



Sumario

I Resoluciones, recomendaciones y dictámenes

RECOMENDACIONES

Comisión Europea

2023/C 103/01	Recomendación de la Comisión, de 14 de marzo de 2023, relativa al almacenamiento de energía: respaldar un sistema energético de la UE descarbonizado y seguro	1
---------------	---	---

IV Información

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

Comisión Europea

2023/C 103/02	Tipo de cambio del euro — 17 de marzo de 2023	6
2023/C 103/03	Comisión Administrativa de las Comunidades Europeas para la Seguridad Social de los Trabajadores Migrantes — Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) no 574/72 del Consejo	7

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 103/04	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	9
2023/C 103/05	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	17

I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

RECOMENDACIONES

COMISIÓN EUROPEA

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 14 de marzo de 2023

relativa al almacenamiento de energía: respaldar un sistema energético de la UE descarbonizado y seguro

(2023/C 103/01)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular su artículo 292,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Comisión ha impulsado el Pacto Verde Europeo, estrategia cuyo objetivo es, entre otras cosas, lograr la neutralidad climática de aquí a 2050 ⁽¹⁾. En este contexto, el paquete de medidas «Objetivo 55» ⁽²⁾ tiene por objeto reducir las emisiones netas de gases de efecto invernadero en al menos un 55 % de aquí a 2030. Por otro lado, y con la invasión no provocada de Ucrania y el uso del suministro energético como arma por parte de Rusia como trasfondo, la Comunicación ⁽³⁾ y el plan REPowerEU ⁽⁴⁾ proponen medidas para poner fin rápidamente a la dependencia de los combustibles fósiles rusos y hacer frente a la crisis energética acelerando la transición hacia una energía limpia y uniendo fuerzas para lograr un sistema energético más resiliente.
- (2) Dado que la producción y el uso de energía representan más del 75 % de las emisiones de gases de efecto invernadero de la Unión, la descarbonización del sistema energético es crucial para alcanzar esos objetivos. A fin de lograr los objetivos de la Unión en materia de clima y energía, el sistema energético está experimentando una profunda transformación caracterizada por la mejora de la eficiencia energética, por el despliegue masivo y rápido de generación variable de energía renovable, por la presencia de más actores, por sistemas más descentralizados, digitalizados e interconectados y por una mayor electrificación de la economía. Una transformación del sistema como esta requiere una mayor flexibilidad, entendida como la capacidad del sistema energético para adaptarse a las necesidades cambiantes de la red y gestionar la variabilidad y la incertidumbre de la demanda y la oferta en todos los horizontes temporales pertinentes. Los modelos ⁽⁵⁾ muestran una relación directa, a veces exponencial, entre la necesidad de flexibilidad (diaria, semanal y mensual) y el despliegue de generación renovable. Como consecuencia de ello, la necesidad de flexibilidad será especialmente importante en los próximos años, ya que se espera que la cuota de energías renovables en el sistema eléctrico alcance el 69 % de aquí a 2030.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. El Pacto Verde Europeo también incluye objetivos más allá de la neutralidad climática, como detener la pérdida de biodiversidad, reducir y eliminar la contaminación y disociar el crecimiento económico del uso de recursos a través de enfoques de economía circular.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Véase la sección 2.2 del documento de trabajo de los servicios de la Comisión SWD(2023) 57.

