



### Sumario

#### II *Comunicaciones*

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

###### **Comisión Europea**

2023/C 34/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10680 — PERMIRA / SESTANT / KEDRION / BPL) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	---	---

#### IV *Información*

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

###### **Comisión Europea**

2023/C 34/02	Tipo de cambio del euro — 27 de enero de 2023 .....	2
--------------	---	---

###### **Consejo**

2023/C 34/03	Anuncio a la atención de NTV/NTV Mir, Rossiya 1, REN TV y Pervyi Kanal con relación a la aplicación de la Decisión 2014/512/PESC del Consejo y el Reglamento (UE) n.º 833/2014 del Consejo relativos a medidas restrictivas motivadas por acciones de Rusia que desestabilizan la situación en Ucrania .....	3
--------------	--	---

###### **Comisión Europea**

2023/C 34/04	Nueva cara nacional de las monedas de euro destinadas a la circulación .....	4
2023/C 34/05	Nueva cara nacional de las monedas de euro destinadas a la circulación .....	5
2023/C 34/06	Nueva cara nacional de las monedas de euro destinadas a la circulación .....	6

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2023/C 34/07	Información que debe presentarse con arreglo al artículo 5, apartado 2 — Creación de una Agrupación europea de cooperación territorial (AECT) (Reglamento (CE) n.º 1082/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006 (DO L 210 de 31.7.2006, p. 19)) .....	7
--------------	--	---

---

### V Anuncios

#### OTROS ACTOS

##### **Comisión Europea**

2023/C 34/08	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 .....	11
2023/C 34/09	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	18
2023/C 34/10	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 .....	26
2023/C 34/11	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	33

## II

*(Comunicaciones)*

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.10680 — PERMIRA / SESTANT / KEDRION / BPL)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 34/01)

El 5 de agosto de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10680. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

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

27 de enero de 2023

(2023/C 34/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0865	CAD	dólar canadiense	1,4479
JPY	yen japonés	141,10	HKD	dólar de Hong Kong	8,5061
DKK	corona danesa	7,4378	NZD	dólar neozelandés	1,6759
GBP	libra esterlina	0,87885	SGD	dólar de Singapur	1,4277
SEK	corona sueca	11,2108	KRW	won de Corea del Sur	1 341,37
CHF	franco suizo	1,0017	ZAR	rand sudafricano	18,7185
ISK	corona islandesa	154,90	CNY	yuan renminbi	7,3690
NOK	corona noruega	10,7600	IDR	rupia indonesia	16 281,15
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,6116
CZK	corona checa	23,826	PHP	peso filipino	59,187
HUF	forinto húngaro	388,85	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,7085	THB	bat tailandés	35,702
RON	leu rumano	4,8965	BRL	real brasileño	5,5104
TRY	lira turca	20,4365	MXN	peso mexicano	20,3678
AUD	dólar australiano	1,5289	INR	rupia india	88,6720

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

## CONSEJO

### **Anuncio a la atención de NTV/NTV Mir, Rossiya 1, REN TV y Pervyi Kanal con relación a la aplicación de la Decisión 2014/512/PESC del Consejo y el Reglamento (UE) n.º 833/2014 del Consejo relativos a medidas restrictivas motivadas por acciones de Rusia que desestabilizan la situación en Ucrania**

(2023/C 34/03)

El Consejo ha concluido que las medidas restrictivas a que se refieren el artículo 4 *octies* de la Decisión 2014/512/PESC <sup>(1)</sup> y el artículo 2 *septies* del Reglamento (UE) n.º 833/2014 <sup>(2)</sup> deben aplicarse a partir del 1 de febrero de 2023 a todas las entidades que figuran en el apartado 2 del anexo de la Decisión (PESC) 2022/2478 <sup>(3)</sup> y en el anexo V del Reglamento (UE) 2022/2474 <sup>(4)</sup>.

Se pone en conocimiento de las entidades afectadas que pueden presentar, antes del 26 de mayo de 2023, una solicitud al Consejo, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en las medidas restrictivas. Dicha solicitud debe enviarse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea  
Secretaría General  
RELEX.1  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Todas las observaciones recibidas se tendrán en cuenta a efectos de la próxima revisión periódica del Consejo, de conformidad con el artículo 9, apartado 2, de la Decisión 2014/512/PESC.

---

<sup>(1)</sup> DO L 229 de 31.7.2014, p. 13.

<sup>(2)</sup> DO L 229 de 31.7.2014, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 322I de 16.12.2022, pp. 614.

<sup>(4)</sup> DO L 322I de 16.12.2022, pp. 1.

# COMISIÓN EUROPEA

## Nueva cara nacional de las monedas de euro destinadas a la circulación

(2023/C 34/04)



*Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por Andorra*

Las monedas de euro destinadas a la circulación son de curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de los diseños de todas las monedas nuevas <sup>(1)</sup>. De conformidad con las Conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 <sup>(2)</sup>, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas de euro pueden emitir monedas conmemorativas de euro destinadas a la circulación en determinadas condiciones, en particular que solo se trate de monedas de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un diseño conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

**País emisor:** San Marino

**Tema de la conmemoración:** Bicentenario de la muerte de Antonio Canova.

**Descripción del motivo:** La diosa Hebe figura representada en el centro del anillo interior, según la escultura de Antonio Canova conservada en la galería de arte del Museo Cívico de San Domenico de Forlì. A su alrededor figuran las inscripciones «CANOVA» y «SAN MARINO». A la izquierda figura el año «1822» y las iniciales del autor Antonio Vecchio y, a la derecha, el año de emisión «2022» y la letra R, que designa la ceca de Roma.

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

**Volumen estimado de emisión:** 55 000 monedas

**Fecha de emisión:** Octubre de 2022

<sup>(1)</sup> Las caras nacionales de todas las monedas emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> Véanse las Conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

**Nueva cara nacional de las monedas de euro destinadas a la circulación**

(2023/C 34/05)



*Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por Andorra*

Las monedas de euro destinadas a la circulación son de curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de los diseños de todas las monedas nuevas <sup>(1)</sup>. De conformidad con las Conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 <sup>(2)</sup>, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas de euro pueden emitir monedas conmemorativas de euro destinadas a la circulación en determinadas condiciones, en particular que solo se trate de monedas de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un diseño conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

**País emisor:** San Marino

**Tema de la conmemoración:** 530.º aniversario del fallecimiento de Piero della Francesca.

**Descripción del motivo:** En el centro figura el perfil de Federico da Montefeltro, detalle de la pintura «Díptico de los duques de Urbino» de Piero della Francesca, conservada en las galerías de los Uffizi (Florencia). En la parte izquierda, en semicírculo, figura la inscripción «SAN MARINO». En la parte derecha, en semicírculo, figura la inscripción «PIERO DELLA FRANCESCA», los años 1492 y 2022, la letra R, que designa la ceca de Roma, y las iniciales de la autora Claudia Momoni, «C.M.»

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

**Volumen estimado de emisión:** 55 000 monedas

**Fecha de emisión:** octubre de 2022

<sup>(1)</sup> Las caras nacionales de todas las monedas emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> Véanse las Conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

**Nueva cara nacional de las monedas de euro destinadas a la circulación**

(2023/C 34/06)

*Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por Mónaco*

Las monedas de euro destinadas a la circulación son de curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de los diseños de todas las monedas nuevas <sup>(1)</sup>. De conformidad con las Conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 <sup>(2)</sup>, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas de euro pueden emitir monedas conmemorativas de euro destinadas a la circulación en determinadas condiciones, en particular que solo se trate de monedas de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un diseño conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

**Estado emisor:** Mónaco**Tema de la conmemoración:** Centenario del fallecimiento del Príncipe Alberto I**Descripción del motivo:** El motivo muestra el retrato del príncipe Alberto I. A la izquierda, figura el nombre del país emisor «MÓNACO» y, a la derecha, el año de emisión «2022». En la parte inferior, figura la inscripción «ALBERT I<sup>er</sup>» seguida de los años «1848-1922».

