

Diario Oficial de la Unión Europea

C 280



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

9 de agosto de 2023

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2023/C 280/01	Tipo de cambio del euro — 8 de agosto de 2023	1
---------------	---	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 280/02	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11130 – SONAE / BKCF / BKSA / UNIVERSO IME / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 280/03	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	4
2023/C 280/04	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	8
2023/C 280/05	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	13

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

8 de agosto de 2023

(2023/C 280/01)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0944	CAD	dólar canadiense	1,4755
JPY	yen japonés	156,55	HKD	dólar de Hong Kong	8,5491
DKK	corona danesa	7,4515	NZD	dólar neozelandés	1,8116
GBP	libra esterlina	0,86158	SGD	dólar de Singapur	1,4766
SEK	corona sueca	11,7440	KRW	won de Corea del Sur	1 444,82
CHF	franco suizo	0,9600	ZAR	rand sudafricano	20,6870
ISK	corona islandesa	144,90	CNY	yuan renminbi	7,8950
NOK	corona noruega	11,2950	IDR	rupia indonesia	16 665,11
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	5,0151
CZK	corona checa	24,240	PHP	peso filipino	61,747
HUF	forinto húngaro	388,50	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,4500	THB	bat tailandés	38,348
RON	leu rumano	4,9498	BRL	real brasileño	5,3970
TRY	lira turca	29,5716	MXN	peso mexicano	18,8176
AUD	dólar australiano	1,6827	INR	rupia india	90,6614

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.11130 – SONAE / BKCF / BKSA / UNIVERSO IME / JV)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 280/02)

1. El 3 de agosto 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:

- Sonae SGPS, S.A. («Sonae», Portugal), bajo el control de Efanor Investimentos, SGPS, SE («Efanor», Portugal).
- Bankinter Consumer Finance, E.F.C., S.A. («BKCF», España), bajo el control de Bankinter S.A. («BKSA», España).
- Universo IME S.A. («Universo IME», Portugal), bajo el control de Sonae.
- Universo GC – Gestão e Consultoria, S.A. («Universo GC», Portugal), bajo el control de Sonae.

Sonae y BKCF adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Universo IME. Sonae aportará la totalidad de Universo GC a Universo IME.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Sonae se dedica principalmente al comercio minorista alimentario y no alimentario en Portugal, y también tiene actividades en sectores como los seguros y la financiación del consumo, los bienes inmuebles, las comunicaciones electrónicas y las tecnologías de la información.
- BKCF se dedica principalmente a la prestación de servicios de banca minorista en España y Portugal. También ofrece servicios de banca corporativa y de inversión, gestión de activos, gestión de fondos de pensiones, servicios de inversión, seguros y tarjetas de pago.
- Universo IME se dedica a los servicios de pago a los consumidores, a la intermediación crediticia para préstamos al consumo concedidos por terceros y a los servicios de adquisición comercial para minoristas.
- Universo GC presta servicios de gestión y comercialización, y actúa como mediador de seguros para diversos tipos de seguros, por ejemplo, seguros de cobertura del riesgo de los créditos al consumo.

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

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

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

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

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

M.11130 – SONAE / BKCF / BKSA / UNIVERSO IME / JV

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

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

Dirección postal:

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una 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 280/03)

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

«Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini»

N.º UE: PDO-TR-02398-12.4.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s) [de la DOP o IGP]

«Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini»

2. Estado miembro o tercer país

Turquía

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

La «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» es una aceituna de mesa obtenida de la variedad Edremit mediante el rayado y la preparación en salmuera de aceitunas Edremit. A continuación se describen las características de la «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini».

Las características morfológicas del fruto son las siguientes:

Tamaño:	Medio según la escala del COI (Consejo Oleícola Internacional)
Peso (por 100 huesos):	Entre 43,77 y 63,77 g.
Volumen (por 100 huesos):	43-63 cm ³
Longitud de la aceituna de mesa en salmuera:	11,76-13,76 mm
Anchura de la aceituna de mesa en salmuera:	6,15-8,15 mm
Relación longitud/anchura:	1,68-1,88 mm
Tamaño de los huesos en los frutos:	14,00-15,48 mm

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Forma:	Casi redonda, cilíndrica
Simetría longitudinal:	Simétrica
Simetría transversal:	Simétrica
Punto más ancho:	Cerca del medio
Punta:	Plana o redonda sin protuberancias
Seno peciolar:	Profundo en el medio, estrecho y con borde abollado en forma de lanzadera
Color de la fruta en el árbol:	De verde a rosa, color típico de la aceituna
Color de la superficie de la aceituna de mesa en salmuera: De beige a amarillo	
RAL 1001 – 1002 – 1003 – 1004 – 1018 – 1027 (códigos de colores internacionales)	
Lenticelas en el fruto verde:	Aparecen como partículas pequeñas
Peso (por 100 frutos):	Entre 355 y 375 g.
Superficie:	Rugosa y con estrías profundas

Las aceitunas se recolectan cuando su índice de madurez de se sitúa entre 1 y 3.