- (3) Los nuevos retos operativos también requieren que el futuro sistema eléctrico cuente con servicios adicionales (por ejemplo, servicios de balance y servicios auxiliares de no frecuencia ⁽⁶⁾) para garantizar la estabilidad y la fiabilidad y, en última instancia, la seguridad del suministro de electricidad.
- (4) Existen diferentes tecnologías que pueden proporcionar la flexibilidad necesaria al sistema energético, como el almacenamiento de energía, la respuesta de la demanda, la flexibilidad de la oferta y las interconexiones. En particular, las diferentes tecnologías de almacenamiento de energía (entre ellas, la mecánica, térmica, eléctrica, electroquímica y química) pueden prestar diversos servicios a diferentes escalas y para diferentes marcos temporales. Por ejemplo, el almacenamiento térmico, en particular el almacenamiento térmico de gran capacidad en los sistemas de calefacción urbana, puede proporcionar servicios de flexibilidad y de balance a la red eléctrica y, por tanto, ofrece una solución rentable de integración del sistema al absorber la producción variable de electricidad renovable (como la energía eólica o la energía solar). Además, las tecnologías de almacenamiento de energía pueden ser una solución técnica para proporcionar estabilidad y fiabilidad.
- (5) El almacenamiento de energía en el sistema eléctrico se define en el artículo 2, apartado 59, de la Directiva (UE) 2019/944 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁷⁾, e incluye diferentes tecnologías. La Directiva (UE) 2019/944 regula la participación del almacenamiento de energía en el mercado de la electricidad, incluida la prestación de servicios de flexibilidad en igualdad de condiciones con otros recursos energéticos.
- (6) Al margen del sistema eléctrico, el almacenamiento de energía, como el almacenamiento térmico, puede contribuir al sistema energético en muchos sentidos. Por ejemplo, en los sistemas de calefacción individuales y urbanos, el almacenamiento de energía que complementa los generadores de calefacción y refrigeración renovables permite cubrir una mayor proporción de la demanda de calefacción con fuentes renovables variables y de baja temperatura, como la energía geotérmica de poca profundidad, la energía solar térmica o la energía ambiente. La promoción de estos sistemas de calefacción renovables es esencial para abandonar los sistemas de calefacción basados en combustibles fósiles, en particular en los edificios.
- (7) El almacenamiento de energía puede desempeñar un papel crucial en la descarbonización del sistema energético, contribuyendo a la integración del sistema y a la seguridad del suministro. Un sistema energético descarbonizado requerirá inversiones significativas en capacidad de almacenamiento de todo tipo. Las tecnologías de almacenamiento de energía pueden facilitar la electrificación de diferentes sectores económicos, en particular los edificios y el transporte. Por ejemplo, a través de la adopción de los vehículos eléctricos y de la participación de estos en el balance de la red eléctrica en forma de respuesta de la demanda (a saber, absorbiendo el exceso de electricidad en períodos de alta generación de energías renovables y baja demanda). La energía almacenada en las baterías de los vehículos eléctricos también puede utilizarse eficazmente para alimentar los hogares y para ayudar a estabilizar la red.
- (8) El almacenamiento de energía, en particular el situado «detrás del contador», puede ayudar a los consumidores, tanto a los hogares como a las industrias, a maximizar el autoconsumo de la energía renovable autoproducida, permitiendo a estos consumidores reducir sus facturas de energía.
- (9) En el caso de sistemas energéticos menos interconectados o no interconectados, como islas, zonas remotas o las regiones ultraperiféricas de la UE, los recursos de flexibilidad, en particular el almacenamiento de energía, pueden ser de gran ayuda para abandonar los combustibles fósiles importados y gestionar niveles elevados de variabilidad de corta duración y estacional en el suministro de energías renovables.
- (10) El almacenamiento de energía se enfrenta a una serie de retos que pueden afectar a su despliegue hasta los niveles necesarios para contribuir significativamente a la transición energética. Algunos de estos retos están relacionados con una necesidad de visibilidad y previsibilidad a largo plazo de los ingresos a fin de facilitar el acceso a financiación.
- (11) El mercado de la electricidad de la Unión está diseñado para permitir desde ya la participación del almacenamiento de energía en todos los mercados de la electricidad. Esto proporciona una base para combinar diferentes flujos de ingresos (acumulación de ingresos) con el fin de apoyar la viabilidad del modelo de negocio del almacenamiento y permitir que el almacenamiento de energía aporte el máximo valor añadido al sistema energético.

⁽⁶⁾ Según se definen en el artículo 2, puntos 45 y 49, de la Directiva (UE) 2019/944 (DO L 158 de 14.6.2019, p. 125).

⁽⁷⁾ Directiva (UE) 2019/944 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de junio de 2019, sobre normas comunes para el mercado interior de la electricidad y por la que se modifica la Directiva 2012/27/UE (DO L 158 de 14.6.2019, p. 125).

- (12) En las Directrices sobre ayudas estatales en materia de clima, protección del medio ambiente y energía ⁽⁸⁾ se anima a los Estados miembros a que introduzcan criterios o elementos adicionales en sus medidas de seguridad del suministro para fomentar la participación de tecnologías más ecológicas (o reducir la participación de tecnologías contaminantes) necesarias para apoyar la consecución de los objetivos de la UE en materia de protección del medio ambiente. Se espera que estos criterios o elementos aumenten la proporción de almacenamiento que se beneficia de medidas de seguridad del suministro.
- (13) Los gestores de redes de transporte tienen la obligación de tener en cuenta el potencial que ofrece el uso de instalaciones de almacenamiento de energía en su plan decenal de desarrollo de la red ⁽⁹⁾. Sin embargo, todavía es posible aprovechar mejor el patrón de funcionamiento típico del almacenamiento de energía (inyectar electricidad en la red cuando los niveles de generación son bajos y consumir electricidad cuando son elevados) en la planificación de las redes. El consumo de energía procedente de la red durante las horas punta puede reducirse mediante tarifas de acceso a la red y regímenes tarifarios bien diseñados que refuercen el uso de herramientas de flexibilidad como el almacenamiento de energía.
- (14) Compartir la electricidad almacenada tiene el potencial de generar beneficios más amplios para el sistema a través de la respuesta de la demanda, cuando los clientes finales están expuestos a señales de precios adecuadas o se les permite participar en mecanismos de flexibilidad. Tal como se establece en la Directiva (UE) 2019/944, los clientes finales que actúen conjuntamente no deben estar expuestos a una duplicación de los gastos cuando presten servicios de flexibilidad a los gestores de redes por medio de instalaciones de almacenamiento situadas delante del contador.
- (15) La actualización de los planes nacionales de energía y clima para el período 2021-2030 prevista en el artículo 14 del Reglamento (UE) 2018/1999, sobre la gobernanza de la Unión de la Energía y de la Acción por el Clima ⁽¹⁰⁾, debe incluir una mayor ambición para acelerar la transición ecológica y aumentar la seguridad energética, en consonancia con el paquete del Pacto Verde Europeo ⁽¹¹⁾ y con el plan REPowerEU. En virtud del artículo 4, letra d), apartado 3, de dicho Reglamento, la actualización de los planes nacionales de energía y clima también debe incluir objetivos nacionales para aumentar la flexibilidad del sistema. Dichos planes nacionales actualizados también deben presentar políticas y medidas pertinentes para contribuir a las necesidades de inversión determinadas en el marco del plan REPowerEU y respaldar la prioridad clave de proteger la competitividad y el atractivo de la UE de cara a los socios mundiales, teniendo en cuenta al mismo tiempo el impacto medioambiental, en particular en los hábitats y los ecosistemas ⁽¹²⁾. Los planes nacionales de energía y clima son una oportunidad para explorar sinergias entre las cinco dimensiones de la Unión de la Energía ⁽¹³⁾, en particular en lo que se refiere a los beneficios del almacenamiento de electricidad.

