

Diario Oficial de la Unión Europea

C 458



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

65.º año

1 de diciembre de 2022

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2022/C 458/01	Tipo de cambio del euro — 30 de noviembre de 2022	1
2022/C 458/02	Aviso a los importadores — Importaciones en la Unión de productos procedentes de las provincias ucranianas de Donetsk, Jersón, Lugansk y Zaporizhya	2

Tribunal de Cuentas

2022/C 458/03	Informe Especial 26/2022 — «Estadísticas Europeas - Potencial para seguir mejorando la calidad»	3
---------------	---	---

Supervisor Europeo de Protección de Datos

2022/C 458/04	Resumen del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la Recomendación de Decisión del Consejo por la que se autoriza la apertura de negociaciones en nombre de la Unión Europea con vistas a un Convenio del Consejo de Europa sobre inteligencia artificial, derechos humanos, democracia y Estado de Derecho [El texto completo del presente Dictamen está disponible en inglés, francés y alemán en el sitio web del SEPD: https://edps.europa.eu]	4
---------------	---	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2022/C 458/05	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	7
2022/C 458/06	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	8

ES

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 458/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9
2022/C 458/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10817 – ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS) ⁽¹⁾	11
2022/C 458/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	13

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 458/10	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	15
2022/C 458/11	Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	22
2022/C 458/12	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	27
2022/C 458/13	Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012	31

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

30 de noviembre de 2022

(2022/C 458/01)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0376	CAD	dólar canadiense	1,4021
JPY	yen japonés	144,28	HKD	dólar de Hong Kong	8,0944
DKK	corona danesa	7,4366	NZD	dólar neozelandés	1,6634
GBP	libra esterlina	0,86488	SGD	dólar de Singapur	1,4180
SEK	corona sueca	10,9345	KRW	won de Corea del Sur	1 365,14
CHF	franco suizo	0,9854	ZAR	rand sudafricano	17,5768
ISK	corona islandesa	147,10	CNY	yuan renminbi	7,3437
NOK	corona noruega	10,2648	HRK	kuna croata	7,5490
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 271,81
CZK	corona checa	24,338	MYR	ringit malayo	4,6147
HUF	forinto húngaro	408,40	PHP	peso filipino	58,697
PLN	esloti polaco	4,6635	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9245	THB	bat tailandés	36,588
TRY	lira turca	19,3333	BRL	real brasileño	5,5063
AUD	dólar australiano	1,5425	MXN	peso mexicano	20,0111
			INR	rupia india	84,4215

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

Aviso a los importadores**Importaciones en la Unión de productos procedentes de las provincias ucranianas de Donetsk, Jersón, Lugansk y Zaporizhya**

(2022/C 458/02)

Mediante anuncio a los importadores sobre las importaciones en la Unión de productos en virtud del Acuerdo de Asociación UE-Ucrania procedentes de las zonas no controladas por el Gobierno de las provincias ucranianas de Donetsk y Lugansk, de 23 de febrero de 2022 (2022/C 87 I/01), la Comisión Europea informó a los importadores de que no se cumplían las condiciones necesarias para que las autoridades aduaneras de Ucrania gestionaran y controlaran eficazmente el trato arancelario preferencial previsto en el Acuerdo de Asociación entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Ucrania, por otra, para las mercancías producidas o exportadas desde las zonas no controladas por el Gobierno de las provincias ucranianas de Donetsk y Lugansk en Ucrania.

Teniendo en cuenta que el Reglamento (UE) 2022/1903 del Consejo ⁽¹⁾, de 6 de octubre, modificó el título del Reglamento (UE) 2022/263 ⁽²⁾, de 23 de febrero de 2022, y amplió el ámbito geográfico de las restricciones allí recogidas para abarcar todas las zonas de Ucrania no controladas por el Gobierno en las provincias ucranianas de Donetsk, Jersón, Lugansk y Zaporizhya, el anuncio a los importadores antes mencionado debe actualizarse en consecuencia.

Queda prohibida la importación en la Unión Europea de mercancías originarias de los territorios especificados. De conformidad con el artículo 2, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) 2022/263, esta prohibición no se aplicará a las mercancías originarias de estos territorios que hayan sido puestas a disposición de las autoridades ucranianas para su examen, respecto de las cuales se haya comprobado el cumplimiento de las condiciones que dan derecho al origen preferencial y para las que se haya expedido un certificado de origen de conformidad con el Acuerdo de Asociación UE-Ucrania. Ante la imposibilidad de que las autoridades aduaneras de Ucrania apliquen las disposiciones pertinentes del Acuerdo para garantizar que las mercancías procedentes de esas zonas tengan derecho a un trato arancelario preferencial y comprobar que cumplen todos los requisitos necesarios, tal como se establece, en particular, en el artículo 33 del Protocolo n.º 1 del Acuerdo de Asociación, no se cumplen las condiciones para que dichas mercancías se beneficien del trato arancelario preferencial. Por lo tanto, se aconseja a los operadores de la Unión Europea que no soliciten un trato preferencial para la importación en la Unión de todas las mercancías producidas o exportadas desde las zonas de Ucrania no controladas por el Gobierno en las provincias ucranianas de Donetsk, Jersón, Lugansk y Zaporizhya.

Las mercancías cuya importación en la Unión no esté restringida en virtud del Reglamento (UE) 2022/263 tendrán derecho al trato arancelario preferencial concedido por el Acuerdo de Asociación si son originarias de Ucrania y van acompañadas de las pruebas de origen necesarias, ya sea en forma de certificado de circulación de mercancías EUR 1 expedido por las autoridades ucranianas, o de una declaración en factura extendida por un exportador autorizado en Ucrania. La lista actualizada de las aduanas ucranianas y de los exportadores autorizados a expedir o extender pruebas de origen está a disposición de las autoridades aduaneras de los Estados miembros. Por lo tanto, estas mercancías pueden importarse, y deben beneficiarse de un trato arancelario preferencial, en las mismas condiciones que las importaciones procedentes de cualquier otra zona controlada por el Gobierno de Ucrania.

⁽¹⁾ DO L 259I de 6.10.2022, p. 1.

⁽²⁾ DO L 42I de 23.2.2022, p. 77.

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial 26/2022

«Estadísticas Europeas - Potencial para seguir mejorando la calidad»

(2022/C 458/03)

El Tribunal de Cuentas Europeo acaba de publicar su informe especial 26/2022: «Estadísticas Europeas - Potencial para seguir mejorando la calidad»

El informe puede consultarse directamente o descargarse en el sitio web del Tribunal de Cuentas Europeo: <https://www.ea.europa.eu/es/Pages/DocItem.aspx?did=62590>

SUPERVISOR EUROPEO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Resumen del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la Recomendación de Decisión del Consejo por la que se autoriza la apertura de negociaciones en nombre de la Unión Europea con vistas a un Convenio del Consejo de Europa sobre inteligencia artificial, derechos humanos, democracia y Estado de Derecho

(2022/C 458/04)

[El texto completo del presente Dictamen está disponible en inglés, francés y alemán en el sitio web del SEPD: <https://edps.europa.eu>]

El 18 de agosto de 2022, la Comisión Europea publicó una Recomendación de Decisión del Consejo por la que se autoriza la apertura de negociaciones en nombre de la Unión Europea con vistas a un Convenio del Consejo de Europa sobre inteligencia artificial (IA), derechos humanos, democracia y Estado de Derecho (el «Convenio»), de conformidad con el artículo 218 del TFUE.