PH en salmuera: 4,0-4,2

Sal de la salmuera: Máx. 8 %

Ácido cítrico: Máx. 1,5 %

Sabor: tomillo, almendra amarga, alcachofa y hierbas aromáticas del Egeo. El sabor amargo no es exagerado y no presenta un olor persistente. El sabor a aceituna se hace patente al masticarla y su sabor amargo es similar al de la corteza de limón.

Olor: en la salmuera se perciben los olores a hierba y a tomillo. El aroma recuerda al olor de las flores de primavera.

Los posibles defectos (como las lesiones en la piel, con o sin lesiones en la pulpa, arrugas, la presencia del pedúnculo y los daños causados por hongos, bacterias o insectos) se toleran hasta un máximo del 4 %.

La salmuera debe estar limpia y clara.

Al envasar el producto para favorecer y alargar su vida útil, pueden utilizarse sustancias acidificantes o conservantes, como el ácido L-ascórbico y el ácido cítrico.

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

El producto se elabora a partir de un solo tipo de variedad de aceituna (Edremit).

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

Todas las fases del proceso de producción (cultivo, recolección y transformación de las aceitunas) deben realizarse dentro de la zona geográfica definida que se describe en el punto 4.

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

Los productos de un peso comprendido entre 0,5 kg y 14 kg pueden envasarse en envases de uso alimentario.

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

En los envases de «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» deberán estar escritas o impresas de forma legible e indeleble las indicaciones siguientes:

- nombre comercial y dirección, nombre abreviado y dirección, o marca registrada de la empresa
- número de lote
- nombre del producto: «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini»
- peso neto
- el logotipo siguiente:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica en la que se produce oficialmente la «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» abarca el distrito de Edremit, el distrito de Havran, el distrito de Burhaniye, el distrito de Gömeç, el distrito de Ayvalık en la provincia de Balıkesir, y los pueblos de Adatepe, Ahmetçe, Babakale, Balabanlı, Bademli, Behram, Bektaş, Büyüksun, Çamkalabak, Hüseyinfakı, Demirci, Kayalar, Paşaköy, Sazlı, Koyunevi, Kozlu, Kuruoba, Küçükkuyu, Kocaköy, Korubaşı, Tamiş, Yeniçay y Yeşilyurt, situados dentro de los límites del distrito de Ayvacık en la provincia de Çanakkale.

5. Vínculo con la zona geográfica

En la zona del golfo de Edremit, el olivo es un cultivo tradicional. La «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» procede de la variedad Edremit, considerada una de las más conocidas de Turquía. La variedad Edremit se clasifica como aceituna verde rayada rosada. La zona del golfo de Edremit es una importante región de cultivo extensivo de olivar en Turquía. Los olivos se cultivan aquí desde hace miles de años y en la actualidad se trata de una actividad económica importante.

Los olivares de Turquía suelen estar situados en la zona costera, donde prevalecen las condiciones climáticas mediterráneas. Los principales factores naturales que influyen en el rendimiento son la geomorfología, la altitud, la exposición y la pendiente, el clima, el suelo, las condiciones del agua, la periodicidad y la edad de los árboles, junto con factores humanos como el mantenimiento, el riego, la poda, el tiempo y el tipo de cosecha. Según estudios científicos, las regiones del norte del Egeo y del sur de Mármara ofrecen condiciones favorables para el desarrollo del olivo. Dado que el golfo de Edremit está situado en la región del norte del Egeo, esta afirmación es válida para la variedad de la aceituna de Edremit. Según otro estudio, la variedad Edremit crece considerablemente en buenas condiciones de mantenimiento.

