



### Sumario

#### II Comunicaciones

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

###### Comisión Europea

2023/C 254/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11178 — ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 254/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11175 — IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Información

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

###### Comisión Europea

2023/C 254/03	Tipo de cambio del euro — 18 de julio de 2023 .....	3
2023/C 254/04	Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1.8.2023 [Publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión] .....	4

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2023/C 254/05	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías .....	5
2023/C 254/06	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías .....	6
2023/C 254/07	Información comunicada por los estados miembros en relación con el cierre de pesquerías .....	7

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2023/C 254/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo .....	8
2023/C 254/09	Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión .....	12
2023/C 254/10	Publicación de una comunicación de la 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 .....	17

## II

*(Comunicaciones)*

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.11178 — ASTARA / NISSAN AUSTRIA / NISSAN POLAND)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 254/01)

El 13 de julio de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M11178. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.11175 — IBERDROLA / GIC / NEOENERGIA TRANSMISSORA)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 254/02)

El 13 de julio de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M11175. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

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

18 de julio de 2023

(2023/C 254/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1255	CAD	dólar canadiense	1,4862
JPY	yen japonés	155,40	HKD	dólar de Hong Kong	8,7918
DKK	corona danesa	7,4509	NZD	dólar neozelandés	1,7908
GBP	libra esterlina	0,85838	SGD	dólar de Singapur	1,4866
SEK	corona sueca	11,5040	KRW	won de Corea del Sur	1 419,52
CHF	franco suizo	0,9647	ZAR	rand sudafricano	20,1525
ISK	corona islandesa	146,30	CNY	yuan renminbi	8,0745
NOK	corona noruega	11,3395	IDR	rupia indonesia	16 864,46
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	5,1126
CZK	corona checa	23,818	PHP	peso filipino	61,261
HUF	forinto húngaro	373,68	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,4458	THB	bat tailandés	38,436
RON	leu rumano	4,9380	BRL	real brasileño	5,4001
TRY	lira turca	30,3528	MXN	peso mexicano	18,8029
AUD	dólar australiano	1,6523	INR	rupia india	92,3335

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

**Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1.8.2023**

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

(2023/C 254/04)

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

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior está publicado en el DO C 206 de 13.6.2023, p. 10.

Del	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2023	...	3,64	3,64	<b>2,73</b>	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	<b>7,05</b>	3,82	3,64	3,64	4,24	
1.7.2023	31.7.2023	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,1-0	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	<b>3,82</b>	3,64	3,64	4,24	
1.6.2023	30.6.2023	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>2,15</b>	<b>3,64</b>	7,43	<b>3,64</b>	3,54	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	15,1-0	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	7,62	<b>3,64</b>	8,31	3,21	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	4,24	
1.5.2023	31.5.2023	3,06	3,06	<b>1,80</b>	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	<b>4,24</b>	
1.4.2023	30.4.2023	3,06	3,06	<b>1,51</b>	3,06	7,43	3,06	<b>3,54</b>	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,1-0	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	<b>3,21</b>	3,06	3,06	3,52	
1.3.2023	31.3.2023	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>1,10</b>	<b>3,06</b>	7,43	<b>3,06</b>	2,92	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	15,1-0	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	7,62	<b>3,06</b>	8,31	<b>2,96</b>	<b>3,06</b>	<b>3,06</b>	<b>3,52</b>	
1.2.2023	28.2.2023	2,56	2,56	<b>0,79</b>	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,1-0	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77	
1.1.2023	31.1.2023	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>0,36</b>	<b>2,56</b>	<b>7,43</b>	<b>2,56</b>	<b>2,92</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>15,1-0</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>7,62</b>	<b>2,56</b>	<b>8,31</b>	<b>2,44</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	2,77	

<sup>(1)</sup> DO L 140 de 30.4.2004, p. 1.

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

(2023/C 254/05)

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

Fecha y hora del cierre	26.6.2023
Duración	26.6.2023-31.12.2023
Estado miembro	Unión Europea (todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	GHL/1N2AB
Especie	Fletán negro ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )
Zona	Aguas de Noruega de las subzonas 1 y 2
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	05/TQ194

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

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

(2023/C 254/06)

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

Fecha y hora del cierre	15.6.2023
Duración	15.6.2023-31.12.2023
Estado miembro	Unión Europea (todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	HAD/1N2AB
Especie	Eglefino ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
Zona	Aguas de Noruega de las subzonas 1 y 2
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	03/TQ194

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

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

(2023/C 254/07)

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

Fecha y hora del cierre	26.6.2023
Duración	Del 26.6.2023 al 31.12.2023
Estado miembro	Unión Europea (todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	OTH/1N2AB.
Especie	Otras especies
Zona	Aguas de Noruega de las subzonas 1 y 2
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	04/TQ194

