



### Sumario

#### IV Información

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

###### Comisión Europea

2022/C 390/01	Tipo de cambio del euro — 10 de octubre de 2022 .....	1
2022/C 390/02	Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para el uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH) [Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006] <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 390/03	Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1 de noviembre de 2022 [publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión] .....	3

#### V Anuncios

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

###### Comisión Europea

2022/C 390/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10887 – INEOS / SINOPEC / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	4
2022/C 390/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10888 – INEOS / SINOPEC / INEOS STYROLUTION ADVANCED MATERIALS) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	6
2022/C 390/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10922 – INTERPARKING SERVIZI / GKSD / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	8

## OTROS ACTOS

### **Comisión Europea**

2022/C 390/07	Publicación de una comunicación de 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 .....	10
2022/C 390/08	Publicación de una comunicación de 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 .....	22
2022/C 390/09	Publicación de una comunicación de 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 390/10	Publicación de una comunicación de 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 .....	44

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

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

10 de octubre de 2022

(2022/C 390/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	0,9697	CAD	dólar canadiense	1,3312
JPY	yen japonés	141,16	HKD	dólar de Hong Kong	7,6120
DKK	corona danesa	7,4384	NZD	dólar neozelandés	1,7369
GBP	libra esterlina	0,87730	SGD	dólar de Singapur	1,3939
SEK	corona sueca	10,9502	KRW	won de Corea del Sur	1 384,26
CHF	franco suizo	0,9680	ZAR	rand sudafricano	17,5866
ISK	corona islandesa	139,90	CNY	yuan renminbi	6,9344
NOK	corona noruega	10,3378	HRK	kuna croata	7,5280
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 872,51
CZK	corona checa	24,521	MYR	ringit malayo	4,5091
HUF	forinto húngaro	428,20	PHP	peso filipino	57,197
PLN	esloti polaco	4,8655	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9400	THB	bat tailandés	36,810
TRY	lira turca	18,0131	BRL	real brasileño	5,0328
AUD	dólar australiano	1,5360	MXN	peso mexicano	19,3588
			INR	rupia india	79,9678

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

**Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para el uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH)**

[Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 <sup>(1)</sup>]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 390/02)

**Decisión por la que se concede una autorización**

Referencia de la Decisión <sup>(1)</sup>	Fecha de la Decisión	Nombre de la sustancia	Titular de la autorización	Número de la autorización	Uso autorizado	Fecha de expiración del período de revisión	Motivos de la Decisión
C(2022) 6922	4 de octubre de 2022	4-(1,1,3,3-tetrametilbutil)fenol, etoxilado (4- <i>terc</i> -OPnEO) N.º CE: -, N.º CAS: -	BioMérieux SA, Chemin de l'Orme, 69280 Marcy-l'Etoile, Francia	REACH/22/28/0	Uso industrial por sus propiedades de detergente no iónico consistente en la formulación de reactivos para aplicaciones moleculares para preparación y ensayo <i>in vitro</i>	4 de enero de 2033	De conformidad con el artículo 60, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006, las ventajas socioeconómicas compensan los riesgos derivados para la salud humana o el medio ambiente del uso de la sustancia y no hay sustancias o tecnologías alternativas adecuadas.
				REACH/22/28/1	Uso industrial por sus propiedades de detergente no iónico con el fin de controlar la cantidad de reacciones no específicas en la formulación de reactivos <i>in vitro</i> para inmunoensayos clínicos e industriales <i>in vitro</i>	4 de enero de 2033	
				REACH/22/28/2	Uso industrial por sus propiedades de detergente no iónico, usado para la extracción de material biológico que posteriormente es formulado y recubierto en artículos destinados a aplicaciones para ensayos clínicos e industriales <i>in vitro</i>	4 de enero de 2025	

<sup>(1)</sup> La Decisión está disponible en el sitio web de la Comisión Europea: Autorización (europa.eu).

<sup>(1)</sup> DO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

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

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

(2022/C 390/03)

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

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior está publicado en el DO C 367 de 26.9.2022, p. 11.