Habida cuenta del carácter transfronterizo de la inteligencia artificial, el SEPD acoge con satisfacción el objetivo general, perseguido por el Consejo de Europa, de elaborar el primer instrumento internacional jurídicamente vinculante sobre inteligencia artificial, basado en las normas del Consejo de Europa en materia de derechos humanos, democracia y Estado de Derecho. En consecuencia, el SEPD apoya la apertura de negociaciones para el Convenio en nombre de la Unión, y acoge con satisfacción el papel de la Unión en la promoción de una IA fiable que sea coherente con los valores de la Unión.

El SEPD toma nota de que el objeto del Convenio estaría regulado en la UE por la Ley de IA propuesta, y reconoce el objetivo de la Comisión de garantizar que el Convenio sea compatible con dicha Ley, teniendo en cuenta la evolución futura del proceso legislativo. No obstante, el SEPD considera que el Convenio representa una importante oportunidad **para complementar la Ley de IA propuesta reforzando** la protección de los derechos fundamentales de todas las personas afectadas por los sistemas de IA y, por lo tanto, aboga por que el Convenio establezca garantías claras y sólidas para estas personas.

A la luz de lo anterior, el SEPD formula cuatro recomendaciones principales sobre las directrices de negociación:

- los objetivos generales de la negociación del Convenio deberán atribuir más importancia a las garantías y los derechos que han de ofrecerse a las personas —y a los grupos de personas— sujetas a los sistemas de IA, en consonancia con el enfoque principal y los objetivos del Consejo de Europa;
- deberá mencionarse explícitamente, en una directriz específica, que el Convenio es conforme con el marco jurídico vigente de la UE en materia de protección de datos;
- en consonancia con el enfoque basado en el riesgo, deberá incluirse el objetivo de prohibir los sistemas de IA que planteen riesgos inaceptables;
- el Convenio deberá promover la adopción de un enfoque de protección de datos desde el diseño y por defecto en cada fase del ciclo de vida de los sistemas de IA.

Además, el Dictamen ofrece recomendaciones adicionales sobre la inclusión en el Convenio de unas garantías procedimentales mínimas, así como de unos requisitos mínimos en materia de transparencia, explicabilidad y auditabilidad, cumplimiento y mecanismos de control, en el marco de la cooperación transfronteriza entre las autoridades competentes designadas por las partes del Convenio para la supervisión de las garantías y derechos que deben establecerse de conformidad con el Convenio.

1. INTRODUCCIÓN

1. El 18 de agosto de 2022, la Comisión Europea publicó una Recomendación de Decisión del Consejo por la que se autoriza la apertura de negociaciones en nombre de la Unión Europea con vistas a un Convenio del Consejo de Europa sobre inteligencia artificial (IA), derechos humanos, democracia y Estado de Derecho ⁽¹⁾, de conformidad con el artículo 218 del TFUE («la Recomendación»).
2. El objetivo de la Recomendación es autorizar la apertura de negociaciones en nombre de la Unión para un futuro Convenio del Consejo de Europa sobre IA, derechos humanos, democracia y Estado de Derecho («el Convenio»), y serviría para adoptar directrices de negociación y designar a la Comisión como negociadora de la Unión ⁽²⁾.
3. En la exposición de motivos ⁽³⁾, la Comisión subraya que las negociaciones del Convenio están relacionadas con materias de competencia exclusiva de la Unión, debido también al solapamiento significativo entre el «borrador preliminar» del Convenio distribuido por el Comité sobre Inteligencia Artificial (CAI) del Consejo de Europa, por una parte, y la propuesta de la Comisión de un reglamento sobre de la IA («la Ley de IA propuesta») ⁽⁴⁾, por otra, en cuanto a su ámbito de aplicación y contenido ⁽⁵⁾.
4. La exposición de motivos ⁽⁶⁾ de la Recomendación destaca que el «borrador preliminar» se propone incluir las siguientes disposiciones:
 - el objeto y el ámbito de aplicación del Convenio (marco);
 - definiciones de sistema de IA, ciclo de vida, proveedor, usuario y «sujeto de IA»;
 - determinados principios fundamentales, incluidas las garantías procedimentales y los derechos de los sujetos de IA que se aplicarían a todos los sistemas de IA, independientemente de su nivel de riesgo;
 - medidas adicionales para el sector público, así como los sistemas de IA que planteen niveles de riesgo «inaceptables» y «significativos», determinados sobre la base de una metodología de evaluación de riesgos e impacto (que se establecerá más adelante en un anexo del Convenio);
 - un mecanismo de seguimiento y cooperación entre las partes;
 - disposiciones finales, que incluyan la posibilidad de que los Estados miembros de la UE apliquen el Derecho de la UE en sus relaciones mutuas en las materias cubiertas por el Convenio y la posibilidad de que la Unión se adhiera al Convenio.
5. La Recomendación, en los considerandos 6 y 7, destaca que la celebración del Convenio puede afectar a las normas de la Unión vigentes y futuras. A fin de proteger la integridad del Derecho de la Unión y garantizar la coherencia entre las normas del Derecho internacional y el Derecho de la Unión, es necesario autorizar a la Comisión a negociar el Convenio en nombre de la Unión.
6. El presente Dictamen del SEPD se emite en respuesta a una consulta realizada por la Comisión el 18 de agosto de 2022 en virtud de lo dispuesto en el artículo 42, apartado 1, del RPDUE ⁽⁷⁾. EL SEPD acoge con agrado la referencia a esta consulta en el considerando 8 de la Recomendación.

8. CONCLUSIONES

49. En vista de lo anterior, el SEPD formula las recomendaciones siguientes:

(1) *atribuir más importancia al objetivo de «asegurar un elevado nivel de protección de los derechos humanos y la preservación de los valores europeos», en consonancia con la naturaleza y el mandato del Consejo de Europa.*

⁽¹⁾ COM(2022) 414 final.

⁽²⁾ COM(2022) 414 final, p. 3.

⁽³⁾ COM(2022) 414 final, p. 5.

⁽⁴⁾ Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas armonizadas en materia de inteligencia artificial (Ley de Inteligencia Artificial) y se modifican determinados actos legislativos de la Unión, COM(2021)206 final.

⁽⁵⁾ Véase también el considerando 5 de la Recomendación.

⁽⁶⁾ COM(2022) 414 final, pp. 2 y 3.

⁽⁷⁾ Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2018, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones, órganos y organismos de la Unión, y a la libre circulación de esos datos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 45/2001 y la Decisión n.º 1247/2002/CE (DO L 295 de 21.11.2018, p. 39).

