

Diario Oficial de la Unión Europea

C 224



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

27 de junio de 2023

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2023/C 224/01	Comunicación de la Comisión publicada de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1/2003 del Consejo sobre el asunto AT. 40735 – Distribución en línea de billetes ferroviarios en España	1
---------------	--	---

IV Información

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

Consejo

2023/C 224/02	La presente información se pone en conocimiento de ASSADI Assadollah, incluido en la lista de personas, grupos y entidades a los que se aplican los artículos 2, 3 y 4 de la Posición Común 2001/931/PESC del Consejo, de 27 de diciembre de 2001, sobre la aplicación de medidas específicas de lucha contra el terrorismo y el Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo [véanse los anexos de la Decisión (PESC) 2023/422 del Consejo y del Reglamento de Ejecución (UE) 2023/420 del Consejo, de 24 de febrero de 2023]	4
2023/C 224/03	Anuncio a la atención de las personas a las que se aplican las medidas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo, aplicada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2023/1299 del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1298 del Consejo, relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán	6
2023/C 224/04	Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo relativo a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán	7

ES

Comisión Europea

2023/C 224/05	Tipo de cambio del euro — 26 de junio de 2023	9
---------------	---	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2023/C 224/06	Lista de Estados miembros y sus autoridades competentes a tenor del artículo 12, apartado 1, del Reglamento (UE) 2021/784 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la lucha contra la difusión de contenidos terroristas en línea	10
---------------	---	----

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 224/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11151 — BDT / LGP / PROMACH) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	13
---------------	---	----

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 224/08	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	15
2023/C 224/09	Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	26
2023/C 224/10	Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	36
2023/C 224/11	Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.	43

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

Comunicación de la Comisión publicada de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1/2003 del Consejo sobre el asunto AT. 40735 – Distribución en línea de billetes ferroviarios en España

(2023/C 224/01)

1. Introducción

- 1) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CE) n.º 1/2003 del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, relativo a la aplicación de las normas sobre competencia previstas en los artículos 81 y 82 del Tratado ⁽¹⁾, cuando la Comisión se disponga a adoptar una decisión que ordene la cesación de la infracción y las empresas interesadas propongan compromisos que respondan a las inquietudes que les haya manifestado la Comisión en su análisis preliminar, esta podrá, mediante decisión, convertir dichos compromisos en obligatorios para las empresas. La decisión podrá adoptarse por un período de tiempo determinado y en ella constará que ya no hay motivos para la intervención de la Comisión. De conformidad con el artículo 27, apartado 4, del mismo Reglamento, la Comisión publicará un breve resumen del asunto y el contenido fundamental de los compromisos. Los terceros interesados podrán presentar sus observaciones en un plazo que fijará la Comisión.

2. Resumen del asunto

- 2) El 28 de abril de 2023, la Comisión incoó un procedimiento a tenor del artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 773/2004, de 7 de abril de 2004, contra Renfe-Operadora, E.P.E, y Renfe Viajeros, S.M.E., S.A., (en lo sucesivo, conjuntamente, «Renfe») en relación con una supuesta infracción del artículo 102 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea («TFUE»). Ese mismo día, la Comisión adoptó un análisis preliminar en el sentido del artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1/2003.
- 3) El análisis preliminar expone la inquietud de la Comisión en cuanto a que Renfe pueda haber abusado de su posición dominante al negarse a proporcionar todos sus contenidos y datos en tiempo real a plataformas de venta de billetes de terceros ⁽²⁾ activas en España. Por contenidos se entienden todos los tipos de billetes, descuentos y funcionalidades (por ejemplo, la posibilidad de tramitar las solicitudes de reembolso de los clientes). Por datos en tiempo real se entiende la información relacionada con los servicios de transporte ferroviario de pasajeros operados por Renfe, que pueden ser previos al viaje (por ejemplo, el número de andén), producirse durante el viaje (por ejemplo, perturbaciones del servicio) o ser posteriores al viaje (por ejemplo, información sobre los plazos necesarios para presentar una solicitud de indemnización).

⁽¹⁾ DO L 1 de 4.1.2003, p. 1. Con efecto a partir del 1 de diciembre de 2009, los artículos 81 y 82 del Tratado CE han pasado a ser los artículos 101 y 102, respectivamente, del TFUE. Ambos conjuntos de disposiciones son, en sustancia, idénticos. A efectos de la presente Comunicación, las referencias a los artículos 101 y 102 del TFUE se entenderán hechas a los artículos 81 y 82 del Tratado CE cuando proceda.

⁽²⁾ Las plataformas de venta de billetes de transporte de terceros se definen en los compromisos propuestos como las empresas que distribuyen billetes de ferrocarril a clientes individuales y/o empresas en la Unión Europea a través de tiendas de aplicaciones informáticas (por ejemplo, Apple App Store o Google Play Store) o a través de un sitio web. Las empresas que no ofrecen a los clientes funcionalidades de reserva y pago (es decir, los metabuscadores que redirigen a los clientes a la web de Renfe) no se consideran plataformas de venta de billetes de terceros y, por lo tanto, no están cubiertas por los compromisos propuestos.

- 4) Según el análisis preliminar, Renfe ocupa una posición dominante i) en el mercado ascendente de la prestación de servicios de transporte ferroviario de viajeros en España, donde Renfe opera como transportista ferroviario de pasajeros, y ii) en el mercado descendente de distribución en línea de billetes ferroviarios en España, donde Renfe opera a través del sitio web de Renfe, las aplicaciones de Renfe y la plataforma de movilidad de Renfe «dōcō». En este mercado descendente, Renfe compite con plataformas de venta de billetes de terceros (es decir, agencias de viajes en línea o empresas de organización de viajes).
- 5) En el análisis preliminar, la Comisión consideró que Renfe podía haber abusado de su posición dominante, en infracción del artículo 102 del Tratado, al negarse a conceder a las plataformas de venta de billetes de terceros el acceso solicitado a los contenidos completos y a los datos en tiempo real disponibles en los canales de distribución en línea de Renfe, lo que podría haber obstaculizado su capacidad de crear su propio producto, innovar y ejercer una competencia efectiva en el mercado descendente de servicios de venta de billetes ferroviarios en línea en España.

3. Contenido fundamental de los compromisos ofrecidos

- 6) Renfe no reconoce ninguna infracción del Derecho de la competencia y discrepa en cuanto a las inquietudes preliminares planteadas por la Comisión en el análisis preliminar, pero ha propuesto compromisos, de conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CE) n.º 1/2003, para responder a las inquietudes de la Comisión en materia de competencia.
- 7) Los elementos fundamentales de los compromisos ofrecidos por Renfe son los siguientes:
- a) Renfe se compromete a poner a disposición de las plataformas de venta de billetes de terceros todos los contenidos y los datos en tiempo real ⁽³⁾ que estén disponibles en la fecha de entrada en vigor ⁽⁴⁾ o que puedan estar disponibles en cualquiera de sus propios canales en línea, incluida su plataforma de movilidad dōcō, después de la fecha de entrada en vigor. Por lo tanto, los compromisos de Renfe serán dinámicos y no se limitarán a contenidos o datos en tiempo real ya facilitados por Renfe a través de sus propios canales en línea.
 - b) Para el cumplimiento de los compromisos, Renfe se compromete a poner a disposición de las plataformas de venta de billetes de terceros todos los contenidos o los datos en tiempo real de Renfe disponibles en sus propios canales en línea y/o en su plataforma de movilidad (como dōcō) en la fecha de entrada en vigor, a más tardar el 29 de febrero de 2024. Con carácter excepcional, en lo que respecta a los contenidos o a los datos en tiempo real que requieran la apertura de un procedimiento de licitación para dar acceso a plataformas de venta de billetes de terceros, Renfe se compromete a dar acceso a dichos contenidos o datos en tiempo real el 30 de junio de 2024, a más tardar; no obstante, i) la información en tiempo real sobre las incidencias programadas que puedan afectar a billetes que ya se hayan vendido estará disponible el 30 de noviembre de 2024, a más tardar, y ii) los billetes para trenes turísticos y de lujo estarán disponibles, a más tardar, el 31 de diciembre de 2024.
 - c) Por lo que respecta a los contenidos o a los datos en tiempo real de Renfe que puedan ponerse a disposición de las plataformas de venta de billetes de terceros después de la fecha de entrada en vigor, con el fin de permitir a las plataformas de venta de billetes de terceros preparar sus sistemas informáticos, Renfe se compromete a anunciar al mismo tiempo a las plataformas de venta de billetes de terceros y a dōcō la inclusión de los posibles nuevos contenidos o datos en tiempo real de Renfe con cuatro meses de antelación, y también comunicará al mismo tiempo a ambas plataformas las especificaciones técnicas necesarias para adaptar sus sistemas con un mes de antelación hasta el 31 de diciembre de 2024 y con dos meses de antelación a partir del 31 de diciembre de 2024. El plazo de antelación de un mes para la comunicación tiene por objeto garantizar el cumplimiento de los compromisos descritos en la letra b), relativos al acceso a los contenidos y a los datos en tiempo real disponibles en los canales en línea de Renfe, pero todavía no disponibles en la fecha de entrada en vigor en las plataformas de venta de billetes de terceros. El plazo de dos meses se aplicará a los futuros contenidos y datos en tiempo real (los contenidos y los datos en tiempo real no disponibles en los propios canales en línea de Renfe en la fecha de entrada en vigor).
 - d) Renfe se compromete a no exigir a las plataformas de venta de billetes de terceros un coeficiente medio mensual máximo entre búsquedas y reservas («Look-to-Book» - L2B) ⁽⁵⁾ inferior a 140. El valor mínimo del coeficiente medio mensual máximo L2B se revisará periódicamente y podrá ser modificado por la Comisión a petición de Renfe. En casos justificados, si una plataforma de venta de billetes de terceros supera el coeficiente L2B, Renfe podrá suspender el acceso de la plataforma a su sistema informático.

⁽³⁾ El contenido y los datos en tiempo real de Renfe se definen en la sección A de los compromisos.

⁽⁴⁾ La fecha de entrada en vigor es la fecha en la que Renfe recibirá la notificación oficial de la decisión sobre los compromisos.

⁽⁵⁾ El coeficiente «Look-to-Book» (L2B) es la relación entre el número de consultas o búsquedas («look») efectuadas en el sistema de venta de billetes de Renfe relacionadas con la venta de billetes y el número de ventas o reservas reales («book») realizadas efectivamente durante un período de tiempo determinado.

- e) Renfe se compromete a respetar un porcentaje máximo de error ⁽⁶⁾ del 14,23 %. Este valor máximo se revisará periódicamente y podrá ser modificado por la Comisión a petición de Renfe. En caso de incumplimiento del porcentaje máximo de error, Renfe se compromete a emprender los esfuerzos necesarios para analizar las causas y poner en marcha las medidas técnicas necesarias para resolver los problemas lo antes posible.
 - f) Renfe se compromete a nombrar a un administrador encargado de la supervisión que velará por el cumplimiento de los compromisos durante un período de diez años e informará de ello a la Comisión.
 - g) Renfe se compromete a no eludir en modo alguno ni intentar eludir los compromisos directa ni indirectamente mediante cualquier acción u omisión.
 - h) Los compromisos permanecerán en vigor por un período indefinido a partir de la fecha de entrada en vigor.
- 8) La versión completa de los compromisos puede consultarse, en inglés, en el sitio web de la Dirección General de Competencia:
https://ec.europa.eu/competition-policy/index_en

4. Invitación a formular observaciones

- 9) A reserva de la prueba de mercado, la Comisión se propone adoptar una decisión con arreglo al artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1/2003 en virtud de la cual se declaren vinculantes los compromisos resumidos anteriormente y publicados en el sitio web de la Dirección General de Competencia.
- 10) De conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1/2003, la Comisión invita a los terceros interesados a presentar sus observaciones sobre los compromisos propuestos. La Comisión deberá recibir dichas observaciones a más tardar en el plazo de seis semanas a partir de la fecha de publicación de la presente. Asimismo, se ruega a los terceros interesados que faciliten una versión no confidencial de sus observaciones en la cual la información que consideren secretos comerciales y otros pasajes de contenido confidencial hayan sido suprimidos y sustituidos, en su caso, por un resumen no confidencial o por la indicación «secretos comerciales» o «confidencial».
- 11) Es preferible motivar las respuestas y las observaciones, que deberán exponer los hechos relevantes. En el caso de que se encuentre algún problema en cualquier parte de los compromisos propuestos, la Comisión ruega se sugieran posibles soluciones.
- 12) Las observaciones pueden enviarse a la Comisión con el número de referencia **AT.40735 Distribución en línea de billetes ferroviarios en España**, bien por correo electrónico (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu) o por correo postal a la dirección siguiente:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Acuerdos y Prácticas Restrictivas
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽⁶⁾ El porcentaje de error es la relación entre el número de solicitudes de reserva que no se llegan a efectuar y el número total de solicitudes de reserva efectuadas en el sistema de venta de billetes de Renfe durante un período de tiempo determinado.