Del	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2022	...	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	0,00	<b>1,49</b>	6,95	<b>1,49</b>	<b>1,90</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	0,26	<b>13,13</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	7,17	<b>1,49</b>	7,97	<b>1,88</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	1,76	
1.10.2022	31.10.2022	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	0,00	<b>1,03</b>	6,95	<b>1,03</b>	<b>1,45</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	0,26	<b>11,15</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	7,17	<b>1,03</b>	6,58	<b>1,55</b>	<b>1,03</b>	<b>1,03</b>	1,76	
1.9.2022	30.9.2022	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	0,00	<b>0,71</b>	<b>6,95</b>	<b>0,71</b>	<b>1,12</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	0,26	<b>9,23</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	7,17	<b>0,71</b>	6,58	<b>1,22</b>	<b>0,71</b>	<b>0,71</b>	1,52	
1.8.2022	31.8.2022	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	0,00	<b>0,38</b>	5,73	<b>0,38</b>	<b>0,81</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	0,26	7,67	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	5,81	<b>0,38</b>	5,10	<b>0,82</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	1,19	
1.7.2022	31.7.2022	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	0,00	<b>0,02</b>	5,73	<b>0,02</b>	<b>0,44</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	0,26	6,24	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	5,81	<b>0,02</b>	5,10	<b>0,50</b>	<b>0,02</b>	<b>0,02</b>	1,19	
1.6.2022	30.6.2022	<b>-0,19</b>	<b>-0,19</b>	0,00	<b>-0,19</b>	4,85	<b>-0,19</b>	<b>0,24</b>	<b>-0,19</b>	<b>-0,19</b>	<b>-0,19</b>	<b>-0,19</b>	<b>-0,19</b>	0,26	6,24	<b>-0,19</b>	4,88	<b>-0,19</b>	4,40	<b>0,22</b>	<b>-0,19</b>	<b>-0,19</b>	1,02						
1.5.2022	31.5.2022	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	0,00	<b>-0,35</b>	<b>4,85</b>	<b>-0,35</b>	<b>0,08</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	0,26	5,40	<b>-0,35</b>	4,06	<b>-0,35</b>	3,38	<b>0,08</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>0,86</b>						
1.4.2022	30.4.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	<b>0,00</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>4,66</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	3,42	-0,49	3,38	<b>-0,01</b>	-0,49	-0,49	0,66
1.3.2022	31.3.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	<b>4,00</b>	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>4,02</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,85	-0,49	2,74	<b>-0,04</b>	-0,49	-0,49	0,66
1.2.2022	28.2.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	<b>3,29</b>	-0,49	<b>-0,03</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	3,17	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,04	-0,49	2,74	<b>-0,05</b>	-0,49	-0,49	<b>0,66</b>
1.1.2022	31.1.2022	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,00</b>	<b>-0,49</b>	<b>2,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,01</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	0,26	2,38	<b>-0,49</b>	1,21	<b>-0,49</b>	2,27	<b>-0,03</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,51</b>						

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

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una concentración**

**(Asunto M.10887 – INEOS / SINOPEC / JV)**

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

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

(2022/C 390/04)

1. El 30 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- INEOS AG («INEOS», Suiza).
- China Petroleum and Chemical Corporation («SINOPEC», China), empresa pública.
- Ineos Sinopec HDPE (Tianjin) Limited [«INEOS Sinopec HDPE (Tianjin)», China], empresa en participación de nueva creación, bajo el control de INEOS y SINOPEC.

INEOS y SINOPEC 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 INEOS Sinopec HDPE (Tianjin).

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:

- INEOS es un conglomerado de propiedad privada que produce una serie de productos químicos, por ejemplo, productos petroquímicos, productos químicos especializados y productos petrolíferos.
- SINOPEC es un grupo petroquímico y petrolero con sede en Pekín.

3. Las actividades empresariales de INEOS Sinopec HDPE (Tianjin) serán las siguientes: promover, construir y explotar una fábrica de polietileno de alta densidad en la República Popular China

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

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

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

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.10887 – INEOS / SINOPEC / JV

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

---

**Notificación previa de una concentración****(Asunto M.10888 – INEOS / SINOPEC / INEOS STYROLUTION ADVANCED MATERIALS)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 390/05)

1. El 30 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- INEOS AG («INEOS», Suiza).
- China Petroleum and Chemical Corporation («SINOPEC», China), empresa pública.
- INEOS Styrolution Advanced Materials (Ningbo) Pte Ltd («INEOS Styrolution Advanced Materials», China), empresa en participación de nueva creación, bajo el control de INEOS y SINOPEC.

INEOS y SINOPEC 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 INEOS Styrolution Advanced Materials.

