



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2023/C 141/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10971 — ILS / DANX / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Información*

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

Comisión Europea

2023/C 141/02	Tipo de cambio del euro — 21 de abril de 2023	2
---------------	---	---

2023/C 141/03	Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir de 5 de mayo de 2023, [publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión]	3
---------------	---	---

Tribunal de Cuentas

2023/C 141/04	Informe especial 09/2023 — «Asegurar las cadenas de suministro de productos agrícolas durante el COVID-19 – La respuesta de la UE fue rápida, pero poco específica por parte de los Estados miembros» ...	4
---------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 141/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	5
2023/C 141/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11083 — KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	7
2023/C 141/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9
2023/C 141/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	11

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 141/09	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	13
2023/C 141/10	Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de indicaciones geográficas protegidas del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 <i>ter</i> , apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión	27
2023/C 141/11	Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 <i>ter</i> , apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión	34

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10971 — ILS / DANX / JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 141/01)

El 24 de febrero de 2023, 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 ⁽¹⁾. 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 32023M10971. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

21 de abril de 2023

(2023/C 141/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0978	CAD	dólar canadiense	1,4859
JPY	yen japonés	146,92	HKD	dólar de Hong Kong	8,6157
DKK	corona danesa	7,4527	NZD	dólar neozelandés	1,7913
GBP	libra esterlina	0,88570	SGD	dólar de Singapur	1,4651
SEK	corona sueca	11,3315	KRW	won de Corea del Sur	1 458,64
CHF	franco suizo	0,9795	ZAR	rand sudafricano	19,8967
ISK	corona islandesa	150,10	CNY	yuan renminbi	7,5619
NOK	corona noruega	11,6505	IDR	rupia indonesia	16 423,09
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,8715
CZK	corona checa	23,565	PHP	peso filipino	61,401
HUF	forinto húngaro	377,23	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,6108	THB	bat tailandés	37,731
RON	leu rumano	4,9410	BRL	real brasileño	5,5432
TRY	lira turca	21,2999	MXN	peso mexicano	19,7623
AUD	dólar australiano	1,6394	INR	rupia india	90,1090

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

Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir de 5 de mayo de 2023,

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

(2023/C 141/03)

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

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior está publicado en el DO C 95 de 14.3.2023, p. 13.

Del	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2023	...	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24	
1.4.2023	30.4.2023	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52	
1.3.2023	31.3.2023	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52	
1.2.2023	28.2.2023	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77	
1.1.2023	31.1.2023	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ DO L 140 de 30.4.2004, p. 1.

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe especial 09/2023

«Asegurar las cadenas de suministro de productos agrícolas durante el COVID-19 – La respuesta de la UE fue rápida, pero poco específica por parte de los Estados miembros»

(2023/C 141/04)

El Tribunal de Cuentas Europeo acaba de publicar el informe especial 09/2023: «Asegurar las cadenas de suministro de productos agrícolas durante el COVID-19 – La respuesta de la UE fue rápida, pero poco específica por parte de los Estados miembros».

El informe puede consultarse directamente o descargarse en el sitio web del Tribunal de Cuentas Europeo: <https://www.europa.eu/es/Pages/DocItem.aspx?did=63733>

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 141/05)

1. El 3 de abril de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Ocean Network Express Pte. Ltd («ONE», Singapur).
- MIP III (ECI) AIV, L.P. («Macquarie», Estados Unidos).
- Yusen Terminal LLC («YTI», Estados Unidos).

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

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- ONE está actualmente bajo el control de Ocean Network Express Holdings Ltd. (Japón), una empresa en participación entre Nippon Yusen Kabushiki Kaisha («NYK Group», Japón), Mitsui O.S.K Lines y Kawasaki Kisen Kaisha, y explota un negocio a escala mundial de transporte marítimo de contenedores.
- Macquarie es un vehículo de inversión alternativo, con sede en Delaware, de un fondo bajo el control en última instancia de Macquarie Group Limited, que presta a escala mundial servicios de gestión de activos y tiene su sede en Australia.
- YTI es una empresa bajo el control de Macquarie y NYK Group que presta servicios de estiba de terminales de contenedores marítimos en terminales situadas en Los Ángeles (Estados Unidos).

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

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

M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI

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

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

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.11083 — KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 141/06)

1. El 14 de abril de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- KBR Services, LLC («KBR Services», Estados Unidos), bajo el control de Kellogg Brown & Root Services, Inc. («KBR», Estados Unidos).
- Tier One Relocation, LLC («T.O.», Estados Unidos), bajo el control de Sun Capital Partners, Inc. («Sun Capital», Estados Unidos).

KBR Services y T.O. adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de HomeSafe Alliance, LLC («HomeSafe», Estados Unidos).

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

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

- KBR Services presta diversos servicios logísticos a clientes de la Administración pública estadounidense. Está bajo el control de KBR, que ofrece soluciones científicas, tecnológicas y de ingeniería integrales a Administraciones públicas y clientes comerciales a escala mundial.
- T.O. está especializada en servicios domésticos puerta a puerta para el ejército. Está bajo el control de Sun Capital, una sociedad de inversión privada centrada en las compras apalancadas, el capital inversión, la deuda y otras inversiones en varios sectores a escala mundial.

3. Las actividades comerciales de HomeSafe son las siguientes: mudanza de bienes domésticos para miembros del ejército y empleados de la Administración pública de los Estados Unidos.

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

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

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

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

M.11083 — KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 141/07)

1. El 12 de abril de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- EQT Fund Management S.à r.l («EFMS», Luxemburgo).
- SK Square Co., Ltd. («SK Square», República de Corea).
- SK Shieldus Co., Ltd («SK Shieldus», República de Corea).

EFMS y SK Square adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de SK Shieldus.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- EFMS es un fondo de inversión interesado en invertir en empresas y activos de infraestructura y relacionados con la infraestructura principalmente en Europa y Norteamérica.
- SK Square es una sociedad de gestión de cartera activa que invierte en empresas de los nuevos sectores de las tecnologías de la información y las comunicaciones.
- SK Shieldus se dedica principalmente a la prestación de servicios de seguridad física, ciberseguridad y seguridad convergente. La empresa tiene actividades principalmente en Corea del Sur y una presencia menor en los Estados Unidos y en toda Europa.

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

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

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

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

M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 141/08)

1. El 13 de abril de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- The Chemours Company Inc. («Chemours», Estados Unidos).
- BWT FUMATECH Mobility GmbH («Fumatech», Austria).
- Empresa en participación (Alemania).

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

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

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

- Chemours produce y suministra productos químicos de alto rendimiento que son insumos en productos y procesos finales en diversas industrias, por ejemplo, revestimientos, refrigeración y aire acondicionado, transportes, semiconductores y electrónica de consumo, industria generalista y petróleo y gas.
- Fumatech se dedica a la fabricación de membranas y a la construcción de fábricas en el ámbito de la tecnología de pilas de combustible y membranas para el tratamiento del agua y soluciones de procesos.