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo**

(2023/C 254/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

## PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

## «Nagykörűi cseresznyepálinka»

N.º UE: PGI-HU-02477 - 13.7.2018

## 1. Nombre

«Nagykörűi cseresznyepálinka»

## 2. Categoría de la bebida espirituosa

Aguardiente de fruta [categoría 9 del Reglamento (UE) 2019/787]

## 3. Descripción de la bebida espirituosa

*Características físicoquímicas*

Grado alcohólico volumétrico	mín. 40 % V/V
Contenido de metanol	1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol. como máximo
Contenido de ácido cianhídrico	7 g/hl de alcohol a 100 % vol. como máximo
Contenido total de sustancias volátiles	200 g/hl de alcohol a 100 % vol. como mínimo

*Características organolépticas*

El «Nagykörűi cseresznyepálinka» es claro e incoloro. El aroma del aguardiente transmite las notas algo ácidas, pero dulces, de la piel y la pulpa jugosa de la fruta utilizada, así como el agradable aroma de la flor de cerezo y de las bayas rojas. La piel de la cereza confiere un sabor en boca dulce a la vez que ácido, intercalado con notas de fruta deshidratada, cítricos y chocolate negro. Una vez consumido, el sabor del hueso persiste en boca.

<sup>(1)</sup> DO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

*Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría)*

El grado alcohólico volumétrico mínimo del «Nagykörű cseresznyepálinka» es de 40 %, superior al grado alcohólico volumétrico mínimo de 37,5 % establecido para los aguardientes de fruta en la normativa de la UE. El «Nagykörű cseresznyepálinka» tiene un sabor y aroma intensos a cereza: en boca, se puede detectar el sabor dulce-amargo de la cereza, el carácter del chocolate negro y las notas de mazapán del hueso, mientras que en nariz se aprecia un agradable aroma a flor de cerezo.

Materia prima utilizada para elaborar el producto:

Solo la variedad local «petrovay ropogós» y las siguientes variedades de cereza reconocidas oficialmente registradas en la lista nacional de variedades pueden utilizarse para la producción de «Nagykörű cseresznyepálinka»: «badacsonyi óriás», «bigarreau burlat», «carmen», «hedelfingeni óriás», «jaboulay», «germersdorfi» y sus variantes registradas.

#### 4. Zona geográfica

El «Nagykörű cseresznyepálinka» solo puede producirse a partir de cerezas cultivadas y en destilerías situadas en los siguientes términos municipales de la subregión de Szolnok del condado de Jász-Nagykun-Szolnok: Csataszög, Dobapuszta, Fegyvernek, Hunyadfalva, Kőtelek y Nagykörű.

#### 5. Método de obtención

Las etapas de la producción del aguardiente son las siguientes:

##### a.) Selección y admisión de la fruta

La base de un aguardiente de buena calidad es la utilización de fruta totalmente madura y sana. Cuando se recibe la fruta se comprueban tanto la cantidad como la calidad.

La admisión cuantitativa de la fruta se basa en el peso.

El control de calidad se realiza por muestreo. La fruta se considera apta si:

- tiene identidad varietal y es originaria de la zona geográfica definida;
- madurez: está madura/sobremadurada;
- condiciones fitosanitarias: aspecto sano, limpieza, ausencia de materias extrañas (tierra, hojas, ramitas, piedras, metales u otros materiales), moho o podredumbre;
- tiene un contenido mínimo de azúcar de 14 grados Brix.

##### b.) Maceración

El pedúnculo de la fruta lavada se retira con una máquina de separación de pedúnculos y el hueso, con un deshuesador. Alrededor del 20 % de los huesos pueden dejarse en la masa y los que se hayan quitado de la fruta deben devolverse a la masa una vez secados al cabo de uno o dos días para que adquiera el sabor a hueso. La masa se bombea manualmente en tanques de fermentación o mediante una bomba apta para masa. La masa en fermentación debe comprobarse visualmente cada día y el contenido de azúcar y el grado alcohólico se comprueba semanalmente tomando muestras.

##### c.) Fermentación

Durante la fermentación controlada, es importante fijar la temperatura con precisión (entre 16 y 23°C) y alcanzar el valor óptimo de pH (entre 2,8 y 3,2). La duración idónea de la fermentación, en función de las características cualitativas y el grado de madurez de las cerezas es entre diez y catorce días.

La masa fermentada tiene que destilarse lo antes posible, o deben garantizarse unas condiciones básicas para su adecuado almacenamiento hasta que pueda iniciarse la destilación [la temperatura debe ser lo más baja posible (entre 0 y 5 °C), han de utilizarse juntas hidráulicas y los tanques tienen que llenarse hasta el borde].

Los huesos deben retirarse de la masa antes de la destilación.

d.) *Destilación*

El «Nagykörű cseresznyepálinka» se produce mediante un proceso de destilación doble fraccionado basado en un método tradicional que utiliza un alambique que incorpora una superficie de cobre. El tamaño de los alambiques no puede superar los 500 litros. La destilación se produce en dos fases. En la primera se produce el alcohol de baja graduación, el cual ya contiene los aromas de la fruta y algunos elementos no deseados, y cuyo grado alcohólico se sitúa solo entre 15 y 23 % V/V.