- (2) suprimir la palabra «incluidos» después de «el Derecho del mercado único de la UE y otros ámbitos del Derecho» en las directrices 5 y 11, a fin de reflejar mejor la interacción entre los principios generales y los derechos fundamentales, por una parte, y el Derecho derivado (Derecho del mercado único de la UE y otros ámbitos del Derecho), por otra.
- (3) añadir una directriz específica que recuerde la necesidad de lograr el equilibrio adecuado entre el interés público y los intereses de las personas sujetas a los sistemas de IA, a fin de garantizar el pleno respeto de los derechos a la intimidad y a la protección de los datos personales, así como de otros derechos fundamentales en juego, en particular el derecho a la presunción de inocencia y a un juicio justo, el derecho a una buena administración y el principio de no discriminación.
- (4) especificar en una directriz que el Convenio debe establecer determinadas garantías procedimentales y derechos mínimos para las personas afectadas por el uso de los sistemas de IA.
- (5) especificar en una directriz que el Convenio debe establecer requisitos mínimos en materia de transparencia, explicabilidad y auditabilidad de los sistemas de IA.
- (6) especificar en la directriz 14 que los riesgos sociales o de grupo que plantean los sistemas de IA también deben evaluarse y mitigarse.
- (7) especificar en las directrices de negociación que deben prohibirse aquellos sistemas de IA que planteen riesgos inaceptables, y proporcionar una lista indicativa de dichos sistemas de IA.
- (8) incluir una directriz de negociación con arreglo a la cual el Convenio debe promover la adopción de un enfoque de protección de datos desde el diseño y por defecto en cada fase del ciclo de vida de los sistemas de IA.
- (9) precisar el contenido de la directriz 17 del siguiente modo:
 - debe llevarse a cabo una evaluación de la conformidad ex ante por parte de terceros para los sistemas de IA de alto riesgo;
 - los sistemas de IA de alto riesgo deben volver a someterse a un procedimiento de evaluación de la conformidad siempre que se produzca un cambio significativo;
 - especificar el objeto y los efectos jurídicos de las certificaciones;
 - especificar que las normas técnicas, por una parte, pueden tener un impacto positivo en la armonización de productos y servicios; y por otra, que su función es proporcionar especificaciones técnicas de las normas ya establecidas por la ley.
- (10) incluir una directriz en virtud de la cual el Convenio establezca que deben otorgarse a las autoridades de control competentes las facultades de investigación y ejecución adecuadas.
- (11) añadir una directriz de negociación destinada a garantizar que el Convenio facilite y fomente la cooperación transfronteriza entre las autoridades competentes.

Bruselas, 13 el octubre de 2022.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2022/C 458/05)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen de control de la Unión para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha decidido el cierre de la pesquería que se indica en el cuadro siguiente:

Fecha y hora del cierre	11.11.2022
Duración	Del 11.11.2022 al 31.12.2022
Estado miembro	Unión Europea (todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	POK/1N2AB.
Especie	Carbonero (<i>Pollachius virens</i>)
Zona	Aguas de Noruega de las subzonas 1 y 2
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	11/TQ109

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2022/C 458/06)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen de control de la Unión para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha decidido el cierre de la pesquería que se indica en el cuadro siguiente:

Fecha y hora del cierre	28.10.2022
Duración	Del 28.10.2022 al 31.12.2022
Estado miembro	Unión Europea (todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	HER/*4N-S62
Especie	Arenque (<i>Clupea harengus</i>)
Zona	Aguas de Noruega al sur del paralelo 62° N
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	10/TQ109

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 458/07)

1. El 17 de noviembre de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Marcegaglia Steel S.p.A («Marcegaglia Steel», Italia), bajo el control de Marcegaglia Holding S.r.l (Italia).
- Outokumpu Long Products Limited («OLPUK», Reino Unido), Outokumpu Stainless Bar LLC («OSB», Estados Unidos) y Fagersta Stainless AB («FSAB», Suecia), bajo el control de Outokumpu Oyj (Finlandia).

Marcegaglia Steel adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de OLPUK, OSB y FSAB («objeto de la operación»).

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Marcegaglia Steel es un grupo industrial italiano del sector de la transformación del acero, centrado en el comercio y la transformación de acero. Fabrica principalmente productos de acero al carbono y también, en menor medida, productos planos y largos de acero inoxidable.
- El objeto de la operación fabrica productos largos de acero inoxidable y productos semiacabados en forma de alambrón, lingotes, tochos, lupias y zamarras.

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

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

M.10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB

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.10817 – ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 458/08)

1. El 24 de noviembre de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Advent Funds, gestionada o asesorada por Advent International Corporation («AIC», denominada «Advent» conjuntamente con Advent Funds, Estados Unidos).
- Empresa de materiales de alto rendimiento («HPM») de Lanxess AG («Lanxess», Alemania).
- Empresa de materiales de ingeniería («DEM») de Koninklijke DSM N.V. («DSM», Países Bajos).

Advent adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de HPM y DEM.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Advent, sociedad de capital inversión con sede en Boston, se centra en: i) la adquisición de participaciones en el capital (tanto mayoritarias como no mayoritarias) de sociedades acerca de las cuales considera que la aportación de capital puede mejorar sus perspectivas futuras de crecimiento; y ii) la gestión de fondos de inversión. Como inversor en capital privado, Advent posee acciones en diversos sectores, incluidos los de medios de comunicación, comunicaciones, tecnologías de la información, internet, productos químicos, productos farmacéuticos, etc.,
- HPM se dedica a la fabricación, venta y comercialización de polímeros termoplásticos y de los productos intermedios necesarios para la producción de dichos polímeros, es decir, plásticos técnicos a base de poliamida, plásticos técnicos a base de tereftalato de polibutileno y compuestos termoplásticos reforzados con fibras continuas, a través de un grupo de empresas, todas ellas filiales o participaciones que pertenecen directa o indirectamente a Lanxess. HPM cuenta con diez centros de fabricación a escala mundial en seis países.
- DSM está formada por: i) las entidades DSM Engineering Materials B.V., DSM Engineering Materials International B.V. y DSM Engineering Materials, Inc.; ii) sus filiales; y iii) las actividades conexas y los derechos de propiedad intelectual. DEM desarrolla, produce y suministra termoplásticos a escala mundial, ofreciendo una amplia variedad de polímeros, incluidas poliamidas, poliésteres y sulfuros de polifenileno, a muy diversas industrias. DEM cuenta con diez centros de fabricación a escala mundial en cinco países.

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

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

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

M.10817 – ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS

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

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

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 458/09)

1. El 23 de noviembre de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- DSM Venturing B.V. («DSM», Países Bajos), bajo el control en última instancia de Royal DSM N.V. («Royal DSM», Países Bajos).
- Fonterra (Europe) Coöperatie U.A. («Fonterra», Países Bajos), bajo el control en última instancia de Fonterra Co-operative Group Limited («Fonterra Co-operative», Nueva Zelanda).
- Una sociedad de nueva creación, Tasman («empresa en participación», Países Bajos).

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

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:

- Fonterra se dedica a la producción y venta de productos lácteos en todo el mundo.
- DSM se dedica a la nutrición, la salud y la biociencia, y ofrece soluciones nutricionales, aditivos especializados a segmentos nutricionales, ingredientes, materiales biomédicos y soluciones relacionadas con el sabor y la textura.
- La empresa en participación tendrá actividades en el mercado de las proteínas alternativas mediante el desarrollo y la producción, la comercialización y la venta de proteínas lácteas derivadas de la fermentación.

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

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

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

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

M.10874 – DSM / Fonterra / Tasman

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de 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 458/10)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lechința»

PDO-RO-A0369-AM02

Fecha de comunicación: 15 de septiembre de 2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Introducción en el cultivo de nuevas variedades de vino para producir vinos tintos

Al realizar plantaciones gracias a fondos europeos con cargo a programas de reestructuración o reconversión, muchos productores de la zona de la denominación de origen introdujeron en los cultivos también variedades nobles de vid para producir vinos tintos como requisito para diversificar la producción vinícola con esa clase de vinos, ya que la zona se dedicaba exclusivamente a los cultivos de variedades de vinificación para producir vinos blancos. La zona es propicia a la acumulación de azúcares debido a sus características específicas (clima, relieve) y las antocianinas de los hollejos permiten producir vinos con potencial alcohólico e intensidad de color óptimos.