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

**Volumen estimado de emisión:** 15 000**Fecha de emisión:** Septiembre 2022

---

<sup>(1)</sup> Las caras nacionales de todas las monedas emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> Véanse las Conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

### Información que debe presentarse con arreglo al artículo 5, apartado 2

#### Creación de una Agrupación europea de cooperación territorial (AECT)

(Reglamento (CE) n.º 1082/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006 (DO L 210 de 31.7.2006, p. 19))

(2023/C 34/07)

#### I.1) Denominación, dirección y punto de contacto:

**Denominación registrada:** Wissenschaftsverbund Vierländerregion Bodensee EVTZmbH

**Domicilio social:** c/o Universität Konstanz, 78457 Konstanz (Alemania)

**Contacto:** Markus Rhomberg

**Sitio web de la agrupación:** www.wissenschaftsverbund.org

#### I.2) Período por el que se constituye la agrupación:

**Período por el que se constituye la agrupación:** indefinido

**Fecha de inscripción en el registro:** 28.12.2022

## II. OBJETIVOS

Los objetivos y tareas consisten en consolidar y desarrollar la cooperación transfronteriza en la región cuatrinacional del lago Constanza en los siguientes ámbitos de actuación:

1. investigación y transferencia de conocimientos y de tecnología;
2. docencia;
3. organización de la enseñanza superior;
4. asociaciones y servicios.

## III. DETALLES ADICIONALES SOBRE LA DENOMINACIÓN DE LA AGRUPACIÓN

**Denominación en inglés:** Lake Constance Arts & Sciences Association («Asociación de Artes y Ciencias del Lago Constanza»)

## IV. MIEMBROS

IV.1) **Número total de miembros de la agrupación:** 25

IV.2) **Nacionalidades de los miembros de la agrupación:** Alemania, Austria, Suiza, Liechtenstein

#### IV.3) Información sobre los miembros

1. **Denominación oficial:** OST – Ostschweizer Fachhochschule

**Dirección postal:** Oberseestrasse 10, Postfach 1475, 8640 Rapperswil-Jona (Suiza)

**Sitio web:** www.ost.ch

**Tipo de miembro:** organismo de derecho público

2. **Denominación oficial:** Zürcher Hochschule der Künste

**Dirección postal:** Pfingstweidstrasse 96, 8005 Zürich (Suiza)

**Sitio web:** www.zhdk.ch

**Tipo de miembro:** organismo de derecho público

3. **Denominación oficial:** Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
**Dirección postal:** Gertrudstrasse 15, 8401 Winterthur (Suiza)  
**Sitio web:** [www.zhaw.ch](http://www.zhaw.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
4. **Denominación oficial:** Universität Zürich  
**Dirección postal:** Rämistrasse 71, 8006 Zürich (Suiza)  
**Sitio web:** [www.uzh.ch](http://www.uzh.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
5. **Denominación oficial:** Universität St.Gallen  
**Dirección postal:** Dufourstrasse 50, 9000 St. Gallen (Suiza)  
**Sitio web:** [www.unisg.ch](http://www.unisg.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
6. **Denominación oficial:** HfH – Interkantonale Hochschule für Heilpädagogik  
**Dirección postal:** Schaffhauserstrasse 239, 8057 Zürich (Suiza)  
**Sitio web:** [www.hfh.ch](http://www.hfh.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
7. **Denominación oficial:** Pädagogische Hochschule St.Gallen  
**Dirección postal:** Notkerstrasse 27, 9000 St. Gallen (Suiza)  
**Sitio web:** [www.phsg.ch](http://www.phsg.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
8. **Denominación oficial:** Pädagogische Hochschule Schaffhausen  
**Dirección postal:** Ebnatstrasse 80, 8200 Schaffhausen (Suiza)  
**Sitio web:** [www.phsh.ch](http://www.phsh.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
9. **Denominación oficial:** Pädagogische Hochschule Thurgau  
**Dirección postal:** Unterer Schulweg 3, 8280 Kreuzlingen (Suiza)  
**Sitio web:** [www.phtg.ch](http://www.phtg.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
10. **Denominación oficial:** Pädagogische Hochschule Zürich  
**Dirección postal:** Lagerstrasse 2, 8090 Zürich (Suiza)  
**Sitio web:** [phzh.ch](http://phzh.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
11. **Denominación oficial:** SHLR Schweizer Hochschule für Logopädie  
**Dirección postal:** Seminarstrasse 27, 9400 Rorschach (Suiza)  
**Sitio web:** [www.shlr.ch](http://www.shlr.ch)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público

12. **Denominación oficial:** Universität Liechtenstein  
**Dirección postal:** Fürst-Franz-Josef-Strasse, 9490 Vaduz (Liechtenstein)  
**Sitio web:** [www.uni.li](http://www.uni.li)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
13. **Denominación oficial:** Stella Vorarlberg Privathochschule für Musik  
**Dirección postal:** Reichenfeldgasse 9, 6800 Feldkirch (Austria)  
**Sitio web:** [vlk.ac.at](http://vlk.ac.at)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
14. **Denominación oficial:** Fachhochschule Vorarlberg GmbH  
**Dirección postal:** Hochschulstraße 1, 6850 Dornbirn (Austria)  
**Sitio web:** [www.fhv.at](http://www.fhv.at)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
15. **Denominación oficial:** Pädagogische Hochschule Vorarlberg  
**Dirección postal:** Liechtensteiner Str. 33-37, 6800 Feldkirch (Austria)  
**Sitio web:** [www.ph-vorarlberg.ac.at](http://www.ph-vorarlberg.ac.at)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
16. **Denominación oficial:** Zeppelin Universität Friedrichshafen  
**Dirección postal:** Am Seemooser Horn 20, 88045 Friedrichshafen (Alemania)  
**Sitio web:** [www.zu.de](http://www.zu.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
17. **Denominación oficial:** Universität Konstanz  
**Dirección de correo postal:** Universitätsstraße 10, 78464 Konstanz (Alemania)  
**Sitio web:** [www.uni-konstanz.de](http://www.uni-konstanz.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
18. **Denominación oficial:** Staatliche Hochschule für Musik Trossingen  
**Dirección postal:** Schultheiß Koch Platz 3, 78647 Trossingen (Alemania)  
**Sitio web:** [www.hfm-trossingen.de](http://www.hfm-trossingen.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
19. **Denominación oficial:** Duale Hochschule Baden-Württemberg DHBW  
**Dirección de correo postal:** Friedrichstraße 14, 70174 Stuttgart (Alemania)  
**Sitio web:** [www.dhbw.de](http://www.dhbw.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público