Un requisito esencial es separar correctamente la cabeza, el corazón y la cola del destilado, para evitar que entren sabores y fragancias perjudiciales en el destilado intermedio, a partir del cual se formará el producto acabado. Separar las fracciones de destilado a través de la valoración organoléptica, oliendo y degustando, requiere una gran experiencia.

e.) *Reposo, almacenamiento*

Tras el refinado, el aguardiente debe reposar y almacenarse sin diluir (entre el 60 y el 80 % V/V) en un recipiente de vidrio o de acero inoxidable.

f.) *Producción, tratamiento y embotellado del aguardiente*

Tras el reposo, el grado alcohólico del destilado debe ajustarse a un nivel adecuado para el consumo (como mínimo, 40 % V/V) añadiendo agua potable. El agua puede ser destilada, desmineralizada, permutada o suavizada. El grado de alcohol apto para el consumo debe fijarse muy cuidadosamente, preferiblemente en varias fases. Tras la dilución, el aguardiente puede enfriarse y filtrarse. En caso necesario, también se puede efectuar un tratamiento posterior, antes de embotellar el producto, utilizando coadyuvantes tecnológicos adecuados para refinarlo y eliminar cualquier metal pesado. El aguardiente solo puede comercializarse al consumidor final embotellado. La unidad de envasado no puede tener una capacidad superior a 1 litro. Solo pueden envasarse volúmenes superiores al litro a modo de muestra única, como regalo. Las botellas pueden ser de vidrio o cerámica.

## 6. **Vínculo con el medio geográfico o con el origen**

a. *Información detallada de la zona geográfica o del origen que sea importante para el vínculo*

La zona geográfica está situada en el centro del condado de Jász-Nagykun-Szolnok, en la orilla derecha del río Tisza, en la cuenca del Körű. Se conoce a Nagykörű como «el cerezal de Hungría».

Desde la Edad Media se conocen las condiciones edafoclimáticas favorables para las cerezas que se cultivan en la cuenca del Körű. El cultivo de frutas se desarrolló en terrenos procedentes de los depósitos de loess que se encuentran en esta zona. Desde mediados del siglo XVIII, existen frutales en las mayores crestas de arena.

Después de la desaparición del mar Panónico, la zona que se hundió más rápidamente que su entorno se llenó de conos aluviales procedentes de los ríos que nacen en las montañas de Mátra. La superficie, hasta una profundidad de varias decenas de metros, está formada por arena aluvial del Holoceno, limo y arcilla de granulometrías diferentes. También, como consecuencia de la antigua llanura aluvial, las márgenes altas se cubrieron de loess de infusión (acumulado) y, posteriormente, se depositó en ellas suelo aluvial debido a la proximidad del río Tisza. El suelo aluvial de alta calidad y ligeramente estructurado que se formó permite que los árboles frutales tengan raíces del mismo tamaño que sus copas y capten humedad extra de las capas más profundas del suelo.

Gracias a la proximidad del Tisza y a la estructura de suelos aluviales, existe un suministro constante de agua en la zona de producción, lo que hace que los frutos cultivados en esta zona sean más grandes que la media (entre 26 y 38 mm de diámetro) y que la carne sea firme y crujiente. El elevado número de horas de sol (2 100 al año) y el suelo arenoso, que refleja el calor del sol, aumentan el contenido de azúcar de los frutos que es de, al menos, 14 grados Brix. Debido al efecto combinado de estos factores, el fruto presenta una acidez equilibrada (entre 0,6 y 0,8 g/100 g), lo que da lugar a un sabor dulce-amargo agradable.

b. *Características específicas de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica*

El vínculo entre el «Nagykörű cseresznyepálinka» y la zona geográfica se basa en la calidad del producto.

Gracias al suelo aluvial de la zona geográfica delimitada y al elevado número de horas de sol, el contenido de azúcar de las cerezas utilizadas para la producción del «Nagykörűi cseresznyepálinka» será superior a la media, lo que equilibra la acidez del fruto. Por lo tanto, el destilado resultante es dulce, con sabor a fruta deshidratada, pero con un carácter ácido, de mazapán o chocolate negro.

Desde la década de los cincuenta del siglo pasado hasta la caída del régimen comunista, los aguardientes regionales como el «Nagykörűi cseresznyepálinka» decayeron en esta región como consecuencia del monopolio estatal. El aguardiente de cereza era elaborado por destilerías locales bajo contrato en nombre de los agricultores, y aunque lo llamaron «Nagykörűi cseresznyepálinka», al no venderse comercialmente, su reputación se dio a conocer únicamente por el boca a boca.