IV

(Información)

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

CONSEJO

La presente información se pone en conocimiento de ASSADI Assadollah, incluido en la lista de personas, grupos y entidades a los que se aplican los artículos 2, 3 y 4 de la Posición Común 2001/931/PESC del Consejo, de 27 de diciembre de 2001, sobre la aplicación de medidas específicas de lucha contra el terrorismo y el Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo

[véanse los anexos de la Decisión (PESC) 2023/422 del Consejo y del Reglamento de Ejecución (UE) 2023/420 del Consejo, de 24 de febrero de 2023]

(2023/C 224/02)

La siguiente información se pone en conocimiento de la persona mencionada, incluida en la lista de la Decisión (PESC) 2023/422 del Consejo y del Reglamento de Ejecución (UE) 2023/420 del Consejo, de 24 de febrero de 2023 ⁽¹⁾.

El Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo, de 27 de diciembre de 2001, dispone que se inmovilicen todos los fondos, otros activos financieros y recursos económicos pertenecientes a las personas y grupos afectados, y que no se pongan a su disposición, ni directa ni indirectamente, fondos, otros activos financieros o recursos económicos.

El Consejo ha obtenido nueva información que afecta a la inclusión en la lista de la persona citada. Tras considerar esta nueva información, el Consejo tiene la intención de modificar en consecuencia la exposición de motivos.

La persona afectada puede presentar una solicitud para obtener la exposición de motivos prevista sobre su permanencia en la citada lista, enviándola a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea (a la atención de: Designaciones COMET)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu.

Dicha solicitud deberá presentarse a más tardar el 4 de julio de 2023.

La persona puede remitir en cualquier momento a la mencionada dirección del Consejo una solicitud, acompañada de la documentación acreditativa correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirla y mantenerla en la citada lista. Tal solicitud se examinará en el momento de recibirse. A este respecto, se advierte a la persona de que el Consejo revisa periódicamente la lista, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1, apartado 6, de la Posición Común 2001/931/PESC.

⁽¹⁾ DO L 61 de 27.2.2023, pp. 58 y 37.

Se pone en conocimiento de la persona que puede solicitar autorización a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, enumeradas en el anexo del Reglamento, para utilizar fondos inmovilizados con el fin de cubrir necesidades esenciales o efectuar pagos específicos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5, apartado 2, de dicho Reglamento.

Anuncio a la atención de las personas a las que se aplican las medidas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo, aplicada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2023/1299 del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1298 del Consejo, relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán

(2023/C 224/03)

Se comunica la siguiente información a las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/235/PESC del Consejo ⁽¹⁾, aplicada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2023/1299 del Consejo ⁽²⁾, y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo ⁽³⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1298 del Consejo ⁽⁴⁾ relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que dichas personas deben quedar incluidas en la lista de personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo.

Se pone en conocimiento de las personas afectadas la posibilidad de presentar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios web que figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo, una solicitud para obtener la autorización de utilizar fondos inmovilizados para subvenir a necesidades básicas o efectuar determinados pagos (véase el artículo 4 del Reglamento).

Las personas afectadas pueden presentar una solicitud al Consejo, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en la lista mencionada. Dicha solicitud debe enviarse, antes del 1 de enero de 2024, a la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Asimismo, se pone en conocimiento de las personas afectadas que pueden recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

⁽¹⁾ DO L 100 de 14.4.2011, p. 51.

⁽²⁾ DO L 160 I de 26.6.2023, p. 5.

⁽³⁾ DO L 100 de 14.4.2011, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 160 I de 26.6.2023, p. 1.

Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo relativo a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán

(2023/C 224/04)

Con arreglo al artículo 16 del Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información.

Las bases jurídicas para esta operación de tratamiento de datos son la Decisión 2011/235/PESC del Consejo ⁽²⁾, aplicada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2023/1299 del Consejo ⁽³⁾, y el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo ⁽⁴⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1298 del Consejo ⁽⁵⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento de datos es el Consejo de la Unión Europea, representado por la directora general de la Dirección General de Relaciones Exteriores (RELEX) de la Secretaría General del Consejo, y el servicio que se ocupa de la operación de tratamiento de datos es RELEX.1, con el que se puede contactar en la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Puede ponerse en contacto con la delegada de protección de datos del Consejo en la siguiente dirección:

Delegada de protección de datos

data.protection@consilium.europa.eu

El objetivo de esta operación de tratamiento de datos es la elaboración y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo a la Decisión 2011/235/PESC, aplicada por la Decisión de Ejecución (PESC) 2023/1299, y al Reglamento (UE) n.º 359/2011, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1298.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista que figuran en la Decisión 2011/235/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011.

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la correcta identificación de la persona de que se trate, la exposición de motivos y cualquier otro dato conexo con los motivos de inclusión en la lista.

Las bases jurídicas para el tratamiento de datos personales son las Decisiones del Consejo adoptadas en virtud del artículo 29 del TUE y los Reglamentos del Consejo adoptados en virtud del artículo 215 del TFUE por los que se designa a personas físicas (interesados) y se impone la inmovilización de activos y las restricciones de viaje.

El tratamiento es necesario para el cumplimiento de una función realizada en interés público de conformidad con el artículo 5, apartado 1, letra a), y para el cumplimiento de las obligaciones jurídicas establecidas en los actos jurídicos antes mencionados aplicables al responsable del tratamiento de conformidad con el artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) 2018/1725.

El tratamiento es necesario por razones de un interés público esencial, de conformidad con el artículo 10, apartado 2, letra g), del Reglamento (UE) 2018/1725.

⁽¹⁾ DO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ DO L 100 de 14.4.2011, p. 51.

⁽³⁾ DO L 160 I de 26.6.2023, p. 5.

⁽⁴⁾ DO L 100 de 14.4.2011, p. 1.

⁽⁵⁾ DO L 160 I de 26.6.2023, p. 1.

El Consejo podrá obtener datos personales de los interesados de los Estados miembros o del Servicio Europeo de Acción Exterior. Los destinatarios de los datos personales son los Estados miembros, la Comisión Europea y el Servicio Europeo de Acción Exterior.

Todos los datos personales tratados por el Consejo en el contexto de las medidas restrictivas autónomas de la UE se conservarán durante un período de cinco años a partir del momento en que el interesado haya sido eliminado de la lista de personas sujetas a la inmovilización de activos o haya expirado la validez de la medida, o, si se interpone una acción judicial ante el Tribunal de Justicia, hasta que se dicte una sentencia definitiva. Los datos personales contenidos en los documentos registrados por el Consejo se conservan en el Consejo con fines de archivo en interés público, en el sentido del artículo 4, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) 2018/1725.

El Consejo puede tener que intercambiar datos personales relativos a un interesado con un tercer país, o con una organización internacional en el contexto de la transposición por el Consejo de las listas de las Naciones Unidas, o en el contexto de la cooperación internacional en relación con la política de medidas restrictivas de la UE.

A falta de una decisión de adecuación o de garantías adecuadas, la transferencia de datos personales a un tercer país o a una organización internacional se basa en las siguientes condiciones, con arreglo al artículo 50 del Reglamento (UE) 2018/1725: que la transferencia sea necesaria por razones importantes de interés público; que la transferencia sea necesaria para la formulación, el ejercicio o la defensa de reclamaciones.

En el tratamiento de los datos personales del interesado no interviene ninguna toma de decisiones automatizada.

Los interesados tienen derecho a recibir información y a acceder a sus datos personales. También tienen derecho a corregir y completar sus datos. En determinadas circunstancias, pueden tener derecho a que se eliminen sus datos personales, a oponerse al tratamiento de sus datos personales o a solicitar que dicho tratamiento se limite.

Los interesados pueden ejercer estos derechos enviando un correo electrónico al responsable del tratamiento con copia a la delegada de protección de datos, tal como se ha indicado anteriormente.

Los interesados deben adjuntar a su solicitud una copia de un documento de identificación para confirmar su identidad (documento de identidad o pasaporte). En dicho documento deben figurar un número de identificación, el país de emisión, el período de validez, el nombre y los apellidos, la dirección y la fecha de nacimiento. Cualquier otro dato que figure en la copia del documento de identidad, como una foto o toda característica personal, puede ser tachado.

Los interesados tienen derecho a presentar una reclamación ante el Supervisor Europeo de Protección de Datos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

Antes de proceder, se recomienda a los interesados que intenten obtener primero una medida correctora poniéndose en contacto con el responsable del tratamiento o con la delegada de protección de datos del Consejo.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

26 de junio de 2023

(2023/C 224/05)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Tipo de cambio			Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,0918	CAD	dólar canadiense	1,4354
JPY	yen japonés	156,41	HKD	dólar de Hong Kong	8,5481
DKK	corona danesa	7,4458	NZD	dólar neozelandés	1,7690
GBP	libra esterlina	0,85878	SGD	dólar de Singapur	1,4765
SEK	corona sueca	11,6825	KRW	won de Corea del Sur	1 425,57
CHF	franco suizo	0,9737	ZAR	rand sudafricano	20,3145
ISK	corona islandesa	148,90	CNY	yuan renminbi	7,8972
NOK	corona noruega	11,7080	IDR	rupia indonesia	16 438,22
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	5,1025
CZK	corona checa	23,649	PHP	peso filipino	60,863
HUF	forinto húngaro	369,10	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,4363	THB	bat tailandés	38,399
RON	leu rumano	4,9561	BRL	real brasileño	5,2177
TRY	lira turca	28,2813	MXN	peso mexicano	18,6863
AUD	dólar australiano	1,6346	INR	rupia india	89,5565

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Lista de Estados miembros y sus autoridades competentes a tenor del artículo 12, apartado 1, del Reglamento (UE) 2021/784 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la lucha contra la difusión de contenidos terroristas en línea

(2023/C 224/06)

Esta lista se publica con arreglo al artículo 12, apartado 3, del Reglamento (UE) 2021/784 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2021, sobre la lucha contra la difusión de contenidos terroristas en línea ⁽¹⁾. Las autoridades competentes han sido notificadas de conformidad con los artículos siguientes de dicho Reglamento:

SECCIÓN IV

AUTORIDADES COMPETENTES Y COOPERACIÓN*Artículo 12 ⁽²⁾***Designación de las autoridades competentes**

1. Cada Estado miembro designará la autoridad o autoridades competentes para:

- a. dictar órdenes de retirada de conformidad al artículo 3;
- b. examinar las órdenes de retirada de conformidad con el artículo 4;
- c. supervisar la aplicación de las medidas específicas de conformidad al artículo 5;
- d. imponer sanciones de conformidad al artículo 18.

3. A más tardar el 7 de junio de 2022, los Estados miembros notificarán a la Comisión la autoridad o las autoridades competentes a que se refiere el apartado 1 así como cualquier modificación de las mismas. La Comisión publicará la notificación y sus eventuales modificaciones en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Estado miembro	Autoridades competentes
Austria	
Bélgica	Ministerio Fiscal Federal (<i>Federaal parket/Parquet fédéral</i>) [artículo 12, apartado 1, letras a) y b)]; para asuntos urgentes: i2-IRU, Dirección de Lucha contra la Delincuencia Grave y Organizada (DJSOC) [artículo 12, apartado 1, letra a)]
Bulgaria	Ministerio del Interior — Dirección General de Lucha contra la Delincuencia Organizada [artículo 12, apartado 1, letras a), b), c) y d)]

⁽¹⁾ DO L 172 de 17.5.2021, p. 79.

⁽²⁾ Para consultar el texto completo del artículo 12 del Reglamento (UE) 2021/784, véase el DO L 172 de 17.5.2021, p. 79.