- 
20. **Denominación oficial:** Hochschule Albstadt-Sigmaringen  
**Dirección postal:** Anton-Günther-Straße 51, 72488 Sigmaringen (Alemania)  
**Sitio web:** [www.hs-albsig.de](http://www.hs-albsig.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
21. **Denominación oficial:** Hochschule Furtwangen  
**Dirección postal:** Robert-Gerwig-Platz 1, 78120 Furtwangen im Schwarzwald (Alemania)  
**Sitio web:** [www.hs-furtwangen.de](http://www.hs-furtwangen.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
22. **Denominación oficial:** Hochschule Kempten  
**Dirección postal:** Bahnhofstraße 61, 87435 Kempten im Allgäu (Alemania)  
**Sitio web:** [www.hs-kempten.de](http://www.hs-kempten.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
23. **Denominación oficial:** Hochschule Konstanz HTWG  
**Dirección de correo postal:** Alfred-Wachtel-Straße 8, 78462 Konstanz (Alemania)  
**Sitio web:** [www.htwg-konstanz.de](http://www.htwg-konstanz.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
24. **Denominación oficial:** Pädagogische Hochschule Weingarten  
**Dirección de correo postal:** Kirchpl. 2, 88250 Weingarten (Alemania)  
**Sitio web:** [www.ph-weingarten.de](http://www.ph-weingarten.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
25. **Denominación oficial:** RWU – Hochschule Ravensburg-Weingarten  
**Dirección de correo postal:** Doggenriedstraße, 88250 Weingarten, Alemania  
**Sitio web:** [www.rwu.de](http://www.rwu.de)  
**Tipo de miembro:** organismo de derecho público
-

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**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**

(2023/C 34/08)

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

«Bonnezeaux»

PDO-FR-A0926-AM03

Fecha de la comunicación: 11.11.2022

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Nomenclátor geográfico oficial**

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

Esta actualización no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

**2. Separación entre las cepas**

La distancia mínima entre las cepas de una misma hilera pasa de 1 m a 0,90 m.

Esta modificación tiene por objeto permitir un aumento de la densidad de plantación de las vides sin modificar la separación entre las hileras.

También se añade una disposición especial para las vides situadas en pendientes superiores al 10 %, autorizándose una separación mínima entre las cepas de 0,80 m.

Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las vides plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que conduce a adaptaciones particulares durante la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

**3. Poda**

Las normas relativas a la poda se han armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y simplificar los controles. Esta modificación da a los viticultores mayor flexibilidad para adaptarse a los episodios de heladas, cada vez más tardías.

Se modifica el punto 5 del documento único.

#### 4. **Madurez**

Para aumentar la calidad de los vinos que contienen restos de azúcares, se ha aumentado de 238 a 255 gramos por litro el contenido mínimo de azúcar de las uvas.

Para tener en cuenta las dificultades de fermentación de los mostos más ricos en azúcares: se ha reducido al 11 % el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 %; se ha eliminado el límite del grado alcohólico volumétrico adquirido, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior o igual al 18 %.

Se modifica el punto 4 del documento único.

#### 5. **Grado alcohólico volumétrico total tras el enriquecimiento**

Se reduce del 19 al 18 % el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento por concentración parcial de los mostos.

No se modifica el documento único.

#### 6. **Vínculo**

Se modifica el vínculo, haciendo referencia al año 2021 en vez de 2018.

Se modifica el punto 8 del documento único.

#### 7. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

No se modifica el documento único.

#### 8. **Puntos principales objeto de control**

La recolección manual por trías sucesivas se añade a los puntos principales objeto de control.

No se modifica el documento único.

#### 9. **Modificaciones de redacción**

En el pliego de condiciones se han realizado una serie de ajustes de redacción.

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

#### 10. **Referencia a la estructura de control**

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no implica ninguna modificación del documento único.

#### 11. **Etiquetado**

Las normas sobre etiquetado se han concretado y armonizado con respecto a las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira. Esta modificación es meramente de redacción.

Se modifica el punto 9 del documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Bonnezeaux

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Se trata de vinos blancos tranquilos elaborados con uvas vendimiadas cuando están sobremaduradas (concentración natural en la propia cepa, con o sin podredumbre noble). Son poderosos, con una gran dulzura unida a un afrutamiento complejo (frutos secos y exóticos, flores blancas, etc.) y un color ligeramente dorado, con reflejos verdes. Presentan: Un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 15 %. Un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa), después de la fermentación, superior o igual a 51 g/l. Los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 % presentan, tras la fermentación, un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 11 %. Los contenidos de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa comunitaria.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Se autoriza el enriquecimiento de acuerdo con las normas establecidas en el pliego de condiciones.

Está prohibido el uso de trozos de madera.

Los vinos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la vendimia.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el Código rural y de pesca marítima.

2. *Densidad*

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras no pueden estar separadas más de 2,50 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metros.

Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, se beneficiarán, para su vendimia, del derecho a la denominación de origen controlada.

Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, podrán acogerse, a efectos de la cosecha, a la DOC, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los tres metros, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de un metro.

### 3. Poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, con un máximo de doce yemas francas por cepa. En el estado fenológico correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramas fructíferas del año será inferior o igual a diez por cepa.

### 4. Recolección

Práctica de cultivo

Las uvas se vendimian de forma manual mediante sucesivas cosechas selectivas.

### 5. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

## 5.2. Rendimientos máximos

30 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Todas las fases de producción tendrán lugar en la zona geográfica que abarca el territorio del siguiente municipio del departamento de Maine-et-Loire, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2021: Bellegne-en-Layon (únicamente el territorio del municipio delegado de Thouarcé).

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

## 7. Variedades de uva de vinificación

Chenin B

## 8. Descripción de los vínculos

### 8.1.

#### 1. Información sobre la zona geográfica

##### a) Descripción de los factores naturales que contribuyen a los vínculos

Situada en el centro de los viñedos de Anjou, la zona geográfica se limita en 2021 únicamente al municipio delegado de Thouarcé. Este municipio, situado en el departamento de Maine-et-Loire, tiene su territorio partido por el río Layon. En el margen derecho, la aldea de Bonnezeaux, colgada sobre una alta colina abrupta, lo domina. El nombre de la aldea de Bonnezeaux parece proceder de unas fuentes de agua ferruginosas.

El viñedo está plantado en una sucesión de tres colinas expuestas al sudoeste: «La Montagne», «Beauregard» y «Fesles» forman una franja que cubre 2 800 metros de largo y 500 metros de ancho. Las pendientes de estas laderas (con una inclinación situada entre el 15 % y el 20 %) son especialmente marcadas en la ladera occidental de «Beauregard», así como en la pendiente central denominada, acertadamente, «la Montagne», que nace cerca de la aldea de Petit Bonnezeaux. Al norte de estas tres laderas delimitadas se encuentra una meseta ligeramente ondulada, de una altitud media de 90 metros, mientras que el río Layon se encuentra a 29 metros sobre el nivel del mar.

El sustrato geológico pertenece a la «serie de Saint-Georges-sur-Loire», un complejo esquistoso-arenoso que tiene su origen entre el Ordovicio superior y el Devónico inferior. A veces está recubierto, en particular en la ladera de Fesles, por las formaciones de grava-arcillosas o arenoso-arcillosas del Cenomaniano. La erosión ha desnudado el zócalo esquistoso, mientras que las arenas y las arcillas han permanecido en su interior en la contrapendiente y la meseta. Por lo tanto, los suelos de las parcelas delimitadas con precisión para la vendimia son poco profundos, muy ricos en elementos gruesos, de color gris verdoso, en ocasiones «lías de vino». Su reserva de agua es inferior a 100 mm y su capacidad de drenaje es excelente.

La zona geográfica tiene un clima oceánico atenuado y pocas lluvias, está protegida de la humedad oceánica debido a los relieves más elevados de Cholet y Mauges. Las colinas están abiertas a escala local a los vientos dominantes del suroeste y oeste. La pluviometría anual es de aproximadamente 550 mm a 600 mm, superando los 800 mm en las colinas de Cholet y Mauges. La pluviometría durante el ciclo vegetativo de la viña es aproximadamente unos 100 milímetros inferior a la media del departamento. La flora meridional que se desarrolla específicamente en estas colinas es muestra de esta aridez relativa y de una temperatura superior a la de los sectores circundantes.

