan a finales de agosto.

A principios de septiembre, el ritmo de crecimiento de los corderos en los pastos silvestres empieza a disminuir. Si para entonces no han alcanzado un tamaño adecuado para el sacrificio, se puede incrementar su potencial de crecimiento colocándolos en zonas cultivadas, es decir, en praderas cultivadas o zonas de forrajes verdes, durante unas dos a seis semanas. En estos casos, los corderos siempre tienen acceso a otras zonas de pastoreo complementarias. Con este proceso se pretende conseguir el peso deseado de la canal en otoño y promover una mejor clasificación cuantitativa en los mataderos.

Los ganaderos recogen las ovejas de los pastizales y pastos silvestres en otoño en un proceso que puede durar hasta una semana, dependiendo de la ubicación geográfica y es una tradición tan antigua como la colonización de Islandia. Desde la época de la colonización, los ganaderos de cada comarca se han unido para reunir a las ovejas de los pastizales y terrenos de propiedad privada en un recinto comunal. Una vez reunidas, se hace una clasificación de las ovejas, y los propietarios o representantes de cada rebaño las llevan de vuelta a sus respectivas granjas.

Los corderos pastan principalmente en zonas más fértiles, prados y páramos, y descansan en zonas más accidentadas. La vegetación está formada por plantas bajas y hay relativamente pocas especies de árboles. La selección de plantas por parte de los corderos cambia con las temporadas, en función de la madurez de las plantas. La mayor parte de las ovejas islandesas buscan plantas como la guija de playa, la zarza de piedra, la angélica, la *Chamaenerion latifolium* y la rodiola. Algunas variedades de pasto, ciperáceas (*Cyperaceae*) y helechos (*Pteridophyta*) muy buscados por las ovejas son la *Deschampsia alpina*, la hierba fina, la agróstide estolonífera, la poa alpina, la festuca roja y la *Luzula multiflora*. Entre las plantas con flor populares y que son muy apreciadas por las ovejas de pasto, se encuentran la bartsia alpina, la ruda alpina, el geranio de bosque, la silene musgo, la clavelina de mar, el galio nórdico, la acedera (*Rumex longifolius*), la saxífraga (*Saxifraga hirculus*), etc. Los árboles y arbustos islandeses de los que se alimentan las ovejas en verano son, por ejemplo, el serbal de los cazadores, el epibolio de montaña, el *Salix lanata* y el sauce con hoja de té. Los nutritivos pastos silvestres y el heno reducen la necesidad de forraje, y, además, la diversidad de la vegetación disponible para el pastoreo es amplia. El clima frío de Islandia reduce la necesidad de utilizar plaguicidas en la producción de alimentos en las mismas cantidades que en muchos otros países. Estos factores son de gran importancia para la producción de «Íslenskt lambakjöt».

Los resultados del proyecto europeo sobre el cordero, FAIR CT96-1768 (OVAX) *Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations*, incluían una comparación del método de producción islandés del cordero con los métodos de producción de otros cinco países europeos. Los representantes de todos los países participantes consideraron que la «Íslenskt lambakjöt» era la más tierna de todas las carnes. Esto también se confirmó mediante mediciones de las características físicas de la carne examinada. La edad en el momento del sacrificio, además de la cantidad y solubilidad térmica del colágeno explican parte de esta diferencia. Además, se consideró que otro factor era la diferencia en la fibra muscular entre los ganados. Los resultados también indicaban que las principales características distintivas del «Íslenskt lambakjöt» eran las siguientes:

- Sabor a caza.
- Bajo porcentaje de carne afectada por el estrés (1-2 % con más del 5,8 % de pH 24).
- La carne es poco dura y los músculos de la espalda tiernos.
- Mayor porcentaje de ácidos grasos omega-3. La proporción de ácidos grasos omega-3 en fosfolípidos en los músculos de los corderos islandeses se ha registrado en un 16 % y la cantidad de músculo que no contiene fosfolípidos es del 1 % del peso del músculo.
- Gran cantidad de vitaminas B y hierro.

Las características del «Íslenskt lambakjöt» consisten sobre todo en una carne muy tierna y el sabor a caza. La palatabilidad de la «Íslenskt lambakjöt» se debe al hecho de que los corderos pacen libremente en pastizales silvestres delimitados y a que crecen en el medio natural y salvaje de Islandia, donde se alimentan de hierba y otras plantas.

En un estudio comparativo entre corderos de seis países europeos (Inglaterra, Islandia, España, Francia, Italia y Grecia), se constató que el «Íslenskt lambakjöt» es más rico que los demás tipos de cordero, en términos de cantidad y porcentaje de ácidos grasos omega-3.

Esto puede deberse a la composición de ácidos grasos del forraje y de la vegetación para el pastoreo, que influye en el porcentaje de ácidos grasos omega-3 tanto en las capas de grasa como en los músculos de los corderos. El clima de Islandia es uno de los factores que explican el elevado porcentaje de ácidos grasos. Islandia se extiende a las regiones árticas y subárticas. En las zonas bajas del sur y sudeste, y en algunas zonas interiores del norte y el este del país, tiene un clima subártico, en el que la temperatura media se sitúa en torno y por encima de 10 °C en julio, y por encima de -3 °C en enero. Las zonas altas del país, y la mayoría de las demás zonas bajas, cuentan con un clima ártico, con temperaturas medias en julio por debajo de 10 °C y temperaturas medias en enero por debajo de -3 °C. Las precipitaciones anuales en las zonas bajas se sitúan entre 400 y 2 000 mm. Islandia tiene los mayores glaciares situados fuera de las regiones polares y, en algunos lugares, los glaciares de salida se extienden hasta las zonas bajas. Los bajos niveles de contaminación, el aire limpio y la abundancia del espacio vital influyen en las condiciones de Islandia para la cría de ovinos, al igual que la baja contaminación de los pastizales, el buen trato y las condiciones de vida de los animales. La hierba de la que se alimentan es rica en ácido omega-3 linolénico y vitamina E. Además, se ha demostrado que los corderos islandeses no sufren estrés antes ni durante el sacrificio, lo que garantiza unos niveles de acidez muy bajos en la carne.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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



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

ES