Croacia	Ministerio del Interior (<i>Ministarstvo unutarnjih poslova</i>) [artículo 12, apartado 1, letras a) y b)] Autoridad croata de Regulación de Industrias de la Red (<i>Hrvatska regulatorna agencija za mrežne djelatnosti</i>) [artículo 12, apartado 1, letra c)] Tribunal Municipal de Delitos Menores de Zagreb (<i>Općinski prekršajni sud u Zagrebu</i>) [artículo 12, apartado 1, letra d)]
Chipre	Policía de Chipre [artículo 12, apartado 1, letras a), b), c) y d)]
Chequia	Agencia Nacional de Lucha contra el Terrorismo, Extremismo y Ciberdelincuencia, Policía Judicial y Servicio de Investigación, Policía de la República Checa [artículo 12, apartado 1, letra a)] Ministerio del Interior de la República Checa [artículo 12, apartado 1, letra b)] Oficina Checa de Telecomunicaciones [artículo 12, apartado 1, letras c) y d)]
Dinamarca	Policía Nacional Danesa y Tribunales de Dinamarca [artículo 12, apartado 1, letra a)] Policía Nacional Danesa [artículo 12, apartado 1, letras b) y c)] Ministerio Fiscal y Tribunales de Dinamarca [artículo 12, apartado 1, letra d)]
Estonia	Servicio de Seguridad Interior de Estonia [artículo 12, apartado 1, letras a) y b)] Autoridad Técnica de Vigilancia de Estonia [artículo 12, apartado 1, letras c) y d)]
Finlandia	Oficina Nacional de Investigación [artículo 12, apartado 1, letras a) y b)] Agencia Finlandesa de Transportes y Comunicaciones Traficom [artículo 12, apartado 1, letra c)] Junta de Sanciones de la Dirección Nacional de Policía de Finlandia [artículo 12, apartado 1, letra d)]
Francia	Oficina Central de Lucha contra los Delitos relacionados con las Tecnologías de la Información y la Comunicación (<i>Office Central de lutte contre la criminalité liée aux technologies de l'information et de la communication</i>) (OCLCTIC) [artículo 12, apartado 1, letra a)] Autoridad Reguladora de la Comunicación Audiovisual y Digital (<i>Autorité de régulation de la communication audiovisuelle et numérique</i>) (ARCOM), personnalite-qualifiee@arcom.fr [artículo 12, apartado 1, letras b) y c)] Un tribunal ordinario (<i>juge judiciaire</i>) para las sanciones penales y la Autoridad Reguladora de la Comunicación Audiovisual y Digital (ARCOM) para las sanciones administrativas [artículo 12, apartado 1, letra d)]
Alemania	Oficina Federal de Policía Judicial (<i>Bundeskriminalamt</i>) [artículo 12, apartado 1, letras a) y b)] Agencia Federal de Redes (<i>Bundesnetzagentur</i>) [artículo 12, apartado 1, letras c) y d)]
Grecia	
Hungría	Autoridad Nacional de Medios de Comunicación e Información (<i>Nemzeti Média- és Hírközlési Hatóság</i>) [artículo 12, apartado 1, letras a), b), c) y d)]
Irlanda	Policía Nacional [<i>An Garda Síochána</i>] [artículo 12, apartado 1, letra a)]
Italia	
Letonia	Servicio de Seguridad del Estado [artículo 12, apartado 1, letras a), b), c) y d)]
Lituania	
Luxemburgo	Policía del Gran Ducado — Ministerio de Seguridad Interior (<i>Police grand-ducale — Ministère de la Sécurité intérieure</i>) [artículo 12, apartado 1, letras a) y b)] Alta Comisión de Protección Nacional — Agencia Nacional de Ciberseguridad (<i>Haut-Commissariat à la Protection nationale — Agence nationale de la sécurité des systèmes d'information</i>) [artículo 12, apartado 1, letra c)]

Malta	Tribunal de Justicia actuando como Tribunal de lo Penal [artículo 12, apartado 1, letras a), b) y d)] La policía, con el asesoramiento de la Unidad de Protección de Infraestructuras Informáticas Críticas [artículo 12, apartado 1, letra c)]
Países Bajos	
Polonia	
Portugal	
Rumanía	Autoridad nacional para la administración y reglamentación de las comunicaciones (<i>Autoritatea Națională pentru Administrare și Reglementare în Comunicații</i> — ANCOM) [artículo 12, apartado 1, letras a), b), c) y d)] El Servicio de Inteligencia rumano (<i>Serviciul Român de Informații</i>) [artículo 12, letra c); apoya a la ANCOM en la supervisión de la aplicación de medidas específicas con arreglo al artículo 5 del Reglamento] A petición de la ANCOM, la Inspección General de Policía del Ministerio de Interior rumano (<i>Ministerul Afacerilor Interne — Inspectoratul General al Poliției Române</i>) participa en la verificación del cumplimiento por parte de los prestadores de servicios de alojamiento de datos de las obligaciones establecidas en el artículo 3, apartado 3, el artículo 4, apartado 2, y el artículo 6 del Reglamento.
Eslovaquia	Policía de la República Eslovaca [artículo 12, apartado 1, letras a) y b)] Consejo de Servicios de Medios de Comunicación [artículo 12, apartado 1, letras c) y d)]
Eslovenia	
España	Centro de Inteligencia contra el Terrorismo y el Crimen Organizado (CITCO), Secretaría de Estado de Seguridad del Ministerio del Interior [artículo 12, apartado 1, letras a), b) y c)]. Secretario de Estado de Seguridad, competente para la imposición de sanciones por infracciones leves y graves, y Ministro del Interior, competente para la imposición de sanciones por infracciones muy graves [artículo 12, apartado 1, letra d)].
Suecia	Autoridad policial sueca (<i>Polismyndigheten</i>) [artículo 12, apartado 1, letras a), b), c) y d)]

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.11151 — BDT / LGP / PROMACH)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 224/07)

1. El 16 de junio 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:

- BDT Capital Partners, LLC («BDT», Estados Unidos), bajo el control en última instancia de una persona física, Byron D. Trott.
- Leonard Green & Partners, L.P. («LGP», Estados Unidos).
- Pro Mach, Inc. («ProMach», Estados Unidos), actualmente bajo el control exclusivo de LGP.

BDT y LGP 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 ProMach.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- BDT es un banco comercial estadounidense especializado en inversiones en empresas familiares y dirigidas por sus fundadores.
- LGP es una sociedad estadounidense de inversión de capital inversión que se centra principalmente en la inversión en empresas que prestan servicios, por ejemplo, servicios a los consumidores, a las empresas y sanitarios, así como a los sectores del comercio minorista, la distribución y la industria.
- ProMach es un proveedor de soluciones de maquinaria de embalaje y de productos y servicios de posventa conexos, incluidos servicios de ingeniería e integración, al servicio de fabricantes de todos los tamaños y zonas geográficas de los sectores de la alimentación, las bebidas, los productos farmacéuticos y los cuidados personales, así como de los productos industriales y para el hogar. Las actividades de ProMach se desarrollan actualmente sobre todo en los Estados Unidos y Canadá, pero también presta sus servicios en el EEE y en otros lugares del mundo.

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.

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

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:

Case M.11151 — BDT / LGP / PROMACH

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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 224/08)

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-AM04

Fecha de comunicación: 3.4.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Categorías de productos vitícolas. Mejora de la redacción

Descripción:

Se sustituyen las referencias «vino blanco», «vino tinto», «vino rosado» por la mención «Vino». La categoría VINO incluye como vinos amparados los blancos, rosados y tintos, tal y como viene definida en el anexo VII – Parte II «Categorías de productos vitícolas» del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El artículo 4.1 del Reglamento Delegado 2019/33 establece que «En la descripción de los productos vitivinícolas se indicarán la categoría o categorías pertinentes de productos vitivinícolas entre las categorías que figuran en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.»

Para cumplir esto, es necesario efectuar esta modificación para que la redacción se ajuste a lo dispuesto reglamentariamente.

2. Se introduce el límite del grado alcohólico adquirido máximo para los vinos blancos, rosados y tintos etiquetados con la mención «Petit Valencia»

Descripción:

Se precisa el límite máximo del grado alcohólico adquirido (% volumen) para los vinos etiquetados con la mención «Petit Valencia» situando lo en 9%vol., es decir, el intervalo permitido sería entre 4,5 y 9 %vol.

Esta modificación afecta al punto 2.a del Pliego de Condiciones y al punto 4 del Documento Único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se considera necesario fijar el intervalo de los vinos etiquetados con la mención «Petit Valencia» blancos, tintos o rosados, de 4,5 a 9 % vol. , para no inducir a error con el resto de vinos blancos, tintos o rosados.

3. Cambios en la acidez volátil de vinos tintos, blancos y rosados con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5%vol

Descripción:

Se precisa el límite de la acidez volátil de vinos tintos, por un lado, y de los blancos y rosados, por otro, con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5%vol., que será inferior a 1,2 g/l , para tintos, y 1,08 g/l, para el resto.

Esta modificación afecta al punto 2.a del Pliego de Condiciones y 4 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

En cumplimiento del Anexo I – parte C del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

4. Corrección sobre menciones de contenido en azúcar

Descripción:

Se corrigen las menciones sobre el contenido en azúcar de los vinos espumosos aromáticos de calidad, por estar mal escritas: se sustituye «Bruto» por «Brut», y «Natural» por «Nature».

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Corrección de erratas.

5. Introducción de la descripción organoléptica de los vinos rosados envejecidos

Descripción:

Se precisa la descripción organoléptica de los vinos rosados que se han criado en madera que, por error, faltaba.

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se considera que debe contemplarse organolépticamente que un vino rosado pueda tener crianza en madera, por lo que es conveniente que quede descrito.

6. Variedades utilizadas en la elaboración de vinos espumosos aromáticos de calidad

Descripción:

En el apartado de prácticas enológicas específicas, se precisan las variedades del punto 6 del Pliego de Condiciones que podrán ser utilizadas para la elaboración del vino espumoso aromático de calidad.

Esta modificación afecta al punto 3 del Pliego de Condiciones y al punto 5.1 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Cumplimiento del Anexo II – apéndice del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, según el cual, no todas las variedades pueden destinarse a este tipo de vinos espumosos.

7. Rendimiento de producción para la uva Moscatel de Alejandría

Descripción:

Se define una producción máxima admitida por hectárea de 16 000 kg y 121,60 hectólitos, para la uva Moscatel de Alejandría.

Esta modificación afecta al punto 5 del Pliego de Condiciones y al punto 5.2 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La variedad Moscatel de Alejandría es una variedad perfectamente adaptada al clima mediterráneo de Valencia y con producciones elevadas.

Debido a la modernización de las técnicas de cultivo, se viene observando un incremento en el rendimiento de las parcelas plantadas con esta variedad sin que por ello se vea afectada la calidad y tipicidad de los productos obtenidos.

Para poder adecuar esta situación se hace necesario diferenciar el rendimiento máximo de la variedad Moscatel de Alejandría del resto de variedades blancas e incrementarlo a 16 000 kg por hectárea de acuerdo con los datos y antecedentes que obran en la denominación de origen.

8. Mejora de la redacción del 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 8 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, ya que solamente se trata de una mejor redacción del vínculo. Este no se altera.

Justificación:

Por acatamiento de las sentencias n.º 958/2021 y 959/2021 de la sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo se había vuelto a la redacción de todo el pliego de condiciones de 2011. Sin embargo, ahora procede volver a ajustar la redacción del vínculo a las observaciones que, en su día, hizo la Comisión sobre el mismo, en particular, a su descripción por cada categoría de producto.

9. Se introduce la posibilidad de elaborar en las inmediaciones de la zona delimitada

Descripción:

Se introduce una excepción a la elaboración dentro de la zona delimitada, atendiendo al artículo 5.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, en aquellos municipios de la Comunitat Valenciana que sean colindantes con los de la demarcación geográfica.

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se hace uso de las posibles excepciones del artículo 5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de protección, y al etiquetado y la presentación.

10. Mejora de redacción del apartado sobre el control de la coexistencia de vinos

Descripción:

Se elimina la frase «A tal efecto el Consejo Regulador, a través de su Órgano de Control, establecerá las medidas de control que estime necesarias» por considerarse que no aporta nada al texto.

Afecta al punto 8.b.iv del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Obviamente, el organismo de control existente, en cada caso, será el encargado de establecer los procedimientos de control necesarios, no sólo para verificar las coexistencias de distintos vinos sino para todos los demás aspectos del pliego de condiciones.

11. Actualización referencias normativas

Descripción:

Se sustituyen las referencias a la anterior OCM por la que está en vigor actualmente.

Afecta al punto 8.b.v del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha la modificación de otros aspectos del pliego de condiciones para poner al día las referencias normativas.

12. Requisitos aplicables – Menciones de etiquetado: «Moscatel de Valencia» o «Vino de licor Moscatel de Valencia»

Descripción:

Con la modificación se pretende diferenciar dos formas de elaborar el Vino de licor Moscatel. En caso de utilizar en la elaboración del vino de licor, mosto con lías y pieles, será obligatorio que incluya la mención «Tradicional» y, si no, se omitirá dicha mención. Y se clarifica que, en ambos casos, la uva será 100 % Moscatel de Alejandría.

Esta modificación afecta a los puntos 8.b v) y vi) del Pliego de Condiciones y punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Este tipo de vinos son tradicionales en esta Denominación de Origen desde sus inicios y están recogidos desde el primer reglamento de la Denominación de Origen de 1957.

Se hace necesario diferenciar las dos formas de elaboración que hay en la denominación de origen Valencia para obtener vino de licor moscatel y que consisten en utilizar o bien mosto limpio o bien mosto integral.

13. Puesta al día de los datos de la Autoridad Competente**Descripción:**

Se ponen al día los datos de contacto de la autoridad competente.

Afecta la punto 9.a del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha la modificación de otros aspectos del pliego de condiciones para poner al día esta información.

14. Corrección en el alcance de los controles**Descripción:**

Se introduce como alcance de los controles de la verificación del cumplimiento del pliego, el proceso productivo y el producto.

Afecta al punto 9.b.i del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha la modificación de otros aspectos del pliego de condiciones para corregir esta omisión pues, obviamente, los controles abarcan también el proceso productivo y el propio producto.

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

Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol.: 18 meq/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

Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol.: 18 meq/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;

Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol.: 18 meq/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;

Grado alcohólico volumétrico adquirido máximo: 9%vol.

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.

Para la elaboración de los vinos espumosos aromáticos de calidad se utilizarán las siguientes variedades: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

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

5. Variedad Moscatel de Alejandría

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

6.

121,60 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, Turis, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.
- c) Subzona MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turis y Yátova.
- d) Subzona CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, 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)

Los vinos de la DOP Valencia se caracterizan por tener una elevada intensidad aromática, la cual se debe al estrés hídrico que sufre la vid en primavera y verano, ya que en este periodo las temperaturas son elevadas y la evapotranspiración es más acusada.