#### b) *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

La variedad de uva chenin B, probablemente originaria de la región de Anjou, encontró en Bonnezeaux una implantación ideal. Se trata de una variedad rústica y expresa su potencial en situaciones de fuertes limitaciones del suelo.

Los productores comprendieron rápidamente el interés de vendimiar esta variedad en una fase avanzada y mediante técnicas particulares. El conde Odart, en 1845, en su «Tratado de variedades de vid», dice: «Asimismo, también debe añadirse la condición de vendimiar solo cuando las uvas han sobremadurado, como ocurre hacia Todos los Santos, cuando la película, reblandecida por las lluvias, cae en esfacelo». Por lo tanto, la maduración excesiva es parte integrante de la cosecha. En 1816, Julien, en la «Topografía de todos los viñedos conocidos» indica lo siguiente: «En las buenas añadas se vendimia en varias fases; con las dos primeras se elaboran los vinos destinados al extranjero; los que se elaboran con la tercera se utilizan para el consumo del país...».

Los resultados y análisis realizados por los productores a lo largo de las generaciones dieron lugar a los vinos de Bonnezeaux en la cumbre de Anjou. William Guthrie (1708-1770), geógrafo inglés, en la traducción de su «Nueva geografía universal», publicada en 1802, precisa: «Los vinos de Anjou pueden dividirse en tres clases. Los que integran la primera se vendimian en los pueblos de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligy, Chavagne y Thouarcé, en los que se encuentra el vino de Bonnezeaux».

El prestigio del viñedo de Bonnezeaux será renonocido siempre con posterioridad. La crisis de la filoxera frena en gran medida su desarrollo y solo se suministra al mercado local. Gracias al dinamismo y la seriedad del sindicato de productores de Bonnezeaux, preocupados por el mantenimiento de unos bajos rendimientos y la práctica de sucesivas vendimias selectivas, el mercado nacional se recuperó antes de que los vinos cruzasen las fronteras francesas. La denominación de origen controlada «Bonnezeaux» fue reconocida el 6 de noviembre de 1951.

## 8.2.

### 2. *Informaciones sobre la calidad y las características del producto*

Estos vinos son valorados por la potencia que expresan. Su gran dulzura, ligada a un elevado contenido en azúcares fermentables, va acompañada de un afrutamiento a menudo complejo (frutos secos, frutas exóticas, flores blancas, etc.), que su color a menudo ligeramente dorado y salpicado de reflejos verdes no permite presagiar. El equilibrio entre acidez, alcohol y untuosidad permite a los vinos evolucionar hacia una mayor complejidad a lo largo de los años.

### 3. *Interacciones causales*

Estos viñedos, junto con sus pendientes de alta exposición al sudoeste y sus suelos superficiales y pedregosos con un comportamiento térmico excepcional, favorecen la precocidad del ciclo vegetativo y la maduración de la variedad chenin B. Los vientos dominantes que barren las pendientes, asociados a un suministro de agua muy bajo de las cepas sobre suelos esqueléticos, permiten una concentración de las bayas mediante el marchitamiento característico o el secado de las cepas propias de estos viñedos. Los productores han sabido sacar partido de esta particularidad. Los bajísimos rendimientos muestran el compromiso de los productores de vino con la calidad de las uvas.

La vendimia tardía de la variedad chenin B en estas laderas, realizando varias vendimias selectivas con objeto de seleccionar las uvas muy maduras, ha permitido a los vinos de Bonnezeaux adquirir su alta consideración. La historia y la notoriedad de los vinos de «Bonnezeaux» están estrechamente relacionadas con las de Anjou y «Coteaux de Layon».

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

API

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 siguientes municipios de Maine-et-Loire, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2021:

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (únicamente para el territorio de los municipios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou y Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (únicamente para el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital y Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente para el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux y Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (únicamente para el territorio del municipio delegado de Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (únicamente para el territorio del municipio delegado de Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou y Val-du-Layon.

Etiquetado: Información facultativa

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros, figurarán en las etiquetas en caracteres cuyo tamaño no sea superior, ni en altura, ni en anchura, ni en grosor, al doble del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Etiquetado: denominación geográfica «Val de Loire»

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El tamaño de los caracteres de la denominación «Val de Loire» no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Etiquetado: Unidad geográfica menor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos que se acogen a la denominación de origen protegida se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: — se trate de un lugar registrado en el catastro; — figure en la declaración de cosecha. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprime en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

**Enlace al pliego de condiciones del producto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb)

---

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

(2023/C 34/09)

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

«Rosé de Loire»

PDO-FR-A0150-AM02

Fecha de la comunicación: 14.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Nomenclátor geográfico oficial**

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

Esta actualización no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

**2. Superficie parcelaria delimitada**

Se han añadido sesiones de aprobación de la delimitación.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión.

La modificación no afecta al documento único.

**3. Separación entre las cepas**

La distancia mínima entre las cepas pasa de 1 m a 0,90 m.

Esta modificación tiene por objeto permitir un aumento de la densidad de plantación de las viñas sin modificar la separación entre las hileras.

También se añade una disposición especial para las viñas situadas en pendientes superiores al 10 %, autorizándose una separación mínima entre las cepas de 0,80 m.

Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las viñas plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que obliga a adaptaciones específicas de la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

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

**4. Poda**

Las normas relativas a la poda se han armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira.

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y simplificar los controles. Esta modificación da a los viticultores mayor flexibilidad para adaptarse a los episodios de heladas, cada vez más tardías.

Se modifica el punto 5 del documento único.

**5. Vínculo con la zona geográfica**

Se modifica el vínculo, haciendo referencia al año 2021 en vez de 2018 y ajustando el número de municipios tras la fusión de algunos de ellos.

Se modifica el punto 8 del documento único.

**6. Etiquetado**

Se ha introducido una precisión sobre el marco reglamentario de las menciones facultativas.

Se modifica el punto 9 del documento único.

**7. Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Se ha añadido una medida transitoria para los municipios cuya delimitación parcelaria fue aprobada en noviembre de 2020.

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

**8. Modificaciones de la redacción**

Se han realizado una serie de ajustes de redacción en el pliego de condiciones.

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

**9. Referencia a la estructura de control**

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no implica una modificación del documento único.

**DOCUMENTO ÚNICO****1. Nombre(s)**

Rosé de Loire

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP: Denominación de origen protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos rosados tranquilos, secos, con las siguientes características analíticas principales:

- Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9,5 %.
- Los vinos presentan, después de la fermentación, un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior a 3 gramos por litro.
- Los vinos presentan, antes del envasado, un contenido de acidez total inferior o igual a 91,84 miliequivalentes por litro.
- Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12,5 %. Los valores relativos al contenido de acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

El «Rosé de Loire» es un vino seco. Su capa es, por lo general, de color rosa asalmonado. Los aromas, ligeros, suelen recordar a la cereza y la fresa. En boca, es potente, fresco, redondo y armonioso. Este vino, fresco y refrescante, da la impresión de masticar frutos maduros y tiene una originalidad que se aprecia en todo su esplendor cuando es joven.

##### 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. Densidad de plantación: separación

###### Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no superará los 2,50 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 0,90 m. Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción. Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los 3 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 1 m.

###### 2. Normas relativas a la poda y el cultivo en espaldera de la vid

###### Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, con un máximo de doce yemas francas por cepa. Las vides pueden ser podadas con dos yemas francas suplementarias por planta, siempre que en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados) el número de ramificaciones fructíferas del año por planta sea inferior o igual a doce.

La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras. A los efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, a 0,40 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte (fijado, como mínimo, a 0,20 metros sobre el alambre superior de la espaldera).