El pliego de condiciones se completa con nuevas variedades de vino para la producción de vinos tintos tranquilos.

Se modifican los capítulos IV, V y VIII del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

2. Modificación de la zona geográfica delimitada mediante su ampliación

Se modifica el capítulo III del pliego de condiciones, que hace referencia a la zona de producción delimitada, con el fin de ampliar la zona geográfica de la DOP a la comuna de Cetate con los pueblos que la componen de Satu Nou y Petriș.

La comuna de Cetate está situada en las estribaciones del macizo de Caliman, al borde de la meseta de Transilvania, limitando al este con el piedemonte de Caliman, al noroeste con las colinas de Bistrița y al noreste con la depresión de Livezile-Bârgău.

La comuna de Cetate y los pueblos que la componen están cerca geográficamente, ya que se encuentra a diez kilómetros de la comuna de Budacu de Jos, la cual forma parte de la zona delimitada de la DOP Lechința, y las características climáticas y edafológicas de aquella son similares a las de toda la zona delimitada de la DOP.

Se modifica el capítulo III del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Indicación de la producción de un nuevo tipo de vino tranquilo: vino de uvas pasificadas

Se introduce en el pliego de condiciones la posibilidad de producir, a partir de la variedad Muscat Ottonel, un nuevo tipo de vino blanco tranquilo, llamado vino de uvas pasificadas, mediante determinados métodos específicos de transformación (uvas dejadas en lechos de paja durante un máximo de seis meses hasta el prensado, tiempo durante el cual se producen dos procesos: el primero de secado, y el segundo de congelación natural con secado de septiembre a noviembre y de congelación natural de diciembre a febrero).

Una vez alcanzada una determinada concentración en las uvas de al menos 400 g/l de azúcar, se procede al prensado con prensa manual, seguido de la fermentación en barricas de roble con levaduras específicas, con acabado y almacenamiento en cubas de acero inoxidable a baja temperatura. Este tipo de vino aprovecha plenamente el potencial de la variedad Muscat Ottonel en esta zona de la DOP.

Se modifica el capítulo XI del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre o nombres

Lechinça

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o vinos

1. Vinos blancos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos tienen carácter afrutado, vinoso y fresco; gracias al clima, se caracterizan por una acidez más alta, que les confiere frescor y vivacidad.

Tienen aroma vegetal herbáceo a pétalos de rosa, flor de acacia, a veces ligeramente picantes (especies), con mayor graduación alcohólica, untuosidad y cuerpo. La fermentación a baja temperatura produce un aroma de fermentación secundaria; al madurar y envejecer desarrollan un aroma específico de miel y panal.

Son de color entre verdoso y amarillo pajizo y amarillo verdoso con matices dorados; tienen un alto contenido de extracto y glicerol, además de sabor aterciopelado y untuoso. El vino joven recuerda a veces el heno recién segado. Su sabor tiene notas dulce-amargas y de especias, con finos aromas de cítricos; tras madurar en bodega de madera y envejecer en botella, los vinos son agradablemente aterciopelados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Matices de pasas negras, color rojo intenso, incluso púrpura en el vino joven, rojo rubí intenso, rojo ladrillo al cabo de dos años de envejecimiento, rojo rubí con matices de teja y, tras el envejecimiento, rojo granate.

Aromas: pimientos dulces verdes, arándanos, cerezas negras, aroma característico de vegetación silvestre, hierba, flores de acacia, flores de tilo y de escobajo en la primera fase; vegetación, espárragos, aceitunas verdes, especias (jengibre, guindillas verdes); el envejecimiento añade notas de moras, ciruelas maduras, guindas, café y, dependiendo de su edad, el aroma fuerte de taninos lleva a/evoca matices de tabaco.

Sabor aterciopelado, armonioso, redondo, amplio, con taninos suaves, discretamente afrutado, concretamente de ciruelas pasas (no ahumadas), moras, con ligeros aromas de vainilla o canela al envejecer, aroma fino de grosellas negras.

Regusto intenso con sensaciones de confitura suave. Aroma de frutas del bosque, frambuesas frescas, cerezas amargas y guindas, sabor fresco y aterciopelado; al madurar y envejecer adquiere un agradable buqué, con persistencia del aroma en el regusto.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 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)	150

3. *Vino de uvas pasificadas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pajizo, entre amarillo verdoso y amarillo dorado, con aroma típico de moscatel (frutas exóticas, cítricos, tonos florales de flores de vid, heno segado, jazmín, acacia), con carácter agradablemente redondo y aterciopelado. Desde el punto de vista del sabor, los vinos son frescos, afrutados (peras, albaricoques, frutas amarillas maduras) y aterciopelados; al envejecer los vinos de algunas variedades, el aroma se transforma en un buqué complejo, con acidez bien integrada.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

5. Prácticas enológicas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Prácticas enológicas

Práctica de cultivo

- densidad de plantación: mínimo de 3 500 cepas por hectárea;
- vendimia en verde: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando la producción potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones para los vinos con denominación de origen controlada. Lechința

5.2. Rendimientos máximos

1. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. con la mención tradicional DOC-CMD, variedades Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedad Muscat Ottonel

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

80 hectolitros por hectárea

6. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

78 hectolitros por hectárea

7. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedades Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

66 hectolitros por hectárea

8. uvas vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină*, CMD), variedad Muscat Ottonel

53 kilogramos de uvas por hectárea

9. vino de uvas pasificadas (Muscat Ottonel)

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

10. vino de uvas pasificadas (Muscat Ottonel)

12,50 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Provincia de Bistrița-Năsăud:

- comuna de Lechința, con los pueblos siguientes: Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob;
- comuna de Galații Bistriței, con los pueblos siguientes: Galații Bistriței, Herina, Tonciu;
- comuna de Matei, con los pueblos siguientes: Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;
- comuna de Braniștea, con el pueblo siguiente: Braniștea;
- comuna de Petru Rareș, con los pueblos siguientes: Petru Rareș, Reteag;
- comuna de Uriu, con el pueblo siguiente: Uriu;

- comuna de Șieu-Odorhei, con los pueblos siguientes: Șieu-Odorhei, Bretea;
- pueblos de Teaca, Viile Tecies, Archiud, Ocnița, Pinticu;
- pueblo de Urmeniș;
- pueblo de Mîlaș;
- pueblos de Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș;
- municipio de Bistrița, con las localidades siguientes: Ghinda, Viișoara;
- pueblos de Dumitra, Cepari;
- pueblos de Budacu de Jos, Buduș, Jelna;
- pueblo de Livezile;
- comuna de Cetate, con los pueblos siguientes: Satu Nou, Petriș.
- Provincia de Mureș:
- pueblos: Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila;
- pueblos: Band, Mădăraș, Măreșești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie, Fânațele Mădărașului;
- pueblos: Ceuașu de Câmpie, Culpiu.