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:

- INEOS es un conglomerado de propiedad privada que produce una serie de productos químicos, por ejemplo, productos petroquímicos, productos químicos especializados y productos petrolíferos.
- SINOPEC es un grupo petroquímico y petrolero con sede en Pekín.

3. Las actividades de INEOS Styrolution Advanced Materials serán las siguientes: promover, construir y explotar una fábrica de polietileno de alta densidad en la República Popular China

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 <sup>(2)</sup>, 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.10888 – INEOS / SINOPEC / INEOS STYROLUTION ADVANCED MATERIALS

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

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

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.10922 – INTERPARKING SERVIZI / GKSD / JV)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 390/06)

1. El 3 de octubre de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Interparking Servizi S.r.l. («Interparking», Italia), bajo el control de Ageas Group.
- GKSD S.r.l. («GKSD», Italia), bajo el control de GK Group.

Interparking y GKSD 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 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:

- Interparking se dedica a la gestión de aparcamientos de pago en Italia.
- GKSD presta servicios de gestión y consultoría de proyectos en varios sectores, por ejemplo, asistencia sanitaria, construcción, seguimiento, asesoramiento, evaluación de seguros y asesoramiento en materia jurídica y fiscal. En la actualidad, GKSD solo tiene actividades en Italia.

3. Las actividades de la empresa en participación de nueva creación serán las siguientes: la empresa en participación gestionará y explotará un aparcamiento recientemente construido situado en la región de Milán y actualmente propiedad de Policlinico San Donato S.p.A. («PSD»).

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 <sup>(2)</sup>, 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.10922 – INTERPARKING SERVIZI / GKSD / JV

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

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

Fax +32 22964301

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

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

Dirección postal:

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

---

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de 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 390/07)

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

## COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«Alsace grand cru Wineck-Schlossberg»****PDO-FR-A0633-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.

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

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.

### 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 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 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 Wineck-Schlossberg

#### 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 del Gewurztraminer Rs y del Pinot gris G y del 11 % en el caso de las demás variedades. Tras el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico, los vinos no superarán un grado alcohólico volumétrico total del 15 % en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G y del 14 % en el caso de los vinos procedentes de otras variedades.

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 uno de los 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 diversos 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 del Gewurztraminer Rs y del 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 del Gewurztraminer Rs y del 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 % en el caso de los vinos de las variedades gewurztraminer B y pinot gris G,

el 1,5 % 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

Está prohibido el empleo de trozos 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 la mención «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, Guebenschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmat, 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

Gewurztraminer 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)

La denominación de origen controlada «Alsace grand cru Wineck-Schlossberg», basándose en las condiciones favorables del clima que caracteriza al viñedo alsaciano, explota una de las mejores localizaciones. El viñedo, enclavado en un pintoresco paisaje alpino, permite la producción de vinos de alta expresión, de carácter marcado y personalidad única.

La geografía cerrada protege este *grand cru* y sus suelos graníticos le confieren una mineralidad fina. El vino es accesible desde una edad temprana, pero tiene un potencial de guarda de unos diez años. Dependiendo de la variedad, el vino puede ser seco, mineral y complejo, o más aromático, afrutado, graso y rico.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

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. Se trata de vinos más valorados que los vinos 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, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al código geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim, Housen, 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 únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

— Departamento de Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourghem, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, 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, Sultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg y Zellwiller.

Envasado en la zona

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 y 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:

Gewurztraminer,

Moscatel,

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

---

**Publicación de una comunicación de 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 390/08)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alsace grand cru Schlossberg»

PDO-FR-A0415-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 palabras siguientes «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 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 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 Schlossberg

**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 del Gewurztraminer Rs y del Pinot gris G y del 11 % en el caso de las demás variedades. Tras el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico, los vinos no superarán un grado alcohólico volumétrico total del 15 % en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G y del 14 % en el caso de los vinos procedentes de otras variedades.