Las viñas cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, deberán, además, respetar las normas de cultivo en espaldera siguientes: la parte de las estaquillas que sobresale del suelo tendrá una altura mínima de 1,90 metros, la espaldera constará de cuatro niveles de alambres, y el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

### 3. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

### 4.

Práctica enológica específica

Se prohíbe el uso de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos.

Se prohíbe el uso de trozos de madera.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total no supera el 12,5 %.

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 la Pesca Marítima de Francia.

## 5.2. Rendimientos máximos

72 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Todas las etapas de la producción tendrán lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

- departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (únicamente el territorio del municipio delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars), Tourtenay y Val en Vignes (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);
- departamento de Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (únicamente el territorio del municipio delegado de Langeais), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochechouart, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétetz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers y Vouvray;
- departamento de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (únicamente el territorio de los municipios delegados de Contres y Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly,

Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chambon-sur-Cisse y Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (únicamente el territorio del municipio delegado de Chouzy-sur-Cisse) y Veuzain-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Onzain);

- departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchrétién), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoureil), Huillé-Lézigné (únicamente el territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (únicamente el territorio del antiguo municipio de Ingrandes), Jarzé Villages (únicamente el territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (únicamente el territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains y Vaudelnay;
- departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers.

Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

## 7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

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

### 8.1.

#### a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica ocupa una meseta ondulada que, desde el punto de vista geológico, corresponde a las formaciones primarias de los contrafuertes del macizo Armoricano y a las formaciones más recientes del Secundario, y, en menor medida, del Terciario, de la franja sudoeste de la cuenca parisina. La zona bordea el Loira y sus afluentes (Vienne, Indre y Cher) a lo largo de aproximadamente 200 kilómetros. A fecha de 2021, la zona se extiende por el territorio de doscientos veintiséis municipios, algunos de ellos célebres por sus castillos.

Las parcelas delimitadas para la cosecha de la uva presentan suelos de esquisto o arcillo-esquistosos en la parte occidental, y suelos arcillo-calizos (Cenomaniano, Turoniano, Senoniano y Eoceno) en la parte oriental. El piso geológico del Turoniano es fundamental. A él se debe la piedra franca, cuya explotación en multitud de canteras permitió levantar los castillos del Loira y, de manera más general, el conjunto del patrimonio arquitectónico de la región, y dejó innumerables cavidades dispersas por la zona. Las canteras pasaron a usarse como cámaras, con una temperatura y una higrimetría constantes, para el cultivo de setas y el almacenamiento de vino. Los suelos tienen la particularidad de contar con reservas útiles en agua moderadas y una buena capacidad de drenaje.

El clima es oceánico. No obstante, la franja oriental, que corresponde a la región vitícola de Soloña, experimenta una influencia más continental, con una acumulación de precipitaciones anuales que oscila entre los 550 y los 650 milímetros y es ligeramente superior a la del resto de la zona geográfica. En la parte oeste, donde la influencia oceánica es mayor, las temperaturas son regulares, los inviernos son suaves y el calor estival se mantiene moderado. Al contrario, en la parte este, la variación térmica tiende a aumentar. En este contexto general, la red hidrográfica constituida por el Loira y sus afluentes desempeña un papel de regulador térmico.

#### b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La historia del viñedo es relativamente antigua y va ligada al desarrollo de numerosos monasterios y abadías. En el siglo VI, San Gregorio de Tours, en su *Histoire de France*, señala el cultivo extendido de la vid en esta comarca y el uso de una especie de trampas («traquettes») para cazar las aves en el momento de la madurez de la uva. En el siglo XV, con la llegada de la variedad *breton*, que no es sino la variedad *cabernet franc* N, originaria de la región bordelesa, los productores empiezan a elaborar un nuevo vino, rosado, llamado entonces «clairet» (tintillo), con aromas de frutos rojos característicos de este vino. Los primeros registros históricos se refieren al regalo hecho por los habitantes de Saumur de dos «busses» (esto es, quinientos treinta y seis litros) de vino «clairet» a Juan V, duque de Bretaña.

Un poco más al este, también se elaboran vinos rosados en la provincia de Touraine. Algunos municipios, situados en la margen derecha del Loira, adquieren además con estos vinos una cierta reputación. Los viñedos de Blois, Azay-le-Rideau o Mesland son productores importantes. El municipio de Cinq-Mars-La-Pile disfruta del reconocimiento de sus vinos, y la variedad local, la *grolleau* N, experimenta un fuerte desarrollo. A principios del siglo XIX, esta variedad está muy presente en Anjou, especialmente en los cantones de Thouarcé y Brissac.

La extensión de la zona geográfica, por la diversidad de suelos y climas que se dan en ella, favorece la diversidad de variedades. En Anjou, se introducen principalmente las variedades *cabernet franc* N, *cabernet-sauvignon* N, *grolleau* N y *grolleau gris* G. En Touraine, en la margen derecha del Loira, la variedad más cultivada es la *grolleau* N. La variedad *gamay* N también está presente en el conjunto de la región, junto con, en menor medida, la *pineau d'Aunis* N y, a nivel más local, la *pinot noir* N.

El inicio del siglo XX marca el desarrollo de la producción de vinos rosados en grandes cantidades, denominados «rouget» en Anjou y «vin gris» en Touraine. Es al principio de la década de los años setenta del siglo pasado cuando los productores del Valle del Loira, deseosos de consolidar la imagen de este vino rosado seco y preservar su identidad, solicitan su reconocimiento. El reconocimiento de la denominación de origen controlada «Rosé de Loire» llega en 1974.

## 8.2.

### 2. Datos sobre la calidad y las características del producto

El «Rosé de Loire» es un vino seco. Su capa es, por lo general, de color rosa asalmonado. Los aromas, ligeros, suelen recordar a la cereza y la fresa. En boca, es potente, fresco, redondo y armonioso. Este vino, fresco y refrescante, da la impresión de masticar frutos maduros y tiene una originalidad que se aprecia en todo su esplendor cuando es joven.

### 3. Interacciones causales

La importante red hidrográfica constituida por el Loira y sus afluentes, el Vienne, el Cher y el Indre, ha ido modelando notablemente, con el paso del tiempo, la meseta ondulada de roca dura del Primario y roca blanda del Secundario y del Terciario. En la Edad Media, bajo la influencia de la Iglesia, se introduce el cultivo de la vid en la zona, y los viñedos de Anjou y Touraine van desarrollándose en una superficie de casi 200 kilómetros a lo largo del río y sus afluentes.

Con el tiempo, los productores van dando prioridad al cultivo de las variedades *cabernet franc* N y *grolleau* N en la parte occidental de la zona geográfica, mientras que, en la parte oriental, se opta principalmente por las variedades *gamay* N y *pineau d'Aunis* N, elecciones que se explican por la configuración de la zona geográfica y el clima oceánico. Las variedades se acaban imponiendo de forma natural en medio de esta diversidad de situaciones vitícolas que se ofrece a los productores. Reflejando los usos, en la superficie parcelaria delimitada para la cosecha de la uva solo se incluyen aquellas parcelas que presentan suelos drenantes de base arcillo-caliza o esquistosa.

Así, a principios del siglo XX, se va desarrollando la producción de un vino «rouget» y un «vin gris» fresco, original, ligero y con un grado alcohólico volumétrico poco elevado. Generación tras generación, los productores se esfuerzan en realzar las características originales de su producción, por una parte, mediante la elección de mezclas que favorezcan el desarrollo del potencial aromático y, por otra, a través de una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción, que se refleja en el manejo riguroso de la vid.

