

Diario Oficial de la Unión Europea

C 255



Edición
en lengua española

66.º año

Comunicaciones e informaciones

20 de julio de 2023

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2023/C 255/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10738 — LEAR / IG BAUERHIN) (¹)	1
2023/C 255/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11151 — BDT / LGP / PROMACH) (¹)	2

IV Información

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

Comisión Europea

2023/C 255/03	Tipo de cambio del euro — 19 de julio de 2023	3
---------------	---	---

Supervisor Europeo de Protección de Datos

2023/C 255/04	Resumen del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la protección de los depósitos, la cooperación transfronteriza y la transparencia (El texto completo del presente Dictamen está disponible en inglés, francés y alemán en el sitio web del SEPD: https://edps.europa.eu)	4
---------------	--	---

ES

(¹) Texto pertinente a efectos del EEE.

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Oficina Europea de Selección de Personal

2023/C 255/05	Convocatoria de oposición general	7
---------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 255/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11185 — PERMIRA / GRUPPO FLORENCE) — Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado (l)	8
---------------	--	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 255/07	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	10
---------------	--	----

2023/C 255/08	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	13
---------------	--	----

(l) Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

**COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y
ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA****COMISIÓN EUROPEA****No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.10738 — LEAR / IG BAUERHIN)****(Texto pertinente a efectos del EEE)****(2023/C 255/01)**

El 24 de abril 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) nº 139/2004 del Consejo⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<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 32023M10738. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.11151 — BDT / LGP / PROMACH)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 255/02)

El 10 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) nº 139/2004 del Consejo⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<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 32023M11151. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro⁽¹⁾

19 de julio de 2023

(2023/C 255/03)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1222	CAD	dólar canadiense	1,4795
JPY	yen japonés	156,76	HKD	dólar de Hong Kong	8,7612
DKK	corona danesa	7,4507	NZD	dólar neozelandés	1,7949
GBP	libra esterlina	0,86918	SGD	dólar de Singapur	1,4875
SEK	corona sueca	11,4760	KRW	won de Corea del Sur	1 420,32
CHF	franco suizo	0,9628	ZAR	rand sudafricano	20,1074
ISK	corona islandesa	146,50	CNY	yuan renminbi	8,1014
NOK	corona noruega	11,2660	IDR	rupia indonesia	16 830,56
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	5,0976
CZK	corona checa	23,927	PHP	peso filipino	61,272
HUF	forinto húngaro	375,00	RUB	rublo ruso	
PLN	eslotí polaco	4,4508	THB	bat tailandés	38,329
RON	leu rumano	4,9440	BRL	real brasileño	5,3996
TRY	lira turca	30,2231	MXN	peso mexicano	18,8119
AUD	dólar australiano	1,6582	INR	rupia india	92,1095

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

SUPERVISOR EUROPEO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Resumen del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la protección de los depósitos, la cooperación transfronteriza y la transparencia

(2023/C 255/04)

(El texto completo del presente Dictamen está disponible en inglés, francés y alemán en el sitio web del SEPD:
<https://edps.europa.eu>)

El 18 de abril de 2023, la Comisión Europea publicó una Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2014/49/UE en lo relativo al alcance de la protección de los depósitos, la utilización de los fondos de los sistemas de garantía de depósitos, la cooperación transfronteriza y la transparencia.

La propuesta tiene por objeto mejorar la protección de los depositantes en caso de quiebras bancarias en la Unión, protegiendo al mismo tiempo importantes intereses financieros de la Unión y de sus Estados miembros.

La Propuesta pretende alcanzar dichos objetivos ofreciendo a los depositantes un nivel sólido de protección, aumentando la convergencia en las prácticas de los Sistemas de Garantía de Depósitos (SGD) y mejorando la cooperación nacional transfronteriza entre los SGD, y entre éstos y las entidades de crédito miembros y las Unidades de Información Financiera (UIF). Esto implica armonizar la Directiva 2014/49/EU con las normas vigentes y futuras de la UE en materia de lucha contra el blanqueo de capitales y la financiación del terrorismo (LBC/LFT).

El presente dictamen del SEPD se emite en respuesta a una consulta de la Comisión Europea, de 19 de abril de 2023, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42, apartado 1, del RPDUE. El SEPD recomienda añadir una referencia a esta consulta en los considerandos de la propuesta.

La propuesta implicaría el intercambio de datos personales de depositantes u otras personas relacionados con presuntos delitos de blanqueo de capitales o financiación del terrorismo entre las UIF, las autoridades designadas y los SGD. El presente Dictamen tiene en cuenta los riesgos para los derechos y libertades fundamentales de los interesados que podrían derivarse de estos intercambios de datos y formula recomendaciones en relación con los diferentes escenarios de intercambio de datos con arreglo a la propuesta. A este respecto, el SEPD formula una serie de recomendaciones.

En particular, el SEPD recomienda definir las categorías de datos objeto de tratamiento, los interesados afectados, así como establecer claramente la finalidad o finalidades del tratamiento.

El SEPD también desea llamar la atención de la Comisión sobre la necesidad de consultar al SEPD antes de la adopción de cualquier acto delegado de validación de proyectos de normas técnicas de regulación desarrollados por la Autoridad Bancaria Europea (ABE) que impliquen el tratamiento de datos personales.

1. INTRODUCCIÓN

1. El 18 de abril de 2023, la Comisión Europea publicó una Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2014/49/UE en lo relativo al alcance de la protección de los depósitos, la utilización de los fondos de los sistemas de garantía de depósitos, la cooperación transfronteriza y la transparencia (⁽¹⁾ («la Propuesta»).