Estos vinos, además, se distinguen por su marcada intensidad colorante, causada por su amplitud térmica. Los vinos de licor de la DOP Valencia destacan por su alta intensidad aromática, consecuencia de que las temperaturas medias son suaves durante todo el año y por el estrés hídrico sufrido en primavera y verano.

Por su parte, los vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son característicos por ser afrutados, ligeros y equilibrados. Estos rasgos son la consecuencia del clima Mediterráneo, con temperaturas suaves durante todo el año.

Finalmente, los vinos de aguja de la DOP Valencia son afrutados, ligeros y equilibrados, debido a las temperaturas medias existentes, que son templadas

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 y Moscatel tradicional 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 el cuarto guion del apartado c) del punto 3 del anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre. Si se utiliza en la elaboración mosto con lías y pieles será obligatorio que incluya la mención «Tradicional».

«VINO DULCE» en vinos de licor elaborados según 4º guion apartado c) punto 3 del Anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre.

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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las bodegas de elaboración y crianza deberán estar enclavadas en la zona de producción y también podrán ubicarse en aquellos municipios de la Comunitat Valenciana que sean colindantes con los de la demarcación geográfica.

Enlace al pliego de condiciones

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

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2023/C 224/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en un plazo de dos meses desde la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Côtes du Roussillon»

PDO-FR-A0919-AM01

Fecha de la solicitud: 20.4.2018

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no es de menor importancia

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Supresión de la denominación geográfica complementaria «Les Aspres»

Se modifican los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen protegidas (DOP) «Côtes du Roussillon» y «Côtes du Roussillon villages». Hasta ahora, se autorizaba la indicación en el etiquetado de la denominación geográfica complementaria (DGC) «Les Aspres», que hace referencia a una unidad geográfica menor de la zona de producción de la DOP en el sentido del artículo 120, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, además de la denominación «Côtes du Roussillon». Las agrupaciones solicitantes de las DOP «Côtes du Roussillon» y «Côtes du Roussillon villages» han querido que esta mención complementaria se vincule, en adelante, a la DOP «Côtes du Roussillon villages», en aras de la coherencia y de una mayor claridad en lo que respecta a la oferta para el consumidor. En efecto, el pliego de condiciones de la DOP «Côtes du Roussillon villages» ya prevé varias indicaciones adicionales relativas al etiquetado que hacen referencia a unidades geográficas menores, que se completarán, por tanto, con la mención «Les Aspres».

Los epígrafes del pliego de condiciones afectados por la supresión de este término son los siguientes:

En el capítulo 1:

- sección II, apartado 2 «Denominación geográfica y menciones complementarias». El documento único se modifica en consecuencia en el apartado «Disposiciones complementarias relativas al etiquetado»;
- sección III «Color y tipos de producto». Esta modificación no afecta al documento único;
- se suprime la sección IV, apartado 2, letra b) «Zona geográfica y zonas en las que se realizan las distintas operaciones». Esta modificación no afecta al documento único. También se modifica la sección IV (véase más arriba);
- sección V «Encepamiento». Esta modificación no afecta al documento único;

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

- sección VI «Conducción del viñedo», apartado 1 «Sistemas de conducción», letras b) «Normas de poda» y d) «Carga máxima media por parcela». Esta modificación no afecta al documento único;
- sección VII «Vendimia, transporte y maduración de la uva», apartado 2 «Madurez de la uva». Esta modificación no afecta al documento único;
- sección VIII «Rendimientos - Entrada en producción», apartado 1 «Rendimientos», letra b), y apartado 2 «Rendimientos límite», letra b). Esta modificación no afecta al documento único;
- sección IX «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 1 «Disposiciones generales», letras a) «Combinación de variedades de vid», b) «Fermentación maloláctica» y c) «Normas analíticas», y apartado 5 «Disposiciones relativas a la circulación de los productos y a la comercialización con destino al consumidor». Esta modificación no afecta al documento único;
- sección X «Vínculo con la zona geográfica», así como el resumen del vínculo con el origen en el documento único;
- sección XII «Normas de presentación y etiquetado», apartado 2 «Disposiciones particulares», letra c), con el fin de suprimir la referencia al etiquetado de «Les Aspres», tal y como se ha mencionado anteriormente. En la siguiente sección, la letra d) pasa a ser la letra c), sin cambios.

Se modifica el documento único para reflejar la supresión de la referencia a «Les Aspres».

En el capítulo II, sección I «Obligaciones de declaración», se suprimen todas las disposiciones relativas a la denominación geográfica complementaria. Esta modificación no afecta al documento único.

Se suprime el párrafo relativo a la unidad geográfica «Les Aspres» del pliego de condiciones de la DOP «Côtes du Roussillon», sin que esta modificación afecte a la zona geográfica ni a la zona delimitada de la citada DOP. Por consiguiente, no es necesario indicar esta modificación en el apartado «Modificación de la zona geográfica de producción y de la zona parcelaria delimitada».

2.2. *Modificación de la zona geográfica de producción y de la zona parcelaria delimitada*

En la sección IV «Zona geográfica y zonas en las que se realizan las distintas operaciones»:

- se simplifica la primera frase de los apartados 1 y 3 y se suprimen las palabras «elaboración y crianza».

Durante la fase de consulta pública nacional se subrayó que la crianza en la zona geográfica no tenía justificación alguna. La agrupación considera que limitar la práctica de la crianza a la zona geográfica no aportaba especificidad alguna al producto y que no había ningún argumento para mantenerla. Por tanto, se propuso su supresión de las etapas que deben realizarse en la zona geográfica. El documento único se completa en ese punto en consecuencia.

Se modifica el apartado «zona geográfica delimitada» del documento único.

- se revisa parcialmente la zona geográfica de producción, excluyendo algunos municipios de la misma. Se trata de municipios en los que ya no se producen variedades de uva destinadas a la producción de vinos de la DOP «Côtes du Roussillon». Esos municipios son: Amélie-les-Bains-Palalda, Bouleternère, Caixas, L'Ecluse, Fosse, Joch, Latour-Bas-Elne, Marquixanes, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Reynès, Riunoguès, Saint-Cyprien, Saint-Michel-de-Llotes, Sournia y Taillet. Durante la consulta pública no se planteó ninguna oposición a ese respecto. Los citados municipios se incluyeron en la zona de proximidad debido a que el uso de la viticultura se ha mantenido en ellos. El documento único se completa para aclarar ese punto.

Se actualiza el apartado «Zona geográfica» del documento único.

- en el capítulo I, sección IV, apartado 2, del pliego de condiciones se añade la fecha de 6 de septiembre de 2016. Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar las parcelas de la zona geográfica de producción aptas para la producción de la denominación de origen controlada en cuestión.

Esa modificación no afecta al documento único.

2.3. Comercialización de los vinos con destino al consumidor

En la sección IX «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», se suprimen dos disposiciones relativas a los vinos tintos, el periodo de crianza (anteriormente fijado en el 31 de diciembre del año de la vendimia) y la fecha de comercialización con destino al consumidor (anteriormente fijada en el 15 de enero del año siguiente al de la vendimia). En el caso de los vinos tintos, la fecha de puesta en circulación entre almacenistas autorizados pasa a ser el 1 de diciembre en lugar del 15 de diciembre del año de la vendimia.

Por su parte, en el caso de los vinos blancos y rosados, la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados pasa del 1 de diciembre al 15 de noviembre del año de la vendimia.

En concreto, se suprime la fecha de comercialización de los vinos tintos en relación con la supresión de la obligación de crianza en la zona geográfica. Dicha fecha pasa a ser la misma que la de los vinos rosados y blancos y se ajusta a la normativa nacional en vigor (15 de diciembre del año de la vendimia). El documento único se corrige en consecuencia y se traslada a la siguiente frase: «La fecha de comercialización de los vinos se establece, para todos los vinos, en el 15 de diciembre del año de la vendimia».

La modificación se traslada al epígrafe «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

2.4. Normas de encepamiento y de combinación de variedades de vid

Se modifican las normas de encepamiento y de combinación de variedades de uva para los vinos blancos y rosados establecidas en la sección V «Encepamiento», del pliego de condiciones, y en la sección IX «Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento», apartado 1 «Disposiciones generales», letra a) «Combinación de variedades de vid»:

- en el caso de los vinos rosados, la garnacha gris, que era una variedad de uva accesoria, se añade a la lista de variedades de uva principales; por el contrario, las variedades de uva carignan y mourvèdre pasan de la categoría de «variedades de uva principales» a la de «variedades de uva accesorias». La proporción máxima de variedades accesorias en el ensamblaje de vinos pasa del 20 al 30 %;
- en el caso de los vinos blancos, se autorizan dos nuevas variedades de uva, a saber, viognier B y carignan B, en calidad de variedades de uva accesorias. La carignan B está presente de forma dispersa en las vides más antiguas y aporta una marcada acidez a los vinos. La viognier B se encuentra entre las variedades de uva regionales y se utiliza para la producción de vinos IGP, a los que aporta un interesante potencial aromático. Por estos motivos, se decidió incluir las citadas variedades de uva en la lista de variedades de uva autorizadas. Además, se establece un límite máximo del 10 % de variedades de uva accesorias en el ensamblaje de vinos;
- en el caso de los vinos tintos, la proporción máxima de variedades de uva accesorias en el ensamblaje de vinos pasa del 20 al 30 %.

Las citadas modificaciones en el porcentaje de variedades de uva accesorias en la mezcla guardan relación con una evolución deseada, que tiene por objeto ajustarse al producto realmente elaborado. Además, la reducción de la proporción de las variedades de uva principales de los vinos rosados del 80 al 70 % guarda relación con la voluntad de producir vinos de ensamblaje en lugar de vinos próximos a una variedad de uva única, lo que se corresponde con la especificidad de los vinos «Côtes du Roussillon». El documento único se completa en consecuencia.

En lo que respecta a las normas de proporción de las distintas variedades de uva en el viñedo, que se recogen en la sección V «Encepamiento», apartado 2, se introducen dos modificaciones:

- en el caso de los vinos rosados, la proporción mínima de las dos principales variedades de uva se reduce del 80 al 70 %. Se suprimen las normas específicas para las variedades carignan N, mourvèdre N y syrah N;

- se introduce una excepción a las normas de encepamiento de la explotación para los proveedores de uva que dispongan de pequeñas superficies, como ya es el caso de otras DOC.

En lo que respecta a la excepción a las normas de encepamiento de la explotación para los proveedores de uvas con superficies pequeñas: esta disposición es de aplicación a los cooperativistas con una superficie pequeña por declarar en el marco de la DOP que no respete todas las normas de proporción de las variedades de uva. Las normas de combinación de variedades de uva en los vinos son respetadas por el viticultor (cooperativa de vinificación) que reúne al conjunto de los contribuyentes a la estructura (cooperativistas) para la denominación «Côtes du Roussillon». Se trata de una disposición común a todas las denominaciones de la región. El documento único se completa en consecuencia.

Las citadas modificaciones en el porcentaje de variedades de uva accesorias en el ensamblaje guardan relación con una evolución deseada, que tiene por objeto ajustarse al producto realmente elaborado. Además, la reducción de la proporción de las variedades de uva principales de los vinos rosados del 80 al 70 % guarda relación con la voluntad de producir vinos de ensamblaje en lugar de vinos próximos a una variedad de uva única, lo que se corresponde con la especificidad de los vinos «Côtes du Roussillon». El documento único se completa en consecuencia.

Estas precisiones se trasladan al epígrafe «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

2.5. Normas de poda

La sección VI «Conducción del viñedo», apartado 1 «Métodos de conducción», letra b) «Normas de poda», se modifica en los siguientes puntos:

- la poda en Guyot simple para las variedades de uva roussanne, marsanne y vermentino, que antes solo estaba autorizada en el territorio de 19 municipios, pasa a estarlo en toda la denominación;
- se levanta la prohibición de recepado de las parcelas de vides cultivadas en cordón de Royat, que no debía superar el 10 % al año de las vides presentes en la parcela. Por el contrario, se introduce una obligación de declaración con vistas a reforzar los controles y el asesoramiento, habida cuenta de la especificidad de esta técnica que, mal controlada, puede tener consecuencias negativas para la vid.

La modificación extiende a toda la zona geográfica un tipo de poda (Guyot simple) para las variedades de uva marsanne B, roussanne B y vermentino B, hasta entonces reservado, en el pliego de condiciones inicial, a algunos municipios situados más al oeste de la denominación «Côtes du Roussillon». Este método de poda se ha generalizado a toda la zona geográfica, dado que permite una fructificación más regular de las citadas variedades de uva en este territorio y reduce la rotura de los sarmientos como consecuencia de la incidencia del viento. Así pues, las variedades marsanne B, roussanne B y vermentino B pueden podarse en poda en Guyot simple, con un máximo de ocho yemas francas por cepa: seis yemas francas sobre el sarmiento y un pulgar con dos yemas francas, a lo sumo.

Estas modificaciones se trasladan al apartado «Prácticas de cultivo» del documento único.

2.6. Obligaciones de declaración en materia de poda

En el capítulo II del pliego de condiciones, relativo a las obligaciones de declaración previa en materia de poda, existe una obligación de declaración previa a la ODG, con visita sobre el terreno, cuando el recepado de una vid conducida en cordón de Royat supere el 10 % de las cepas por año.