El reconocimiento de la denominación de origen controlada «Rosé de Loire» en 1974 es la guinda del éxito de esta producción. El dinamismo y la pericia de los productores, así como su compromiso histórico con el paisaje vitícola del Loira, perpetúan la notoriedad adquirida por esta denominación de origen controlada que ha vivido un auténtico éxito desde su reconocimiento.

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

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros figurarán, en las etiquetas, en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» según las normas establecidas en el pliego de condiciones. Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Val de Loire» no excederán, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

En el etiquetado de los vinos que se acojan a la denominación de origen controlada, podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que se trate de un lugar registrado en el catastro y que figure en la declaración de cosecha. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, la mitad de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

API

Marco jurídico

Legislación de la UE

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 y la elaboración 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 Indre: Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil y Villentrois-Faverolles-en-Berry;

- departamento de Indre-et-Loire: Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse y Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- departamento de Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Le Controis-en-Sologne (únicamente el territorio de los municipios delegados de Feings, Fougères-sur-Bièvre y Ouchamps), Cormeray, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord y Sambin;
- departamento de Loira Atlántico: Ancenis-Saint-Géréon (únicamente el territorio del antiguo municipio de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Anetz) y Vallet;
- departamento de Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels) y Saint-Martin-du-Fouilloux.

**Enlace al pliego de condiciones del producto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a21d352f-67ba-47df-a154-3ca40f598bb4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a21d352f-67ba-47df-a154-3ca40f598bb4)

---

**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**

(2023/C 34/10)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rosé d'Anjou»

PDO-FR-A1007-AM02

Fecha de la comunicación: 11.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Nomenclátor geográfico oficial**

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

Esta actualización no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

**2. Superficie parcelaria delimitada**

Se han añadido las fechas de aprobación, por la autoridad nacional competente, de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión.

Esta modificación no afecta al documento único.

**3. Separación entre las cepas**

La distancia mínima entre las cepas de una misma hilera pasa de 1 m a 0,90 m.

Esta modificación tiene por objeto permitir un aumento de la densidad de plantación de las vides sin modificar la separación entre las hileras.

También se añade una disposición especial para las vides situadas en pendientes superiores al 10 %, autorizándose una separación mínima entre las cepas de 0,80 m.

Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las vides plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que conduce a adaptaciones particulares durante la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

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

**4. Poda**

Las normas relativas a la poda se han armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira.

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y simplificar los controles. Esta modificación da a los viticultores mayor flexibilidad para adaptarse a los episodios de heladas, cada vez más tardías.

Se modifica el punto 5 del documento único.

**5. Vínculo**

Se modifica el vínculo, haciendo referencia al año 2021 en vez de 2018 y ajustando el número de municipios tras la fusión de algunos de ellos.

Se modifica el punto 8 del documento único.

**6. Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Se ha añadido una medida transitoria a raíz de la nueva delimitación parcelaria en algunos municipios.

No se modifica el documento único.

**7. Etiquetado**

Las normas relativas al etiquetado se han concretado y armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira. Esta modificación es meramente de redacción.

Se modifica el punto 9 del documento único.

**8. Referencia a la estructura de control**

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

**9. Modificaciones de la redacción**

Se han realizado una serie de ajustes de redacción en el pliego de condiciones.

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre(s)**

Rosé d'Anjou

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

**4. Descripción del vino o de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos rosados tranquilos, con las siguientes características analíticas:

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9,50 %.

El contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación es igual o superior a 7 gramos por litro.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 12 %.

Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE, si bien todo lote de vino no envasado que pueda optar a la indicación «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) debe presentar una acidez volátil igual o inferior a 10,2 miliequivalentes por litro.

Los vinos presentan azúcares fermentables y un nivel de dulzor más o menos significativo. Su expresión aromática intensa pone de manifiesto, en cada vino, la especificidad de las variedades con las que se ha elaborado. No obstante, el carácter afrutado es ineludible (melocotón, fresa, cítricos, etc.). Se caracterizan por un sabio equilibrio en boca, entre frescura y redondez. Su persistencia aromática es intensa.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Densidad de plantación - Separación

##### Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no superará los 2,50 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 0,90 m. Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, se beneficiarán, para su vendimia, del derecho a la denominación de origen controlada.

Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, podrán acogerse, a efectos de la vendimia, a la DOC, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los 3 metros, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 1 metro.

#### 2. Normas relativas a la poda y el cultivo en espaldera de la vid

##### Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, con un máximo de doce yemas francas por cepa.

Las vides pueden ser podadas con dos yemas francas suplementarias por planta, siempre que en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados) el número de ramificaciones fructíferas del año por planta sea inferior o igual a doce.

La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras. A los efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, a 0,40 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte (fijado, como mínimo, a 0,20 metros sobre el alambre superior de la espaldera).

Las viñas cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, deberán, además, respetar las normas de cultivo en espaldera siguientes: la parte de las estaquillas que sobresale del suelo tendrá una altura mínima de 1,90 metros, la espaldera constará de cuatro niveles de alambres, y el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

### 3. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

### 4. Práctica enológica específica

Se prohíbe el uso de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos.

Se prohíbe el uso de trozos de madera.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 12 %.

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 de Francia.

## 5.2. Rendimientos máximos

75 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Todas las etapas de la producción de los vinos que puedan optar a la denominación de origen controlada «Rosé d'Anjou» tendrán lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021, de los municipios siguientes:

- departamento des Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (únicamente el territorio del municipio delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars), Tourtenay y Val en Vignes (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);
- departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchréten), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoureil), Huillé-Lézigné (únicamente el territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (únicamente el territorio del antiguo municipio de Ingrandes), Jarzé Villages (únicamente el territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (únicamente el territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains y Vaudelnay;
- departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers.

Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

## 7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

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

1 - Datos de la zona geográfica

a) - Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica se extiende por dos grandes conjuntos geológicos en los que el viñedo ocupa principalmente las cuencas de los ríos y algunas mesetas: al oeste, el basamento precámbrico-paleozoico está unido al macizo Armoricano; al este, el sustrato mesozoico-cenozoico de la cuenca parisina recubre el antiguo basamento. Esta particularidad geológica marca la diferencia entre la parte occidental de la zona geográfica, caracterizada por la presencia de esquisto, especialmente pizarroso, y conocida localmente como «Anjou noir», y la parte oriental de la zona geográfica, donde destaca la toba calcárea (Saumur), denominada localmente «Anjou blanc».

Asociada históricamente a la antigua provincia de Anjou, la zona geográfica abarca fundamentalmente (a fecha de 2021) la mitad meridional del departamento de Maine-et-Loire (68 municipios), así como las franjas septentrionales de los departamentos de Deux-Sèvres (11 municipios) y Vienne (9 municipios).

Los suelos de las parcelas delimitadas para la vendimia son el resultado de diferentes formaciones geológicas. A pesar de ser muy diferentes entre sí, en general se trata de suelos pobres y con reservas hídricas moderadas. Se caracterizan también por su buen comportamiento térmico.