⁽¹⁾ COM(2023) 228 final.

2. Según la evaluación de impacto de la Comisión Europea (en lo sucesivo, «la EI»), la Directiva relativa a los sistemas de garantía de depósitos (en lo sucesivo, «la DSGD») ⁽²⁾ ha resultado muy eficaz para mejorar el nivel de protección de los depositantes en toda la UE, lo que constituye un objetivo importante de la unión bancaria. Sin embargo, la evaluación de impacto revela que la aplicación de las salvaguardias de la DSGD sigue siendo desigual entre los SGD nacionales, lo que pone de relieve tanto la necesidad de armonizar las normas para abordar las divergencias que tienen repercusiones negativas sobre los depositantes, como la de aclarar la cobertura para determinados tipos de depositantes ⁽³⁾. Por lo tanto, el objetivo de la propuesta es mejorar el marco de protección de los depositantes para garantizar una aplicación coherente de las normas y unas condiciones de competencia más equitativas, al tiempo que se protege la estabilidad financiera y se refuerza la confianza de los depositantes. Esto implica aclarar el alcance de la protección de los depositantes, resolver interpretaciones divergentes de las condiciones de utilización de los fondos de los sistemas de garantía de depósitos en la Unión y mejorar la eficacia operativa, la cooperación transfronteriza y la eficiencia en el funcionamiento de los sistemas de garantía de depósitos ⁽⁴⁾.
3. Para lograr estos objetivos, y especificando aún más los requisitos establecidos en la DGSD ⁽⁵⁾, la Propuesta incluye disposiciones que obligarían a las entidades de crédito, los SGD y las autoridades designadas ⁽⁶⁾ a tratar los datos personales relativos a los depositantes que sean personas físicas o, potencialmente, a los representantes de los depositantes que sean personas jurídicas. En concreto:
- a. Es posible que las entidades de crédito no conozcan a los clientes con derecho al reembolso de los depósitos mantenidos en las cuentas de clientes, ni puedan comprobar y registrar los datos individuales de dichos clientes ⁽⁷⁾. Por lo tanto, un nuevo **Artículo 8b** introducido por la Propuesta permitiría a las entidades de crédito evaluar si los depósitos de fondos de clientes están cubiertos por los SGD al autorizarles a recopilar ciertos datos personales sobre sus clientes. Las categorías de datos personales que deben tratarse con este fin se especificarían en los proyectos de normas técnicas reglamentarias elaboradas por la Autoridad Bancaria Europea (ABE) en las que se esbozan los detalles técnicos relacionados con la identificación de los clientes para el reembolso de conformidad con el artículo 8 de la DSGD.
 - b. A la hora de reembolsar a los depositantes, los SGD pueden encontrarse con situaciones que den lugar a problemas de blanqueo de capitales, por lo que la Comisión Europea propone que los SGD retengan el pago a un depositante cuando se les notifique que una unidad de inteligencia financiera (UIF) ha suspendido una transacción, o una cuenta bancaria o de pago de conformidad con las normas contra el blanqueo de capitales (AML) aplicables ⁽⁸⁾. Un nuevo **artículo 8 ter, apartado 1**, en virtud de la propuesta obligaría a las autoridades designadas a nivel de los Estados miembros como administradores de un SGD a informar al SGD de la información estrictamente necesaria recibida de los supervisores financieros sobre el resultado de las medidas de diligencia debida con respecto al cliente llevadas a cabo de conformidad con el régimen de lucha contra el blanqueo de capitales. Además, de conformidad con el **apartado 3** del mismo artículo, las UIF notificarían a los SGD su decisión de actuar contra un depositante en virtud de las normas en materia de lucha contra el blanqueo de capitales, modificadas por la propuesta de una nueva Directiva relativa a la lucha contra el blanqueo de capitales (en lo sucesivo, la «propuesta AMLD 6») ⁽⁹⁾. En caso de que los SGD reciban dicha comunicación, el artículo 8 quater, apartado 3, de la propuesta les obligaría a suspender el reembolso al depositante durante el mismo período de vigencia de la medida impuesta por la UIF.
 - c. El nuevo **artículo 16 bis** propuesto por la propuesta sustituiría al actual artículo 4, apartado 8, y al artículo 14, apartado 4, del DSGD, que actualmente facultan a los SGD para recibir de sus entidades de crédito miembros previa solicitud y compartir con los SGD de otros Estados miembros toda la información necesaria para preparar un reembolso a los depositantes, incluidas las denominadas «marcas» ⁽¹⁰⁾.

⁽²⁾ Directiva 2014/49/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, relativa a los sistemas de garantía de depósitos (DO L 173 de 12.6.2014, p. 149).

⁽³⁾ SWD(2023) 226 final.

⁽⁴⁾ Véase la exposición de motivos, páginas 1 y 3.

⁽⁵⁾ Véase el dictamen del SEPD sobre la propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a los sistemas de garantía de depósitos, publicado el 9 de septiembre de 2010, apartado 7.

⁽⁶⁾ Según el apartado 18 del artículo 2 de la DSGD, se entenderá por «autoridad designada» el organismo que administre un sistema de garantía de depósitos con arreglo a la presente Directiva o, cuando la gestión del sistema de garantía de depósitos esté a cargo de una entidad privada, la autoridad pública designada por el Estado miembro de que se trate para supervisar dicho sistema con arreglo a la presente Directiva,

⁽⁷⁾ Considerando (14) de la Propuesta, que especifica el artículo 8 ter.