Esta obligación está relacionada con el control. La declaración guarda relación con la condición de producción relativa a la poda, en el caso de «recepado» de una parcela conducida en cordón de Royat, como se indica en la sección VI, apartado 1, letra b) «Disposiciones particulares».

Se modifica el apartado «Prácticas vitivinícolas - Prácticas de cultivo» del documento único.

2.7. Descripción del (de los) vino(s)

Con el fin de responder a las notificaciones de los servicios de la Comisión Europea, se ha modificado el capítulo I, sección X «Vínculo con la zona geográfica» del pliego de condiciones:

- el apartado 2 «Información sobre la calidad y las características de los productos» se ha modificado para completar la descripción organoléptica de cada color de vino. Estas adiciones se recogen en el apartado «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único;
- el apartado 3 «Relación causal» se ha modificado para precisar la interacción causal entre las características de los vinos de la DOP y las de su zona geográfica. Estas precisiones se trasladan a la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación(es)**

Côtes du Roussillon

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1 Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)***Características analíticas*

Esta denominación está reservada a los vinos secos y tranquilos, blancos, rosados y tintos.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 12 %, en el caso de los vinos tintos y rosados, y del 11,5 %, en el caso de los vinos blancos.

Los vinos tintos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

Los vinos, listos para su comercialización a granel o envasados, presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a los siguientes valores:

- En el caso de los vinos tintos (con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 %): 3 gramos por litro. - En el caso de los vinos tintos (con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %): 4 gramos por litro.
- En el caso de los vinos rosados y blancos: 4 gramos por litro.
- Los lotes de vino listos para su comercialización a granel y susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (vino joven) o «nouveau» (nuevo) deben presentar una acidez volátil inferior o igual a 10,2 miliequivalentes por litro.
- Los vinos tintos susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (vino joven) o «nouveau» (nuevo) presentan, en la fase de envasado, un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 2 gramos por litro.
- Los valores de los grados alcohólicos total máximo y adquirido mínimo se ajustan a los valores límite establecidos por la legislación de la UE. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso son los establecidos la normativa de la UE.

Características organolépticas

Los vinos tintos proceden, siempre, de la combinación de, al menos, dos variedades de vid. Suelen presentar, en la mayoría de los casos, un color rojo intenso. Se caracterizan por aromas con notas de frutos rojos y especias, por ser vinos con cuerpo y con una marcada estructura, así como por la presencia de taninos maduros y aterciopelados.

Los vinos rosados, procedentes de la combinación de, al menos, dos variedades de vid, son generalmente de color rosa intenso. En boca, presentan una agradable complejidad aromática, con notas de frutas frescas y frutos rojos. Son vinos que gozan de una buena estructura, redondez y persistencia aromática.

Los vinos blancos proceden de la combinación de, al menos, dos variedades de vid. Son de color dorado claro y brillante y se caracterizan por aromas de flores blancas, frutas exóticas o cítricos. Son vinos equilibrados, frescos, con una mineralidad agradable, tirando a grasos, amplios y generosos.

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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre las líneas de cepas no puede superar los 2,50 metros. Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,5 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre las hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera.

En el caso de las viñas plantadas con marco cuadrado o a tresbolillo, cada cepa dispone de una superficie máxima de 3 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre las hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera. La separación entre hileras y entre las cepas de una misma hilera debe ser inferior o igual a 1,70 metros.

Siempre y cuando se respete la densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea, las vides plantadas como continuación de un bloque existente podrán tener una distancia entre hileras superior a 2,50 metros.

Las vides se podan en poda corta, con un máximo de ocho pulgares por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

En el caso de la variedad syrah N puede aplicarse la poda en Guyot simple con un máximo de ocho yemas francas por cepa: un máximo de seis yemas francas en el sarmiento y un pulgar con dos yemas francas, a lo sumo.

Las variedades marsanne B, roussanne B y vermentino B pueden podarse en poda en Guyot simple, con un máximo de ocho yemas francas por cepa: seis yemas francas sobre el sarmiento y un pulgar con dos yemas francas, a lo sumo, en los siguientes municipios: Ansignan, Arboüssols, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes, Felluns, Fosse, Lansac, Montalba-le-Château, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Martin, Sournia, Tarerach, Trévilach et Trilla y Le Vivier.

Cuando el recepado de una parcela de vid podada en cordón de Royat supere el 10 % de las cepas existentes con carácter anual, se someterá a una declaración de control de la carga.

Se puede autorizar el riego.

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

En el caso de la vinificación, los vinos amparados por la denominación de origen controlada «Côtes du Roussillon» se elaboran a partir de la combinación de las siguientes variedades de uva:

- En el caso de los vinos tintos:
 - los vinos proceden de la combinación de, al menos, dos variedades de vid;
 - la proporción de la variedad más importante, que debe ser una variedad principal, es inferior o igual al 80 % del ensamblaje;
 - la proporción de variedades accesorias, en conjunto o por separado, es inferior o igual al 30 % del ensamblaje.
- En el caso de los vinos rosados:
 - los vinos proceden de la combinación de, al menos, dos variedades de vid, a excepción de los vinos elaborados a partir de variedades de uva blanca, cuando estas se vinifican por separado;
 - la proporción de la variedad más importante, que debe ser una variedad principal, es inferior o igual al 80 % del ensamblaje;

- la proporción de variedades accesorias, en conjunto o por separado, es inferior o igual al 30 % del ensamblaje.
- En el caso de los vinos blancos:
- los vinos proceden de la combinación de, al menos, dos variedades de vid;
- la proporción de la variedad más importante es inferior o igual al 80 % del ensamblaje;
- la proporción de garnacha blanca B, macabeo B y tourbat B (conocida localmente como malvasía del Rosellón), en conjunto o por separado, es superior o igual al 50 %.

La proporción de las variedades accesorias es inferior o igual al 10 %.

Los vinos pueden circular entre almacenistas autorizados, como muy pronto:

- el 1 de noviembre del año de la vendimia, en el caso de los vinos con la mención «primeur» (vino joven) o «nouveau» (nuevo);
- el 15 de noviembre del año de la vendimia, en el caso de los vinos blancos y rosados;
- el 1 de diciembre del año de la vendimia, en el caso de los vinos tintos.

La fecha de comercialización de los vinos con destino al consumidor se establece, para todos los vinos, en el 15 de diciembre del año de la vendimia.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala de la UE y en el código rural.

b. *Rendimientos máximos*

58 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia y la vinificación de los vinos se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Pirineos Orientales:

Ansignan, Arboussols (en parte), Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflet, Estagel, Estoher (en parte), Felluns, Finestret (en parte), Fourques, Ille-sur-Têt (en parte), Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Nèfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prugnanès, Rasiguères, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévilach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès y Le Vivier (en parte).

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

-

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

8.1. *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica se encuentra en el departamento de Pirineos Orientales, en el corazón de un gran anfiteatro, especialmente abierto al este, hacia el mar Mediterráneo, y delimitado por un conjunto de altos relieves:

- al oeste, el macizo del Canigó (Pic del Canigó, a 2 780 metros de altitud);
- al sur, el macizo de la sierra de la Albera (Roc de Frausa, a 1 450 metros de altitud);
- al norte, el macizo de Corbières (Mont Tauch, a 878 metros de altitud).

Tres ríos cortos atraviesan la zona geográfica de oeste a este, así como otros ríos a menudo secos que, a lo largo de los años, han transportado los materiales arrancados a las formaciones montañosas para acabar dando lugar a un gran número de terrazas.

El paisaje de la zona se ha ido modelando como consecuencia de la erosión, con depósitos sucesivos tras las intrusiones marinas y un conjunto de antiguas formaciones reposicionadas en la superficie, tras el levantamiento pirenaico.

Todos los yacimientos geológicos están representados y los suelos, tanto los que proceden de las citadas formaciones de roca madre, o del transporte o de depósitos fluviales y marinos, son muy variados.

Las parcelas, delimitadas con precisión a efectos de la producción de las uvas destinadas a la denominación, se sitúan:

- en laderas escarpadas de esquistos o calizas y sus coluviones, en el norte de la zona geográfica;
- en colinas de molasa arcillo-arenosa, en el sur;
- en terrazas pedregosas a lo largo de los valles que atraviesan la zona geográfica.

Entre las características comunes de estos suelos destaca que son secos, pobres en materia orgánica, pedregosos y bien drenados.

La zona geográfica goza de un clima mediterráneo con veranos calurosos e inviernos suaves. La insolación anual supera las 2 500 horas. Las precipitaciones anuales oscilan entre los 500 y 650 milímetros y, por lo general, suelen ser tormentosas. Se distribuyen en primavera y otoño, con un periodo de sequía estival muy marcado. La temperatura media anual oscila entre los 13 °C y 14 °C, con un gradiente más frío hacia el oeste o al aumentar de altitud. El clima se caracteriza, asimismo, por la frecuencia (uno de cada tres días) y la violencia de la «tramontana», un viento procedente del noroeste, muy frío en invierno tras su paso por las cumbres nevadas de los Pirineos, que limpia pero también acentúa la sequía.

8.2. Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

El Rosellón, que debe su nombre a la ciudad ibero-ligur de Ruscino, floreciente desde el siglo VI a.C., se abrió al cultivo de la vid al mismo tiempo que la civilización mediterránea, con los focenses, fundadores de Massilia (Marsella), hacia el año 600 a.C., que enseñaron a la población local el arte de la poda de la vid y de la producción de vino. En este clima cálido y ventoso, no se tardaron en comenzar a producir vinos especialmente particulares, conocidos como «vins de liqueur» (vinos de licor), elaborados a partir de uvas con un contenido de azúcar naturalmente muy elevado y de vinos secos, pero con un alto contenido en alcohol.

Los vinos dulces fueron los primeros en alcanzar un indudable nivel de notoriedad, dado que su naturaleza les permitía conservarse y someterse a largos periodos de crianza en un ambiente oxidativo, adquiriendo así una agradable complejidad aromática. Las elevadas temperaturas estivales, la ausencia de bodegas subterráneas, consecuencia de una geología desfavorable, y la falta de medios técnicos, no permitían la conservación de los vinos secos que, por tanto, debían consumirse rápidamente y a nivel local, principalmente.

Con el paso de los años, el desarrollo de la actividad de puertos como los de Collioure y Port-Vendres, les permitió ganar notoriedad. En el siglo XVIII, los comerciantes de Sète utilizaban estos vinos en mezclas, con el fin de «reforzar» los vinos del «Languedoc».

En el siglo XIX, la mejora de las técnicas de vinificación y conservación de los vinos secos favoreció el desarrollo del potencial de crianza de los vinos del «Rosellón», que comenzaron a comercializarse con identidad propia.

En 1816, el enólogo A. JULLIEN en su obra *Topographie de tous les vignobles connus* (Topografía de todos los viñedos conocidos) puso de relieve la importancia del origen de esta producción de vinos tintos secos del «Rosellón» y estableció la clasificación de tres zonas diferenciadas.

Un siglo más tarde, en 1930, los productores fundaron la «Association professionnelle des vignerons du Haut-Roussillon pour la délimitation et la défense du cru» (la Asociación profesional de viticultores del Alto Rosellón para la delimitación y defensa del «cru»). El 11 de julio de 1932, el Tribunal civil de Perpiñán concedió el derecho a acogerse a esta denominación a los municipios de Aspres (región meridional del río Têt) y posteriormente, el 27 de mayo de 1937, lo amplió a los municipios de Albères (Piamonte Pirenaico).

En 1936, se concedió a los vinos dulces naturales la denominación de origen controlada, uno de los cuales se denominó «Côtes du Haut-Roussillon».

Además, en aras de evitar la confusión entre los vinos secos y los vinos dulces naturales, los vinos secos producidos en la parte sur del departamento de Pirineos Orientales fueron reconocidos, en diciembre de 1951, como denominación de origen de calidad superior, con el nombre de «Roussillon-dels-Aspres». Los vinos producidos en la parte norte, en el piedemonte meridional del macizo de Corbières, obtuvieron el reconocimiento de denominación de origen de calidad superior, con los nombres de «Corbières-du-Roussillon» y «Corbières-supérieures-du-Roussillon», el 22 de enero de 1952.

El 3 de octubre de 1972, tras un largo proceso que se inició en los años sesenta, estas tres denominaciones de origen se agruparon bajo el nombre de «Côtes du Roussillon» antes de que se les concediera la denominación de origen controlada con el mismo nombre, el 28 de marzo de 1977, convirtiéndose así en la primera gran denominación de origen controlada de Languedoc-Rosellón.

8.3. Interacciones causales

Antiguo territorio de Cataluña que pasó a formar parte de Francia tras la firma del Tratado de los Pirineos en 1659 y situado en la frontera con España, el vasto anfiteatro del Rosellón se apoya en los Pirineos para abrirse al mar Mediterráneo. En sus terrazas, una larga tradición vitícola echó raíces en unos suelos secos, pobres y bien drenados, dando lugar a un viñedo bañado por un clima típicamente mediterráneo, luminoso y caluroso, caracterizado por su sequía estival y, sobre todo, por sus frecuentes vientos.