La zona geográfica goza de un clima oceánico templado con variaciones de temperatura poco acusadas, debido, en parte, a la relativa proximidad del océano Atlántico y, en parte, a la función de regulación térmica que ejercen el Loira y sus afluentes, pero también debido a la plantación del viñedo en colina. Por no mencionar la suavidad del clima angevino, conocida como «douceur angevine», cuya realidad se comprueba especialmente a lo largo del invierno, la prolongada primavera y el otoño, mientras que en verano son frecuentes los períodos de calor intenso. Las elevaciones con orientación noroeste/sudeste ofrecen protección frente a los vientos del oeste cargados de humedad. Así pues, la zona geográfica, en la que se produce el efecto de foehn debido al mayor relieve de las regiones de Cholet y Mauge, se mantiene al abrigo de la humedad oceánica y registra escasas precipitaciones. En efecto, las precipitaciones anuales son de 585 milímetros, mientras que en la región de Cholet alcanzan casi 800 milímetros.

b) - Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Ya desde el siglo I d. C. se tiene constancia de la existencia de forma ininterrumpida de una región vinícola en Anjou. Es una zona propicia para el cultivo de la vid, como se aprecia en estas líneas de un poema de Apolonio (siglo VI): «No lejos de Bretaña se encuentra una ciudad situada sobre un peñasco, rica en frutos de Ceres y Baco, cuyo nombre, Andégave (Angers), es de origen griego». Si bien el viñedo angevino se desarrolla durante toda la Edad Media, bajo los auspicios de los monasterios a orillas mismas del Loira y en torno a Angers, adquiere su fama principalmente entre los siglos XII y XIII. Gracias a la influencia del reino de Enrique II y Leonor de Aquitania, el «vino de Anjou» empieza a estar presente en las mejores mesas.

A partir del siglo XVI, se observa un notable desarrollo de la producción debido a la llegada de intermediarios neerlandeses en busca de vinos para su país y sus colonias. Tales eran las cantidades que adquirirían los neerlandeses y tan floreciente era el comercio en el siglo XVIII que, para favorecer el transporte, se canaliza el río Layon, que atraviesa la zona geográfica. Sin embargo, el gran renombre de los «vinos de Anjou» suscita la codicia, y se crean entonces numerosos impuestos (*droit de cloison*, *droit de boîte*, *droit d'appetissement*, *droit de huitième*, *droit de passe-débout*, etc.) con consecuencias nefastas para el comercio. La devastación causada por las guerras de la Vendée termina de arruinar el viñedo. No obstante, en el siglo XIX se recupera la prosperidad. En 1881, el viñedo abarca una superficie de 45 000 hectáreas, de las que 10 000 subsisten aún en 1893, tras la plaga de la filoxera.

Anjou debe su reputación fundamentalmente a la producción de vinos blancos a partir de la variedad chenin B. Ahora bien, tras la plaga de la filoxera, se produce un auge de las plantaciones de la variedad cabernet franc N y, un poco más tarde, de la variedad cabernet-sauvignon N. La primera etapa de la transformación de la región vinícola angevina tiene lugar a principios del siglo XX, cuando la vinificación se orienta fundamentalmente a la elaboración de «rouget» (denominación local para un vino ligero consumido en bares). Asociados a las variedades grolleau N y grolleau gris G, que dan vinos «tintillos» y con poco color, como complemento a las variedades gamay N y pineau d'Aunis N, contribuyen al desarrollo de una producción significativa de vinos rosados emblemáticos, conocidos y reconocidos con las denominaciones de origen controladas «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou». La segunda etapa de la transformación se debe a la experiencia adquirida por los productores respecto de la gestión de estas variedades. La observación y el análisis de la adecuación óptima entre la variedad y las zonas de plantación, la apreciación del potencial de la cosecha y el control de las técnicas de vinificación llevan al desarrollo de la producción de vinos tintos a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado.

## 2 - Datos sobre la calidad y las características de los productos

Los vinos rosados contienen azúcares fermentables y presentan un dulzor más o menos significativo. Su expresión aromática intensa pone de manifiesto, en cada vino, la especificidad de las variedades con las que se ha elaborado. No obstante, el carácter afrutado es ineludible (melocotón, fresa, cítricos, etc.). Se caracterizan por un sabio equilibrio en boca, entre frescura y redondez. Su persistencia aromática es intensa.

## 3 - Interacciones causales

El hecho de tratarse de un viñedo septentrional enclavado en un paisaje particular con una climatología suave y una geología y una edafología originales confiere a los vinos una identidad gustativa que se expresa en su frescura.

La diversidad de situaciones vitícolas, con condiciones geoedafológicas variadas, ha brindado a los productores la posibilidad de encontrar para cada una de las variedades elegidas sus condiciones óptimas de expresión. Gracias a la observación y el análisis del comportamiento de sus vides, los viticultores pueden determinar la implantación adecuada del viñedo.

Asimismo, mientras que las variedades grolleau N, grolleau gris G o pineau d'Aunis N colonizan las colinas y las llanuras de arena y grava en beneficio de la producción de vinos rosados afrutados, las variedades cabernet franc N y cabernet-sauvignon N aprecian los suelos poco profundos o pardos y con un suministro de agua regulada para la producción de vinos rosados redondos y con buena persistencia aromática.

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

API

Marco jurídico:

Legislación de la UE

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 y la elaboración de los vinos que pueden optar a la denominación de origen controlada «Rosé d'Anjou», está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

- departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (únicamente el territorio del antiguo municipio de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Anetz) y Vallet;
- departamento de Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels) y Saint-Martin-du-Fouilloux.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La denominación de origen controlada puede completarse con la mención «primeur» o «nouveau», de acuerdo con las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones.

Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros figurarán en las etiquetas en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, ni en grosor, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» según las normas establecidas en el pliego de condiciones. Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Val de Loire» no excederán, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

En la presentación y descripción de los vinos se prohibirán los términos «cabernet» o la indicación de las variedades cabernet-sauvignon N o cabernet franc N.

Los vinos con la mención «primeur» o «nouveau» se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

En el etiquetado de los vinos podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que - se trate de un lugar registrado en el catastro; - figure en la declaración de vendimia. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprime en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

#### **Enlace al pliego de condiciones del producto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8)

---

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

(2023/C 34/11)

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 <sup>(1)</sup>, dentro de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Grebbeadostron»

N.º UE: PDO-SE-02819 de 30.11.2021

DOP (X)IGP ( )

1. **Nombre**

«Grebbeadostron»

2. **Estado miembro o tercer país**

Suecia

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

3.1. **Tipo de producto**

Clase 1.7. Pescado, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ellos.

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

La indicación protegida «Grebbeadostron» hace referencia a la ostra plana europea capturada viva en estado salvaje (*Ostrea edulis*).

La «Grebbeadostron» presenta las siguientes características:

*Características físicas*

Forma:

Es redondeada, en forma de gota y recuerda a la parte superior de una mano que se está cerrando, sin llegar a formar un puño. La otra parte es plana. Tiene marcas circulares, moldeadas, en forma de abanico, que irradian desde la parte ligeramente más puntiaguda de la ostra.

Tamaño:

Diámetro: entre 7 y 15 cm

Peso: entre 100 y 150 g

*Características organolépticas*

Color de la concha:

Exterior: Varía en función de la profundidad a la que viven las ostras. En aguas poco profundas con mucha luz, las ostras son blancas con irisaciones verdosas. En aguas más profundas, el color adquiere una tonalidad más oscura, que tiende hacia el púrpura.

Interior: Blanco nácar con tonalidades violetas. El borde de la concha presenta tonalidades de verde esmeralda oscuro.

Color de la carne:

Tonos claros de color arena (NCS <sup>(1)</sup> S2010-Y10R). Tonos oscuros de color marrón Siena (NCS S6005-Y80R). Las fibras tienen un tono ocre dorado (NCS S3030-Y20R). La carne presenta un brillo similar al de una medusa opaca.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

**Sabor:**

Agua salada, minerales, algas y umami, con ligeros tonos de frutos secos. Un largo e intenso regusto de umami y una salsedumbre mineral.

**Aroma:**

Un olor a mar, mineral, acompañado de olor a algas y pescado fresco.

**Textura:**

Firme y carnosa. La textura varía en las distintas partes de la ostra, y va desde firme a relativamente blanda.