El Festival de la cereza de Nagykörgola, que tiene lugar en Nagykörű en junio desde 1996, celebra la maduración de la cereza. A lo largo de los años, se ha convertido en un acontecimiento tradicional a gran escala que atrae entre 4 000 y 5 000 visitantes. En el festival también se promociona el «Nagykörűi cseresznyepálinka». Además, desde 2017 se celebra el Día del aguardiente de cereza de Nagykörű en honor al «Nagykörűi cseresznyepálinka», con el fin de darlo a conocer.

*Premios obtenidos por el «Nagykörűi cseresznyepálinka» en certámenes:*

- 2009: medalla de oro en la decimoséptima edición del concurso de aguardientes nacionales húngaros y aguardientes de fruta internacionales.
- 2012: medalla de plata en la primera edición del concurso de aguardientes y bebidas espirituosas de la región de Palóc.
- 2018: medalla de bronce en la novena edición del concurso de aguardientes quintaesencia.

#### 7. Disposiciones de la unión europea o disposiciones nacionales/regionales

- Ley XI de 1997 sobre la protección de marcas comerciales e indicaciones geográficas.
- Ley LXXIII de 2008 sobre el «pálinka», el «pálinka» de orujo de uva y el Consejo Nacional del Pálinka.
- Decreto Gubernamental n.º 158/2009, de 30 de julio de 2009, por el que se establecen disposiciones de aplicación para la protección de las indicaciones geográficas de los productos agrícolas y alimenticios y sobre la verificación de los productos.
- Decreto Gubernamental n.º 22/2012, de 29 de febrero de 2012, sobre la Oficina Nacional de Seguridad de la Cadena Alimentaria.

#### 8. Datos del solicitante

*Estado miembro, tercer país o persona física/jurídica:*

Bulyáki Pálinkafőzde (destilería Bulyáki Pálinka), empresario individual József Bulyáki.

*Dirección completa (nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país):*

Dr. Antal Károly u. 2a, 5056 Nagykörű, Hungría

#### 9. Complemento de la indicación geográfica

—

#### 10. Normas específicas de etiquetado

Además de los elementos especificados en la legislación, también debe incluirse la siguiente indicación:

- «**földrajzi jelzés**» [indicación geográfica] (separado del nombre).

---

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

(2023/C 254/09)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà»

UE N.º: PDO-ES-1161-AM01 — 27.4.2023

DOP (X) IGP ( )

**1. Nombre del producto**

«Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà»

**2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

España

**3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Generalitat de Catalunya — Departamento de acción climática, alimentación y agenda rural

**4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

1. Modificación de límites de ácido linoléico

Se modifican los límites del ácido linoleico en el B.3 «Características del producto» del pliego de condiciones. En concreto se disminuye el valor del ácido linoleico reduciendo el valor de «13 (con valores extremos entre 8-18)» a «11 (con valores extremos entre 6-16)».

La modificación afecta al documento único

2. Modificación de la redacción en la «Descripción del producto»

En el punto 3.2 del documento único, se substituye «13 (con valores extremos entre 8-18)» por «11 (con valores extremos entre 6-16)»

La modificación afecta al documento único

3. Modificación de la redacción en el «Caracter específico del producto»

En el punto 5.2, se substituye:

«Además la estabilidad de estos aceites también viene dada porque tienen un valor elevado de ácido oleico de un 67 % (con valores extremos entre 60 % y 75 %), con un 13 % de linoleico (con valores extremos entre 8 % y 18 %) y un 14 % de palmítico (con valores extremos entre 11 % y 18 %).»

Por:

«Además la estabilidad de estos aceites también viene dada porque tienen un valor elevado de ácido oleico de un 67 % (con valores extremos entre 60 % y 75 %), con un 11 % de linoleico (con valores extremos entre 6 % y 16 %) y un 14 % de palmítico (con valores extremos entre 11 % y 18 %).»

La modificación afecta al documento único

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà»

UE N°: PDO-ES-1161-AM01 — 27.4.2023

## DOP (X) IGP ( )

## 1. Nombre [de DOP o IGP]

«Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà»

## 2. Estado miembro o tercer país

España

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

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

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

Aceite de oliva virgen extra de las variedades «Argudell», «Curivell», «Llei de Cadaqués» y «Arbequina», obtenido mediante procedimientos mecánicos o por otros tratamientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite de esta DOP se elabora con aceitunas de olivares inscritos, de las variedades autóctonas «Argudell», «Curivell» y «Llei de Cadaqués» y la variedad tradicional «Arbequina». Se consideran como variedades principales la variedad «Argudell», que estará presente en un porcentaje mínimo de aceite del 51 % de la composición varietal, y la variedad «Arbequina», representando la suma del aceite proveniente de estas ambas variedades más del 95 % de la composición.

En el caso de mezcla de aceitunas de distintas variedades en la elaboración del aceite, la composición varietal de estos se calculará en base al rendimiento en aceite de las de las diferentes partidas de aceitunas que lo componen.