⁽⁸⁾ Considerando (15) de la Propuesta, que especifica el artículo 8 ter.

⁽⁹⁾ Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a los mecanismos que deben establecer los Estados miembros para prevenir la utilización del sistema financiero para el blanqueo de capitales o la financiación del terrorismo y por la que se deroga la Directiva (UE) 2015/849, COM(2021) 423 final.

⁽¹⁰⁾ Dictamen sobre la Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a los sistemas de garantía de depósitos (refundición), de 9 de septiembre de 2010, apartado 9.

4. El presente dictamen del SEPD se emite en respuesta a una consulta de la Comisión Europea, de 19 de abril de 2023, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42, apartado 1, del RPDUE. EL SEPD recomienda que se añada una referencia a esta consulta en los considerandos de la propuesta.

6. CONCLUSIONES

27. En vista de lo anterior, el SEPD formula las recomendaciones siguientes:
- (1) incluyendo una referencia al hecho de que las entidades cubiertas por la Propuesta deben cumplir con el GDPR - y, si procede, con el EUDPR y el LED - al aplicar sus obligaciones en virtud de la Propuesta en un considerando apropiado;
 - (2) incluido un considerando en el que se mencione la consulta al SEPD con arreglo al artículo 42, apartado 1, del RPDUE y al presente dictamen;
 - (3) consultar al SEPD antes de la adopción del acto delegado que validaría los proyectos de normas técnicas de regulación de la ABE que definen las categorías de datos personales que los SGD están legalmente autorizados a tratar en el contexto de la identificación de clientes a efectos de reembolso de depósitos, de conformidad con el artículo 8 ter de la propuesta;
 - (4) evaluar si la referencia al cumplimiento de la Directiva 96/9/EC del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 1996, sobre la protección jurídica de las bases de datos⁽¹¹⁾ (la «Directiva sobre bases de datos») en el artículo 8 quater, apartado 1, es correcta;
 - (5) modificar el artículo 8 quater, apartado 1, de la propuesta para garantizar que el intercambio de datos personales entre los supervisores financieros y las autoridades designadas, y posteriormente entre estas últimas y los SGD, se limite a lo estrictamente necesario para que los SGD puedan decidir si deben suspender el reembolso de los depósitos en caso de preocupación por el blanqueo de capitales o la financiación del terrorismo;
 - (6) incluir en el artículo 8 quater, apartado 2, de la Propuesta garantías adecuadas para los derechos y libertades de los interesados, incluida la definición de las categorías de datos personales que deben compartirse con los SGD u obtenerse de ellos, las fuentes de las que deben obtenerse dichos datos personales, obligaciones adecuadas de limitación de la finalidad y un periodo adecuado de almacenamiento de los datos;
 - (7) especificar las categorías de datos personales y los interesados afectados en las notificaciones de las UIF a los SGD con arreglo al artículo 8 quater, apartado 3, de la propuesta, y que dichas notificaciones solo tendrían lugar en caso de quiebra de la entidad de crédito del cliente o del titular real, que solo deberían cubrir las medidas adoptadas contra los depositantes en la medida en que el intercambio de datos personales en cuestión sea necesario y proporcionado al objetivo previsto de impedir los reembolsos a los depositantes contra los que las UIF hayan actuado en virtud de la propuesta de la AMLD 6;
 - (8) a la Comisión que consulte al SEPD antes de la adopción del acto delegado que validaría las normas técnicas de la ABE que definen las categorías de datos personales que las entidades de crédito estarían obligadas a compartir con los SGD para los fines enumerados en el artículo 16 bis de la Propuesta.

Bruselas, 12 de junio de 2023.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽¹¹⁾ DO L 77 de 27.3.1996, p. 20.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

OFICINA EUROPEA DE SELECCIÓN DE PERSONAL

CONVOCATORIA DE OPOSICIÓN GENERAL

(2023/C 255/05)

La Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO) convoca la siguiente oposición general:

EUIPO/AD/01/23 — Administradores/Administradoras (AD 6) en el ámbito de la propiedad intelectual

La convocatoria de oposición general se publicará en 24 lenguas en el *Diario Oficial de la Unión Europea C 254 A de 20 de julio de 2023*.

Más información en el sitio web de la EPSO ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ <https://epso.europa.eu/es>

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.11185 — PERMIRA / GRUPPO FLORENCE)

Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 255/06)

1. El 11 de julio 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:

- Permira Holdings Limited («Permira», Guernesey).
- Gruppo Florence S.p.A. («Gruppo Florence», Italia), bajo el control de Florence InvestCo S.r.l.

Permira adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Gruppo Florence.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Permira: gestiona fondos de capital inversión, que abarcan sociedades de cartera con actividades en los sectores de los productos de consumo, los servicios, la asistencia sanitaria y la tecnología. Permira controla, entre otras, las empresas siguientes: i) Golden Goose S.p.A., que se dedica al comercio minorista de zapatos, prendas de vestir y accesorios de cuero de lujo; e ii) Italian Fashion Team S.r.l., que se dedica a la fabricación de prendas, calzado y artículos de cuero de lujo.
- Gruppo Florence: se dedica al desarrollo y la producción de prendas de vestir de gama alta, calzado y artículos de cuero para marcas de lujo.