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 los 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 diversos 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 del Gewurztraminer Rs y del 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 del Gewurztraminer Rs y del 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 % en el caso de los vinos de las variedades gewurztraminer B y pinot gris G,

el 1,5 % 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

Está prohibido el empleo de trozos 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 - Denominación completada o no con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías)

60 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento - 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, Guebenschwihr, 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

Gewurztraminer 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 mesoclima que caracteriza al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Schlossberg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

La ventilación regular que procuran los vientos del oeste del valle afirma la finura aromática de los vinos. Los suelos ligeros son determinantes para la finura y la multiplicidad de aromas de los vinos. Los vinos son aéreos y ricos en aromas florales. Alcanzan su plenitud al cabo de unos años, revelando una mineralidad ineludible

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración en cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

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 se trata de vinos más valorados que los vinos 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, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor Geográfico Oficial de 2021, que se indican a continuación:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim, Houssem, 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 únicamente 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, Epfing, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Oberrain, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Sultz-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 y 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:

Gewurztraminer,

Moscatel,

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 siguientes:

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

**Publicación de una comunicación de 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 390/09)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alsace grand cru Sporen»

PDO-FR-A0628-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 palabras siguientes «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 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 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 Sporen

#### 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 del Gewurztraminer Rs y del Pinot gris G y del 11 % en el caso de las demás variedades. Tras el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico, los vinos no superarán un grado alcohólico volumétrico total del 15 % en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G y del 14 % en el caso de los vinos procedentes de otras variedades.

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 los 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 diversos 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 del Gewurztraminer Rs y del 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 del Gewurztraminer Rs y del 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 % en el caso de los vinos de las variedades gewurztraminer B y pinot gris G,

el 1,5 % 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

Está prohibido el empleo de trozos 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 la mención «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, Guebenschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voeglinshoffen, 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

Gewurztraminer 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 Sporen» 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.

La fuerza de los suelos y el carácter tardío del *grand cru* hacen que se distingan vinos macizos, cálidos voluminosos y ricos en una acidez a veces subyacente y compensada por la presencia de taninos, y vinos discretos con estructuras amplias y grasas. Tienen una excelente capacidad de envejecimiento.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, 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 sobremaduras.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

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 se trata de vinos más valorados que los vinos 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, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor Geográfico Oficial de 2021, que se indican a continuación:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssem, 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 únicamente 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, Efig, 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, Sultz-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 y 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:

Gewurztraminer,

Moscatel,

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 siguientes:

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-8c716e9d-0e8b-4bc4-aa7f-4ea40aad0a20](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8c716e9d-0e8b-4bc4-aa7f-4ea40aad0a20)

---

**Publicación de una comunicación de 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 390/10)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Cotești»

PDO-RO-A1577-AM03

Fecha de comunicación: 15 de julio de 2022

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**Adición de indicaciones facultativas en el etiquetado**

El pliego de condiciones se completa con disposiciones adicionales sobre las indicaciones facultativas en el etiquetado de los vinos que hacen referencia a determinados métodos de producción (utilización de términos que indican las prácticas aplicadas en todo el mundo para producir vinos y conferirles características sensoriales distintivas, relevantes para el consumidor desde el punto de vista de la calidad, la maduración y el envejecimiento).

Se modifica el capítulo V del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre o nombres**

Cotești

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

**4. Descripción del vino o vinos**

1. *Características analíticas y organolépticas de los vinos en el momento de su despacho al consumo*

**BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Fetească albă: vino fino, aromáticamente neutro; cuando se fermenta a bajas temperaturas, puede desarrollar aromas de fermentación.

Fetească regală: vivaz, reconfortante, con un delicado aroma de manzana, notas florales.

Galbenă de Odobești: aroma delicado, vino con bajo potencial alcohólico.

Tămâioasă românească: riqueza aromática en sus primeros años, aroma de rosas dulces; una vez envejecido, aroma de almizcle, pasas, miel y especias.

Șarbă: notas de cítricos y hierbas, con vivacidad, fresca, aromas florales de rosa y albahaca.

Frâncușa: vinos con graduación alcohólica moderada y carácter neutro.

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

Crâmpoșia: color blanco amarillento con tonalidades verdosas, sutil aroma de fruta fresca.

Riesling: sabor neutro.

Sauvignon: vinos secos, con acidez media o alta, gran frescura, notas de hierbas o aromas dulces de frutos tropicales, a menudo aroma a flores de vid.

Chardonnay: diferentes aromas, neutros, mantecosos, tropicales; debido a su acidez, es una materia prima muy buena para vinos espumosos.

---

Características analíticas generales

---

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

2. *Características analíticas y organolépticas de los vinos en el momento de su despacho al consumo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fetească neagră: carácter sobrio; la vinificación para obtener vino semiseco y semidulce pone de relieve un aroma específico de ciruelas secadas al sol; color rojo violáceo en los vinos jóvenes.