7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

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

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Neuburger B - Neuburg

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 italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

8. Descripción del vínculo o vínculos

8.1. Datos de la zona

El relieve se compone exclusivamente de colinas, que son de tipo subcarpático (colinas de Bistrița y Mureșu) en la parte oriental, mientras que al oeste se encuentran las colinas altas de la llanura transilvana oriental (montes de Jimbor, Lechința, Comlod y Mădăraș). Las colinas y los montes tienen generalmente una altitud de entre 300 y 500 m y pendientes moderadas o fuertemente inclinadas (entre 5 y 25 grados), con viñedos muy dispersos. Las precipitaciones atmosféricas registran una media de 650-700 mm/año en los valles (715 en Beclean, 680 en Bistrița, 655 en Reghin, 647 en Chiochiș, 640 en Lechința, 635 en Teaca) y de unos 800 mm en las cimas de las colinas, siendo máximas en mayo-agosto y mínimas en invierno, que es cuando las nieves predominan en una media de entre 30 y 40 días.

8.2. *Vínculo con la zona delimitada*

Los viñedos suelen estar situados en las laderas meridionales, sudorientales o suroccidentales, y en los valles intercolinarios, allí donde hay calor y luz.

Las bajas temperaturas en el período de vendimia (entre cinco y diez grados centígrados) reducen los procesos enzimáticos y óxido-reductores, lo que permite mantener las uvas en buenas condiciones y los aromas específicos de las variedades. La elevada acidez del mosto es un factor importante en las operaciones de clarificación de aquel y, posteriormente, acelera el proceso de fermentación.

La aparición de días de niebla a finales de verano y durante casi un tercio del otoño (septiembre y octubre) tiene como consecuencia una maduración lenta de las uvas, con la conservación de aromas y una acidez constantemente elevada, lo que repercute positivamente en la calidad de los vinos producidos. Además, durante el período de maduración de las uvas, las temperaturas medias diurnas se sitúan en torno a los 23 grados centígrados y las temperaturas nocturnas, en torno a los 12 grados centígrados. Estos dos factores determinan un aumento continuado del contenido de azúcar y una disminución de la acidez, que se mantiene constante o casi constante. El medio óxido-reductor de las uvas favorece la mejora cualitativa de los aromas libres y ligados, cuyos valores son altos al final del período de maduración.

8.3. *Datos del producto*

Los vinos blancos tienen carácter afrutado, vinoso y fresco; gracias al clima, y se caracterizan por una acidez más alta que les confiere frescor y vivacidad. Su color es entre verdoso y amarillo pajizo, y amarillo verdoso con matices dorados. Tienen un alto contenido de extracto y glicerol, con untuosidad.

Resultan atractivos por sus aromas vegetales, de pétalos de rosa, flor de acacia, frambuesa, cerezas amargas; su sabor es a veces ligeramente picante; son equilibrados gracias a la graduación alcohólica más alta, y al glicerol, pudiendo adquirir untuosidad y cuerpo. La fermentación a baja temperatura produce un aroma secundario de fermentación; al madurar y envejecer adquieren un aroma específico de miel y panal (el vino joven tiende a veces a tener aroma de heno recién segado).

Los aromas al gusto tienden a ser dulce-amargos, ligeramente picantes o con fino sabor a cítrico; tras madurar en barrica de madera y envejecer en botella, los vinos son agradablemente aterciopelados.

Los vinos tintos presentan matices de uvas pasas; tienen un sabor intenso tras un mínimo de dieciocho meses de maduración; su color es rojo intenso con matices púrpura cuando son jóvenes, rojo rubí intenso a los dos años de envejecimiento, siendo a veces rojo teja o rojo rubí, brillante, con matices de teja tras su envejecimiento.

Los aromas afrutados son de arándano, cereza negra, con un aroma distintivo de vegetación silvestre y escobajo. Al envejecer suele tender a adquirir aroma de moras, ciruelas maduras, guindas y café y, dependiendo de su edad, el fuerte aroma de taninos se suaviza (matices de tabaco); además, vainilla, coco, regaliz, pimientos verdes, aceituna verde, pan tostado y jengibre.

También se añaden aromas discretos pero específicos de ciruelas pasas (no ahumadas) y en función del período de envejecimiento, aparecen también de notas de vainilla, canela y matices finos de grosella negra. Tienen fuerte astringencia y cuerpo, además de sabor y olor herbáceos. Con el envejecimiento, algunos vinos pueden perder algo de su untuosidad, pero adquieren un buqué armonioso.

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

Condiciones de comercialización (etiquetado)

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

No hay disposiciones adicionales.

En función del interés de los productores y de la fama de determinados nombres de localidades con tradición de producción de vinos, la denominación de origen protegida Lechința podrá completarse o no con una de las denominaciones de viñedos siguientes: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU

Enlace al pliego de condiciones

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_track_changes_0.pdf

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

(2022/C 458/11)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Malepère»

PDO-FR-A0196-AM01

Fecha de comunicación: 28.9.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica y zona de proximidad inmediata

La sección IV — Áreas y zonas en las que se realizan diferentes operaciones — 1. Zona geográfica y 3. Zona de proximidad inmediata (Capítulo I)— del pliego de condiciones se completa con la referencia al nomenclátor geográfico oficial que reconoce y fija la lista de municipios por departamento a nivel nacional. Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente a fecha de 1 de enero de 2022 del nomenclátor geográfico oficial, editada por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés), y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se completa con esta referencia el punto «zona geográfica» y el punto «condiciones adicionales — zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. Zona parcelaria delimitada

El capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Malepère» se modifica en la sección IV —Áreas y zonas en las que se realizan diferentes operaciones—, apartado 2 —Zona parcelaria delimitada—, con el fin de añadir las fechas de aprobación por parte de la autoridad nacional competente, de las parcelas aptas para producir las uvas de la denominación.

Esta especificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Malepère

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. Descripción organoléptica de los vinos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Son vinos secos tranquilos tintos y rosados.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

El vino tinto es un vino seco, en el que la variedad merlot N, temprana, y que alcanza una madurez fenólica y una riqueza óptima en azúcares, es la variedad principal. Se caracteriza por un color generalmente rubí, bastante intenso, a menudo con aromas de pequeñas bayas rojas, que pueden evolucionar hacia aromas que recuerdan a las bayas negras, a veces a notas de trufas, especias y cuero. Su entrada en boca es generosa, franca, amplia, con toque de vivacidad y una buena estructura.

El vino rosado es un vino seco, en el que la variedad cabernet franc N, con un ciclo vegetativo más largo y resistente a la podredumbre gris, es la dominante junto con las variedades cabernet-sauvignon N, cot N, cinsaut N, grenache N y lledoner pelut N. Generalmente presenta un color pálido y brillante. En nariz, desarrolla notas afrutadas intensas, a menudo de frutas blancas. El ataque es fresco, complejo y con final intenso.

2. Características analíticas

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos y rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %.

En la fase de envasado y de comercialización dirigida al consumidor, los vinos tintos presentan un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

En la fase de envasado y de comercialización destinada al consumidor, los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 % presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro; los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico superior al 14 % presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro y los vinos rosados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro.

Los contenidos de acidez total, de acidez volátil y de anhídrido sulfuroso total, así como el grado alcohólico total, son los establecidos en la legislación de la Unión.

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Práctica de cultivo

— Las viñas presentan una densidad mínima de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no puede superar los 2,50 metros y la distancia entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metros.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,5 metros cuadrados. Esta superficie se obtiene multiplicando la distancia entre las hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera.

— La poda se lleva a cabo antes del 30 de abril.