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

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

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

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

M.11185 — PERMIRA / GRUPPO FLORENCE

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

(²) DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2023/C 255/07)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Manteiga dos Acores»

N.º UE: PDO-PT-02645 — 21.10.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Manteiga dos Acores»

2. Estado miembro

Portugal

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

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

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

«Manteiga dos Acores» es una manteca elaborada exclusivamente con nata pasteurizada a partir de leche cruda de vaca, con o sin sal añadida. En caso de añadirse sal, la cantidad máxima es de 2 g/100 g.

No está permitido el uso de leche o nata reconstituidas.

«Manteiga dos Acores»:

- no contiene fermentos lácteos, colorantes alimenticios ni conservantes;
- tiene un contenido de betacarotenos \geq 5 mg KOH/g (medido por cromatografía líquida de alta resolución), lo que le confiere su color entre amarillo y amarillo brillante;
- tiene un sabor y aroma intensos, frescos y lácteos;
- tiene un contenido de materia grasa comprendido entre el 81 % y el 86 %;
- es de textura uniforme, lisa y densa, lo que facilita el untado.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Las vacas lecheras suelen criarse al aire libre, con acceso al pastoreo durante todo el año y una dieta basada en hierba fresca y forrajes conservados producidos en la zona geográfica.

Sin embargo, al no ser siempre posible colmar las necesidades dietéticas con los pastos disponibles, que suelen ser de dimensiones reducidas y con una carga ganadera bastante elevada, se recurre en ocasiones a la alimentación complementaria en forma de piensos energéticos y proteicos y hierba deshidratada, sobre todo cuando las condiciones climáticas adversas dan lugar a una escasez de alimentos.

La proporción de los alimentos complementarios procedentes de fuera del archipiélago de las Azores nunca debe superar el 50 % de la materia seca en la dieta anual total del rebaño. Esto garantiza que el vínculo con la zona geográfica no se vea afectado por alimentos procedentes de fuera de dicha zona, ya que los animales tienen acceso al pastoreo durante los 365 días del año.

Las especies vegetales más endémicas en los pastos de las Azores son las leguminosas y gramíneas, como *Lolium perenne* (ballico perenne), *Lolium multiflorum* (ballico italiano), *Trifolium repens* (trébol blanco), *Trifolium pratense* (trébol rojo) y *Dactylis glomerata* (dáctilo).

Se producen ensilados a partir de maíz verde y gramíneas de una variedad de pastos de la zona geográfica.

La materia prima utilizada para la elaboración de la «Manteiga dos Açores» es nata pasteurizada a partir de leche cruda de vaca obtenida única y exclusivamente de vacas que pastan en los prados de las Azores. No está permitido el uso de leche o nata reconstituidas.

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

La producción de la leche y de la «Manteiga dos Açores» deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

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

Todo envasado debe realizarse en la zona geográfica de origen, es decir, en instalaciones situadas en el archipiélago de las Azores, ya que se trata de una operación muy delicada dada la naturaleza del producto y, en particular, el riesgo de oxidación si no se envasa rápidamente.

Además, las Azores constituyen una región insular y por lo tanto alejada de los mercados de consumo, lo que obviamente influye en los modos de transporte utilizados.

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

En el etiquetado figurará la mención obligatoria «Manteiga dos Açores» — DOP o «Manteiga dos Açores» — Denominação de Origem Protegida.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La «Manteiga dos Açores» se produce y envasa en el archipiélago de las Azores, que se compone de nueve islas en el Atlántico Norte.

La proporción de los alimentos complementarios procedentes de fuera del archipiélago de las Azores nunca debe superar el 50 % de la materia seca en la dieta anual total del rebaño. Esto garantiza que el vínculo con la zona geográfica no se vea afectado por alimentos procedentes de fuera de dicha zona, ya que los animales tienen acceso al pastoreo durante los 365 días del año.

5. Vínculo con la zona geográfica

Debido a su situación geográfica en medio del Atlántico Norte y a la influencia del anticiclón de las Azores, el archipiélago de las Azores presenta un clima marítimo templado que se caracteriza por:

- temperaturas suaves, con pequeñas oscilaciones térmicas no superiores a 10 °C, y una temperatura media del aire de unos 14 °C en invierno y 23 °C en verano;
- elevada humedad relativa de 70–75 % en verano y superior a 80 % en invierno;
- precipitaciones con distribución uniforme a lo largo del año, que oscilan, de este a oeste, entre los 748 mm anuales de Santa María y los 1 479 mm anuales que se registran en Flores.

Las islas son más septentrionales que los demás archipiélagos macaronésicos, por lo que no se ven directamente afectadas por las circulaciones tropicales ni tampoco inmediatamente influidas por las corrientes polares, ya que la variación estacional del clima de las islas viene determinada por la posición, la intensidad, la dirección y el desarrollo del anticiclón de las Azores. Este se desplaza hacia el norte en verano, empujando el frente polar a latitudes más altas, y se sitúa al sur del archipiélago en invierno, llevando el frente polar hacia abajo.

El efecto moderador del océano circundante también ayuda a explicar las temperaturas constantes y la elevada humedad que caracterizan el clima de las Azores.

El archipiélago tiene suelos fracos, franco arenosos y franco arcillosos, ricos en materia orgánica y potasio.

Las condiciones edafoclimáticas de las Azores son pues naturalmente idóneas para la producción de hierba, lo que permite el pastoreo durante los 365 días del año.

Este régimen de pastoreo al aire libre, que permite que las vacas se alimenten principalmente de hierba fresca durante la mayor parte del año, aporta las características físicas, químicas y organolépticas de la materia prima, que se transmiten a lo largo de la cadena de transformación.