3. La empresa en participación se dedicará al desarrollo, la producción y la venta de membranas de pilas de combustible de hidrógeno y membranas humidificadoras para sistemas de pilas de combustible en el sector del transporte.

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

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

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

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

M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación 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 141/09)

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

«**Нова Заропа**»**PDO-BG-A1494-AM01****Fecha de comunicación: 27.1.2023**

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Adición de la variedad pinot noir a la lista de variedades utilizadas para la elaboración de los vinos blancos (*blancs de noir*)

La variedad pinot noir ha dado muy buenos resultados en la producción de vino blanco. El vino tiene un potencial significativo, especialmente comercial. La modificación afecta al punto 4 del documento único y al punto 2, letra b), del pliego de condiciones de los vinos con la denominación de origen protegida «Нова Заропа».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Нова Заропа

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Sauvignon blanc*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 10,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 200 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: dorado con reflejos verdes.

Aroma y sabor: aroma fresco a cítricos; desarrollo de sabores ricos a piña y pomelo, con notas sutiles de frutas exóticas y piña; cuerpo suave, acidez refrescante y un retrogusto equilibrado.

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)	

2. *Traminer*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 10,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 200 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: amarillo pajizo claro con reflejos dorados.

Aroma y sabor: aroma intenso y multidimensional que se desarrolla en la copa y adquiere un carácter dulce de fruta madura, flores, lichi y rosa; sabor equilibrado y armonioso con un retrogusto prolongado y agradable.

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)	

3. *Dimiat*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 10,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 200 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma y sabor: aroma afrutado con matices de frutas tropicales y cítricos combinados con vainilla y humo; sabor fresco y armonioso.

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)	

4. *Chardonnay*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 10,5 % vol. Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial. Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq. Dióxido de azufre total: máximo de 200 mg/l. Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l. Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella. Color: dorado con reflejos verdes. Aroma y sabor: flor de vainilla con matices de almendra cruda; aroma a albaricoque seco, cítricos, miel y aceite; sabor suave, fresco y jugoso, muy equilibrado y con un final seco y cálido.

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. *Vino espumoso rosado de calidad. Pinot noir*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 9,0 % vol.

Contenido total de azúcar:

- brut nature: el contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro;
- extra brut: el contenido en azúcar se sitúa entre 0 y 6 gramos por litro;
- brut: el contenido en azúcar es inferior a 12 gramos por litro;
- extra seco: el contenido en azúcar se sitúa entre 12 y 17 gramos por litro;
- seco: el contenido en azúcar se sitúa entre 17 y 32 gramos por litro;
- semiseco: el contenido en azúcar se sitúa entre 32 y 50 gramos por litro;
- dulce: el contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 5,5 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 185 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l.

Claridad: líquido claro brillante.

Color: color rosa sutil, con reflejos suaves delicados.

Aroma y sabor: aroma intenso, principalmente afrutado y fresco, con matices de jugo de fresa y cereza madura; aromas a frutos de cáscara y albaricoques secos en boca con matices cálidos de corteza de pan; sabor suave y fresco, y final que recuerda a aromas de albaricoque, con notas tostadas.

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)	

6. *Vino espumoso de calidad. Chardonnay*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 9,0 % vol.

Contenido total de azúcar:

- bruto natural: el contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro;
- extra bruto: el contenido en azúcar se sitúa entre 0 y 6 gramos por litro;
- bruto: el contenido en azúcar es inferior a 12 gramos por litro;
- extra seco: el contenido en azúcar se sitúa entre 12 y 17 gramos por litro;
- seco: el contenido en azúcar se sitúa entre 17 y 32 gramos por litro;
- semiseco: el contenido en azúcar se sitúa entre 32 y 50 gramos por litro;
- dulce: el contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 5,5 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 185 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l.

Claridad: líquido claro brillante.

Color: delicadamente espumoso, con reflejos dorados verdosos.

Aroma y sabor: aroma sutil a moras blancas frescas e incienso; fresco, con cuerpo y seco, con un efecto ligeramente efervescente; sabor a miel, corteza de pan y pasas, y matices de incienso.

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)	

7. *Buket*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rojo rubí claro.

Aroma y sabor: aroma afrutado intenso a frutos rojos del bosque frescos y especias delicadas; sabor armonioso y jugoso con taninos suaves, frescura y cáscara.

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)	

8. *Ranna melnishka loza*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rojo rubí.

Aroma y sabor: aroma a frutas secas, cuero, hojas secas y setas; equilibrado con taninos ligeramente pulverulentos, con cuerpo y un prolongado retrogusto.

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)	

9. *Rubin*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rojo intenso.

Aroma y sabor: aroma con matices de cereza, frutos rojos del bosque y especias delicadas; sabor estructurado con taninos suaves.

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)	

10. *Syrah*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rubí oscuro.

Aroma y sabor: aroma afrutado a cereza oscura y mora, con notas de flores silvestres y hierbas aromáticas; sabor jugoso y armonioso con taninos suaves y un final cálido.

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)	

11. *Pinot noir*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rojo con matices de terracota.

Aroma y sabor: aroma a cereza negra, guinda, café, humo y especias; sabor complejo con un elegante extracto de cereza, complementado con notas de madera de roble y ahumadas, crema de vainilla con cuerpo, taninos suaves y un prolongado retrogusto.

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)	

12. *Rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 10,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 200 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rosa frambuesa sutil.

Aroma y sabor: aroma a frutos rojos del bosque, predominantemente fresas y frambuesas silvestres; sabor jugoso y con cuerpo y, al mismo tiempo, complejo y fresco; crea una sensación de dulzor en la boca, con desarrollo de notas de caramelo.

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)	

13. *Mavrud*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rojo rubí.

Aroma y sabor: aroma a cereza roja y a confitura de ciruela, con notas elegantes de roble búlgaro; sabor con acidez precisa y taninos, que lo convierten en un vino persistente; final prolongado y delicado con sensación de suavidad.

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)	

14. *Cabernet franc*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: morado con reflejos brillantes.

Aroma y sabor: aroma con notas frescas de especias cálidas y cereza negra madura; el aroma en boca está dominado por el arándano y la grosella negra maduros, combinados elegantemente con notas tostadas delicadas y especias cálidas; sabor jugoso y elegante, con una burbuja persistente en boca y frescura suave que recuerda a fruta jugosa.

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)	

15. *Muscat ottonel*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 10,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 13,3 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 200 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 16 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

Aroma y sabor: aroma explosivo de uva moscatel, lichi, piel de naranja y flores blancas delicadas; sabor equilibrado y sutil con notas de miel y notas exóticas de fondo.

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)	

16. *Pamid*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rojo claro.

Aroma y sabor: aroma típicamente afrutado a frutos rojos; sabor suave, fresco y ligero.

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)	

17. *Merlot*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol.

Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l.

Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq.

Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l.

Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l.

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella.

Color: rubí oscuro.