Băbească neagră: potencial alcohólico de 10-11 % vol.

Cabernet Sauvignon: apto para la maduración y el envejecimiento, aromático con notas de vegetación forestal y silvestre, aromas de pimiento verde y grosella negra.

Merlot: robustez media, notas aromáticas predominantes de frambuesa, ciruela y grosella; variedad preferida para la mezcla principalmente con Cabernet Sauvignon.

Pinot noir: como vino joven, presenta notas de cereza, ciruela y fresa (frutos rojos maduros); según va madurando, notas de pasas, heno, tabaco, cuero, setas y pimienta negra; color rojo parduzco transparente.

Syrah: vino de sabor fuerte que recuerda los frutos negros del bosque, las especias, el regaliz, el chocolate negro y la pimienta. Su densidad es superior a la media y suele tener un alto contenido en ácido tánico, lo que le permite ser un acompañante ideal de las comidas picantes y de la carne de cordero y caza. En el proceso de vinificación, es una uva que se basta a sí misma, pero se suele combinar con otras variedades, por lo general Cabernet Sauvignon o Merlot, lo que da lugar a un vino de especiales elegancia y longevidad.

Tiene un alto contenido de azúcares, un alto grado alcohólico, color rojo brillante, a veces con reflejos violáceos; intenso, presenta complejos aromas de pimienta, cerezas negras, frutos del bosque frescos, acidez equilibrada y textura aterciopelada.

---

Características analíticas generales

---

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

## 5. Prácticas enológicas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Prácticas enológicas

##### Práctica enológica específica

Las variedades Pinot gris y Traminer roz pueden servir para obtener vinos blancos o rosados en función de la elección del productor (tecnología).

### 5.2. Rendimientos máximos

#### 1. Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel y Traminer aromat

14 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin y Traminer roz

14 500 kilogramos de uvas por hectárea

#### 3. Fetească albă, Riesling de Rhin, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată, Șarba, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă y Negru Aromat

15 500 kilogramos de uvas por hectárea

#### 4. Fetească regală, Riesling italian, Aligote, Frâncușă, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Plăvaie y Furmint

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 5. Syrah

21 500 kilogramos de uvas por hectárea

#### 6. Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot noir y Merlot

17 500 kilogramos de uvas por hectárea

#### 7. Vinos blancos, rosados

135 hectolitros por hectárea

#### 8. Vinos tintos:

130 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Departamento de Vrancea

— Localidades: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni.

— Localidades: Broșteni, Căpătanu, Pitulușa, Arva.

— Localidades: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari.

— Localidades: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus.

— Localidades: Urechești, Popești, Terchești.

— Localidades: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni.

— Localidades: Bordești, Bordeștii de Jos.

— Localidades: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița.

— Localidades: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni.

— Localidades: Slobozia Ciorăști, Jiliste, Armeni.

Departamento de Buzău:

— Localidades: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești.

— Localidades: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari.

— Localidades: Topliceni, Răducești.

## 7. Variedades de uva de vinificación

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Băbească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Cadarcă N - Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creată

Furmint B - Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Galbenă de Odobești B - Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Negru Aromat N

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B - Olsaz Riesling, Olsazriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewurztraminer

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Șarba B

## 8. Descripción del vínculo o vínculos

### 8.1. Datos de la zona geográfica

La zona de la DOP Cotești está situada en la región meridional de las estribaciones de Vrancea, al este de los Cárpatos y las sierras subcarpáticas; la limitan al norte las zonas de Panciu y Odobești, junto con las cuales forma los célebres viñedos de Vrancea o Putna, y se extiende en forma de banda con orientación N-S, entre los valles del Milcov y de Râmna. Marca la zona bioedafoclimática de estribaciones de transición entre la Gran Llanura Rumana al este (por debajo de 100 m) y las sierras subcarpáticas de Curbură al oeste (Dealul Deleanu 698 m y Dealul Căpățânei 592 m) a más de 300 m de altitud.

Sustrato litológico: alternancia de arena y grava piemontana del Pleistoceno inferior y medio, cubiertas por una capa de loess limoso y arenoso. Este depósito continental del Pleistoceno se superpone a sedimentos marinos de arcilla, arena y marga del Plioceno.

Relieve: grandes espacios interfluviales casi horizontales con exposición sudoriental y oriental predominante; incluso las pendientes expuestas al norte están lo suficientemente soleadas como para ser aptas para el cultivo de la vid, lo que explica el alto porcentaje de viñedos.