La especificidad de la «Manteiga dos Acores» se deriva de su elaboración exclusiva con nata a partir de leche cruda de vaca producida en las Azores, sin la adición de fermentos lácticos, colorantes alimenticios o conservantes, lo que le da las características descritas en el punto 3.2, a saber, su color entre amarillo y amarillo brillante y su sabor y aroma intensos, frescos y lácticos.

Los altos niveles de betacarotenos confieren a la mantequilla un color naturalmente más intenso, sin recurrir a colorantes alimenticios, y son el resultado de la dieta típica de los animales, que se basa en el pastoreo.

Así pues, con la «Manteiga dos Acores» se constata un claro vínculo entre la materia prima (la leche), el medio ambiente y los métodos tradicionales de ganadería, a saber, el pastoreo permanente a lo largo del año, régimen que se estableció e implantó hace más de dos siglos.

Con el paso del tiempo, los productores han podido combinar sus conocimientos tradicionales de la fabricación de mantequilla con las nuevas tecnologías y los requisitos sanitarios e higiénicos, sin recurrir al uso de fermentos lácticos, colorantes alimenticios o conservantes. Por lo tanto, la nata se somete a un procedimiento físico y no biológico, sin utilizar fermentos lácticos para aumentar la acidez del producto.

Las excelentes condiciones edafoclimáticas, a saber, los suelos fértiles y la buena disponibilidad de agua a consecuencia de la regularidad de las precipitaciones, que favorecen el crecimiento de hierba fresca a lo largo del año, junto con las prácticas agrícolas que se han transmitido de una generación a otra, permiten a los productores de las Azores elaborar mantequilla con un sabor y un olor intensos, frescos y lácticos.

Muchas explotaciones están ahora también equipadas con sistemas modernos de refrigeración de la leche, lo que ayuda a preservar la leche y garantizar una buena calidad.

Además, la Región cuenta con un sistema oficial de clasificación de la leche a nivel de los productores, en el que se realizan ensayos acreditados con arreglo a la norma NP EN ISO/IEC 17025: 2018 para garantizar la calidad físicoquímica, sanitaria e higiénica de la leche suministrada a las fábricas, contribuyendo así a la excelencia de los productos lácteos de las Azores, como es el caso de la «Manteiga dos Acores».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Manteiga_Acores_DOP.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 255/08)

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 a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Tejo»

PGI-PT-A1547-AM01

Fecha de la solicitud: 8.3.2017

1. Normas aplicables a la modificación

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

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. 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 ajuste a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Esta modificación no afecta al documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información» - Datos del solicitante

2.2. Información relativa a las partes interesadas

Descripción: Supresión de la información relativa a las partes interesadas.

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

Esta modificación no afecta al documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información» - Partes interesadas.

2.3. 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 ajuste a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Esta modificación no afecta al documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información» – Información relativa a los organismos de control.

2.4. Información relativa a las autoridades de control competentes

Descripción: Actualización de la información relativa a las autoridades competentes.

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

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Esta modificación no afecta al documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información» – Información relativa a las autoridades de control competentes.

2.5. *Categoría de producto – adición de una nueva categoría de productos vitivinícolas*

Descripción: Se añade la categoría «Vino espumoso».

Motivos: La intención es aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región solicitando su reconocimiento como IGP.

Los productores ya elaboran este tipo de producto, que destaca por su calidad y carácter distintivo, de acuerdo con las prácticas tradicionales de la región. La decisión de incluir este nuevo producto en la IGP «Tejo» reconoce su importancia y calidad, así como su valor añadido para los productores.

Secciones modificadas (documento único): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción de los vinos», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción de los vinos», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.6. *Categoría de producto – adición de una nueva categoría de productos vitivinícolas*

Descripción: Se ha añadido la categoría «Vino de aguja gasificado».

Motivos: La intención es aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región solicitando su reconocimiento como IGP.

Los productores ya elaboran este tipo de producto, que destaca por su calidad y carácter distintivo, de acuerdo con las prácticas tradicionales de la región. La decisión de incluir este nuevo producto en la IGP «Tejo» reconoce su importancia y calidad, así como su valor añadido para los productores.

Secciones modificadas (documento único): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción de los vinos», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción de los vinos», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.7. *Descripción del (de los) vino(s) – categorías de vino y vino de aguja*

Descripción: Se ha mejorado y adaptado la descripción de las categorías de vino y vino de aguja.

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 IGP «Tejo». Esto es necesario para garantizar que el documento único y el pliego de condiciones cumplen la legislación aplicable.

Secciones modificadas (documento único): «Descripción del (de los) vino(s) – categorías de vino y vino de aguja».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Descripción del (de los) vino(s) – categorías de vino y vino de aguja».

2.8. *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 vínculo causal, tanto para las categorías de productos existentes como para las nuevas.

Motivos: Dado que, por una parte, la descripción anterior del vínculo se consideraba general y no lo suficientemente específica y, por otra, era necesario añadir la descripción del vínculo a las nuevas categorías de productos (vino espumoso y vino de aguja gasificado), se ha revisado el contenido de este punto para incluir todas las categorías de productos. Esto mejora la objetividad del contenido, ya que el vínculo con la zona geográfica se aplica a todas las categorías.

Secciones modificadas (documento único): «Vínculo con la zona geográfica».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Vínculo con la zona geográfica».