Aroma y sabor: aroma con matices de frutos negros, pasas, chocolate y vainilla; sabor armonioso, con cuerpo, suave y persistente.

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)	

18. *Cabernet sauvignon*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico adquirido: mínimo de 11,5 % vol. Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial. Acidez total expresada en ácido tartárico: mínimo de 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético: no más de 15 meq. Dióxido de azufre total: máximo de 150 mg/l. Extracto no reductor: mínimo de 20 g/l. Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella. Color: granate intenso. Aroma y sabor: aroma a frutos rojos, pimiento y aceite; sabor potente y con cuerpo, con un ligero sabor a pimienta y sensación de madera de roble.

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)	

19. *Vino blanco de pinot noir*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Claridad: líquido claro brillante. Se admite una pequeña cantidad de sedimento coloreado resultante del envejecimiento prolongado en botella. Color: color amarillo pajizo delicado con reflejos verdosos. Aroma y sabor: aroma fresco y delicado a manzanas y un toque de fresa, complementado con sutiles notas ahumadas; sabor con sutiles notas de nata y cuerpo complejo, combinado con notas oleosas y un retrogusto armonioso.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4 g/l, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas esenciales

1. Rendimiento

Restricción pertinente en la vinificación

El rendimiento máximo de vino a partir de 100 kg de uva es:

- 65 litros para los vinos tintos;
- 60 litros para los vinos blancos y rosados y para los vinos elaborados con la variedad pamid;
- 60 litros para los vinos espumosos (vinos incluidos en la mezcla).

2. Condiciones de cultivo

Práctica de cultivo

Los requisitos para el cultivo de las vides son los siguientes:

- conducción: en dosel, Moser, cordón doble de alambre;
- poda: poda combinada y baja, conservando hasta 54 yemas por cepa;
- marcos de plantación: de 2,0 a 3,4 m entre hileras y una separación de 1,0 a 1,5 m entre las plantas de una misma hilera, hasta un máximo de 450 cepas por hectárea.

5.2. Rendimientos máximos

1.

9 000 kg de uvas por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada para la producción de la denominación de origen protegida «Hoba Zарopa» se encuentra dentro de los límites de las siguientes localidades: los pueblos de Aleksandrovo, Bratya Kunchevi, Vinarovo, Gavrailovo, Gurkovo, Dolno Panicherevo, Dragodanovo, Ezero, Elenovo, Kaloyanovo, Korten, Nauchen, Nikolaevo, Sborishte, Sokol, Sredno Gradishte, Shivachevo, Asenovets, Bikovo, Bryastovo, Zagortsi, Karanovo, Kermen, Konyovo, Mladovo, Pitovo, Polsko Padarevo, Radevo, Sarbano, Sadnevo, Sadiysko Pole y Kamenovo, situados en las regiones de Sliven y Stara Zagora.

7. Variedades de uva de vinificación

Buket

Dimiat (smederevka)

Cabernet sauvignon

Cabernet franc

Mavrud

Merlot

Muscat ottonel

Pamid

Pinot noir

Ranna melnishka loza (melnik 55)

Rubin

Syrah (shiraz)

Sauvignon blanc

Traminer

Chardonnay

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

Los viñedos de los pueblos de Aleksandrovo, Bratya Kunchevi, Vinarovo, Gavrailovo, Gurkovo, Dolno Panicherevo, Dragodanovo, Ezero, Elenovo, Kaloyanovo, Kortan, Nauchen, Nikolaevo, Sborishte, Sokol, Sredno Gradishte, Shivachevo, Asenovets, Bikovo, Bryastovo, Zagortsi, Karanovo, Kermen, Konyovo, Mladovo, Pitovo, Polsko Padarevo, Radevo, Sarbano, Sadnevo, Sadiysko Pole y Kamenovo se encuentran en la parte septentrional de Gornotrakiyska Nizina. Al norte, las laderas de las montañas de Sredna Gora y Stara Planina protegen los viñedos de las corrientes de aire frías septentrionales. El clima continental de transición se ve mitigado hasta cierto punto, principalmente por la influencia protectora de las montañas de Stara Planina. Los inviernos son suaves y los veranos frescos. La suma total de las temperaturas del período cuyas temperaturas medias diurnas superan los 10 °C (de abril a octubre) se sitúa entre los 3 400 y los 3 800 °C. La temperatura media diaria del mes más caluroso es de 23,1 °C. La pluviometría media anual oscila entre los 550 y los 600 mm. Los suelos son vertisoles de chernozem lixiviado entre ligera y moderadamente arcillosos. Los vinos blancos presentan aromas cítricos frescos entremezclados con tonos florales, y sabor fresco, jugoso y equilibrado, con acidez refrescante.

El vino rosado tiene un sutil color rosa frambuesa y aroma a frutos rojos del bosque, predominantemente fresas y frambuesas silvestres; el sabor es jugoso y con cuerpo y, al mismo tiempo, complejo y fresco; crea una sensación de dulzor en la boca, con desarrollo de notas de caramelo.

Los aromas predominantes de los vinos tintos son de frutos rojos del bosque frescos entremezclados con especias; el sabor es fresco y equilibrado, con taninos suaves.

Vinos espumosos naturales:

Chardonnay: delicadamente espumoso, con reflejos dorados verdosos; aroma sutil a moras blancas frescas e incienso; fresco, con cuerpo y seco, con un efecto ligeramente efervescente; sabor a miel, corteza de pan y pasas, y matices de incienso.

El vino rosado tiene un aroma intenso, principalmente afrutado, y fresco, con matices de jugo de fresa y cereza madura; aromas a frutos de cáscara y albaricoques secos en boca con matices cálidos de corteza de pan; sabor suave y fresco, y final que recuerda a aromas de albaricoque, con notas tostadas. Las condiciones del clima continental de transición, influido por la proximidad de las montañas de Sredna Gora y Stara Planina y las constantes inversiones térmicas, sumadas a los suelos vertisoles de chernozem lixiviado típicos de la zona y a las limitaciones impuestas por el factor humano, permiten cultivar vides cuyas uvas presentan características técnicas que permiten el cultivo de vides que producen uvas aptas para la elaboración de vinos blancos y tintos típicos de la zona.

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:

Podrá indicarse en la etiqueta una unidad geográfica menor (microrregión o macizo), siempre que el vino se elabore a partir de uvas obtenidas en su totalidad en la microrregión o el macizo de que se trate (artículo 32 del Reglamento relativo a la denominación y presentación comercial de vinos, bebidas espirituosas y productos vitivinícolas).

Enlace al pliego de condiciones

https://eavw.com/updocs/1822101666119880_PDO_Nova%20Zagora.docx (documento en búlgaro)

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de indicaciones geográficas protegidas del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 *ter*, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(2023/C 141/10)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 *ter*, apartado 5 del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

Notificación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida originaria de un Estado miembro

«Barèges-Gavarnie»

N.º UE: PDO-FR-0306-AM01 - 2.2.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nombre del producto

«Barèges-Gavarnie»

2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica

Francia

3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas

1. Delimitación de la zona geográfica

Descripción

Se suprime el texto relativo a la descripción de la vegetación y el clima. También se suprime la disposición que recordaba que los límites de la zona de pasto de verano habían sido aprobados por el comité nacional. Se añade la fecha del nomenclátor geográfico oficial al que se refiere la delimitación de los municipios contemplados en el pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al documento único.

2. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

Descripción

— Subrúbrica «Identificación de la carne de la DOP»

Se modifica la disposición para eliminar el requisito del control organoléptico sistemático, en favor de un control aleatorio.

Esta modificación afecta al documento único.

3. Método de obtención del producto

Descripción

— Subrúbrica «Conducción del rebaño»

Se propone una nueva redacción de la disposición relativa a la renovación de las corderas: eliminación del término «renovación» y aclaración de la noción de «media» en la proporción. El cálculo ya no se hace en relación con el número total de madres [que antes incluía a todas las hembras de más de un (1) año], sino en relación con el número total de ovejas madres de las dos últimas temporadas. En pos de la coherencia con las demás partes del pliego de condiciones, se suprime la siguiente disposición «Una oveja es una oveja de más de un (1) año» del epígrafe «Raza».

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Esta modificación no afecta al documento único.

Se reduce el número de machos castrados del 20 % al 10 %. La disposición que establecía la fecha «a más tardar, el 31 de diciembre de 2012» se sustituye por «antes de la estancia en la zona de pasto de verano». Se suprime el plazo para alcanzar ese porcentaje.

Esta modificación no afecta al documento único.

— Subrúbrica «Alimentación»

Se propone una nueva redacción del apartado relativo a la excepción concedida a las explotaciones mixtas: el término «bovinos» se ha sustituido por «animales no ovinos» y, a continuación, por «otras especies». Además, la excepción anual que podían conceder los servicios del INAO a petición del productor interesado se sustituye «siempre que se declare esta producción a la agrupación».

Esta modificación no afecta al documento único.

La cantidad de cereales de grano entero o triturado se aumenta de 100 a 300 gramos, es decir, de 18 kg/cabeza a 54 kg/cabeza. Esta ración ya no se reserva únicamente a las ovejas y los machos castrados, sino que se aplica a todos los animales de más de ciento sesenta (160) días. Se añade una lista de materias primas restringidas para regular la alimentación, como en el caso de los cereales, que hasta ahora solo estaban autorizados, y se establece que ese tipo de alimentación no proceda de productos transgénicos.

Esta modificación no afecta al documento único.

Por lo que se refiere a la segunda categoría de animales, es decir, a los que aún se consideran corderos, el rango de edad pasa de cuatro (4) meses a ciento sesenta (160) días (es decir, cinco meses y medio [5,5]).

La cantidad de alimento que se proporciona a estos animales, fijada anteriormente en 150 g de avena, cebada o maíz al día, durante un máximo de noventa (90) días, se sustituye por una lista de materias primas, minerales y aditivos autorizados. Se establece que queda prohibido el uso de urea y sus derivados.

El documento único se ha modificado en consecuencia.

4. Vínculo

Descripción

Se reescribe el epígrafe «Vínculo con la zona geográfica» con el fin de que sea más conciso (historia abreviada, reestructuración de algunas partes en aras de una mayor coherencia) y para poner de manifiesto, de manera más evidente, la demostración del vínculo entre la DOP «Barèges-Gavarnie» y su zona geográfica, sin que se modifique el fondo del vínculo.

La subsección «carácter específico del producto» se ha completado con elementos que describen la carne. Se han suprimido las partes históricas relacionadas con los precios de venta.

Esta modificación afecta al documento único.

5. Etiquetado

Descripción

Se han introducido los siguientes cambios:

- el símbolo europeo y la mención «Denominación de Origen Protegida» o «DOP», en lugar de «Denominación de Origen Controlada» o «DOC»;
- traslado de la información relativa al marcado de las canales al epígrafe «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica».

Esta modificación afecta al documento único.

6. Servicio competente del Estado Miembro

Descripción

Se añade la información de contacto del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) en calidad de servicio competente del Estado miembro, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Esta modificación afecta al documento único.

7. Estructura de control

Descripción

En aplicación de las instrucciones vigentes a escala nacional tendentes a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones, se suprimen el nombre y los datos de contacto del organismo de certificación.

Este epígrafe menciona a partir de ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) y la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

Esta modificación afecta al documento único.

8. Requisitos nacionales

Descripción

Esta rúbrica se ha actualizado, en vista de las modificaciones realizadas en el pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al documento único.

9. Índice

Descripción

Retirada

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Barèges-Gavarnie»

N.º UE: PDO-FR-0306-AM01 - 2.2.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Barèges-Gavarnie»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y sus despojos)

3.2. Descripción del producto que lleva la denominación indicada en el punto (1)

La carne «Barèges-Gavarnie» es carne de ovinos adultos de raza *barégeoise* de:

- ovejas de entre dos (2) y seis (6) años que hayan pasado por el período de pasto de verano al menos dos (2) veces y que hayan parido un máximo de cinco (5) veces. Las ovejas no deben sacrificarse hasta al menos seis (6) meses después del parto, a excepción de aquellas cuyo cordero haya muerto al nacer;
- machos castrados, también denominados «*doublons*», de más de dieciocho (18) meses que hayan pasado por el período de pasto de verano al menos dos veces. En lo que respecta a los «*doublons*», durante su segunda estancia en los pastos de verano, no pueden ser sacrificados antes del 1 de julio.

La canal de oveja pesa 22 kg como mínimo, mientras que la de los «*doublons*» debe pesar 23 kg como mínimo. La canal es longuilínea, las piernas de carne alargadas y planas y la faldilla ancha en la base. La grasa de cubierta es brillante y muy blanca. Solo se admiten canales que presenten:

- una conformación correspondiente a las clases R u O del cuadro EUROP;
- una cobertura grasa correspondiente a las clases 2, 3 o 4 del cuadro EUROP.

La carne puede comercializarse en canal entera o en piezas cortadas, frescas. La carne presenta un color rojo pronunciado, constante, vivo y brillante. Presenta, asimismo, algunos puntos grasos que no resultan excesivos y no tiene olor fuerte a carne de cordero o grasa de la lana.

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

La alimentación está constituida principalmente por el pasto al aire libre de prados de siega, zonas de pastos comunales y pastos de verano.

Cuando las condiciones climáticas del período de invierno (de noviembre a marzo) no permiten que los animales salgan a pastar, la alimentación se compone, principalmente, de heno y hierba de segundo corte, recogidos en la zona de producción.