Desde hace tiempo, el conocimiento del entorno natural ha llevado a los productores a desarrollar una gestión óptima del viñedo y de su potencial de producción. Esto se traduce, en términos de conocimientos técnicos vitícolas, en la implantación razonada de las variedades de uva, adaptando las prácticas de cultivo y los métodos de conducción a las diferentes situaciones, siempre propicias para una madurez óptima de la uva.

En efecto, en las parcelas delimitadas en función de su situación en laderas, colinas o terrazas, los productores han seleccionado y mantenido a lo largo del tiempo, para cada color, las variedades de uva que mejor se han adaptado a las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica.

Así pues, en el caso de los vinos tintos y rosados, las variedades de uva garnacha N o G, perfectamente adaptadas a la sequía, ocupan las laderas magras y áridas, junto con la variedad de uva carignan N. Por su parte, la variedad de uva mourvèdre N, que hace gala de un crecimiento más tardío, suele implantarse en zonas más cálidas y resguardadas. La syrah N, que suele plantarse en espaldera porque es especialmente sensible a la incidencia del viento, se planta en suelos más frescos, al igual que las principales variedades de uva destinadas a la elaboración de vinos blancos, a saber, garnacha B, macabeo y tourbat.

Al mismo tiempo, los productores han aprendido a dominar la vinificación y la combinación de cada una de estas variedades, sabiendo que se requiere un mínimo de dos variedades en el ensamblaje para cada uno de los tres colores.

La adecuación de estas variedades de uva a las diferentes situaciones geográficas y climáticas, así como su complementariedad, han permitido a los productores poner de relieve las características de los vinos de la denominación, que proceden siempre de la combinación de variedades de vid: así pues, los vinos tintos se caracterizan por su sabor frutado, su marcada estructura y la presencia de taninos maduros; los vinos rosados, frescos y frutados, gozan de una agradable estructura, redondez y una buena persistencia aromática; y los vinos blancos, por su parte, son amplios, aromáticos y generosos.

En un territorio con un relieve a menudo marcado, la vid se inscribe en un paisaje mediterráneo de garrigas, matorrales y de carácter rocoso, con un rico patrimonio cultural e histórico. El antiguo emplazamiento de Ruscino, las numerosas obras de arte románico, las abadías y claustros, las fincas que se remontan a los caballeros templarios, así como otras más recientemente, son el testimonio de una larga tradición íntimamente ligada a la cultura de la vid y el vino.

A lo largo de los años, los productores han forjado y desarrollado, en estos suelos tan difíciles, la reputación de los vinos de «Côtes du Roussillon» gracias a sus vastos conocimientos.

9. Condiciones complementarias esenciales

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción relativa a la vinificación de los vinos susceptibles de acogerse a la denominación de origen controlada «Côtes du Roussillon» se compone del territorio de los siguientes municipios del departamento de Pirineos Orientales: Alenya, Amélie-les-Bains-Palalda, Arboussols, Bompas, Bouleternère, Caixas, Collioure, Les Cluses, Estoher, Finestret, Fosse, Ille-sur-Têt, Joch, Latour-Bas-Elne, Marquixanes, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Reynès, Saint-Cyprien, Saint Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Michel-de-Llotes, Sournia, Taillet, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque y Le Vivier.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la mención «primeur» (vino joven) o «nouveau» (nuevo) para los vinos que cumplan las condiciones establecidas para dicha mención en el presente pliego de condiciones.

Los vinos susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (vino joven) o «nouveau» (nuevo) se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

El etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen controlada puede mencionar la unidad geográfica mayor, a saber, «Vin du Roussillon».

El tamaño de los caracteres de dicha unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, a los dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-071709f8-4d5f-4e7f-8e32-c7cab39f4cac

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2023/C 224/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en un plazo de dos meses desde la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Duché d'Uzès»

PDO-FR-A1165-AM01

Fecha de la solicitud: 12.11.2013

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no es de menor importancia.

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Conversión de IGP en DOP

A partir de 1989, con los trabajos de reconocimiento del «Vin de Pays Duché d'Uzès» finalizados en 1992, la voluntad de los productores es dedicar esta producción a un vino vinculado al concepto del producto local en zonas delimitadas y solicitar la categoría de denominación de origen. Desde entonces, la definición de este «Vin de Pays» y, posteriormente, de la IGP refleja la importancia que se le da a la calidad mediante criterios de producción correspondientes a los esperados de una denominación de origen (rendimiento y lista de variedades de vid) y una delimitación del territorio de producción. Desde entonces, el sindicato trabaja en estos criterios y su transposición al pliego de condiciones con el fin de definir la especificidad de los productos y sus criterios de producción en coherencia con el territorio delimitado.

Las modificaciones introducidas en el pliego de condiciones para apoyar la conversión de la IGP en DOP se indican en los siguientes puntos y se detallan punto por punto:

- delimitación de la zona geográfica de producción con el objetivo de identificar las parcelas aptas para producir las uvas a partir de las cuales pueden producirse los vinos de la denominación protegida;
- normas relativas a las variedades de vid sin modificación de la lista de variedades;
- manejo del viñedo y de la vendimia, transporte y madurez de las uvas;
- transformación, elaboración, crianza, envasado, almacenamiento de vinos;
- etiquetado de los vinos.

2.2. Zona parcelaria delimitada

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, el capítulo 1 del pliego de condiciones de la denominación de origen «Duché d'Uzès» se completa con la sección IV, punto 2º (Zona parcelaria delimitada).

Este punto se añade al pliego de condiciones de la denominación para definir con precisión las parcelas de vid de la zona geográfica cuyas uvas pueden producir vinos de la denominación de origen «Duché d'Uzès».

Esta delimitación parcelaria no está prevista en la IGP, por lo que se añade para la conversión de la IGP en DOP.

La introducción de este punto en el pliego de condiciones no afecta al documento único.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.3. *Encepamiento*

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, el capítulo 1 del pliego de condiciones de la denominación de origen «Duché d'Uzès» se completa con la sección IV (Zona parcelaria delimitada).

En ella, se precisa la proporción mínima de las variedades en el encepamiento de las explotaciones, sin modificar la lista de variedades autorizadas.

La lista de las variedades seleccionadas para la producción de la DOP «Duché d'Uzès» está prevista en el punto «Principales variedades de uva de vinificación» del documento único.

Las proporciones de las distintas variedades en el encepamiento no afectan al documento único.

2.4. *Manejo del viñedo*

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, el capítulo 1 del pliego de condiciones de la denominación de origen «Duché d'Uzès» se completa con la sección VI (Conducción del viñedo).

La adición de esta sección corresponde a una adaptación del pliego de condiciones a las normas nacionales en materia de denominación de origen. Prevé prácticas vitivinícolas en materia de densidad de plantación, poda, cultivo en espaldera y autorización de riego.

Estas disposiciones se recogen en el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

2.5. *Cosecha, transporte y maduración de la uva*

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, el capítulo 1 del pliego de condiciones de la denominación de origen «Duché d'Uzès» se completa con la sección VII (Cosecha, transporte y maduración de la uva).

La adición de esta sección corresponde a una adaptación del pliego de condiciones a las normas nacionales en materia de denominación de origen. Establece disposiciones en materia de madurez de la uva y transporte de la vendimia que no afectan al documento único. También prevé un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos del 12 %, que se recoge también en la sección «Descripción del vino o vinos» del documento único.

2.6. *Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento de vinos*

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, el capítulo 1 del pliego de condiciones de la denominación de origen «Duché d'Uzès» se completa con la sección IX (Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento de vinos).

La adición de esta sección corresponde a una adaptación del pliego de condiciones a las normas nacionales más estrictas en materia de denominación de origen.

Prevé las proporciones de las variedades de vid ensambladas en los vinos, en coherencia con las normas introducidas para el encepamiento. Estas modificaciones no afectan al documento único.

Este punto establece disposiciones relativas a la obligación de fermentación maloláctica para los vinos tintos, con contenidos máximos de azúcares fermentables. Estas disposiciones se recogen en la sección «Descripción del vino o vinos» del documento único.

Esta sección prevé también disposiciones en materia de práctica enológica y comercialización de vinos más estrictas, que se recogen también en la sección «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

Este punto establece asimismo recomendaciones en materia de almacenamiento y mantenimiento de las bodegas que no afectan al documento único.

2.7. *Disposición transitoria*

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, el capítulo 1 del pliego de condiciones de la denominación de origen «Duché d'Uzès» se completa con la sección XI (Disposición transitoria).

Esta sección permite a los operadores adaptarse a las normas más estrictas del pliego de condiciones de la DOP en materia de:

- porcentaje de variedades de vid en la explotación,
- densidad de plantación,
- normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje,

Estas disposiciones previstas en el pliego de condiciones no afectan al documento único.

2.8. Normas de presentación y de etiquetado

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, el capítulo 1 del pliego de condiciones de la denominación de origen «Duché d'Uzès» se completa con la sección XII (Normas de presentación y de etiquetado). Corresponde a una disposición general común de todas las denominaciones de origen que llevan la mención nacional AOC. Detalla que los vinos para los que se reivindica la denominación de origen controlada «Duché d'Uzès» y que se presentan bajo dicha denominación no podrán ser declarados tras la cosecha, suministrados al público, expedidos, comercializados ni vendidos si la citada denominación de origen controlada no figura en la declaración de cosecha, los anuncios, los folletos, las etiquetas, las facturas y los envases, en caracteres bien visibles

Esta disposición no afecta al documento único.

2.9. Descripción organoléptica de los vinos

Se modifica el pliego de condiciones en el capítulo 1, sección X (Datos sobre la calidad y las características de los productos) para aportar más precisiones a la descripción visual y organoléptica de los vinos.

Estas adiciones se recogen también en el documento único en la sección «Descripción de los vinos».

2.10. Vínculo con la zona geográfica

Se modifica el pliego de condiciones en el capítulo 1, sección 10.3 (Interacciones causales) para aclarar que el vínculo causal es fruto del clima regional y de los tipos de suelo en la producción de vinos frescos y afrutados.

En el marco de la conversión de la IGP en DOP, se ha realizado un trabajo de identificación de los terrenos, teniendo en cuenta las particularidades climatológicas y edafológicas de la zona, lo que ha permitido a los productores encontrar la mejor adecuación entre la situación vitícola y las variedades de uva, lo que refuerza la autenticidad de los vinos.

La información relativa a la demostración del vínculo causal se recoge en la sección «Vínculo con la zona geográfica: interacciones causales» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Duché d'Uzès

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

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

1. Características analíticas

La denominación de origen controlada «Duché d'Uzès» está reservada a los vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.

Los vinos tranquilos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %. Los lotes de vinos listos para su comercialización a granel o envasados tienen un contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de:

— 3 g/l en el caso de los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 %.

— 4 g/l en el caso de los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %, 4 g/l en el caso de los vinos rosados.

— 4 g/l en el caso de los vinos blancos.

Los vinos tintos preparados para ser comercializados a granel o envasados presentarán un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 g/l.

El contenido (mínimo o máximo) del grado alcohólico volumétrico, el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo, la acidez total, la acidez volátil y el anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea.

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. Características organolépticas

La denominación de origen controlada «Duché d'Uzès» cuenta con las tres variedades de vino.

Los vinos tintos proceden de un ensamblaje en el que la syrah N y el grenache N representan al menos el 60 % y pueden completarse con las variedades carignan N, cinsault N y mourvèdre N. La tonalidad varía del rubí al granate y puede tener matices teja durante el envejecimiento. Su color es intenso. Son vinos límpidos. Las expresiones aromáticas recuerdan a frutas maduras o confitadas, a menudo acompañadas de toques de regaliz, reflejo de la expresión particular de la syrah en este territorio. Su estructura tánica, redonda y equilibrada garantiza una buena aptitud para el envejecimiento.

Los vinos rosados son vinos de ensamblaje, en los que predomina el grenache N. La tonalidad va del rosado litchi al coral. Son brillantes, luminosos y límpidos. Su paleta aromática recuerda a los frutos rojos. Son armoniosos, frescos y fuertes. Su frescura está determinada por la situación de la zona geográfica al pie de los primeros relieves del macizo de Cévennes.

Los vinos blancos, procedentes de un ensamblaje principal de grenache B y viognier B, presentan un color pálido con reflejos verdes. Destacados por su frescura, expresan en boca notas intensas de frutas frescas, como el melocotón o el albaricoque. También se benefician de este clima mediterráneo de transición que ralentiza la maduración y preserva la acidez y el equilibrio de los vinos.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

- las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no puede superar los 2,50 metros;
- cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera. La poda se realiza antes del 30 de mayo del año de la vendimia; y se efectúa en poda corta, con un máximo de doce yemas francas por cepa y un máximo de dos yemas francas por pulgar; la variedad syrah puede podarse en poda larga con un máximo de diez yemas por cepa, con un máximo de seis yemas francas en el sarmiento y dos pulgares con un máximo de dos yemas francas. Se puede autorizar el riego.

Prácticas enológicas específicas

- queda prohibido el tratamiento térmico de la vendimia a una temperatura superior a 40 °C;
- se prohíbe la utilización de carbones para uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos blancos y rosados;
- está prohibido el uso de virutas;
- la elaboración de los vinos rosados se realiza mediante prensado directo;
- se prohíbe el empleo de prensas continuas;

- los vinos tintos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 1 de febrero del año siguiente al de la vendimia; Estos vinos se comercializan con destino al consumidor al final del período de crianza, es decir, a partir del 15 de febrero del año siguiente a la vendimia.