2.9. Denominación «Vinho leve» (vino ligero)

Descripción: Introducción de requisitos para el uso del calificativo «Leve» (ligero) en el etiquetado.

Motivos: La necesidad de establecer las condiciones y requisitos para la utilización del calificativo «Leve» (ligero) en el etiquetado de los vinos, los vinos de aguja y los vinos de aguja gasificados.

Secciones modificadas (documento único): «Condiciones complementarias - Disposiciones adicionales relativas al etiquetado».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Condiciones complementarias - Disposiciones adicionales relativas al etiquetado».

2.10. Principales variedades de uva de vinificación – inclusión de nuevas variedades

Descripción: Modificación/actualización de la lista de variedades.

Las variedades introducidas son: Assaraky, Avesso, Azal, Colombard, Donzelinho-Branco, Folha-de-Figueira, Fonte Cal, Greco, Gruner-Veltliner, Malvasia-Branca, Malvasia-Cândida, Manteúdo, Marsanne, Moscadet, Mourisco-Branco, Muller-Thurgau, Perrum, Petit-Manseng, Pintosa, Rabigato, Rotgipfler, Roussanne, Cercialinho, Terrantez, Terrantez-do-Pico, Trajadura, Verdejo, Alvarelhão, Amaral, Carmenere, Cornifesto, Corropio, Cot, Dolcetto, Dornfelder, Durif, Esgana-Cão-Tinto, Espadeiro, Galego, Gamay, Labrusco, Lemberger, Marselan, Marufo, Moscatel-Galego-Tinto, Mourisco, Nebbiolo, Nero, Nero-d'Avola, Petit-Bouschet, Português-Azul, Sangiovese, Sezão, Teinturier, Tinta-da-Barca, Tinta-Francisca, Tinta-Gorda, Tinta-Grossa, Tinta-Negra, Tinto-Pegões, Touriga-Fêmea, Verdelho-Tinto, Vinhão, Zinfandel, Arinto-Roxo, Bastardo-Roxo, Chasselas-Roxo, Donzelinho-Roxo, Galego-Rosado, Gouveio-Roxo, Malvasia-Cândida-Roxa, Malvasia-Fina-Roxa, Malvasia-Preta-Roxa, Moscatel-Galego-Roxo, Verdelho-Roxo.

Motivos: La necesidad de adaptar y actualizar las variedades definidas para la producción de vinos en la región del Tajo al nuevo marco jurídico de la lista nacional de variedades aptas para la producción de vino en Portugal, incluidas las nuevas variedades pertinentes para la caracterización de los vinos de la región.

Estas variedades forman parte del mapa varietal tradicional de la zona geográfica, por lo que su inclusión no altera el carácter distintivo de los vinos de la IGP «Tejo», sino que contribuye a optimizar la descripción.

Secciones modificadas (documento único): «Principales variedades de uva»

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Principales variedades de uva»

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Tejo

2. Tipo de indicación geográfica

IGP – Indicación geográfica protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja
9. Vino de aguja gasificado

4. Descripción del (de los) vino(s)

4.1. Vinos de la IGP «Tejo»

Blancos - Los colores varían entre el amarillo citrino, el amarillo pajizo y el amarillo dorado. Aromas florales o afrutados, de frutas de pulpa blanca, tropicales y de hueso. Son frescos, moderadamente suaves y alcohólicos en boca, con cuerpo medio y persistencia, y acidez equilibrada.

Rosados - La intensidad varía entre el rosa y el salmón brillante. Son afrutados y fragantes, con aromas de frutos rojos combinados con matices florales que van desde delicados hasta intensos. En boca son frescos, con acidez equilibrada, buena estructura y persistencia.

Tintos - Los vinos tintos tienen un color moderadamente intenso que varía del rubí al granate. Aromas moderadamente intensos a fruta madura como la ciruela negra y pasas, notas secundarias de frutos rojos, madera y plantas, con matices balsámicos, dependiendo de los aromas de las principales variedades utilizadas en el vino. Dulce, suave y alcohólico en boca, con cuerpo medio y persistencia, cierta acidez y ligeramente astringente.

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	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.2. Vinos espumosos de la IGP «Tejo»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos - Presentan un color característico amarillo citrino de intensidad variable, con burbujas finas y persistentes. Elegantes, con aromas florales o afrutados de frutas de pulpa blanca, tropicales y de hueso, dependiendo de los aromas de las principales variedades de uva utilizadas. Sensación en boca: frescura equilibrada, volumen en boca y un cierto grado de acidez.

Rosados - Presentan colores del rosa al salmón brillante. Aromas afrutados y fragantes, en los que el fruto rojo se combina con notas florales. En boca son frescos, con acidez equilibrada y burbujas finas y persistentes.

Tintos - Se caracterizan por un color rubí a granate de intensidad moderada. Aromas a frutas maduras, ciruelas y uvas frescas, con notas secundarias de frutos rojos. En boca son suaves y equilibrados, con un perfil fresco y cierta acidez.

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.)	7

Características analíticas generales	
Acidez total mínima	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.3. Vinos de aguja de la IGP «Tejo»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos - Los colores característicos varían del amarillo citrino al amarillo pajizo. Aromas florales o afrutados, de frutas de pulpa blanca, tropicales y de hueso. En boca son equilibrados, con frescura, cuerpo y cierta acidez.

Rosados - Los colores varían del rosa al salmón brillante. Aromas afrutados y fragantes, en los que el fruto rojo se combina con notas florales. En boca son frescos, con acidez equilibrada y cierta persistencia.