Los aceites presentan las siguientes características físico-químicas:

Ácidos grasos:

Ácido oleico %	67,0 (con valores extremos entre 60-75)
Ácido Linoleico %	11,0 (con valores extremos entre 6-16)
Ácido Palmítico %	14,0 (con valores extremos entre 11-18)
Estabilidad (valor Rancimat a 120°C)	Valor medio 9 h , nunca inferior a 6h

Los aceites presentan las siguientes características organolépticas:

Color: de amarillo paja al verde más o menos intenso.

Atributos	Valor adjetivado	Mediana y límites
Defectos	ninguno	0
Aroma frutado verde	Intensidad media o media-intensa y tipo «verde»	5,0 (con valores extremos entre 4-7), donde más de la mitad de los catadores identifican el matiz «verde» en el «tipo de frutado»
Amargo	Intensidad media	4,0 (con valores extremos entre 3-6)
Picante	Intensidad media	4,0 (con valores extremos entre 3-6)

Equilibrio	equilibrado	Diferencia entre frutado y [amargo o picante] < 2,0
------------	-------------	---

El perfil sensorial de los aceites de la DOP «Oli de l'Empordà» o «Aceite de L'Empordà», aplicando las disposiciones del reglamento (CE) n° 640/2008 es el siguiente: Aceites equilibrados de frutado verde de intensidad media En boca, presentan un amargo y picante de tipo medio debido a su elevado contenido en polifenoles, donde los adjetivos «medio», «equilibrado» y «verde» tienen una equivalencia numérica, fijada por la norma citada.

El perfil sensorial de estos aceites considerando otros descriptores secundarios de tipo aromático (COI/T.20) es el siguiente: «Aceites con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y/o la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca».

Se trata de aceites vírgenes extra con una elevada estabilidad (valor medio de Rancimat a 120 °C de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6) debido al alto nivel de antioxidantes (principalmente polifenoles).

Las citadas características de los aceites de la DOP «Oli d'Empordà», están directamente relacionadas con el predominio de la variedad principal «Argudell». En efecto, esta variedad produce unos aceites de frutado verde, con matices de hierba y alcachofa, siendo amargos y picantes en boca; dichos atributos se mantienen en las mezclas con «Arbequina», que es más neutra en aromas y mucho menos amarga y picante, de manera que la personalidad sensorial es siempre la que aporta la variedad «Argudell», siendo más concentrada como mayor sea su proporción dentro de la mezcla natural resultante.

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

La materia prima utilizada para la producción del aceite de oliva del aceite de l'Empordà son aceitunas de la variedad Argudell, Arbequina, Curivell y Llei de Cadaqués cultivadas en la zona geográfica descrita en el punto pertinente.

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

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto pertinente.

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

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica definida siempre que haya un sistema de trazabilidad fiable y que el aceite de oliva sea etiquetado correctamente.

Para la venta al menor el envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros en recipientes de vidrio, metálicos con revestimiento para uso alimentario, pet, cerámica vitrificada y otros permitidos por la legislación vigente.

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

En los envases figurará obligatoriamente el nombre de la denominación «Oli de l'Empordà» (en lengua catalana) o «Aceite de L'Empordà» (en lengua castellana) acompañada de la mención «Denominación de Origen Protegida» además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona protegida comprende los terrenos ubicados en los sesenta y ocho municipios de la comarca del Alt Empordà y en los treinta y seis de la comarca del Baix Empordà, cinco municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y tres del Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà y Vilademuls). Todas ellas pertenecen a la provincia de Girona, y están situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Catalunya.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona delimitada edafológica y climatológicamente está condicionada por tres factores determinantes:

- Suelos: mayoritariamente pobres, ligeros y de reacción ácida o neutros
- Temperatura: Temperatura moderada por efecto regulador del mar
- Viento: viento de componente norte característico de la zona: La tramontana

La zona de cultivo del olivo en L'Empordà se concentra en las zonas de suelos pobres, es decir, en las elevaciones marginales y de penillanura al pie de las estribaciones de los Pirineos (Serra de l'Albera y Serra de Rodes) al norte y de las del Montgrí y la Sierra de Les Gabarres al sur. Los suelos suelen ser suelos ligeros y de reacción ácida o neutros procedentes de esquistos o rocas graníticas o gneis, característicos de las estribaciones pirenaicas.

El clima de la comarca de L'Empordà, en la zona de producción de olivo, se clasifica según Papadakis como Mediterráneo Marítimo y según Thornthwaite como seco subhúmedo en el litoral y subhúmedo en el interior.

Las temperaturas, al igual que la amplitud térmica diaria se ven moderadas por el efecto regulador del mar. El periodo de heladas comprende desde mediados de noviembre a finales de marzo.

La precipitación media varía desde los 550 mm de la zona litoral septentrional a los 850 mm en las zonas más interiores próximas a las estribaciones pirenaicas. Esta precipitación se reparte de forma irregular concentrándose en los meses de septiembre y octubre.