Además de las disposiciones antes mencionadas, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima francés («Code rural et de la pêche maritime»).

b. *Rendimientos máximos*

1. Vinos tintos:

53 hectolitros por hectárea

2. Vinos rosados y blancos

60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se efectuarán en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Gard: Aigaliers, Aigremont, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagard, Baron, Belvézet, Blauzac, Bourdic, Bragassargues, Brignon, Canaules-et-Argentières, Cardet, Cassagnoles, Castelnaud-Valence, Collorgues, Cruviers-Lascours, Dions, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Flaux, Foissac, Fons, Fontarèches, Fressac, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Goudargues, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lédignan, Lézan, Logrian-Florian, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Monoblet, Montaren-et-Saint-Médiers, Moussac, Ners, Puechredon, Ribaute-les-Tavernes, Saint-André-de-Roquepertuis, San Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chapes, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Maurice-de-Cazeville, Saint-Maximin, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Sanilhac-Sagriès, Sauve, Savignargues, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tornac, Uzès, Vallabrix, Verfeuil, Vézénobres.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Ugni blanc B

Vermentino B - Rolle

Viognier B

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

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

La zona DOP «Duché d'Uzès» está comprendida entre Nîmes y Alès y compuesta por 77 municipios del departamento de Gard. La ciudad de Uzès se encuentra en la parte este y cuenta con dos cuencas contiguas:

- en el oeste, la de Lédignan se organiza en torno a un domo anticlinal del cretáceo (Valanginiense) cuyo centro, marneoso, se ha hundido por la erosión;
- al este, la cuenca de Uzès corresponde a un sinclinal orientado de este a oeste, sobre rocas del terciario (Eoceno) que pasan progresivamente a depósitos marinos (Mioceno).

El conjunto limita al oeste con las primeras estribaciones del macizo de Cévennes; al norte, con el macizo de piedra caliza de Lussan, cuya cima más elevada es el monte Bouquet (630 m); al este y al sur, con grandes mesetas calizas, a menudo arboladas, que lo separan de las comarcas de Nîmes, Sommières y el valle del Ródano. Finalmente, el río Gardon, un componente importante de la red hidrográfica local, atraviesa la zona de noroeste a sureste. La zona geográfica se halla sobre sustratos en su mayoría de piedra caliza y, el viñedo, generalmente, en suelos de laderas pedregosas y de profundidad limitada. Desde el punto de vista climático, el sector presenta un carácter mediterráneo, pero atenuado por la lejanía del litoral y la presencia de relieves que limitan las influencias marinas. Como consecuencia de ello, se observan contrastes de temperatura más importantes que en el litoral y una disminución de uno a dos grados de la temperatura media anual entre el sureste y el noroeste de la zona. Este clima de transición se traduce, en particular, en una sequía estival atenuada: la pluviometría anual en torno a los 700 mm puede sufrir variaciones interanuales importantes causadas por las lluvias de otoño, a menudo considerables (fenómeno Cévenol).

La zona geográfica se extiende así al corazón de un paisaje de policultivo, donde la vid está presente en todas las laderas y la vegetación natural se divide, principalmente, en encinas y robles, reflejo de esta zona de transición climática.

A lo largo de los siglos, la vid ha acompañado la historia y la vida agrícola de la región de Uzès y, desde la época romana, existen numerosas pruebas del cultivo de la vid en este territorio.

Más tarde, en la Edad Media, la vid siguió cultivándose y adquirió un gran significado simbólico para el clero cristiano y los primeros obispos se convirtieron en vinicultores.

A partir del siglo XV, se hace referencia a viñedos de calidad y a vinos nobles en el territorio del ducado de Uzès. Desde entonces y a pesar de las sucesivas crisis, los viñedos de laderas, un paisaje asociado con el olivo y adyacente a las llanuras más ricas sembradas de cereales, han seguido siendo constantes. La estructura de la tierra, donde predominan las pequeñas explotaciones de policultivo, favoreció el auge de los viñedos en laderas, fenómeno extendido en el siglo XVIII mediante la práctica de la doble actividad, en la que los trabajadores de la industria textil cultivaban también pequeñas parcelas de vid.

A partir de 1981, se reconoció el vino bajo el nombre de «Vin de Pays de l'Uzège» que evolucionó, en 1992, a «Vin de Pays Duché d'Uzès» y contaba con condiciones de producción más estrictas y la definición de una variedad de uva mediterránea.

Teniendo en cuenta las particularidades climatológicas y edafológicas de la zona, el sindicato emprendió una labor de reconocimiento de los territorios que permitió a los productores sacar partido a la adecuación entre la situación vitícola y las variedades de uva, en beneficio de la autenticidad de los vinos.

La reestructuración del viñedo se llevó a cabo con las variedades mediterráneas más nobles: syrah N y grenache N para los vinos tintos y rosados, y grenache blanc B y viognier B para los vinos blancos.

En 2010, 32 bodegas particulares y 11 bodegas cooperativas produjeron cerca de 9 000 hectolitros; los vinos rosados representan el 60 % de la producción, los tintos, el 25 % y los blancos, el 15 %.

8.2. Interacciones causales

La situación geográfica especial de la DOP «Duché d'Uzès», en la encrucijada de Cévennes, Languedoc y Provenza con su clima mediterráneo de transición permite una maduración lenta de las variedades mediterráneas y una expresión original de los vinos caracterizada por ser elegante, afrutada y fresca.

Los conocimientos especializados de los viticultores, la elección exclusiva de las variedades mediterráneas y los estudios sobre los territorios han hecho posible la implantación de las distintas variedades en las condiciones que les permitieran una expresión óptima. En efecto, las parcelas bien expuestas con suelos poco profundos, pedregosas y bien drenadas siguen siendo privilegiadas. Además, gracias a la presencia de las primeras estribaciones del macizo de Cévennes, se observan grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. Esta amplitud de temperatura, especialmente durante las noches frescas, que permite la lenta maduración de las uvas, favorece el color y preserva la acidez y la expresión aromática de las bayas, características destacadas que confieren a los vinos de la DOP «Duché d'Uzès» fresca y un aroma afrutado.

La variedad grenache N aporta untuosidad, amplitud y un intenso aroma afrutado de gran elegancia.

La variedad syrah N aporta, por su parte, finura, estructura y complejidad aromática.

El ensamblaje de estas dos variedades, tanto para los vinos tintos como para los rosados, es obligatorio y asegura la originalidad de los vinos «duché d'Uzès». Los conocimientos específicos de los productores se ven reflejados en el control del vigor y del potencial de producción, mediante prácticas de rendimiento moderado vinculadas a normas precisas sobre el tamaño y la altura del follaje. Estos conocimientos específicos se reflejan también en la adaptación de las técnicas de vinificación y, en particular, en la necesidad de un período de crianza de los vinos tintos.

Con el fin de mejorar la identificación de la denominación, en 2003 se creó una botella sindical adornada con el escudo del ducado de Uzès. Fue adoptada rápidamente por los productores, particulares o cooperadores, y se emplea hoy en día en cerca del 70 % de los vinos «Duché d'Uzès». Como garantía de un control perfecto del producto, el 95 % de los vinos se embotellan en la zona de producción.

De este modo, los viticultores del ducado de Uzès mantienen un equilibrio agrícola basado en un policultivo de tipo mediterráneo donde las tierras ricas se siembran con cultivos de cereales o frutas, y el viñedo mediterráneo se instala en las laderas más favorables, que suelen tener una extensión limitada en el municipio.

Aunque se cita desde el siglo XV, los vinos comenzaron a adquirir notoriedad a partir de los años 70 y 80, gracias a un embotellado casi exclusivo en la zona y a los numerosos turistas que vienen a descubrir la ciudad de Uzès, su ducado y el casco antiguo del pueblo de casas medievales.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación y la elaboración de los vinos, la conforma el territorio de los siguientes municipios del departamento del Gard: Cornillon, Orsan, Pognadoresse, Pouzilhac, Vabres.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-455370ad-04ad-4e6e-be9a-6e7d88987e94

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

(2023/C 224/11)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Bairrada»

PDO-PT-A1537-AM01

Fecha de la solicitud: 2.3.2017

1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no es de menor importancia

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Categorías de productos vitivinícolas: actualización

Descripción:

La categoría de producto «Vino espumoso» se sustituye por «Vino espumoso de calidad».

Motivos:

La categoría de productos se adapta al período establecido en la legislación.

Documento único (secciones modificadas): todas las referencias anteriores a la categoría de producto «Vino espumoso» se aplican a la categoría actual «Vino espumoso de calidad».

Pliego de condiciones (secciones modificadas): todas las referencias anteriores a la categoría de producto «Vino espumoso» se aplican a la categoría actual «Vino espumoso de calidad».

2.2. Categorías de productos vitivinícolas: nueva categoría de productos vitivinícolas

Descripción:

Se añade la categoría «Vino de licor».

Motivos:

Contribuir a aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, concediéndole el reconocimiento como denominación de origen.

Los productores ya elaboran este tipo de producto de acuerdo con las prácticas tradicionales en uso en la región, con una calidad diferenciada y características típicas. De este modo, la inclusión de este nuevo producto en la DOP «Bairrada» supone el reconocimiento de su importancia, calidad y valor añadido para sus productores.

Documento único (secciones modificadas): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.3. Descripción del (de los) vino(s): categorías de vino y vino espumoso de calidad

Descripción:

Se ha mejorado y adaptado la descripción de las categorías de vino y vino espumoso de calidad.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Motivos:

La descripción anterior se consideró general y no suficientemente específica, por lo que se ha adaptado para incluir las características asociadas a los productos amparados por la DOP «Bairrada». Esto es necesario para garantizar que el documento único y el pliego de condiciones se ajustan a la legislación aplicable.

Documento único (secciones modificadas): «Descripción del (de los) vino(s): categorías de vino y vino espumoso de calidad»

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Descripción del (de los) vino(s): categorías de vino y vino espumoso de calidad»

2.4. *Rendimiento máximo: vino y vino espumoso de calidad*

Descripción:

Modificación de los rendimientos máximos para:

vino blanco y rosado: 100 hl

vino tinto: 80 hl

vino espumoso de calidad: 120 hl

Motivos:

Se ha incrementado el rendimiento máximo para adecuar estos valores a los niveles reales de producción de la región, sin comprometer sus características distintivas.

Documento único (secciones modificadas): «Prácticas vitivinícolas»

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Prácticas vitivinícolas»

2.5. *Principales variedades de uva: nuevas variedades*

Descripción:

Modificación/actualización de la lista de variedades. Se introduce la variedad Viognier.

Motivos:

La necesidad de adaptar y actualizar las variedades definidas para la producción de vinos en la región al nuevo marco jurídico de la lista nacional de variedades aptas para la producción de vino en Portugal, incluida una nueva variedad pertinente para la caracterización de los vinos de la región. Esta variedad forma parte del mapa varietal tradicional de la zona geográfica, por lo que su inclusión optimiza y no modifica el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Bairrada».

Documento único (secciones modificadas): «Principales variedades de uva»

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Principales variedades de uva»

2.6. *Vínculo con la zona geográfica*

Descripción:

Se ha adaptado y mejorado la descripción del vínculo con la zona geográfica. Se ha revisado la información sobre la zona geográfica, los detalles del producto y su nexos causal, tanto para las categorías del producto existentes como para las nuevas.

Motivos:

Dado que, por un lado, la descripción anterior del vínculo se consideraba general y no lo suficientemente específica y, por otro, era necesario añadir la descripción del vínculo a la nueva categoría del producto (vino de licor), se ha revisado el contenido de este punto para incluir todas las categorías del producto. Esto hace que el contenido sea más objetivo, ya que el vínculo establecido con la zona geográfica se aplica a todas las categorías.

Documento único (secciones modificadas): «Vínculo con la zona geográfica»

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Vínculo con la zona geográfica»

2.7. *Vinos: denominación «Clásico»*

Descripción:

Introducción de requisitos para la utilización de la denominación «Clásico» en el etiquetado.

Motivos:

La necesidad de establecer las condiciones y los requisitos para la utilización de la denominación «Clásico» en el etiquetado de los vinos.

Documento único (secciones modificadas): «Condiciones adicionales: disposiciones adicionales relativas al etiquetado»

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Condiciones adicionales: disposiciones adicionales relativas al etiquetado»

2.8. Información relativa al solicitante

Descripción:

Actualización de la información relativa al solicitante.

Motivos:

La información está obsoleta, por lo que hace falta una actualización. Esto es necesario para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Documento único (secciones modificadas): esta modificación no da lugar a ningún cambio en el documento único.

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Otras informaciones: datos del solicitante»

2.9. Información relativa a las partes interesadas

Descripción:

Supresión de la información relativa a las partes interesadas.

Motivos:

Debido a un malentendido, los datos del solicitante se habían introducido erróneamente en este campo. Esta información ha sido suprimida. Esto es necesario para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Documento único (secciones modificadas): esta modificación no da lugar a ningún cambio en el documento único.