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.)	7
Acidez total mínima	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.4. Vinos de aguja gasificados de la IGP «Tejo»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos - Los colores varían del amarillo citrino al amarillo pajizo. Notas aromáticas florales o afrutadas de frutas de pulpa blanca o tropicales. En boca son esencialmente ligeros y frescos, con acidez equilibrada. La presencia de dióxido de carbono añade frescura e intensidad.

Rosados - Presentan colores del rosa al salmón brillante. Aromas afrutados y fragantes, en los que el fruto rojo se combina con notas florales. En boca son frescos, con acidez equilibrada y cierta persistencia. La presencia de dióxido de carbono añade frescura e intensidad.

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.)	7
Acidez total mínima	4
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, vino espumoso, vino de aguja y vino de aguja gasificado – conducción y métodos de cultivo de la vid

Prácticas de cultivo

Las viñas destinadas a la elaboración de vinos y productos vitivinícolas con derecho a la IGP «Tejo» deben ser de cultivo puro y cultivarse cerca del suelo, podadas en vaso o cordón.

Los métodos de cultivo utilizados en las viñas destinadas a la elaboración de los vinos de la IGP «Tejo» son los tradicionales y los recomendados por el organismo de certificación correspondiente.

Las viñas destinadas a la elaboración de productos vitivinícolas con derecho a la IGP «Tejo» deben cultivarse o plantarse en uno de los tipos de suelo siguientes:

- a) regosoles psamíticos normales y parahidromórficos;
- b) suelos aluviales modernos y antiguos;
- c) suelos coluviales;
- d) suelos litólicos normales, no húmicos, ligeramente insaturados, formados por arena y arenisca fina y rugosa y por gneis o roca fina;
- e) suelos calcáreos pardos y rojos que se encuentran en entornos xéricos, normales y arcillosos, hechos de creta y marga;
- f) arcillas basales no calcáreas, de color pardo amarillento;
- g) suelos mediterráneos pardos y rojos o amarillos, de materiales calcáreos y no calcáreos, normales, arcillosos o para-hidromórficos, de cretas y dolomitas duros, de arenas finas, arcillas, argilitas, gneises o rocas finas y arcosas;
- h) suelos de tipo podzol no hidromórficos e hidromórficos con y sin capa dura de arena y arenisca;
- i) suelos aluviales salinos de salinidad moderada.

5.2. Vino, vino espumoso, vino de aguja y vino de aguja gasificado – grado alcohólico volumétrico natural

Restricción pertinente en la vinificación

El mosto utilizado para los productos con derecho a la IGP «Tejo» debe tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de:

- a) vino – 11 % vol.;
- b) vino espumoso - 9 % vol.;
- c) vino de aguja - 9 % vol.;
- d) vino de aguja gasificado – 9 % vol.

Rendimientos máximos

Vino, vino espumoso, vino de aguja y vino de aguja gasificado con IGP «Tejo»

225 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica de la IGP «Tejo» comprende:

- el distrito de Santarém, excepto el municipio de Ourém;
- en el distrito de Lisboa, el municipio de Azambuja.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha
Alicante-Bouschet
Alicante-Branco
Alvarelhão - Brancelho
Alvarinho
Amaral
Antão-Vaz
Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo
Arinto - Pedernã
Arinto-Roxo
Assaraky
Avesso
Azal
Baga
Bastardo - Graciosa
Bastardo-Roxo
Bical - Borrado-das-Moscas
Boal-Branco
Boal-Espinho
Cabernet-Franc
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Carignan
Carmenère
Castelão - João-de-Santarém (1); Periquita
Cerceal-Branco
Cercial - Cercial-da-Bairrada
Chardonnay
Chasselas-Roxo
Chenin - Chenin-Blanc
Cinsaut
Colombard - Semilão
Cornifesto
Corropio
Cot - Malbec
Códega-do-Larinho
Dolcetto
Donzelinho-Branco
Donzelinho-Roxo
Dornfelder
Durif - Petite-Syrah

Encruzado
Esgana-Cão-Tinto
Espadeiro
Fernão-Pires - Maria-Gomes
Fernão-Pires-Rosado
Folha-de-Figueira - Dona-Branca
Fonte -Cal
Galego
Galego-Dourado
Galego-Rosado
Gamay
Gewürztraminer
Gouveio
Gouveio-Roxo
Grand-Noir
Greco - Greco-di-Tufo
Grenache
Grüner-Veltliner
Jaén - Mencía
Jampal
Labrusco
Lemberger - Blaufränkisch
Loureiro
Malvasia
Malvasia-Branca
Malvasia-Cândida
Malvasia-Cândida-Roxa
Malvasia-Fina - Boal; Bual
Malvasia-Fina-Roxa
Malvasia-Preta-Roxa - Pinheira-Roxa
Malvasia-Rei
Manteúdo
Marquinhas
Marsanne
Marselan
Marufo - Mourisco-Roxo
Merlot
Monvedro
Moreto
Moscadet
Moscotel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains
Moscotel-Galego-Roxo - Moscatel-Roxo
Moscotel-Galego-Tinto

Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal

Mourisco

Mourisco-Branco

Mueller-Thurgau

Nebbiolo

Negra -Mole

Nero

Nero-d'Avola

Parreira-Matias

Perrum

Petit-Bouschet

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris - Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Pintosa

Português-Azul - Blauer-Portugieser

Preto-Martinho

Rabigato

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Ratinho

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete - Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon - Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillon

Sercial - Esgana-Cão

Sercialinho

Sezão

Syrah - Shiraz

Síria - Roupeiro, Códega

Tamarez - Molinha

Tannat

Teinturier

Terrantez

Terrantez-do-Pico

Tinta-Barroca

Tinta-Caiada - Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta-Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta-Gorda
Tinta-Grossa - Carrega-Tinto
Tinta-Miúda
Tinta Negra Mole, Saborinho
Tinta-Pomar
Tinta-da-Barca
Tintinha
Tinto-Cão
Tinto-Pegões
Touriga-Franca
Touriga-Fêmea
Touriga-Nacional
Trajadura - Treixadura
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Trincadeira-das-Pratas
Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-Roxo
Verdelho-Tinto
Vinhão - Sousão
Viognier
Viosinho
Vital
Zinfandel

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

Vino, vino espumoso, vino de aguja y vino de aguja gasificado

Información detallada de la zona geográfica importante para el vínculo

Estos elementos se aplican al vino, al vino espumoso, al vino de aguja y al vino de aguja gasificado.

Factores naturales

La zona geográfica está situada en el centro de Portugal. Abarca todo el territorio del valle del río Tajo, casi toda su longitud en territorio portugués, hasta su estuario cerca de Lisboa.

Los principales elementos orográficos son las cadenas montañosas Montejunto, Aires y Candeeiros, que delimitan la región al oeste y la protegen de la influencia del Atlántico.

El clima es templado, con temperaturas medias moderadas (entre 15 °C y 17 °C), fuerte insolación (unas 2 800 horas de sol al año) y altas precipitaciones (con precipitaciones medias anuales de 750 mm) concentradas principalmente en los meses de invierno.

El río Tajo, que atraviesa y domina la región debido al volumen de agua que transporta, aporta un efecto moderador muy marcado en el clima de la región a lo largo del año, de modo que en verano los días calurosos van seguidos de noches frescas y húmedas.

Además de su fuerte influencia en el clima de la región, el río Tajo también desempeña un papel decisivo en la formación de sus suelos característicos: «Campo», con suelos aluviales muy fértiles, «Charneca», con suelos arenosos y poco fértiles, y «Bairro», con suelos arcillo-calcáreos moderadamente fértiles.

Factores humanos

Hay pruebas de que la historia de la viticultura en la región es anterior a que Portugal se convirtiera en una nación. Fueron los romanos los principales introductores de este cultivo en la región, que ha desempeñado un papel clave en el poblamiento de la región a lo largo de los siglos.

Características específicas de los productos asociadas a la zona geográfica

Los vinos de la IGP «Tejo», los vinos espumosos, los vinos de aguja y los vinos de aguja gasificados presentan características distintivas comunes, puesto que son productos vitivinícolas aromáticos, frescos y equilibrados con una acidez marcada.

Vínculo con la zona geográfica

Las características cualitativas de los vinos vienen determinadas por la influencia de las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica.

Los elevados niveles de insolación registrados en la región, junto con las elevadas precipitaciones, favorecen la acumulación de azúcares en las uvas. Por otra parte, la influencia de la presencia dominante del Tajo garantiza temperaturas suaves durante todo el año. En verano, la influencia del río se traduce en noches frescas y húmedas, lo que reduce considerablemente el estrés hídrico de las plantas.

La combinación de estas condiciones permite una maduración equilibrada de las uvas, lo que significa que conservan un buen nivel de acidez natural, proporcionando a los productos vitivinícolas una frescura y un equilibrio entre la acidez y el alcohol, que es una característica bien conocida de los vinos, los vinos espumosos, los vinos de aguja y los vinos de aguja gasificados de la IGP «Tejo».

Los diferentes tipos de suelos de la región con sus diferentes niveles de fertilidad, combinados con la selección de variedades de vid más adaptadas a estas condiciones específicas, desempeñan un papel importante en su diferenciación, calidad y características intrínsecas.

Las variedades y su cuidadosa selección para garantizar su mejor adaptación a las condiciones de la región son un elemento clave de la especificidad de los productos vitivinícolas con derecho a la IGP «Tejo». Además de las numerosas variedades de vid autóctonas con un fuerte carácter regional, existen en la región otras variedades que se adaptan perfectamente a la geografía y a los condicionantes del paisaje.

El factor humano, que preserva la tradición milenaria, se refleja en la elección de las variedades vitícolas que mejor se adaptan a las condiciones de la zona geográfica, y tiene una importancia decisiva en la producción de uvas que confieren a los vinos, los vinos espumosos, los vinos de aguja y los vinos de aguja gasificados de la IGP «Tejo» sus características distintivas.

La combinación de los factores edafoclimáticos, las variedades de vid de la región y los conocimientos técnicos tradicionales da lugar a vinos con características distintivas, caracterizados por la mineralidad, la acidez y la frescura de los productos vitivinícolas con derecho a la IGP «Tejo».

9. Condiciones complementarias esenciales

Vino, vino espumoso, vino de aguja y vino de aguja gasificado - Etiquetado

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, vino de aguja y vino de aguja gasificado – Denominación «Leve»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El vino, el vino de aguja y el vino de aguja gasificado que lleven el calificativo «Leve» (ligero) en el etiquetado deberán tener un grado alcohólico volumétrico adquirido no superior al 10,5 % vol. y una acidez total expresada en ácido tartárico de al menos 4 g/l.

Enlace al pliego de condiciones

<http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

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



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

ES