En balance hídrico nos indica que entre los meses de junio y agosto se produce un periodo de sequía, típico de las zonas mediterráneas.

El régimen de vientos está dominado por los vientos de componente norte: «La Tramontana».

Este es un viento siempre seco que puede llegar a ser, en ocasiones, muy violento, siendo uno de los factores principales que caracterizan el clima de L'Empordà.

Por otra parte, la presencia de estos vientos los meses fríos de invierno, disminuyen el riesgo de heladas fuertes que afectan al olivar y hacen posible su subsistencia en estas comarcas

Durante el verano se produce un régimen de brisas de componente SE que moderan las temperaturas diurnas y mantienen una humedad relativa alta durante este periodo.

Factores históricos y humanos:

El aceite de oliva extra de L'Empordà está directamente vinculado con la historia, la tradición y la cultura de la zona protegida. El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva se conocían hace más de 2 500 años, según las fuentes históricas y las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo. El aceite de oliva siempre ha coexistido con otros productos típicamente mediterráneos como el vino, siendo ambos productos muy importantes para el desarrollo económico de los habitantes de la zona. Los cultivos son de carácter minifundista, la propiedad está muy repartida y un porcentaje elevado de aceite se elabora a través de cooperativas. Es un cultivo eminentemente social apoyado en la mano de obra familiar para las distintas labores culturales y especialmente en la recolección.

Las especiales condiciones climáticas de la zona y la mano de obra después de muchas generaciones han dado lugar a la selección de 3 variedades autóctonas que sólo se cultivan en la zona geográfica de esta DOP, la mayoritaria «Argudell» y las minoritarias «Curivell» y «Llei de Cadaqués». Además, la variedad Arbequina se ha cultivado como variedad tradicional desde hace más de 100 años.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

El carácter específico de este aceite se debe a la presencia de la variedad autóctona «Argudell» con un porcentaje superior al 51 %. Esta variedad está especialmente adaptada a las particulares condiciones climáticas y edáficas de la zona del Empordà, lo cual explica que sea la más extendida en dicha zona, frente a la presión de otras variedades, tanto catalanas como francesas. En efecto, se trata de una variedad muy rústica, adaptada a la pobreza de los suelos, y que soporta los fuertes vientos dominantes (Tramontana), ya que presenta un elevado vigor, baja densidad foliar de copa y los frutos presentan una elevada FRF (fuerza de retención de fruto a las ramas).

Por otra parte, a nivel genético (marcadores moleculares de ADN), se trata de una variedad muy distinta al resto de variedades catalanas, con un coeficiente de similitud con ellas inferior a 0.30 (sobre un valor 1 para genotipos idénticos).

Estabilidad elevada. Se trata de aceites con una elevada estabilidad debido al alto nivel de antioxidantes (principalmente polifenoles). El valor medio de Rancimat a 120°C es de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6 horas. Además la estabilidad de estos aceites también viene dada porque tienen un valor elevado de ácido oleico de un 67 % (con valores extremos entre 60 % y 75 %), con un 11 % de linoleico (con valores extremos entre 6 % y 16 %) y un 14 % de palmítico (con valores extremos entre 11 % y 18 %). Como se trata de la zona olivícola más septentrional de la península ibérica, la producción de las mismas variedades en otras zonas españolas daría lugar a aceites con menores contenidos en ácido oleico, mayores en linoleico y menor estabilidad, que dependen, en gran medida, de la latitud de la zona de producción.

Flavor característico (de acuerdo a la nomenclatura COI-T20 específica de aceites con DOP) con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y/o la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca. El particular efecto de la zona, favorece una concentración aromática elevada, que se traduce en una intensidad del frutado de aceituna de tipo medio pudiendo llegar a intensa (intensidad entre 4-7) en algunos casos. En boca, la elevada concentración de polifenoles, en relación a otras zonas catalanas, se traduce en una intensidad de amargo y picante de tipo medio (intensidad entre 3-6), manteniendo un claro equilibrio con la intensidad del frutado que presentan (diferencia entre frutado y amargo o picante inferior a 2). Según viene definido por las disposiciones del reglamento (CE) n° 640/2008.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Como se ha descrito anteriormente, es la combinación de la historia, tradición de cultivo y las características del medio natural, las que han hecho posible el cultivo del olivo en estas comarcas y han dado lugar a una estructura varietal muy particular. En efecto, la selección varietal realizada por el hombre siempre ha buscado cultivares adaptados a los fuertes vientos de la zona, así como a los suelos especialmente pobres de la misma. En este sentido «Argudell» ha sido la variedad que se ha impuesto, por su mejor comportamiento en dichas condiciones. Posteriormente, «Arbequina» también ha demostrado su buena adaptación al medio y ha permitido regularizar las cosechas, sin alterar el perfil de los aceites, dado su carácter poco dominante y a que se utiliza en proporciones reducidas.