— Para la conducción en vaso: poda corta de las viñas con un máximo de doce yemas francas por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

- Para la conducción en cordón de Royat: poda corta de las viñas, con un máximo de diez yemas francas por cepa y un máximo de dos yemas francas por pulgar.
- Las variedades cot y merlot pueden podarse en poda Guyot simple, con un máximo de diez yemas francas por cepa, de las cuales un máximo de seis yemas francas sobre el sarmiento y un máximo de dos pulgares con dos yemas francas cada una, a lo sumo.
- Las variedades cabernet franc y cabernet-sauvignon pueden podarse en poda Guyot simple, con un máximo de doce yemas francas por cepa, de las cuales un máximo de ocho yemas francas sobre el sarmiento y un máximo de dos pulgares con dos yemas francas cada uno, a lo sumo.
- En el caso de la poda Guyot simple, el número de yemas francas sobre el sarmiento puede ser superior a seis u ocho en dicha fecha, siempre que el 31 de mayo las vides se poden de conformidad con las disposiciones anteriores.

Se puede autorizar el riego.

2. Práctica enológica específica

Para la elaboración de los vinos rosados, se prohíbe el empleo de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

5.2. Rendimientos máximos

1. 60 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La cosecha de las uvas, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Aude:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereglan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande y Villesisclè.

7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cinsaut N - Cinsault

Cot N - Malbec

Grenache N

Lledoner pelut N

Merlot N

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

8.1. Descripción de los factores naturales y humanos que contribuyen al vínculo

Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica está delimitada como sigue:

- al sur, por la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Limoux»;
- al este, por el río «Aude», que separa el macizo de la Malepère del de Corbières;

- al norte por el surco de Lauragais prolongado por la llanura de Fresquel y bordeado al sur por el canal del Mediodía;
- al oeste, por la cuesta calcárea de Fanjeaux, que delimita la separación entre la cuenca hidrográfica oceánica y la cuenca mediterránea.

Se trata de una topografía que tiene su origen en la formación de los Pirineos y, aunque parezca compacto, el macizo de la Malepère está surcado desde la cumbre, en sus zonas más blandas, por valles a veces profundos similares a cañones.

En torno al macizo, los sedimentos de pudinga o arenisca resistieron a la erosión, formando montículos denominados «Pech» repartidos en guirnaldas y que se inscriben en paisajes diversos caracterizados por la suavidad y armonía de las formas.

En la parte baja de la pendiente, las laderas arcilloso-calcáreas conectan con las llanuras aluviales arenoso-limono-gravosas de Aude (al este), de Sou (al sudoeste) y de Fresquel (al norte).

En el centro del macizo predominan el bosque y el bosque bajo, sobre las fuertes pendientes y los suelos poco fértiles, mientras que el viñedo, limitado a 350 metros de altitud en la exposición al sur y a 300 metros en la exposición al norte, se extiende sobre el perímetro, ocupando laderas y terrazas.

Así pues, la zona geográfica está delimitada en el territorio de 39 municipios al oeste del departamento de Aude, agrupados en torno al macizo de la Malepère, cuya cumbre (Pech de Mont-Naut) se sitúa a 442 metros de altitud.

Los suelos más característicos proceden de molasas. Según los horizontes y la proporción de los elementos, son de naturaleza variada y van desde la caliza arenosa dura pero friable hasta las arcillas blandas.

Las pudingas y las areniscas proporcionan suelos ligeros fácilmente penetrables por las raíces. Las arcillas, en combinación con elementos arenosos de grava, permiten una retención óptima de agua. En un clima submediterráneo, esto garantiza un aporte hídrico continuo. El viñedo también se extiende sobre terrazas aluviales y suelos arcilloso-gravosos o pedregosos bien drenados.

La zona geográfica goza de un clima original de transición entre la influencia mediterránea y la oceánica. De este a oeste, el consolidado clima mediterráneo, caracterizado por la sequía estival, cede el paso a un clima mediterráneo atenuado por las influencias oceánicas que provocan un déficit pluviométrico estival menos importante.

Bajo una paleta de mesoclimas diversificados, la vegetación natural mezcla elementos de la vegetación mediterránea (roble verde) y elementos de la vegetación submediterránea (roble pubescente).

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

El viñedo de la denominación de origen controlada «Malepère» es el más occidental de los viñedos de Languedoc. Su implantación, muy antigua, data de la época romana. En 1072, el conde de Barcelona, señor feudal de Razès, llegó a Malviès a resolver un «delicado» asunto de reparto de viñas/viñedos. Posteriormente, en el siglo XVII, la ampliación del canal del Mediodía favorece la circulación de los vinos entre Aquitania y el Mediterráneo.

Gravemente afectado a finales del siglo XIX por la filoxera, el viñedo se orienta entonces hacia la producción de vinos de mezcla. En la década de 1960, bajo el impulso de productores, técnicos e investigadores de la Universidad de Toulouse, se inicia la reconversión cualitativa.

Siguiendo las indicaciones de la vegetación natural, esta comunidad humana ha puesto de relieve la mejor adecuación entre la situación vitícola y las variedades de uva, en beneficio de la autenticidad de los vinos.

Entre los suelos ligeros de las partes más mediterráneas al este (Carcassès) y los suelos de bajo vertiente establecidos sobre mantos de coluviones espesos (Razès), se desarrolla un gradiente de aptitud que explica la diversidad de las variedades de uva elegidas.

Así, los sustratos frescos y espesos, de semiladeras, se dedican a las variedades «atlánticas» cabernet franc N, cabernet-sauvignon N y merlot N, mientras que en las parcelas secas de los altos de pendientes se extienden las variedades mediterráneas, grenache N, lledoner pelut N y cinsaut N.

En las zonas intermedias que no son demasiado secas ni demasiado infértiles prevalece principalmente la variedad cot N.

De este modo, esta comunidad preservó la historia, confirmó sus conocimientos técnicos y reforzó la notoriedad y la calidad de los vinos, permitiendo que, tras la obtención de la denominación de origen de vino delimitado de calidad superior en 1976, estos vinos fuesen reconocidos como denominación de origen controlada «Malepère» por el Decreto de 4 de mayo de 2007.

La producción de los vinos de la denominación de origen controlada «Malepère» asciende, para la cosecha de 2009, a 12 000 hectolitros, de los cuales un 65 % corresponde a vinos tintos y un 35 % vinos rosados, declarados por 73 productores agrupados en 4 bodegas cooperativas y 14 fincas.

8.2. *Interacciones causales*

En esta situación geográfica particular, caracterizada por un clima de tipo mediterráneo, pero con un régimen hídrico más oceánico, en el que se alternan días cálidos y noches frescas, y apoyada por la multiplicidad de sustratos y facetas de exposición, los productores han podido poner de manifiesto todos sus conocimientos técnicos.

De este modo, han combinado y aliado, en este medio ecológico específico, la implantación de variedades atlánticas y mediterráneas, cada una de las cuales encuentra las condiciones para un cultivo óptimo. Esta combinación y esta alianza se expresan en la complejidad y originalidad de los vinos de «Malepère».

Con el fin de reflejar adecuadamente las particularidades del medio geográfico, se seleccionan y delimitan las parcelas para la vendimia. Esta delimitación permite una gestión óptima de la planta y el control del vigor y del potencial de producción, lo que se traduce en prácticas de bajo rendimiento, vinculado a normas de poda rigurosas.