RECOMIENDA LO SIGUIENTE:

- 1) Los Estados miembros deben tener en cuenta el doble papel del almacenamiento de energía (generador-consumidor) a la hora de definir el marco regulador y los procedimientos aplicables, en particular al desarrollar la legislación de la Unión relativa al mercado de la electricidad, con el fin de eliminar los obstáculos existentes. Esto incluye evitar la doble imposición y facilitar los procedimientos de concesión de autorizaciones ⁽¹⁴⁾. Las autoridades reguladoras nacionales también deben tener en cuenta este papel a la hora de fijar las tarifas de acceso a la red y los regímenes tarifarios, de conformidad con la legislación de la Unión.

⁽⁸⁾ Comunicación de la Comisión – Directrices sobre ayudas estatales en materia de clima, protección del medio ambiente y energía 2022, C/2022/481 (DO C 80 de 18.2.2022, p. 1).

⁽⁹⁾ Reglamento (UE) n.º 347/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2013, relativo a las orientaciones sobre las infraestructuras energéticas transeuropeas (DO L 115 de 25.4.2013, p. 39).

⁽¹⁰⁾ DO L 328 de 21.12.2018, p. 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_es#documentos

⁽¹²⁾ A fin de alcanzar los objetivos del Pacto Verde Europeo y de respetar el principio de «no ocasionar daños», es igualmente necesario tener en cuenta los contrapuntos negativos más amplios del almacenamiento de energía desde el punto de vista medioambiental y ofrecer soluciones para mitigarlos o neutralizarlos.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80.

⁽¹⁴⁾ Véase también la Recomendación (UE) 2022/822 de la Comisión, de 18 de mayo de 2022, sobre la aceleración de los procedimientos de concesión de permisos para los proyectos de energías renovables y la facilitación de los contratos de compra de electricidad (DO L 146 de 25.5.2022, p. 132), y el Reglamento (UE) 2022/2577 del Consejo, de 22 de diciembre de 2022, por el que se establece un marco para acelerar el despliegue de energías renovables (DO L 335 de 29.12.2022, p. 36).