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Otras informaciones: datos del solicitante»

2.10. Información relativa a los organismos de control

Descripción:

Actualización de la información relativa a los organismos de control.

Motivos:

La información está obsoleta, por lo que hace falta una actualización. Esto es necesario para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Documento único (secciones modificadas): esta modificación no da lugar a ningún cambio en el documento único.

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Otras informaciones: información relativa a los organismos de control»

2.11. Información relativa a las autoridades de control competentes

Descripción:

Actualización de la información relativa a las autoridades de control competentes.

Motivos:

La información está obsoleta, por lo que hace falta una actualización. Esto es necesario para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Documento único (secciones modificadas): esta modificación no da lugar a ningún cambio en el documento único.

Pliego de condiciones (secciones modificadas): «Otras informaciones: información relativa a las autoridades de control competentes»

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Bairrada

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

4.1. *Vino (blanco, tinto y rosado)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: tienen un sabor fresco y un color citrina pálido, con tonalidades ocasionales verdosas o ligeramente doradas cuando se fermentan en barricas de madera nuevas. Presentan aromas florales o afrutados delicados que a veces adquieren notas tropicales y mantecosas más intensas. Se trata de vinos estructurados con un buen equilibrio natural entre acidez y alcohol y una excelente frescura.

Tintos: color rojo intenso, a veces con tintes azulados, aromas afrutados de zarzamora, bergamota y especias; acidez y estructura tánica sólida. Cuando envejecen, desarrollan aromas terciarios de bayas silvestres, resinas, especias, miel y aromas ahumados, así como una buena estructura, garantizada por un buen equilibrio de alcohol, ácido y taninos, con gran longevidad.

Rosados: de color naranja a rojo, con aromas afrutados a frutos rojos. En el paladar presentan una acidez moderadamente alta y son muy frescos en boca.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.2. *Vino espumoso de calidad (blanco, tinto y rosado)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: color citrina pálido con tonalidades ligeramente doradas. Los aromas son florales y afrutados, con aromas de fruta de pulpa blanca. Los blancos más envejecidos presentan aromas intensos y tostados. Tienen un sabor intenso, con un volumen en boca armonioso y una excelente frescura y espuma en el paladar.

Tintos: son de color rojizo, a veces intenso, con una excelente frescura y espuma en el paladar. Los aromas son florales y afrutados. Los blancos más envejecidos presentan aromas intensos y tostados. En boca tienen cuerpo debido a los taninos y son equilibrados, con burbujas finas y persistentes.

Rosados: de color naranja a rosa. Los aromas son florales y afrutados, con aromas de frutos rojos (como la cereza, la zarzamora y la fresa), o más envejecidos, con aromas tostados e intensos. En boca son delicados, con una acidez equilibrada, una excelente frescura y espuma en el paladar.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.3. *Vino de licor (blanco y tinto)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: presentan un color ligeramente dorado, a veces con tonalidades castañas que son producto del envejecimiento en madera. A veces presentan un aroma a cítricos con notas de frutos secos y ligeras notas de oxidación. El sabor es moderadamente dulce, con alcohol perceptible. Son vinos estructurados, con una acidez firme que les da frescura, que es la impresión general dominante.

Tintos: el color puede variar de un rojo moderadamente claro a uno más profundo y también puede presentar tonalidades amarillas, naranjas y castañas procedentes del envejecimiento en madera. Los aromas son de frutas secas y de frutos rojos ácidos muy frescos, como la guinda, y también de oxidación. Pueden presentar también ligeras notas de miel o higo. Los vinos tintos de licor tienen un sabor estructurado, con una acidez firme que aporta frescura, que es el rasgo predominante, aunque su dulzor moderado también es evidente. La sensación gustativa puede mostrar cierta viscosidad cuando los vinos han madurado en barricas de roble.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	16
Acidez total mínima	en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

Prácticas enológicas específicas

5.1. *Vino espumoso de calidad: método*

Práctica enológica específica

En la elaboración de vinos espumosos de calidad con derecho a la DOP «Bairrada», la tecnología que debe emplearse es el método clásico de fermentación en botella, cumpliendo con lo establecido en la normativa vigente.

5.2. *Vino, vinos espumosos de calidad y vino de licor: grado alcohólico volumétrico natural*

Restricción aplicable a la vinificación

El mosto utilizado para la elaboración de los productos vitivinícolas de la DOP «Bairrada» debe tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de:

- vino blanco, tinto y rosado: 11 % vol.;
- vino espumoso de calidad: 9,5 % vol.;
- vino de licor: 12 % vol.

5.3. *Vino espumoso de calidad: envejecimiento*

Práctica enológica específica

El vino espumoso de calidad debe permanecer en las instalaciones del embotellador durante un período mínimo de nueve meses a partir de la fecha de embotellado para su comercialización.

5.4. *Vino de licor: producción*

Restricción aplicable a la vinificación

El vino de licor con derecho a la DOP «Bairrada» se elabora a partir de mostos de uva apta para la elaboración de los productos de la DOP «Bairrada» en la fase inicial de fermentación, a los que se añade un destilado de vino con un grado alcohólico adquirido no inferior al 52 % ni superior al 86 % vol., siempre que se respeten las características establecidas en la legislación aplicable.

5.5. *Vinos, vinos espumosos de calidad y vinos de licor: prácticas de cultivo, conducción y suelos*

Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo de los viñedos destinados a la elaboración de productos vitivinícolas con derecho a la DOP «Bairrada» deben ser las tradicionales de la región o las recomendadas por el organismo de certificación.

Las vides deben conducirse en cordón o de forma semilibre, y la densidad de plantación debe ser superior a 3 000 plantas/ha.

Las vides destinadas a la elaboración de productos vitivinícolas con derecho a la DOP «Bairrada» deben plantarse o estar ya cultivadas en suelos que presenten las siguientes características:

- a) suelos calizos pardos o rojos;
- b) esquistos litológicos húmicos o no húmicos
- c) suelos de tipo podzol de materiales arenosos poco consolidados.

Rendimientos máximos

1. Vino (vinos blancos y rosados)

100 hectolitros por hectárea

2. Vino (tinto)

80 hectolitros por hectárea

3. Vino espumoso de calidad

120 hectolitros por hectárea

4. Vino de licor

100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica abarcada por la Denominación de Origen «Bairrada» comprende:

- a) los municipios de Anadia, Mealhada y Oliveira do Bairro;
- b) en el municipio de Águeda, la União das freguesias de Recardães e Espinhel, la União das freguesias de Águeda e Borralha, la União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, en la União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, solo la parroquia de Óis da Ribeira, en la União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, solo la parroquia de Belazaima do Chão, y las parroquias de Aguada de Cima, Fermentelos y Valongo do Vouga;
- c) en el municipio de Aveiro, en la União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, solo la parroquia de Nariz;
- d) en el municipio de Cantanhede, la União das freguesias de Sepins e Bolhoa, la União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, la União das freguesias de Covões e Camarneira, la União das freguesias de Portunhos y Outil, la União das freguesias de Cantanhede e Pocariça y las parroquias de Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira y São Caetano;
- e) en el municipio de Coimbra, la União das freguesias de Souselas e Botão, la União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, en la União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, solo la parroquia de Vil de Matos;
- f) en el municipio de Vagos, en la União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, solo la parroquia de Covão do Lobo, en la União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, solo la parroquia de Santa Catarina y las parroquias de Ouca y Sosa.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Baga

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet-Sauvignon

Camarate

Castelão - João-de-Santarém (1); Periquita

Cercial - Cercial-da-Bairrada

Chardonnay

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Jaen - Mencia

Merlot

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Noir

Rabo-de-Ovelha

Rufete - Tinta-Pinheira

Sauvignon - Sauvignon-Blanc

Sercialinho

Syrah - Shiraz

Tinta -Barroca

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Verdelho

Viognier

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

Vino, vino espumoso de calidad y vino de licor

Información detallada de la zona geográfica que sea importante para el vínculo

Factores naturales: la zona geográfica está limitada al norte por el río Vouga, al sur por el río Mondego, al este por las cadenas montañosas de Bussaco y Caramulo, y al oeste por el océano Atlántico.

Se trata de una región predominantemente plana, con colinas suaves, a altitudes que rara vez superan los 250 m sobre el nivel del mar.

La zona de la DOP «Bairrada» se extiende sobre una llanura o meseta, siempre cerca del Atlántico, lo que influye fuertemente en el clima de la región.

El clima mediterráneo tiene una fuerte influencia atlántica, con inviernos largos y frescos y temperaturas medias suaves pero abundantes precipitaciones. Los vientos atlánticos atemperan la calidez de los veranos. Los días son calurosos y las noches frescas, con un intervalo de temperaturas significativo.

Los suelos son minerales y se formaron en diferentes eras geológicas. Por lo general, las tierras son pobres y varían de suelos arenosos a arcillosos con algunos suelos arenolimosos también. Las vides se cultivan principalmente en suelos arcillosos y arcillo-calcáreos.

Factores humanos: la viticultura de la región de Bairrada ha desempeñado un papel destacado en el desarrollo económico de la región desde la Edad Media.

Los vinos de la región ya gozaban de notoriedad y su calidad de renombre en el siglo XIX, cuando se reconoció el potencial de la región para la producción de vinos espumosos. Fue en esta región, en 1890, cuando se produjeron por primera vez vinos espumosos comerciales en Portugal.

Características específicas de los productos asociados a la zona geográfica:

Los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor de la DOP «Bairrada» comparten características distintivas. Se caracterizan por su riqueza aromática y su frescura acentuada, así como por su buena estructura y acidez equilibrada y pronunciada (reflejo de una marcada acidez fija).

Vínculo con la zona geográfica:

Las altitudes moderadas y la fuerte influencia atlántica son factores clave de las abundantes precipitaciones por las que es conocida la región. Estas características favorecen la elaboración de uvas con una madurez equilibrada, que producen vinos con una acidez marcada y ricos en precursores aromáticos.

La influencia atlántica, perceptible en toda la zona geográfica, unida a la alta pluviometría, contribuye también a la frescura que se puede percibir en sus vinos. Se deriva esencialmente de la acidez natural de las uvas cultivadas en estas condiciones.

Los suelos de la zona geográfica tienen su origen en rocas sedimentarias. Las vides se cultivan en lugares con suelos calcáreos procedentes del Jurásico, areniscas del Triásico o conglomerados del Cretácico.

Así pues, la zona geográfica ofrece excelentes condiciones para el cultivo de la vid, especialmente en lo que se refiere a la disponibilidad de agua de estos suelos y a sus características de permeabilidad y retención de agua en los meses más lluviosos. Esto contribuye significativamente a las características de los vinos elaborados con las uvas producidas allí, especialmente por lo que respecta a su fuerte acidez fija, esencial para la frescura de los vinos.

El factor humano, que preserva las prácticas y tradiciones y se refleja en la elección de las variedades vitícolas que mejor se adaptan a las condiciones de la zona geográfica, tiene una importancia decisiva en la producción de las uvas que confieren a los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor de la DOP «Bairrada» sus características distintivas.

Las prácticas y opciones técnicas (en términos de vendimia, fermentación, maceración y envejecimiento), que se basan en factores humanos vinculados a la tradición de la región, también afectan a las características generales de los productos vitivinícolas de la DOP «Bairrada».

El vínculo entre el suelo y los factores climáticos, las variedades de vid de la región y el saber hacer tradicional dan lugar a vinos con características distintivas, caracterizados por la mineralidad, la acidez y la frescura de los productos vitivinícolas con derecho a la DOP «Bairrada».

9. Condiciones complementarias esenciales

Vino, vino espumoso de calidad y vino de licor

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Evaluación del etiquetado antes de su comercialización.

La marca es una indicación obligatoria en el etiquetado.

Vino: utilización de la denominación «Clássico»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La utilización de la denominación «Clássico» en el etiquetado de los vinos de la DOP «Bairrada» deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) de la lista de variedades de la región, podrán utilizarse para la elaboración de vinos con derecho a la mención «Clássico» las variedades siguientes:

Arinto (Pedernã)

Bical (Borrado-das-Moscas)

Cercial (Cercial-da-Bairrada)

Fernão-Pires (Maria-Gomes)

Rabo-de-Ovelha

Alfrocheiro (Tinta-Bastardinha)

Baga

Camarate

Castelão

Jaen (Mencia)

Touriga-Nacional

- b) el rendimiento máximo por hectárea de los viñedos destinados a la producción de vinos con derecho a la mención «Clássico» será de 55 hectolitros por hectárea.

- c) los vinos con derecho a la descripción «Clássico» deberán tener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de:

vino blanco: 12 % vol.

vino tinto: 12,5 % vol.

d) los mostos destinados a la elaboración de vinos con derecho a la descripción «Clásico» deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de:

vino blanco: 12 % vol.

vino tinto: 12,5 % vol.

e) los períodos mínimos de envejecimiento de los vinos con derecho a la mención «Clásico» son los siguientes:

vino tinto: solo podrá embotellarse tras un período mínimo de envejecimiento de treinta meses, de los cuales doce deberán transcurrir en la botella.

vino blanco: solo podrá embotellarse tras un período mínimo de envejecimiento de doce meses, de los cuales seis deberán transcurrir en la botella.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html>

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