La reputación de los vinos de la «Malepère» ya se menciona en el siglo XIV en el Libro Verde del arzobispo de Narbona, que recoge las propiedades, viñas y derechos de los arzobispos y hace referencia a las bodegas de Alaigne y Routier, cuyos vinos están reservados a los obispos y a la corte.

Destacan en el concurso general agrícola de 1897 con los vinos del «château de Caux», que, además, serán premiados posteriormente en varias ocasiones.

Así, si en la lengua occitana se habla de «male peyre» como piedra de construcción mala, la comunidad humana ha preservado y configurado con el tiempo un paisaje en el que se mezclan viñas, campos y bosques de robles, un paisaje ilustrado con brillantez por el pintor puntillista Achille Lauge.

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

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 como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está conformada por el territorio de los siguientes municipios del departamento de Aude según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2022:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Piesse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustausou y Villelongue-d'Aude.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f

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

(2022/C 458/12)

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

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski» / «Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk»

N.º UE: TSG-BG-02861 — 17.8.2022

BULGARIA

1. Nombre o nombres que deben registrarse

«Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk»

2. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

3. Justificación del registro

3.1. Indicar si el producto:

- ☒ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- ☐ está producido con materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente.

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es el resultado de la composición y el método de producción tradicionales del producto, a saber, la selección adecuada de la carne de vacuno, la elección y dosificación de las especias naturales (pimienta negra o blanca, ajedrea, cardamomo, pimienta de Jamaica), la presentación de las distintas piezas en forma de herradura, así como el proceso específico de prensado y secado que confiere al producto acabado su forma única de herradura achatada y sus propiedades gustativas y aromáticas.

3.2. Indicar si el nombre:

- ☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- ☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El nombre «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es específico en sí mismo. Veliko Tarnovo, que ha dado su nombre al Sudzhuk, es una gran ciudad búlgara que fue en otro tiempo la capital del Segundo Imperio búlgaro. En la ciudad existía un matadero con una planta de transformación de carne, que fabricaba principalmente embutidos y otros productos cárnicos. Además de sus excelentes cualidades organolépticas y de su larga duración de conservación, su lugar de producción también ha contribuido en gran medida a la notoriedad del nombre del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» y a su interés comercial. El primer documento de normalización, la norma sectorial ON 18-71921-80 de la Unión Nacional Agroindustrial (NAPS) relativa al «Sudzhuk Tarnovski» y al «Sudzhuk Plevenski», Sofía, se elaboró en 1980. Debido a la gran popularidad que ha adquirido bajo este nombre, el producto se fabrica todo el año, respetando estrictamente la receta y la tecnología tradicionales, sin que las particularidades estacionales o geográficas afecten a su calidad y características. Esta práctica sigue vigente en la actualidad en la producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Descripción

4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se distingue, en primer lugar, de los demás productos cárnicos crudos desecados de este grupo por su forma característica de herradura, que adquiere durante el prensado. Además, el producto tiene un sabor específico, resultante de la mezcla de materia prima y especias impuesta por la receta, así como de su método de producción tradicional.

Características físicas — Forma y tamaño

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es un producto cárnico crudo, desecado y prensado que se compone de carne fresca de vacuno picada, materias primas auxiliares y especias naturales (pimienta negra o blanca, ajedrea, cardamomo y pimienta de Jamaica) embutido en una tripa natural de bovino o cerdo (intestino) con un diámetro máximo de 40 mm. Los extremos están cerrados por un cordel o clips para que el producto adopte una forma de herradura.

Características químicas:

- Humedad ≤ 45 %
- Proteína total: $\geq 15,4$ %
- sal $\leq 5,4$ %;
- pH mínimo: 5,2.

Características organolépticas

- Piel: limpia, lisa, sin manchas, sin exudado de grasa, sin cavidades bajo la envoltura, recubierta de un moho noble blanco y seco que no penetra en el interior. La envoltura se adhiere firmemente a la mezcla.
- Superficie de corte: trozos de tocino repartidos uniformemente.
- Mezcla: compacta, de color rojo oscuro a marrón-rojo.
- Consistencia: densa y elástica.
- Sabor y aroma: sabor moderadamente salado, con un fuerte aroma a especias, sin notas extrañas.

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» puede consumirse directamente una vez retirada la piel (cuando el producto está embutido en intestino de bovino).

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» puede comercializarse entero, en trozos o en lonchas, al vacío o en atmósfera modificada.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

Para la fabricación del producto acabado «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se utilizan las siguientes materias primas y auxiliares:

Carne: 100 kg de carne de vacuno fresca

Condimentos (por 100 kg de carne)

- Pimienta natural negra o blanca: 500 g,
- ajedrea: 200 g
- cardamomo natural: 50 g
- pimienta de Jamaica natural: 50 g

Otros ingredientes (por 100 kg de carne):

- azúcar: 100 g
- sal: 2,200 kg
- conservante: nitrato potásico: 60 g o nitrato sódico: 51 g
- antioxidante: ácido ascórbico (E300): 50 g

También se permite el uso de cultivos iniciadores (fermentos).

Tripa: natural (intestino de vacuno o porcino salado) de un diámetro máximo de 40 mm.

Cordel o clips con sujeciones.

Método de producción:

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se elabora a partir de carne de vacuno fresca, especias, ingredientes de salazón y fermentos, conforme a la receta.

Una vez retirados los huesos y los tendones y clasificada la carne de bovino, esta se pica a mano o a máquina. Los trozos de carne se pesan de acuerdo con la receta y, a continuación, se pican mediante uno de los tres métodos siguientes:

- picado en picadora de carne y mezcla mediante cortadora;
- picado en picadora de carne y mezcla con mezclador;
- picado y mezcla en separador.

En el momento de la mezcla, se añaden los ingredientes de salazón, las especias y los cultivos iniciadores (fermentos) previamente mezclados.

La mezcla así preparada se embute en tripas naturales de carne de vacuno o de cerdo (intestinos) de un diámetro máximo de 40 mm con ayuda de un embutidor. Las tripas embutidas se cortan, se cierran en los extremos abiertos y, a continuación, se sujetan con un cordel o clips para que tomen forma de herradura. Inmediatamente después del embutido, las porciones atadas se pinchan suavemente con una aguja fina por si hubiera aire bajo la tripa. Las salchichas se colocan sobre perfiles de madera o metal en carritos de embutidos y se dejan escurrir a una temperatura ambiente de entre 8 y 24°C con una humedad relativa del 65 al 90 %, dependiendo de si se utilizan o no cultivos iniciadores. Las piezas escurridas y secas se transfieren a secadores naturales o climatizados, donde la temperatura del aire no supera los 17°C y la humedad, el 85 %. Durante el secado y la curación se realizan dos o tres prensados utilizando prensas con tableros de madera, plástico o metal. El técnico aprecia visualmente si el producto está listo para el prensado. Las salchichas se someten al primer prensado cuando se comprueba a la palpación que su superficie está bien seca. Los prensados siguientes se efectúan según la apreciación del técnico. El tiempo de prensado de las salchichas es de 12 a 24 horas por prensado. Durante el proceso de prensado, la temperatura del producto aumenta ligeramente, lo cual, combinado con la humedad condensada en la superficie, permite la formación de una capa de moho noble de color blanco.