- 2) Los Estados miembros deben determinar las necesidades de flexibilidad de sus sistemas energéticos a corto, medio y largo plazo, y, en las actualizaciones de sus planes nacionales de energía y clima, reforzar los objetivos y las políticas y medidas conexas que tengan la finalidad de promover de manera rentable el despliegue del almacenamiento de energía, tanto el almacenamiento a escala industrial como el situado detrás de los contadores, la respuesta de la demanda y la flexibilidad. Los Estados miembros también deben evaluar las necesidades de capacidad de fabricación de las tecnologías de almacenamiento de energía pertinentes.
- 3) Los Estados miembros, en particular sus autoridades reguladoras nacionales, deben velar por que los gestores de sistemas energéticos evalúen en mayor profundidad las necesidades de flexibilidad de sus sistemas energéticos a la hora de planificar las redes de transporte y distribución, especialmente el potencial del almacenamiento de energía (a corto y largo plazo) y si el almacenamiento de energía puede ser una alternativa más rentable a las inversiones en la red. También deben tener en cuenta todo el potencial de las fuentes de flexibilidad, en particular del almacenamiento de energía, a la hora de evaluar su capacidad de conexión (por ejemplo, considerando contratos de conexión flexibles) y de gestionar el sistema.
- 4) Los Estados miembros deben detectar posibles carencias en la financiación del almacenamiento de energía a corto, medio y largo plazo, incluido el almacenamiento situado detrás del contador (térmico y eléctrico) y otros instrumentos de flexibilidad, y, si se detecta que son necesarios recursos flexibles adicionales para lograr la seguridad del suministro y los objetivos medioambientales, considerar la posible necesidad de instrumentos de financiación que proporcionen visibilidad y previsibilidad de los ingresos.
- 5) Los Estados miembros deben estudiar si los servicios de almacenamiento de energía, en particular el uso de la flexibilidad en las redes de distribución y la prestación de servicios auxiliares de no frecuencia, están suficientemente remunerados, y si los operadores pueden acumular las remuneraciones de varios servicios.
- 6) Los Estados miembros deben considerar la posibilidad de recurrir a procedimientos de licitación en caso necesario a fin de alcanzar un nivel suficiente de despliegue de fuentes de flexibilidad que permita lograr los objetivos transparentes fijados en relación con la seguridad del suministro y el medioambiente, en consonancia con las normas sobre ayudas estatales. Deben explorarse posibles mejoras en el diseño de los mecanismos de capacidad que faciliten la participación de fuentes de flexibilidad, incluido el almacenamiento de energía, por ejemplo garantizando que los factores de reducción (*de-rating*) sean adecuados a la luz del objetivo de seguridad del suministro perseguido, reduciendo la capacidad mínima admisible y el tamaño mínimo de las licitaciones, facilitando la agregación, reduciendo los límites de emisiones de CO₂ o dando prioridad a tecnologías más ecológicas, en consonancia con las Directrices sobre ayudas estatales en materia de clima, protección del medio ambiente y energía.
- 7) Los Estados miembros deben definir cualquier acción específica, reglamentaria y no reglamentaria, que sea necesaria para eliminar los obstáculos que dificultan el despliegue de respuesta de la demanda y de almacenamiento situado detrás del contador, por ejemplo, en relación con la adopción de la electrificación de los sectores de uso final basada en fuentes de energía renovables, el despliegue del autoconsumo individual o colectivo o la carga bidireccional utilizando las baterías de vehículos eléctricos.
- 8) Los Estados miembros deben acelerar el despliegue de instalaciones de almacenamiento y otras herramientas de flexibilidad en las islas, las zonas remotas y las zonas ultraperiféricas de la UE con una capacidad de red insuficiente y conexiones inestables o de larga distancia a la red principal, por ejemplo mediante regímenes de apoyo a los recursos flexibles con bajas emisiones de carbono, incluido el almacenamiento, y revisar los criterios de conexión a la red para promover los proyectos de energía híbridos (por ejemplo, generación y almacenamiento de energía renovable).
- 9) Los Estados miembros y las autoridades reguladoras nacionales deben publicar datos detallados en tiempo real sobre la congestión de la red, las restricciones de las energías renovables, los precios de mercado, la energía renovable y el contenido de emisiones de gases de efecto invernadero, así como sobre las instalaciones de almacenamiento de energía instaladas, a fin de facilitar las decisiones de inversión en nuevas instalaciones de almacenamiento de energía.
- 10) Los Estados miembros deben seguir apoyando la investigación y la innovación en materia de almacenamiento de energía, en particular el almacenamiento de energía a largo plazo y las soluciones de almacenamiento que combinan la electricidad con otros vectores energéticos, y de optimización de las soluciones existentes (por ejemplo, eficiencia, capacidad, duración y huella climática y medioambiental mínima). Deben tenerse en cuenta los instrumentos de reducción del riesgo, como los programas de aceleración tecnológica y los regímenes de apoyo específicos que ayudan a las tecnologías innovadoras de almacenamiento de energía guiándolas durante la fase de comercialización.

Hecho en Bruselas, el 14 de marzo de 2023.

Por la Comisión
Kadri SIMSON
Miembro de la Comisión

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

17 de marzo de 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0623	CAD	dólar canadiense	1,4584
JPY	yen japonés	140,57	HKD	dólar de Hong Kong	8,3387
DKK	corona danesa	7,4450	NZD	dólar neozelandés	1,7014
GBP	libra esterlina	0,87488	SGD	dólar de Singapur	1,4262
SEK	corona sueca	11,1995	KRW	won de Corea del Sur	1 389,84
CHF	franco suizo	0,9858	ZAR	rand sudafricano	19,4988
ISK	corona islandesa	149,30	CNY	yuan renminbi	7,3117
NOK	corona noruega	11,4218	IDR	rupia indonesia	16 332,02
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,7649
CZK	corona checa	23,948	PHP	peso filipino	58,118
HUF	forinto húngaro	395,93	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,7045	THB	bat tailandés	36,246
RON	leu rumano	4,9208	BRL	real brasileño	5,5872
TRY	lira turca	20,1859	MXN	peso mexicano	19,9829
AUD	dólar australiano	1,5874	INR	rupia india	87,7870

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

**COMISION ADMINISTRATIVA DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS PARA LA SEGURIDAD
SOCIAL DE LOS TRABAJADORES MIGRANTES**

Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) no 574/72 del Consejo

(2023/C 103/03)

Apartados 1, 2 y 4 del artículo 107 del Reglamento (CEE) no 574/72

Período de referencia: Enero de 2023

Período de aplicación: Abril, mayo, junio de 2023

janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Fuente: BCE

janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Fuente: BCE

Nota: Todos los tipos cruzados que incluyen la ISK se calculan a partir de los datos sobre el cambio ISK/EUR del Banco Central de Islandia.

referencia: janv-23	1 EUR en la moneda nacional	1 unidad de la moneda nacional en EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Fuente: BCE

Nota: Los tipos ISK/EUR se basan en los datos del Banco Central de Islandia.