Como complemento de los forrajes secos, se autoriza una aportación de cereales de grano entero o triturado a los animales de más de ciento sesenta (160) días, en un máximo de 300 g al día, durante un máximo de ciento ochenta (180) días, es decir, un máximo de 54 kg por cabeza y año civil. En la citada aportación solo se autorizan las materias primas y los aditivos que se enumeran a continuación:

- Semillas de cereales y sus productos derivados: cebada, maíz, trigo, triticale y avena.
- Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos y sus productos derivados: soja, girasol, colza y lino.
- Semillas de leguminosas y sus productos derivados: guisantes, altramuces y habas.
- Tubérculos, raíces y sus productos derivados: remolacha. La melaza no debe superar el 5 % del peso del pienso.
- Forrajes, forrajes groseros, y sus productos derivados: alfalfa.
- Minerales y sus productos derivados: excepto harina de huesos y cenizas óseas.
- Subproductos de procesos de fermentación de microorganismos: levaduras y componentes de levaduras (levaduras de cerveza), vinaza [CMS (solubles de melaza condensados)].
- Varios: almidón.
- Aditivos nutricionales: vitaminas, compuestos de oligoelementos. Se prohíbe la urea y sus derivados
- Aditivos tecnológicos: antioxidantes, aglutinantes, antiaglomerantes.
- Aditivos organolépticos: sustancias aromáticas.
- Aditivos zootécnicos: digestivos y estabilizadores de la flora intestinal.

En la alimentación de los ovinos presentes en la explotación solo se autoriza el uso de plantas, subproductos y piensos procedentes de productos no transgénicos.

Queda prohibido el uso de alimentos completos para la alimentación de los animales de más de ciento sesenta (160) días destinados a la producción de carne con denominación de origen «Barèges-Gavarnie».

No obstante, los animales de menos de ciento sesenta (160) días podrán recibir alimentación complementaria.

Las siguientes materias primas y aditivos se pueden utilizar en la formulación de este tipo de alimentación:

- semillas de cereales y sus productos derivados;
- semillas o frutos de oleaginosas y sus productos derivados, a excepción de los derivados de palma y palmiste;
- semillas de leguminosas y sus productos derivados;
- tubérculos, raíces y sus productos derivados;
- otras semillas y frutos y sus productos derivados.
- forrajes, forrajes groseros, y sus productos derivados: forrajes deshidratados.
- otras plantas, algas y sus productos derivados: melaza de caña (de azúcar); melaza de caña (de azúcar) parcialmente desazucarada; azúcar (de caña) [sacarosa]; bagazo de caña.

- Minerales y sus productos derivados: excepto harina de huesos y cenizas óseas.
- Productos y subproductos de procesos de fermentación de microorganismos: proteína de *Methylophilus methylotrophus*; Proteína de *Methylococcus capsulatus* (Bath); levaduras y componentes de levaduras; vinaza; subproductos de la fabricación de ácido L-glutámico; subproductos de la fabricación de monoclóhidrato de L-lisina.
- Varios: almidón; almidón pregelatinizado; monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos de ácidos grasos.
- Aditivos prohibidos: urea y sus derivados.

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

Los animales deben haber nacido y haberse criado y sacrificado en la zona geográfica de la DOP «Barèges-Gavarnie».

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

—

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

La canal y los cortes que se obtienen de ellas han de ir acompañados de una etiqueta que incluya, como mínimo:

- el logotipo europeo y la mención «Denominación de Origen Protegida» o «DOP»;
- el nombre de la denominación: Barèges-Gavarnie
- la mención «*doublon*», cuando la carne proceda de machos castrados que cumplan las condiciones del presente pliego de condiciones;
- el número de identificación específico del animal;
- la fecha del sacrificio;
- el nombre no codificado de la explotación ganadera;
- el nombre y la dirección del establecimiento de despiece o del matadero; y
- la indicación «la canal no puede despiezarse antes de que transcurra un período de cinco (5) días desde la fecha de sacrificio».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica abarca los siguientes municipios del departamento de Altos Pirineos:

Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie-Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos Vizos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos y una parte del municipio de Cauterets. En el caso de este municipio, se hace referencia a los planes catastrales que figuran en el ayuntamiento.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo de la DOP «Barèges-Gavarnie» con su origen se basa en la reputación y calidad de su carne con grasa infiltrada, de un color rojo pronunciado, constante, vivo y brillante, y que no presenta un olor fuerte a carne de cordero o grasa de la lana, gracias a una alimentación basada en pasto, en particular de la flora estival, y a los conocimientos de los ganaderos de ovino de este valle pirenaico.

La utilización de la raza *barégeoise*, particularmente adaptada a esta zona, sobre todo por su aptitud para la trashumancia, confiere a la carne de ovino adulto (ovejas y machos castrados denominados «*doublons*») una canal longuilínea, poco conformada, con piernas alargadas y planas, una faldilla ancha en la base y con grasa de cubierta brillante y muy blanca.

Situada, en su totalidad, en zonas de alta y media montaña, la región de producción está constituida por la cuenca alta del Gave de Gavarnie.

Esta región de los Pirineos Centrales presenta una serie de características climáticas particulares del tipo de clima oceánico protegido, con tendencias continentales, caracterizado por la luminosidad y una sequedad relativa por el efecto de vientos violentos (efectos Foehn y Venturi). El importante efecto de la altitud y orientación de los valles sobre el clima genera diferencias en la vegetación (período de crecimiento, flora específica de cada nivel y de cada vertiente).

Por tanto, la zona se puede dividir en una serie de pisos: a saber, colino, montano, subalpino y alpino:

- El piso colino, situado en el fondo del valle, se caracteriza por una pluviometría elevada y bien distribuida.
- El piso montano, situado entre los 1 000 y 1 800 metros de altitud, presenta una higrometría elevada, con frecuentes nevadas en invierno y un deshielo precoz en primavera. Este piso goza de carácter antropogénico, en la medida en que ha sido objeto de deforestación a manos del hombre, en aras de crear zonas de pasto.
- El piso subalpino corresponde a las grandes extensiones de brezales y pastizales utilizados como pastos de verano, con una extensión de entre 1 800 a 2 500 metros, aproximadamente. Se trata del piso más desarrollado de la zona geográfica de Barèges-Gavarnie, al nivel de los Pirineos. Este piso se caracteriza por una nubosidad reducida y por un período de crecimiento de la vegetación más corto, debido a la capa de nieve.
- El piso alpino comienza en torno a los 2 400 metros de altitud. Sus condiciones son especialmente duras para la vegetación, por lo que se ha adaptado en gran medida (plantas bajas, etc.).

La verdadera fuente de riqueza de este valle y la razón por la que el hombre se instaló y ha permanecido en el corazón de la región de Barèges es la ganadería.

La zona geográfica de la denominación de origen, compuesta por unos pocos municipios, es una unidad muy cerrada.

Hasta el siglo XX, este valle se encontraba sumamente aislado, sobre todo en invierno, y sus habitantes tuvieron que organizarse para vivir en él, prácticamente en autarquía.

Además de su función agrícola, el rebaño tenía una función social, económica y medioambiental, en tanto que contribuía a mantener las relaciones pirenaicas a través del comercio (la venta de ganado vivo era una de las principales fuentes de riqueza) y la trashumancia, ya fuera hacia la llanura o hacia los valles aragoneses (España).