El proceso de elaboración del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» dura al menos doce días, hasta la obtención de un producto con la estructura y la consistencia características.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

El «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» es un producto tradicional búlgaro de larga conservación a base de carne cruda desecada. La preparación, consistente en carne fresca picada, especias naturales y materiales auxiliares, se embute en tripas naturales. El producto se fabrica desde hace más de 50 años aplicando una tecnología original consistente en seleccionar adecuadamente la carne, elegir y dosificar las especias y dar a las distintas piezas forma de herradura. Durante el curado y el secado, se somete a un prensado característico de los productos tradicionales búlgaros, que contribuye a conferirle su aspecto específico, su excelente consistencia y sus cualidades gustativas. Veliko Tarnovo, que dio su nombre al «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk», es una gran ciudad búlgara que fue otrora la capital del Segundo Imperio búlgaro. Además de otras actividades económicas, algunas empresas de la ciudad recibían carne y producían durante ese período dos productos principales, a saber, el «pastarma» (a partir de carne sin triturar) y el «sudzhuk» (a partir de carne triturada).

En 1954, se construyó en Tarnovo una gran fábrica de carne que cumplía todas las exigencias de higiene y tecnología. La empresa es, desde hace mucho tiempo, uno de los principales establecimientos del país en lo que se refiere a la calidad de los productos cárnicos y a la exportación. Es allí donde el «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se produjo por primera vez y se difundió.

El primer documento de normalización relativo a la producción tradicional del producto denominado «Sudzhuk Tarnovski» en la ciudad es la norma sectorial ON 18-71921-80, que data de 1980.

En 1983, tras varias modificaciones sucesivas de los nombres en los documentos de normalización, se introdujo la norma técnica TU 73-83 relativa al «Sudzhuk Tarnovski» cuya receta, requisitos de calidad y tecnología no han cambiado desde entonces.

La producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» también está acreditada en el pasado por documentos operativos como la «Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedeniya za proizvodstvo» (Nomenclatura de los diferentes productos cárnicos para la producción), DSO «Rodopa», Sofía, de 1 de diciembre de 1981, y la «Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo» (Lista de productos cárnicos en la producción regular), DSO «Rodopa», Sofía, de 15 de marzo de 1984.

El «Tarnovski Sudzhuk» se menciona en la bibliografía especializada: Stoynov Konstantin y Hristo Toshkov: «Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti» (Tecnología de la carne y de los productos cárnicos), segunda parte: tecnología de transformación de la carne, Sofía, 1974, p. 134, y «Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi» (Recopilación de recetas y tecnologías tradicionales búlgaras), publicado por la Asociación búlgara de transformadores de carne, Sofía, 2002, pp. 40 y 41.

Diferentes empresas han presentado en numerosas ocasiones el «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» al concurso anual «Taynata na bulgarskiya vkus» (Secreto del sabor búlgaro) durante la feria internacional de carne y productos cárnicos *Mesomaniya*, en Sofía.

Inicialmente, el producto se fabricaba principalmente a finales de otoño y en invierno (de noviembre a marzo), ya que en esa época del año las condiciones (temperatura y humedad del aire) son favorables para el curado y el secado. Posteriormente, con la mejora de la técnica y la aparición de secaderos climatizados, comenzó a producirse todo el año, en todas las regiones del país, sin que ello afectara a su calidad. En la actualidad, el «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se elabora como un producto tradicional y popular de larga duración, con un método y una receta inalterados.

Dado que los secaderos climatizados se han extendido ampliamente a las empresas de la industria cárnica, ya no es necesario limitarse a la producción estacional. La producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» se ha extendido por todo el país. El producto cumple plenamente los requisitos exigidos para ser incluido entre los productos cárnicos tradicionales representativos. Su sabor tradicional, establecido a lo largo de los años y conservado hasta la fecha, es el resultado de la utilización de especias concretas (pimienta negra o blanca, ajedrea, cardamomo y pimienta de Jamaica). El método tradicional de producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk», que no ha cambiado en los últimos 50 años, se describe en el punto 4.2.

La producción del «Sudzhuk Tarnovski» / «Tarnovski Sudzhuk» está vinculada a la combinación de procesos microbiológicos, fisicoquímicos y bioquímicos durante la refrigeración inicial, el tratamiento mecánico, el curado y el secado. El producto presenta una excelente textura y apariencia al corte, un color estable, un aroma rico y un sabor específico debido a las especias naturales (ajedrea, cardamomo, pimienta de Jamaica y pimienta negra o blanca). Estas cualidades organolépticas se deben también a la gran profesionalidad de los técnicos y al estricto cumplimiento de las exigencias de higiene y tecnología en todas las fases de la compleja producción tecnológica. A este respecto, la tradición desempeña un papel importante tanto en la producción como en el control constante del producto.

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

(2022/C 458/13)

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

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Priego de Córdoba»

N.º UE: PDO-ES-0053-AM01 de 1.12.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Priego de Córdoba»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

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

3.1. **Tipo de producto**

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

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

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual.

Sus características son:

Índice de peróxidos: máximo 15; K270: máximo 0,15.

Humedad e impurezas: menos de 0,1 %.

Los tipos de aceite de oliva virgen extra protegidos son:

«Picudo»: Elaborado en más de un 50 % con aceituna de la variedad Picuda. Acidez máxima 0,5°. Olor y sabor frutado, aromático, agradable y con entrada dulce en boca.

«Hojiblanco»: Elaborado en más de un 50 % con aceituna de la variedad Hojiblanca. Acidez máxima 0,5°. Olor y sabor frutado, fresco, agradable y con entrada dulce en boca.

«Picual»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Picual. Olor y sabor frutado, aromático y con amargo ligero-medio.

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

—

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

El cultivo de las aceitunas y la elaboración de los aceites deben tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

—

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

En las etiquetas de los aceites vírgenes extras protegidos por la Denominación de Origen figurará, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Priego de Córdoba». Antes de su puesta en circulación han de ser autorizadas por el Consejo Regulador.

Cualquier envase con aceite de oliva virgen extra protegido, irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo, que serán colocadas en la propia almazara o planta envasadora, de acuerdo con las normas que determine el propio Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una nueva situación de las mismas.

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

La zona de producción es una comarca natural, situada en el sureste de la provincia de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierra Subbética. Comprende los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Zona abrupta y montañosa, atravesada por varias alineaciones montañosas, con cotas superiores llegando incluso a los 1 000 metros sobre el nivel del mar. Suelos de distintos orígenes formados por margas calizas, calizas dolomíticas, arcillas y arenas con cantos calizos y yesíferos; los suelos en los que se desarrolla el olivar fluctúan de los franco arcilloarenosos a los arcillosos con un alto contenido en carbonato cálcico y un contenido medio en materia orgánica, fósforo, potasio, magnesio, hierro y boro. Clima continental con grandes oscilaciones térmicas en función de la altitud y orientación.

Pluviometría variable que oscila entre los 400 litros por año en la zona oriental y los 700 en las zonas altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla. Condiciones adecuadas de cultivo, laboreo, abonados, poda, control de plagas y enfermedades facilitan el medio adecuado para el desarrollo del olivo, del que se obtienen frutos sanos, que proporcionan aceites de peculiares características fuertemente ligados a su medio geográfico.

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

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Priego_Cordoba_modificado.pdf

o accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), siguiendo la siguiente ruta:

«Áreas de actividad» / «Industrias y Cadena Agroalimentaria» / «Calidad» / «Denominaciones de Calidad» / «Aceite de Oliva Virgen Extra».

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