1. El Reglamento (CEE) no 574/72 estipula que el tipo de conversión en una moneda de cuantías expresadas en otra moneda será el tipo calculado por la Comisión basado en una media mensual, durante el período de referencia definido en el apartado 2, de los tipos de cambio de referencia publicados por el Banco Central Europeo.
2. El período de referencia será:
 - el mes de Enero para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de abril,
 - el mes de Abril para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de julio,
 - el mes de Julio para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de octubre,
 - el mes de Octubre para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de enero.

Los tipos de conversión de las monedas se publicarán en el segundo *Diario Oficial de la Unión Europea* (serie C) de los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre.

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2023/C 103/04)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM03

Fecha de comunicación: 29.8.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Cambio de redacción en la descripción de los vinos

Descripción:

Se especifica que los vinos de la categoría 1 podrán ser blancos, tintos y rosados.

Esta modificación afecta al punto 2 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación.

La Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo, mediante las sentencias 958/2021 y 959/2021, ha considerado que sigue vigente el pliego de condiciones publicado con las Órdenes 13 y 3 de 2011, salvo los apartados anulados por el Tribunal Supremo, referentes al ámbito territorial, y actualizado con las modificaciones menores tramitadas posteriormente, por lo que algunos aspectos del pliego deben volver a la redacción que se publicó en 2011.

2. Demarcación de la zona geográfica

Descripción:

Se eliminan de la demarcación geográfica determinados municipios que estaban incluidos en el ámbito de las DOP de Utiel-Requena y Alicante.

Esta modificación afecta al punto 4 del Pliego de Condiciones y al punto 6 del Documento Único.

(1) OJ L 9, 11.1.2019, p. 2.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación.

La Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo, mediante las sentencias 958/2021 y 959/2021, ha anulado determinados apartados referentes al ámbito territorial, al considerar que faltaba una explicación detallada que confirme el vínculo entre esos municipios y el producto protegido, por lo que la redacción del pliego debe adaptarse al contenido de las sentencias.

3. **Inclusión de sinónimos en las variedades de uvas de vinificación**

Descripción:

Se incluyen el nombre principal (Alarije) y un sinónimo (Malvasía Riojana) de la variedad que ya figura, Subirat Parent.

Esta modificación afecta al punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único porque dicha variedad figura como secundaria.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Al citar todos los posibles nombres de una variedad ya contemplada, se ofrece mayor claridad en cuanto a las variedades usadas, ya que el sinónimo Malvasía Riojana, es más conocido y usado.

4. **Vínculo con la zona geográfica**

Descripción:

Se cambia la descripción de todo el apartado 7, relativo al vínculo con la zona geográfica.

Esta modificación afecta al punto 7 del Pliego de Condiciones y al punto 8 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación.

La Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo, mediante las sentencias 958/2021 y 959/2021, ha considerado que sigue vigente el pliego de condiciones publicado con las Órdenes 13 y 3 de 2011, salvo los apartados anulados por el Tribunal Supremo, referentes al ámbito territorial, y actualizado con las modificaciones menores tramitadas posteriormente, por lo que algunos aspectos del pliego deben volver a la redacción que se publicó en 2011.

5. **Se incluye el término tradicional «primero de cosecha»**

Descripción:

Se recupera el término tradicional «primero de cosecha».

Esta modificación afecta al punto 8 del Pliego de Condiciones y al punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

En las diversas modificaciones del pliego se produjo un error y se eliminó la posibilidad de etiquetar vinos con este término tradicional, que sí figuraba anteriormente.

6. Etiquetado de vinos con variedad de uva

Descripción:

Podrán utilizarse los nombres de una de las variedades en los vinos que hayan sido elaborados exclusivamente con una proporción mínima del 85 % de uva de la correspondiente variedad (antes era del 100 %), excepto para el vino de licor Moscatel de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandría.

Esta modificación afecta al punto 8 del Pliego de Condiciones y al punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

En las diversas modificaciones del pliego se produjo un error y se eliminó la posibilidad de etiquetar vinos con el nombre de una variedad de uva usada con una proporción mínima del 85 %.

Se corrige un error sobre el etiquetado de vinos con el nombre de una variedad.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Valencia

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Predominan tonos amarillos, desde amarillos más pálidos hasta amarillos dorados. Pueden tener crianza en madera. Nariz limpia y de buena intensidad, con sensaciones de fruta. En boca buena acidez, frescos, afrutados y buena persistencia.

Sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 300 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vino rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados presentan tonalidades rosas, reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Nariz limpia e intensa predominando aromas afrutados. En boca buena acidez, francos y equilibrados. Con buena persistencia. En los vinos tintos dominan los tonos cubiertos, predominando tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. Nariz de buena intensidad y carga de fruta.