En aras de garantizar una mejor protección y gestión de los pastos, los bosques y el agua en copropiedad, la población se agrupó en una comunidad de valle. Los montañeses de Barèges establecieron un sistema de explotación colectiva de los alrededores y los desarrollaron, especialmente gracias a la ganadería ovina que, además, favoreció el enriquecimiento de las tierras de cultivo.

Desde entonces, nunca se ha producido reparto alguno de los bienes comunales y la gestión colectiva de los espacios ha continuado a través de la creación de la *Commission syndicale de la vallée de Barège* (Comisión Sindical del valle de Barèges). La citada Comisión se creó en 1873 con el fin de gestionar los terrenos colectivos y hacer frente al problema de la sobreexplotación del entorno.

En la actualidad, casi el 95 % del territorio es objeto de un régimen de copropiedad. Este sistema deja poco margen a la propiedad individual, pero ofrece a los ganaderos del valle la ventaja de poder utilizar gratuitamente el espacio de cualquier pueblo.

En el siglo XX, con la mejora de las vías de comunicación y, por tanto, de las posibilidades de comercio con la llanura y la baja montaña, los cultivos alimentarios disminuyeron considerablemente. Y, en 1970, desaparecieron por completo. En su lugar, se comenzaron a desarrollar prados que guardaban una estrecha relación con la ganadería ovina, lo que permitió un aprovechamiento óptimo de las montañas vecinas. Desde entonces, el número de ovejas madres no ha dejado de aumentar.

La canal es longuilínea, las piernas de carne alargadas y planas y la faldilla ancha en la base. La grasa de cubierta es brillante y muy blanca.

La carne presenta un color rojo pronunciado, constante, vivo y brillante. Presenta, asimismo, algunos puntos grasos que no resultan excesivos y no tiene olor fuerte a carne de cordero o grasa de la lana.

La arquitectura de este sistema se fundamenta, principalmente, en los siguientes elementos:

- Un entorno delimitado por el relieve, con características climáticas particulares.
- Un medio situado en el corazón de una región de gran riqueza florística, con un porcentaje especialmente elevado de plantas endémicas, que alcanza el 24 % en el piso alpino y el 34 % en el piso subalpino. Los factores ecológicos dan lugar a una distribución vertical de la vegetación, claramente visible en el paisaje.

El pastoreo secular de rebaños ovinos ha configurado el paisaje actual, desde el piso colino hasta el piso alpino, manteniendo espacios de césped abierto.

- Una raza ovina local, la *barégeoise*, adaptada a las condiciones de pastoreo y vida de los distintos pisos de la zona de montaña por su morfología, metabolismo y comportamiento. Esta raza se seleccionó, en particular, por su aptitud para la trashumancia estival y su capacidad de sustraerse a la influencia de las estaciones (parición principalmente en otoño, en la zona intermedia o zona «*des granges foraines*» donde hay hierba). Permite satisfacer los objetivos de producción de carne de ovino adulto (ovejas y machos castrados, denominados «*doublons*») con características particulares.
- Prácticas de pastoreo ancestrales, estrechamente vinculadas con las condiciones medioambientales, que se aplican de forma colectiva. Estas prácticas permiten aprovechar los diferentes niveles de altitud mediante el pastoreo de los animales.

La base de estas prácticas reside en la búsqueda de la autonomía alimentaria del rebaño a lo largo de las diferentes estaciones.

Durante el período invernal, el rebaño permanece en el punto más bajo de la explotación, en majadas. Durante ese período, los animales salen todos los días a pastar a los prados cercanos, salvo en caso de fuertes nevadas. En primavera, los animales se conducen a la zona intermedia o zona «*des granges foraines*», para liberar cuanto antes los prados del fondo del valle.

Esta zona intermedia se utiliza de manera especial: los animales lo pastan en primavera y otoño. Sin embargo, en verano, cuando los animales están en los pastos de verano, este nivel se siega de cara a la producción de forraje seco. De este modo, el período de invernación se limita al mínimo estrictamente necesario. Las construcciones tradicionales de la zona intermedia, denominadas «*granges foraines*», permiten almacenar el heno cosechado en esta zona, así como albergar temporalmente al rebaño en caso de nevada. Además, permiten adaptarse a las bruscas variaciones climáticas que caracterizan el clima de los Pirineos en las estaciones de transición.

En función del crecimiento de la hierba, en torno al mes de mayo, el rebaño abandona la citada zona intermedia para dirigirse a los pastos de verano. La superficie de los pastos de verano representa el 60 % de la superficie total de la zona geográfica.

Desde mediados del siglo XIX, los animales pastan libremente en los pastos de verano, durante el día y la noche. Esta libertad permite a los animales elegir sus propias zonas de pastoreo, en función de la flora y las condiciones de crecimiento del pasto. Además del recorrido diario, los animales determinan sus propios horarios de alimentación y descanso, en función de su ritmo biológico. De hecho, durante los períodos más calurosos, correspondientes a los meses de junio, julio y agosto, los animales dejan de pastar a última hora de la mañana hasta media tarde. Se dice que el rebaño «*acalura*», es decir, que los animales combaten el calor tumbándose a la sombra de las rocas. A continuación, completan su alimentación pastando por la noche, en las horas frescas previas a la salida del sol. Es en los pastos de verano donde los animales alcanzan un estado de engorde satisfactorio.

Y así, gracias a este aprovechamiento de las zonas de pastoreo, los animales se desarrollan, para proporcionar una carne con características específicas:

- un color rojo pronunciado, constante, vivo y brillante;
- algunos puntos grasos que no resultan excesivos;
- ausencia de un olor fuerte a carne de cordero o grasa de la lana.

Sus cualidades son indiscutibles y especialmente reconocidas y apreciadas.

Referencia a la publicación de la especificación del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dbd75c68-b1f3-42db-93eb-5a36cedbf367

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 *ter*, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(2023/C 141/11)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 *ter*, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

Notificación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida originaria de un Estado miembro

«Taureau de Camargue»

N.º UE: PDO-FR-0041-AM05 - 3.2.2021

DOP(X) IGP ()

1. Nombre del producto

«Taureau de Camargue»

2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica

Francia

3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas

1. Agrupación

Descripción

Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante.

La modificación no afecta al documento único.

2. Descripción del producto

Descripción

— Se suprime el cruce de las dos razas. El nombre de la raza «de combat» se ha cambiado por «brava» para respetar la denominación oficial.

— Las características de las canales se han completado según la escala de clasificación EUROP (estado de engrasamiento y desarrollo muscular).

— Se ha completado la descripción de la carne en la fase de comercialización (carne fresca y cruda).

La modificación afecta al documento único.

3. Zona geográfica

Descripción

Ha dejado de ser obligatorio que los establecimientos de despique se encuentren en la zona geográfica.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Se han modificado los apartados 3.2. «Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1»; 3.4. «Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida»; 3.5. «Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado» y 4. «Descripción sucinta de la zona geográfica» del documento único.