El clima, típico de la estepa boscosa local, ofrece unas condiciones excelentes para el desarrollo de variedades de alta calidad, caracterizándose principalmente por una elevada riqueza heliotérmica y una pluviosidad adecuada. El abundante flujo de radiación y el número medio de horas de sol garantizan unas condiciones óptimas para el crecimiento de la vid, la maduración de las uvas y la concentración de azúcar en estas.

### 8.2. Datos del producto, interacción causal

Los vinos tintos presentan colores intensos, robustez media, notas aromáticas dominantes de frambuesa, ciruela, grosella, cereza, fresa, pasas, setas y pimienta negra, así como una acidez equilibrada y una textura aterciopelada.

Los vinos blancos son frescos y suelen presentar aromas de cítricos o frutas tropicales, aromas florales de rosa y albahaca, sabor fresco, acidez óptima y a veces también aroma de manzanas verdes frescas.

Debido a la acidez del suelo, los vinos blancos son frescos y vinosos, y presentan notas de fruta fresca.

Los vinos tintos son aterciopelados y sus taninos están bien integrados debido al clima específico de estepa boscosa; los recursos heliotérmicos y la insolación media garantizan el óptimo crecimiento de las vides y la concentración de azúcar en las uvas.

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

Excepción a la producción

Marco jurídico:

Legislación de la UE.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

En determinadas condiciones climáticas que tienen un efecto positivo en el rendimiento obtenido debido al potencial de determinadas variedades y en el caso de las uvas cosechadas en plantaciones situadas en la zona delimitada, los mostos o los vinos con la DOP Cotești pueden transformarse también fuera de la zona delimitada de la denominación, en la zona vecina cuyos centros de vinificación disponen de capacidades óptimas. La zona vecina designada a tal efecto para la vinificación rápida, la vinificación a temperatura controlada y la fermentación a temperatura controlada, a fin de preservar el potencial aromático de algunas variedades, abarca las localidades siguientes del distrito de Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea y Bolotești.

En cualquier fase del proceso de producción y tras la evaluación de las características o cualidades de la producción obtenida, el productor podrá reclasificar los productos vitivinícolas en las categorías de productos contempladas en la legislación vigente, a fin de mantener la conformidad.

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Marco jurídico:

Legislación de la UE.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Algunas indicaciones relativas a determinados métodos de producción también pueden utilizarse en el etiquetado con carácter facultativo, a saber:

las menciones «fermentat in barrique» (fermentado en barrica), «maturat in barrique» (madurado en barrica), «fermentat în prezența așchiilor de stejar» (fermentado con virutas de roble) y «maturat în prezența așchiilor de stejar» (madurado con virutas de roble) podrán indicarse en el etiquetado en su formulación rumana o podrán utilizarse términos formulados en lenguas de uso internacional que comuniquen al consumidor el uso del mismo procedimiento, para lo cual se podrá utilizar cualquiera de las indicaciones siguientes:

«Fume» o «Smoked» o «Toasted» en inglés, acompañados o no del término que define la intensidad del tratamiento térmico aplicado al roble utilizado, esto es, «Light», «Medium» o «Heavy».

«Fumé» o «Fumée» en francés, acompañados o no del término que define la intensidad del tratamiento térmico aplicado a la madera de roble utilizada, esto es, «legère», «moyenne», «forte» o «Petite Fumé», «Demi Fumé», «Intense Fumé».

Podrán mencionarse en cualquier otra lengua de uso internacional o en la lengua del país en el que vaya a comercializarse el producto vitivinícola, según decida el productor del vino; las indicaciones deberán comunicar al consumidor el uso de una práctica mundial para producir vinos con características sensoriales distintivas.

En el caso de los vinos sometidos a un período de maduración o envejecimiento sobre lías, en el etiquetado de los productos vitivinícolas podrán utilizarse los términos siguientes: «sur lie», «bâtonnage» o «aged on the less», sin necesidad de limitarse a estos.

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

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_cotesti\\_modificat\\_cf\\_cereri\\_lor\\_96\\_2017\\_1836\\_2017\\_1423\\_2019\\_473\\_01.03.2022\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotesti_modificat_cf_cereri_lor_96_2017_1836_2017_1423_2019_473_01.03.2022_no_track_changes_0.pdf)

---



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



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

ES