Sulfuroso máximo: para vinos rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 250 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l; para tintos. 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino con mención de crianza, reserva y gran reserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Presentarán tonos más acentuados sobre el vino base. En el caso de vino blanco será un amarillo más intenso. En el caso de vino tinto pueden llegar a tonalidades rojo teja. En nariz presentan equilibrio entre fruta y madera. En boca buenas sensaciones retronasales.

Sulfuroso máximo: para vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 300 mg/l para blancos y 250 mg/l para rosados; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Vino de licor blanco, rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En el caso de vino licor blanco predominarán tonos amarillos, desde amarillo pálido al amarillo dorado. En caso de vino licor rosado, encontraremos tonalidades rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. En caso de vino licor tinto, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceos, púrpura, granate o rubí. Nariz de buena intensidad, especialmente cuando proceda de la uva Moscatel. En boca dulce y golosa, equilibrada y de potente postgusto.

Sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15

Acidez total mínima	1,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *Vino espumoso aromático de calidad blanco, rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Si el vino base es blanco, predominarán tonos amarillos, desde amarillo pálido hasta amarillo dorado. Si el vino base es rosado, las tonalidades serán rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si el vino base es tinto, tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. La nariz es limpia e intensa con aromas propios de la variedad. En boca presentan buena acidez e intensidad. Son vinos frescos con buena integración del carbónico.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

6. *Vino de aguja blanco, rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Si el vino base es blanco, predominarán los tonos amarillos, desde amarillo pálido hasta amarillo dorado. Si el vino base es rosado, las tonalidades serán rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si el vino base es tinto, tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. La nariz es limpia e intensa con aromas propios de la variedad. En boca se presenta fresco, afrutado e intenso con buena integración del carbónico.

Sulfuroso máximo: vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 250 mg/l para ambos; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/ y 200 mg/l si es mayor o igual

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención «Petit Valencia»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Las características serán similares a las descritas para vinos blancos, rosados y tintos.

Sulfuroso máximo: para vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 300 mg/l para blancos y 250 mg/l para rosados; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	4,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

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

1.

Práctica enológica específica

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 82 litros de mosto o 76 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

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

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades tintas

9 100 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Variedades tintas

69,16 hectolitros por hectárea

4. Variedades blancas

91,20 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Valencia está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Valencia comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la DOP, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

a) Subzona ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

- b) Subzona VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.
- c) Subzona MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.
- d) Subzona CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairat, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xàtiva.

Componen también la zona de producción las parcelas inscritas en el Registro Vitícola y explotadas por socios de cooperativas o titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia, situadas en los siguientes parajes de los municipios de Almansa y Caudete, de la provincia de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, del término municipal de Almansa y en los parajes de Vega de Bogarra, Derramador y El Angosto, del término municipal de Caudete.

Forman parte de la zona de producción aquellas parcelas de socios de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situadas en la población de Villena, que estén inscritas en el Registro Vitícola y que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Valencia.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

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

El clima suave de la subzona Valentino junto con la pluviometría de la misma confiere un mayor grado alcohólico a los vinos blancos y tintos.

Los rasgos continentales del Alto Turia se traducen en un vino blanco más delicado.

La proximidad al mar Mediterráneo unida a una mayor pluviometría son las responsables de obtener un vino Moscatel muy aromático.

La amplitud térmica junto con la variada orografía de la subzona Clariano tienen como resultado unos vinos tintos muy intensos y afrutados.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurará de forma destacada «VALENCIA». Podrá figurar la subzona cuando toda la uva proceda de la misma. Podrán utilizarse los nombres de una de las variedades amparados en los vinos que hayan sido elaborados exclusivamente con una proporción mínima del 85 % de uva de la correspondiente variedad, excepto para el vino de licor Moscatel de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandría

Podrá figurar «VINO PETIT VALENCIA» en vinos jóvenes de grado adquirido >4,5 y el total >9 % vol, elaborados de forma natural. «MOSCATEL DE VALENCIA», o «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» se podrá usar en vino de 100 % Moscatel de Alejandría, elaborado según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo XI ter R CE 1234/2007. «VINO DULCE» en vinos de licor elaborados según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo XI ter R CE 1234/2007. Se podrá usar el término tradicional «Primero de cosecha» en los vinos tintos, blancos y rosados que sean cosechados en los diez primeros días de la vendimia y embotellados dentro de los treinta días siguientes a la finalización de la misma, siendo obligatoria indicar en la etiqueta la cosecha.

Enlace al pliego de condiciones

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

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 103/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna»

N.º UE: PGI-IT-02834 de 24.3.2022

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la IGP] ...**

«Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

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

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.5. Pastas alimenticias;

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería.

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

Las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» son productos de pastelería frescos, redondos u ovalados, que contienen un relleno elaborado con los ingredientes mencionados en el punto 3.2, letra b).

En el momento de su despacho al consumo, las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» presentan las siguientes características físicas, químicas y organolépticas:

Características físicas:

— Forma: el producto acabado tiene la forma redonda u ovalada de la doble capa de masa con la que se hace y bordes ondulados (a veces, decorativos) o lisos; su espesor es de 0,5 mm a 3 mm por cada capa de masa; su diámetro oscila entre 40 mm y 180 mm.