Se ha modificado la fecha de aprobación de los límites del perímetro, aprobada por el comité nacional de productos agroalimentarios del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO). Esta modificación no afecta a la zona geográfica.

Se han efectuado dos correcciones en la lista de municipios: uno ha cambiado su nombre (de Mezoargues a Saint-Pierre-de-Mezoargues); el otro es un error manifiesto (Saint-Geniès-de-Varensal debe sustituirse por Saint-Geniès-des-Mourgues)

Se ha corregido la ortografía de algunos municipios y se ha añadido la fecha del nomenclátor geográfico oficial al que se refiere la delimitación de los municipios contemplados en el pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

4. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

Descripción

- Aclaración de las fechas de transmisión de la declaración de identificación en el caso de los ganaderos y los mataderos.
- Modificación de la terminología de las distintas declaraciones y datos notificados por los ganaderos y los mataderos.
- Supresión de las obligaciones de declaración para los establecimientos de despique.
- Modificación del número de veces que se estampa el sello en la canal (en seis puntos en lugar de ocho)

La modificación afecta al documento único.

5. Método de obtención

Descripción

- Subapartado «Método de cría»:
 - La carga ganadera pasa de 0,6 UGM/ha a 1,4 UGM/ha.
Esta modificación no afecta al documento único.
 - Por otra parte, la modalidad de cálculo de la UGM se ha modificado y se ha introducido una diferencia entre machos y hembras adultos: un macho de más de veinticuatro meses equivale a 1 UGM (valor sin cambios para esta categoría) y una hembra de más de veinticuatro meses equivale a 0,8 UGM. El porcentaje correspondiente a los animales de entre seis meses y dos años no varía, es decir, equivale a 0,6 UGM y lo mismo ocurre en el caso de los animales de menos de seis meses, es decir, 0 UGM.
Esta modificación no afecta al documento único.
 - En la frase «La cría se realiza en libertad, exclusivamente al aire libre y de manera extensiva con el fin de preservar el carácter salvaje de los animales», se ha añadido el término «exclusivamente».
Se ha modificado el apartado 3.3. «Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)» del documento único.
 - Se ha suprimido el período de presencia de los animales en una fecha precisa de abril a noviembre en la zona denominada «húmeda», pero se mantiene la obligación de no alimentar a los animales con forraje en esta zona un mínimo de seis meses, para garantizar el vínculo con el origen de la denominación.
Se ha modificado el apartado 3.3. «Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)» del documento único.
 - La alimentación de los animales se ha modificado y se ha sustituido el término «heno» por «forraje» para el complemento alimenticio. Se describe la composición del forraje. Se añade la autorización del encintado únicamente para los forrajes húmedos. Se añade la posibilidad de que el aporte de forraje de fuera de la zona alcance el 20 % del volumen.

- Se incluye la posibilidad de un aporte a base de semillas y derivados, con la descripción de la composición, que se distribuye a los bovinos seleccionados y participantes en los espectáculos taurinos.

— Subapartado «Sacrificio»:

Se precisa que los animales deben ser aturdidos «inmediatamente» desde el momento de su bloqueo y no «en menos de cinco segundos».

La modificación no afecta al documento único

Se han modificado y completado las disposiciones relativas al sacrificio de los animales: se han incluido precisiones relativas a la descarga de los animales, las dimensiones del pasillo, el cajón de contención adaptado al tamaño de estos animales y el sangrado. Se ha añadido la prohibición de recortar la grasa superficial.

Esta modificación no afecta al documento único.

La modificación afecta al documento único.

6. Vínculo

Descripción

El apartado «Vínculo con la zona geográfica» se ha adecuado a las exigencias de la Comisión Europea (historial abreviado, reformulación de algunas partes para darles mayor coherencia) y pone de manifiesto de forma más evidente la demostración del vínculo entre el «Taureau de Camargue» y su zona geográfica, sin modificar el fondo del vínculo.

El subapartado «Carácter específico del producto» se ha revisado para eliminar las referencias históricas y se ha completado con la descripción de la carne en la fase de comercialización.

La modificación afecta al documento único.

7. Etiquetado

Descripción

La identificación de las canales se ha desplazado al apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica». Se suprime la obligación de que el INAO otorgue el sello de identificación.

Se han incluido algunas precisiones:

- el número de matadero puede sustituir al número de sacrificio;
- el número de ganadería a la que pertenece puede sustituir al nombre no codificado de la explotación ganadera;
- el método de sacrificio con aturdimiento se indicará en la etiqueta;
- se han suprimido el nombre, la dirección de la sala de despiece o del matadero, ya que se suprime la obligación de que las salas de despiece se encuentren en la zona y de que el nombre y la dirección del matadero figuren en el número de matadero.

La modificación afecta al documento único.

8. Estructura de control

Descripción

Se suprimen el nombre y los datos de contacto del organismo de certificación. Este epígrafe menciona a partir de ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) y la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

La modificación no afecta al documento único.

9. Requisitos nacionales

Descripción

Se han modificado algunos puntos para adaptarse a las modificaciones introducidas en el cuerpo del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

10. Índice

Descripción

Retirada

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Taureau de Camargue»

N.º UE: PDO-FR-0041-AM05 - 3.2.2021

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s)

«Taureau de Camargue»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

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

La denominación de origen «Taureau de Camargue» se aplica a la carne fresca de los machos y las hembras de las razas autóctonas (es decir, «raço di Biou» y «brava»), que hayan nacido en la zona geográfica y hayan sido criados y sacrificados en ella.

La edad de los animales debe ser de 18 meses, como mínimo.

El período de oreo de las canales en el matadero debe estar comprendido entre cuarenta y ocho horas, como mínimo, y cinco días, como máximo. El peso en frío de las canales no debe ser inferior a 100 kg, salvo en el caso de las novillas de entre 18 y 30 meses de edad, cuyo peso se fija en 85 kg.

La carne de «Taureau de Camargue» se caracteriza por su color, de un rojo intenso oscuro uniforme; es brillante, poco grasa, firme y muy poco entreverada.

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

El pasto debe constituir la alimentación básica del animal. Se le puede suministrar un aporte alimentario exclusivamente a base de forrajes originarios en un 80 % de la zona geográfica, sin rebasar los seis meses al año, y un máximo de 5,5 kg equivalentes de materia seca por UGM y por día. En ningún caso se autorizan los piensos compuestos completos, como, por ejemplo, los piensos medicamentosos.

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

Los animales deben haber nacido y haber sido criados y sacrificados en la zona geográfica.