Por otra parte, el efecto regulador del Mediterráneo hizo viable el cultivo del olivo en esta latitud donde los fríos intensos de invierno dañarían al olivo, y donde las brisas marinas aportan la humedad suficiente para la brotación y fructificación. Por otra parte, la integral térmica en verano favorece la lipogénesis y la síntesis de ácidos grasos monoinsaturados. Los fuertes vientos de otoño (Tramontana), de carácter seco, evitan problemas sanitarios y favorecen una correcta maduración, lo que contribuye a una buena calidad de los frutos recolectados. Finalmente, los suelos ligeros y ácidos o neutros, procedentes de esquistos o granitos, mayoritarios de la zona y en contraste con otras zonas olivareras de suelos arcillosos y calcáreos, favorecen la acumulación de polifenoles en los frutos.

Todo ello contribuye a un aceite de composición y perfil sensorial particular.

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

[http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al\\_alimentacio/al02\\_qualitat\\_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego\\_condiciones\\_oli\\_emporda\\_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego_condiciones_oli_emporda_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf)

**Publicación de una comunicación de la 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 254/10)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Margaux»

PDO-FR-A0329-AM02

Fecha de la comunicación: 20.4.2023

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Nomenclátor geográfico oficial**

La lista de municipios de la zona geográfica se ha actualizado teniendo en cuenta el nomenclátor geográfico oficial de 2022.

Se trata de un mero cambio de redacción sin que se modifique la zona geográfica.

Se modifica el punto 6 del documento único.

**2. Variedad con fines de adaptación**

La variedad castets N se ha añadido al pliego de condiciones. Esta variedad es de maduración tardía, lo que puede ser una gran ventaja en el contexto del calentamiento global. Además, esta variedad es poco sensible al mildiu. Esta variedad es apta para producir vinos acordes con la tipicidad del vino tinto de la denominación Margaux.

Esta variedad se limita al 5 % del encepamiento y al 10 % en el ensamblaje.

No se modifica el documento único.

**3. Densidad de plantación**

La norma que establece una separación mínima entre las cepas de una misma hilera se sustituye por la definición de una superficie máxima por cepa, que no debe exceder de 1,43 m<sup>2</sup>.

La densidad mínima de plantación se mantiene en 7 000 cepas por hectárea.

Se modifica el punto 5 del documento único.

**4. Disposiciones agroambientales**

Se añaden las siguientes disposiciones medioambientales:

- Las cepas muertas deberán ser retiradas de las parcelas; se prohíbe almacenar dichas cepas muertas en las parcelas.
- Se prohíbe el desherbado químico de las cabeceras.
- Se prohíbe el desherbado químico total de las parcelas.

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

— Se controlará la vegetación, sembrada o espontánea, entre todas las hileras con medios mecánicos o físicos.

— Todos los agentes económicos calculan y registran su índice de frecuencia de tratamientos.

Estos cambios están orientados a dar respuesta a las exigencias sociales de reducción del uso de productos fitosanitarios y a las preocupaciones medioambientales.

No se modifica el documento único.

#### 5. **Circulación entre almacenistas autorizados**

En el capítulo 1, punto IX, apartado 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

#### 6. **Vínculo**

El vínculo se ajusta tras la fusión de municipios.

No se modifica el documento único.

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

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

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. **Nombre(s)**

Margaux

#### 2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

#### 3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino.

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

##### BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos tintos.

Se caracterizan por lo siguiente:

- un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11 %;
- un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 2 g/l;
- un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,30 g/l.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13,5 %.

Todo lote de vino comercializado a granel deberá presentar una acidez volátil inferior o igual a 13,26 miliequivalentes por litro hasta el 31 de julio del año siguiente al de la cosecha, e inferior o igual a 16,33 miliequivalentes por litro después de esa fecha.

Las características analíticas no mencionadas son las establecidas por la normativa comunitaria.

Los vinos presentan un color rojo intenso y una excelente aptitud para la guarda. Estos vinos tienen una gran guarda y se caracterizan por una cierta finura subrayada por aromas frutados.

El cabernet-sauvignon N es la variedad rey del Médoc, ocupa casi el 60 % de las superficies vitícolas de la denominación «Margaux». Confiere al vino su estructura, su aroma y su potencial de envejecimiento. La merlot N, variedad complementaria ineludible, rara vez representa más del 30 % de los ensamblajes. Aporta redondez, generosidad y complejidad de los aromas. La cabernet franc N, menos frecuente, aporta elegancia y sutiles aromas especiados. La petit-verdot N produce un vino bastante completo en color, frutas y taninos.

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

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 7 000 cepas por hectárea.

La separación entre las hileras es igual o inferior a 1,50 metros.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 1,43 m<sup>2</sup>; esta superficie se obtiene multiplicando la distancia entre las hileras y la distancia entre las cepas en la misma hilera.