**Sensación en boca:**

Se trata de una experiencia especial, ya que toda la ostra suele consumirse fresca de una sola vez. Los sabores de las ostras son ricos y completos, con fuertes asociaciones con el mar.

**Características químicas (por 100 g de carne de ostra):**

Agua: entre 80 y 83 g

Proteínas: entre 9,3 y 9,9 g

Hidratos de carbono: entre 2 y 4 g

Sal: entre 0,25 y 0,35 g

Grasa: entre 2,0 y 2,4 g

**De las cuales:**

— Grasa saturada: entre 0,5 y 0,6 g

— Grasa mono-insaturada: entre 0,2 y 0,3 g

— Grasa poliinsaturada: entre 0,5 y 0,7 g

**De las cuales:**

— Omega-6: entre 0,05 y 0,09 g

— Omega-3: entre 0,50 y 0,65 g

**Vitaminas**

Tiamina: entre 0,10 y 0,15 mg

Riboflavina: entre 0,15 y 0,20 mg

Niacina: entre 2,0 y 3,9 mg

B6: entre 0,1 y 0,2 mg/100 g

Vitamina E: entre 0,9 y 1,1 mg

**Minerales**

Calcio: entre 80 y 90 mg

Fósforo: entre 140 y 160 mg

Hierro: entre 5,5 y 6,5 mg

Magnesio: entre 25 y 30 mg

Potasio: entre 110 y 130 mg

Cinc: entre 45 y 50 mg

<sup>[1]</sup> Sistema de Color Natural

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

La «Grebbeestadostron» se alimenta principalmente de microalgas de un tamaño de 20 a 30 µm, pero también pueden consumir partículas más grandes, como zooplancton y huevos de pescado.

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

Todo el proceso de producción debe llevarse a cabo dentro de la zona geográfica especificada en el punto 4.

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

—

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

—

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

La zona de producción de la «Grebbeadostron» está constituida por los archipiélagos septentrionales y meridionales de Grebbestad, es decir, las partes del archipiélago de Bohuslän situadas en los distritos de Lur, Tanum, Fjällbacka y Kville. En el mar, la línea de base es el límite exterior de la zona. La zona de producción comprende la parte de la costa situada a menos de 5 km del litoral.

### 5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las características de la «Grebbeadostron» dependen de la interacción entre los factores naturales y humanos.

#### *Características específicas del producto*

La «Grebbeadostron» es una ostra plana europea que crece en bancos naturales de ostras en los archipiélagos septentrionales y meridionales de Grebbestad. Crece lentamente, ya que el agua de la zona de producción es fría, relativamente pobre en nutrientes y baja en salinidad. La ostra tarda entre 3 y 5 años en alcanzar el tamaño mínimo de captura reglamentario. El lento crecimiento afecta a las características organolépticas de la ostra.

En comparación con la ostra invasiva del Pacífico (*Magallana gigas*), que crece rápidamente en la zona de producción, la «Grebbeadostron», de crecimiento lento, tiene un sabor mucho más intenso y más completo, así como notas más perceptibles y pronunciadas de minerales y umami. También tiene un regusto notablemente más largo e intenso. La carne es más firme que la de la *Magallana gigas*, lo que significa que la «Grebbeadostron» es más resistente a la mordida.

#### *Factor Natural:*

Las características de la «Grebbeadostron» dependen de las condiciones naturales de la zona de producción.

La «Grebbeadostron» forma parte de la población sueca de la ostra plana europea (*O. edulis*). Se estima que la población comprende alrededor de 40 millones de individuos. Como consecuencia de la separación por distancia y adaptación evolutiva, entre otras cosas, a la temperatura y la salinidad del agua, la población sueca de *O. edulis* se distingue genéticamente de las poblaciones de ostras planas europeas que viven en zonas más meridionales del Atlántico. Sin embargo, hay menos variaciones genéticas dentro de esta población que en las poblaciones más meridionales.

El estado relativamente bueno de la población sueca de *O. edulis* se debe principalmente a la propiedad privada de los derechos de pesca, a la pesca a pequeña escala y al hecho de que el agua está libre de parásitos (*M. mackini*).

El agua de la zona de producción es relativamente fría (la temperatura media anual de las aguas superficiales se sitúa en torno a 8-10 °C) y el contenido de sal es bajo (2,7 % de media), lo que significa que las ostras capturadas para la producción de «Grebbeadostron» viven en los límites del rango de la especie.

Las condiciones en lo que respecta a los nutrientes en las aguas de la zona de producción de la «Grebbeadostron» se ven influenciadas en gran medida por la corriente superficial del mar Báltico. El contenido de las sales nutritivas fósforo y nitrógeno es bajo (una media de 0,8 µM y 20 µM, respectivamente), lo que limita el crecimiento de los alimentos primarios de las ostras, las microalgas.

Las condiciones naturales de la zona de producción de la «Grebbeadostron» (zonas resguardadas, profundidad, fondos marinos, pendiente y orientación óptimos) ofrecen buenas condiciones para la producción de ostras.

Las ostras capturadas para la producción de «Grebbeadostron» crecen en lechos de sedimentos semiduros con una pendiente máxima de 45 ° hasta una profundidad aproximada de 10 metros. Los fondos marinos se vuelven más fangosos cuanto mayor sea la profundidad. Las ostras no prosperan en estos lechos, ni en aquellos orientados hacia el este.

Los bancos de ostras están protegidos de las olas y los vientos del mar abierto por la barrera que conforma el exterior de las islas de los archipiélagos septentrionales y meridionales de Grebbestad.

*Factores humanos:*

El conocimiento que tienen los pescadores de ostras de la biología y del ciclo de vida de las ostras planas y de las condiciones del agua y del fondo marino en la zona de producción, junto con la gestión de la población de ostras en los bancos naturales de ostras, es crucial tanto para la disponibilidad como para la calidad de la «Grebbeadostron».

La «Grebbeadostron» se pesca de una manera única y delicada que contribuye a su calidad característica. Las ostras solo pueden ser capturadas en redes mediante pesca de vadeo o recolectadas a mano por buceadores profesionales. La mayoría de las ostras son recogidas a mano por buceadores. Dado que estos no perturban la materia del fondo marino, la captura de la «Grebbeadostron» tiene poco impacto en las ostras que se dejan en los bancos para filtrar el agua limpia y clara del área de producción.

La pesca se limita a 70 000 «Grebbeadostron» al año, teniendo especialmente en cuenta la supervivencia de la ostra plana europea y, por tanto, la disponibilidad continua de la «Grebbeadostron». En relación con la pesca de la «Grebbeadostron», los pescadores adoptan diversas medidas para mantener los bancos de ostras en la zona de producción.

Las ostras, que crecen una encima de otra, formando agrupaciones más grandes, están separadas y repartidas por una zona más amplia, de modo que todas las ostras tengan un buen acceso a los nutrientes y, por tanto, mayores posibilidades de supervivencia. Las pequeñas ostras que crecen en la superficie de las «Grebbeadostron» capturadas se raspan a mano con cuidado, se tratan y se devuelven a los bancos de ostras. Antes de devolverlas a los bancos, se retiran las pequeñas ostras de la especie invasiva del Pacífico (*Magallana gigas*) para evitar su propagación.

Para garantizar la reproducción de *O. edulis*, no se captura la «Grebbeadostron» durante el período de reproducción de la ostra plana europea, entre julio y agosto.

Gracias a las medidas y al cuidado de los pescadores de ostras durante la pesca de la «Grebbeadostron», la población de ostras planas europeas está aumentando constantemente en la zona de producción.

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

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_grebbeadostron\\_2022\\_03\\_31.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_grebbeadostron_2022_03_31.pdf)

---



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



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

ES