3.5. Normas especiales para 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

La identificación de la carne con la denominación de origen protegida «Taureau de Camargue» se realiza en la fase en que la canal está aún entera, en el momento en que se pesa en caliente. Esta identificación consiste en la colocación inmediata de un sello de la DOP sobre los diferentes cuartos (seis puntos). Este sello es otorgado por el organismo de certificación nacional, es decir, el «Institut national de l'origine et de la qualité» Hasta su entrega al distribuidor final, tanto las canales como los recortes deben ir acompañados de una etiqueta de identificación en la que deben constar, como mínimo:

- el nombre de la denominación,
- el número de sacrificio o de matadero;
- el nombre no codificado de la explotación ganadera o el número de ganadería a la que pertenece correspondiente;
- el método de sacrificio con aturdimiento,
- el símbolo DOP de la Unión Europea en el mismo campo visual que el nombre de la denominación.

4. Descripción sucinta de la delimitación de la zona geográfica

Para poder acogerse a la denominación de origen, la carne debe provenir de las manadas (cría de toros de raza «*raço di Biou*») o de las ganaderías (cría de toros de raza «brava») situadas en la zona geográfica.

Los animales deben haber nacido y haber sido criados y sacrificados en la zona geográfica siguiente:

Departamento de Bouches-du-Rhône:

- Cantón de Arles: todos los municipios.
- Cantón de Châteaurenard: todos los municipios.
- Cantón de Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon y Mouriès.
- Cantón de Istres: Fos-sur-Mer, Istres.
- Cantón de Orgon: todos los municipios.
- Cantón de Port-Saint-Louis-du-Rhône: Port-Saint-Louis-du-Rhône.
- Cantón de Salon-de-Provence: Grans, Miramas y Salon-de-Provence.
- Cantón de Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer.
- Cantón de Saint-Rémy-de-Provence: todos los municipios.
- Cantón de Tarascon-sur-Rhône: todos los municipios.

Departamento de Gard:

- Cantón d'Aigues-Mortes: todos los municipios.
- Cantón de Aramon: todos los municipios, excepto los de Estézargues y Domazan.
- Cantón de Beaucaire: todos los municipios.
- Cantón de Lédignan: Maressargues.
- Cantón de Marguerittes: todos los municipios.
- Cantón de Nîmes: todos los municipios.
- Cantón de Quissac: todos los municipios, excepto el de Quissac.
- Cantón de Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins y Vers-Pont-du-Gard.
- Cantón de Rhony-Vidourle: todos los municipios.
- Cantón de Saint-Chaptes: todos los municipios, excepto los de Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.
- Cantón de Saint-Gilles: todos los municipios.
- Cantón de Saint-Mamert: todos los municipios.
- Cantón de Sommières: todos los municipios.

- Cantón de Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin y Uzès.
- Cantón de Vauvert: todos los municipios.
- Cantón de Vistrenque (La): todos los municipios.

Departamento de Hérault:

- Cantón de Castries: todos los municipios.
- Cantón de Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues y Vacquières.
- Cantón de Lunel: todos los municipios.
- Cantón de Matelles: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues y Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.
- Cantón de Mauguio: todos los municipios.
- Cantón de Montpellier: Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier y Pérols.

Dentro de esta zona geográfica, se establece una denominada «zona húmeda».

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica de la DOP abarca el área de pastos de invierno del «Taureau de Camargue», o sea, los municipios en los que estos animales pasan tradicionalmente el invierno, en vastas extensiones de garriga y de prados. Dentro de esta área, se encuentra la denominada zona «húmeda», circunscrita a los límites de la Camarga, en la que los animales pasan seis meses, como mínimo, durante el período estival.

Las vastas extensiones de pastos, compuestos por plantas halófilas en el caso de la Camarga y de prados secos en el caso de la zona invernal influyen en el desarrollo físico y mental de los animales. Además, esta ganadería desempeña un papel ambiental de primer orden ya que incide en la evolución de la dinámica vegetal de los medios naturales (terrenos cubiertos con salicornia y otras especies, pastizales salinos, marismas y praderas). Los toros limitan el crecimiento de determinadas especies vegetales y utilizan grandes conjuntos de vegetación compuestos por un mosaico de hábitats yuxtapuestos e interconectados.

Son muchas las obras que describen la gran originalidad del «Taureau de Camargue», debida, por un lado, al aislamiento en el que se ha mantenido esta raza como consecuencia de la particular configuración de la Camarga y, por otro, al método de cría desarrollado por el hombre para adaptarse a las limitaciones del medio.

Los animales son prácticamente salvajes, no están domesticados, son rústicos y resistentes y desarrollan un comportamiento arisco hacia los humanos, que puede tornarse agresivo.

La carne procedente de dichos animales tiene unas características particulares que han sido descritas en un estudio del INRAE (Congreso «Encuentros en torno a la investigación sobre rumiantes», 5 de diciembre de 2007) y que son, principalmente, el color rojo intenso del músculo y la textura poco grasa.

La carne fresca de «Taureau de Camargue» es de color rojo oscuro, brillante, firme y muy poco entreverada.

La particularidad de la carne del «Taureau de Camargue» se encuentra estrechamente vinculada al medio del que procede y a la finalidad de la cría, es decir, el espectáculo taurino, para el que se requieren animales prácticamente salvajes criados en un medio natural protegido.

Por otro lado, el carácter nervioso y agresivo de estos animales responde perfectamente al uso al que se destinan y confiere a su carne las características descritas.

El «Taureau de Camargue» procede de las razas autóctonas tradicionales camarguesa y brava y se halla particularmente bien adaptado al medio de la Camarga.

Criado en libertad, el «Taureau de Camargue» se alimenta de los pastos de la zona y pasa, como mínimo, seis meses en la zona húmeda. Dicha zona se caracteriza por paisajes llanos, que son el resultado de una geología y de una edafología particulares marcadas por la presencia de sal en mayor o menor proporción. Sobre estos terrenos pobres desde el punto de vista agronómico, prosperan ecosistemas muy específicos [salicornia (*Salicornia europaea*), cenizo blanco (*Obione portulacoides*) y barrilla (*Salsola soda*)].

Las cualidades organolépticas y el carácter particular de la carne pueden explicarse por la diversidad de las variedades de plantas presentes en los medios de pastos, que son las siguientes:

- plantas halófilas (salicornia, cenizo blanco, barrilla) en medios salados,
- juncos y festucas en medios dulces,
- vegetación natural de la garriga en zona seca,
- vegetación de praderas en toda la zona geográfica.

El color rojo intenso de la carne se debe a su pH, que puede derivarse de la alimentación alcalina con plantas halófilas. Su delicada textura responde a las características de las fibras musculares, desarrolladas como consecuencia del desplazamiento regular del animal a través de los pastos en sistema extensivo (recorrido). Para efectuar estos desplazamientos voluntarios y frecuentes, los músculos del animal necesitan extraer grasas «para alimentarse», lo que da lugar a una carne muy pobre en lípidos.

El «Taureau de Camargue» presenta una gran especificidad asociada al terreno, al entorno y a sus condiciones de vida.

Condicionado por su hábitat natural y criado desde tiempo inmemorial mediante ganadería extensiva, el «Taureau de Camargue» ha pasado a desempeñar un papel fundamental en el mantenimiento de la biodiversidad en la Camarga.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-34669263-8fe4-49be-8b70-41cf3a389500

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



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

ES