La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz).

Las viñas se podan según las técnicas siguientes, con un máximo de doce yemas francas por cepa:

- la poda larga del Médoc, la poda corta y la poda larga, la cepa que sostiene dos brazos dejando un máximo de cuatro yemas por brazo para las variedades cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N y petit verdot N, o dejando un máximo de cinco yemas por brazo para las variedades cabernet franc N y carmenère N. Los sarmientos se podan dejando dos yemas francas;
- la poda corta de cordón doble o en abanico de cuatro brazos.

Se podrá autorizar el riego durante el período de crecimiento de la vid de conformidad con lo dispuesto en el Código Rural y de Pesca Marítima.

#### 2. Práctica enológica específica

- Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento hasta un grado de concentración máximo del 15 %.
- Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13,5 %.

### 5.2. Rendimientos máximos

63 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironde, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2022: Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac y Soussans.

## 7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

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

La zona geográfica de la denominación «Margaux» se extiende en la margen izquierda del estuario del Gironde en un conjunto de terrazas de grava.

Esta denominación, situada en el contexto de un clima oceánico templado, se beneficia de factores climáticos favorables para la implantación de un viñedo grande debido al efecto térmico regulador creado por la presencia de las aguas del océano Atlántico y de Gironde. A este clima se asocian a veces algunas depresiones otoñales lluviosas que explican en gran parte el efecto añada. Las características principales se asocian sobre todo a la geología típica de esta cuenca sedimentaria, a la historia geológica original de sus suelos, al modelado y a la topografía, así como a los compuestos pedológicos actuales de sus tierras de viñedos.

Los suelos se caracterizan principalmente por los depósitos fluviales pliocuaternarios y cuaternarios del Garona. Organizados en terrazas, estos depósitos se presentan en forma de colinas dispuestas actualmente entre los 6 y los 33 m de altitud. La densa red hidrográfica contribuye a la fragmentación de estas cimas redondeadas y permite la evacuación de las aguas de drenaje.

La calidad y la tipicidad de los vinos de Margaux tienen sus raíces en la excepcional complementariedad de los suelos y de sus situaciones topográficas por su proximidad al estuario, que protege el viñedo de los excesos del clima.

El análisis del valor fiscal de los terrenos agrícolas, según los primeros catastros elaborados entre 1826 y 1830, pone de manifiesto que la mayoría del viñedo estaba situado en las cimas redondeadas de grava de las terrazas bajas y medias, y que se correspondía con los tipos impositivos más elevados. Estos sectores corresponden también a los núcleos de élite de la denominación «Margaux». Estos núcleos de élite se extienden por los terrenos situados en dichas terrazas, sus coluviones y su soporte geológico arcilloso o calizo. Los usos han consagrado desde hace tres siglos una zona parcelaria de producción delimitada que resulta de la síntesis de los criterios edafológicos, topográficos, climáticos e históricos propicios para la implantación de un viñedo de gran renombre.

La célebre clasificación de 1855, que en gran medida prefiguraba la de Lawton, consagra la futura denominación «Margaux», dotándola de un abanico único de 21 *grands crus classés* que abarcan toda la gama de la clasificación, con una base territorial que se extiende sobre las terrazas medias. Este reconocimiento se completará en 1932 con la clasificación de los *crus bourgeois*, que distinguirá a 16 propiedades, con 2 *crus bourgeois exceptionnels*, 8 *crus bourgeois supérieurs* y 6 *crus bourgeois*.

La preocupación permanente de los viticultores de Margaux por afirmar el carácter único de esta región vitícola se ejemplifica en la conservación y la mejora de las prácticas ancestrales y en la selección de las parcelas y de las variedades de vid más adecuadas. Margaux es uno de los viñedos más prestigiosos del mundo, debido a que se ha sabido expresar este potencial.

Los vinos de la denominación de origen controlada «Margaux» son únicamente vinos tranquilos tintos. Presentan un color rojo intenso y una excelente aptitud para la guarda. Estos vinos tienen una gran guarda y se caracterizan por una cierta finura subrayada por aromas frutados.

El cabernet-sauvignon N es la variedad rey del Médoc, ocupa casi el 60 % de las superficies vitícolas de la denominación «Margaux». Confiere al vino su estructura, su aroma y su potencial de envejecimiento. La merlot N, variedad complementaria ineludible, rara vez representa más del 30 % de los ensamblajes. Aporta redondez, generosidad y complejidad de los aromas. La cabernet franc N, menos frecuente, aporta elegancia y sutiles aromas especiados. La petit-verdot N produce un vino bastante completo en color, frutas y taninos.

9. Otras condiciones esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

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 por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza, está constituida por el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironda: Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau y Le Pian-Médoc.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado puede precisar la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux-Médoc» o «Grand Vin de Bordeaux-Médoc».

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

**Enlace al pliego de condiciones del producto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f)

---



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



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

ES