— El peso de las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» oscila entre un mínimo de 30 g y un máximo de 300 g.

— Proporción en peso de la masa / relleno:

— el peso de la capa de masa oscila entre el 40 % y el 60 % del peso del producto final;

— el peso del relleno oscila entre el 40 % y el 60 % del peso del producto final.

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

Características químicas:

- Total de proteínas: entre el 8 % y el 18 % por 100 g de producto;
- Grasas: entre el 5 % y el 22 % por 100 g de producto, de los cuales entre el 3 % y el 9 % son saturadas.
- Hidratos de carbono: entre el 20 % y el 40 % por 100 g de producto, de los cuales entre el 3 % y el 7 % son azúcar.

Características organolépticas:

- Consistencia del producto fresco: suave, de masa homogénea.
- Color de la masa: varía del blanco marfil al amarillo pajizo.
- Color del relleno: varía del blanco al amarillo pajizo, con posibles estrías de color amarillo o naranja debido a la presencia de ralladura de limón o naranja.
- Sabor: sabor ácido y aromático, de intensidad variable en el paladar, en función de la mezcla de quesos, los matices de cítricos y el contraste dulce-salado.
- Olor: aromas típicos de los aceites esenciales de los cítricos.

a) Ingredientes de la masa:

- Sémola de trigo duro o harina de trigo duro molida o harina de trigo blando.
- Manteca de cerdo: del 0 % al 20 % en porcentaje del peso de la masa.
- Puede añadirse yema de huevo según sea necesario.
- Sal: según sea necesario
- Agua: según sea necesario.

b) Ingredientes para el relleno:

- Queso de leche de oveja, cabra o vaca, o cuajada de leche de vaca.
- Ralladura de limón o naranja, según sea necesario.
- Puede añadirse azúcar según sea necesario.

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

—

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

Toda transformación de ingredientes en un producto acabado debe llevarse a cabo dentro de la zona de producción con el fin de preservar la calidad y la seguridad del producto.

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

El producto puede envasarse fresco o en atmósfera modificada o de conformidad con la legislación vigente, o congelarse de acuerdo con la legislación vigente. Los productos a granel solo pueden despacharse al consumo frescos.

El envasado debe realizarse dentro de la zona de producción. Dado que la zona de producción es una isla, el transporte del producto implica tiempos logísticos de más de 48 horas y requiere diversas manipulaciones, así como la utilización de varios medios de transporte. El transporte de pastelería fresca y muy fresca requiere medidas específicas y un seguimiento continuo del proceso. El tiempo necesario para entregar los productos a granel o preenvasados puede variar considerablemente en función de los problemas logísticos y las condiciones meteorológicas. Por lo tanto, este tiempo nunca es definitivo y, en el mejor de los casos, la calidad del producto puede verse afectada aun cuando no se menoscabe la seguridad del producto. El riesgo es que las cualidades sensoriales de las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» a granel se vean comprometidas o mermadas por los distintos pasos necesarios para transportarlas a miles de kilómetros, entre los que se incluyen el uso de varios medios de transporte, la travesía marítima y la participación de muchas personas.

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

Además de la información exigida por la ley, deberán figurar en el envase, en caracteres claros y legibles, las siguientes indicaciones adicionales:

- el nombre «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» o una o varias de las denominaciones incluidas en la denominación, indicadas por separado y seguidas siempre de la referencia geográfica de Cerdeña, seguidas del acrónimo IGP en negrita y negro y del símbolo de la Unión Europea;
- la mención facultativa «prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno» (producido siguiendo la antigua receta del relleno fundido), si el relleno se cuece a alta temperatura.
- el nombre, la razón social y la dirección de la empresa productora. Se autoriza el uso de nombres, nombres de empresas y marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio y no puedan inducir a error al consumidor.

El producto podrá despacharse al consumo en envases conformes a la legislación vigente, o incluso a granel, siempre que el producto se coloque en recipientes específicos que lleven una etiqueta destacada que contenga la misma información que el envase.

La referencia a las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» también puede utilizarse para el producto elaborado en establecimientos de restauración colectiva dentro de la zona geográfica delimitada.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna abarca todo el territorio administrativo y físico de Cerdeña y sus archipiélagos.

5. Vínculo con la zona geográfica

La solicitud de reconocimiento de la IGP «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» se justifica por la reputación y la fama del producto, que surgió en Cerdeña como expresión de la cultura agropecuaria local y cuya producción nunca se ha extendido más allá de las fronteras regionales.

En una gama muy variada y amplia de productos, las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» se encuentran entre las formas más distintivas de pastelería por el modo en que se utilizan en la cocina. La gran reputación del producto se debe a que, aunque es a todos los efectos un producto de pasta, se utiliza y consume como postre. El carácter único del producto reside también en esta característica.

La reputación de las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» también se justifica por las características organolépticas que las distinguen de otros productos de la misma categoría: el sabor, caracterizado por el contraste entre la consistencia desmenuzable de la masa, resultante de la presencia de manteca de cerdo, y la textura ácida y pastosa del queso fresco de pasta hilada del relleno. Según la tradición culinaria, una vez fritas, las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» se rocían con miel o azúcar y se sirven calientes. Por lo tanto, la reputación del producto también está vinculada a la diferencia de uso, que implica que la pasta que contiene grasa se fríe, en lugar de hervirse en agua y, a continuación, se sirve como postre y no como primer plato.

La presencia del producto en las estanterías de los principales puntos de venta fuera de la región confirma su reputación, impulsada también por los flujos turísticos locales, si bien la producción siempre se limita estrictamente a la isla de Cerdeña.

La reputación del producto también se justifica por su estrecha relación con el territorio a través del uso de materias primas ampliamente presentes en Cerdeña. Estas eran, sobre todo en el pasado, una manifestación de la vocación agropecuaria de la isla, reflejada en este producto por el uso de la sémola, el queso y la manteca de cerdo, todos ellos ingredientes que se atribuyen, indiscutiblemente, a la economía agropecuaria local. El aislamiento ha permitido evitar influencias externas y, sobre todo, evitar la propagación de la producción en el extranjero. Por lo tanto, es evidente que la reputación de las «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» no se debe exclusivamente a factores naturales o al microclima, sino también a factores culturales y socioeconómicos, así como a un método de producción que se ha perpetuado a lo largo del tiempo, al principio solo a nivel artesanal y para el autoconsumo, y ahora también a nivel industrial, con pocos cambios en los procesos de producción.

Existen numerosas referencias al nombre «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» en guías, publicaciones, periódicos y libros o revistas de cocina que atestiguan la reputación del nombre y la producción tradicional en la zona geográfica. Entre las principales se encuentran las siguientes publicaciones:

Literatura histórica: Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* [Diccionario etimológico sardo], publicado por primera vez por la Società Editoriale Italiana en 1928 y posteriormente en 1960 por Ilisso. Ilisso ofrece una definición exhaustiva en la página 177: Logudorese; Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo – Logudorese / Italiano* [Diccionario sardo – logudorese / italiano]; Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* [Diccionario universal de la lengua de Cerdeña, italiano – sardo – italiano antiguo y moderno]; Deledda, Grazia, «Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici» [Tradiciones populares de Nuoro, recopilación de ensayos etnográficos], *Rivista delle tradizioni popolari italiane* [Revista de las tradiciones populares italianas], editada por Angelo de Gubernatis, Florencia, 1893-1895; Nieddu, Gonario, *Il Pastore sardo e la giustizia* [El pastor sardo y la justicia], Ilisso Editore, 1967, p. 326; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna* [La gastronomía en Cerdeña], SAGEP Editrice, 1981.

Revistas especializadas: Guigoni, Alessandra, «Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi» [Tradición, innovación y vintage en la gastronomía contemporánea. Estudio de caso de los postres sardos], *Anuac*, Vol. I, n.º 2 – ISSN 2239-625X, Universidad de Cagliari, noviembre de 2012; *Bell'Italia Saperi di Sardegna* [Bella Italia, sabores de Cerdeña], Editoriale Giorgio Mondadori, n.º 32, junio de 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, octubre de 2006, p. 11; *Sardinews* n.º 10, 2003, artículo de Laura Sechi, p. 21, título: «Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna» [Almuerzo en Gavoi, entre Santa Rughe y Romagna]; *Il Messaggero Sardo*, octubre de 2009, concedió una placa a D. Alberto Capra por un poema que menciona, entre otras cosas, las «Seadas», p. 17; en *Il Messaggero Sardo* de octubre de 2010, un artículo de Luigi Spano recoge la despedida a Francesco Cossiga de sus paisanos sardos. Fue homenajeado en Sídney por sardos residentes en Australia, p. 28.

Libros o guías de cocina: Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* [La cocina de Cerdeña], Franco Muzzio Editore, 1989, p. 265; *I Saperi della Sardegna – La cucina* [Sabores de Cerdeña – La Cocina], Zonza Editori, 1999, p. 200; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* [Postres y festividades – la cultura del postre en Cerdeña, entre tradición e innovación], University press / antropologia, n.º 17, Cuec Editrice, 2011; varios autores, *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese* [1000 recetas de cocina italiana: el mayor libro ilustrado dedicado a la cocina de nuestro país], Rizzoli, 2010; receta de Seadas o Sebadas en el sitio web Cucchiaio d'Argento; *Seadas o Sebadas: un «non dolce» dal cuore della Sardegna* [Seadas o Sebadas: un «no postre» del corazón de Cerdeña], en *cafebabel.it*; Guaiti, Daniela, *Sardegna* [Cerdeña], Gribaudo, 2010, pp. 118-120. Región Autónoma de Cerdeña – Ersat: Consejo Regional de Desarrollo Agrícola y Asistencia Técnica, lista de productos tradicionales de pasta fresca, galletas, productos de panadería y repostería de Cerdeña – Sebadas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El texto íntegro del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

O bien:

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic después en «Qualità» (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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



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

ES