Al norte y al este de la región, las montañas de Kaz reducen el impacto negativo de las masas de aire frío en los meses de invierno. Enero es el mes más frío en el golfo de Edremit, con una temperatura media de unos 7 °C que permite a los olivos satisfacer cómodamente sus necesidades de refrigeración. Los veranos calurosos del golfo de Edremit son importantes para acelerar las actividades fisiológicas del olivo y el desarrollo del fruto. El hecho de que las temperaturas medias se sitúen en torno a 27 °C en el golfo de Edremit contribuye al crecimiento de las aceitunas. Esto garantiza que el sabor amargo y picante del fruto sea fuerte pero equilibrado. Las diferentes estaciones contribuyen al sabor y aroma del fruto.

El aire de montaña, fresco y rico en oxígeno, que circula hacia las laderas orientadas al mar (entre 50 m y 250 m de altura) y los valles y cañones estrechos y profundos creados por los ríos que nacen en las montañas de Kaz y desembocan en el golfo de Edremit, se topa con las corrientes de aire procedentes del golfo de Edremit, en el mar Egeo, que contienen yodo. En las zonas situadas entre las montañas de Madra y el golfo de Edremit sucede algo parecido. De ahí que la pulpa de las aceitunas cultivadas en la zona del golfo de Edremit tenga un sabor y una textura tan característicos.

Las características geomorfológicas desempeñan una función importante en la determinación de las condiciones climáticas de la zona. Del mismo modo, el relieve afecta al suelo, a la vegetación y a las características hidrológicas. Se trata de un factor importante que determina la calidad de las aceitunas cultivadas en el golfo de Edremit. Con una estructura del suelo adecuada y suficiente materia orgánica, los olivos se nutren y se mantienen húmedos y frescos. Cuanto menor es el estrés que experimentan los árboles, mayor es la intensidad del aroma a hierba de sus frutos. El golfo de Edremit se refresca con el viento que sopla del mar durante el día, pero el viento cambia de dirección a medida que el sol se pone por la tarde, y el frío del viento del norte procedente de las montañas de Kaz y Madra enfría los olivares. Estas aceitunas de maduración lenta presentan pieles finas y resistentes. Dado que no sufren el estrés de la sequía, la pulpa se suaviza, lo que distingue el golfo de Edremit de otras zonas oleícolas.

Las aguas subterráneas se acumulan a medida que la nieve cae de las montañas. Con los meses de verano llega el calor, que hace que la nieve se derrita. Las aguas de la nieve bajan hasta los olivares y penetran en el suelo manteniéndose cerca de la superficie, lo que crea una reserva de agua para el verano.

El riego es especialmente importante para la calidad y el rendimiento tras los inviernos secos.

El riego aumenta el tamaño de las aceitunas que están madurando y hace que desarrollen la forma adecuada y absorban suficientes nutrientes de todos los componentes pertinentes (suelo, clima, viento y reservas de agua). Los olivos también sufren menos estrés, por lo que desarrollan el aroma y el sabor específicos de esta región. El aroma recuerda al olor de las flores de primavera, y en la salmuera se percibe el olor a hierba y tomillo.

Estas condiciones confieren a las aceitunas de Edremit cultivadas en la región un sabor inconfundible (tomillo, almendra amarga, alcachofa, hierbas aromáticas del Egeo) y dan lugar al sabor único, realzado por la salmuera, de esta aceituna verde de mesa. La pulpa del fruto del producto final fermentado «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» es más suave y sabrosa que la de otras regiones. El sabor amargo no es exagerado y no presenta un olor persistente. El sabor aparece cuando se mastica la aceituna y tiene un toque amargo similar al de la corteza de limón. Las aceitunas de mesa no deben presentar olor ni sabor a mantequilla, queso, salmuera o materia orgánica descompuesta, y la salmuera debe tener una calidad equivalente a la del agua potable.

Las aceitunas sometidas a este proceso se separan por tamaño. Se presta atención a garantizar un tamaño de entre 200 y 300 por kg. Las aceitunas se envasan en envases preparados previamente. Se conservan durante tres semanas sin añadir inmediatamente sal o sustancias acidificantes artificiales. Al final de la tercera semana, se colocan en agua salada con un máximo del 8 % de sal. A continuación, se deja que las aceitunas adquieran sabor. Las aceitunas y la salmuera se cambian de contenedor cada diez días. Todos los procesos, incluido el salado, deben llevarse a cabo en la zona geográfica especificada en el artículo 4.

El principal factor distintivo de la producción de «Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini» es su fermentación natural. No hay intervención humana ni tratamiento químico durante la fermentación de las aceitunas; por lo tanto, el proceso de elaboración continúa durante al menos seis meses después de la recolección, en el transcurso de los cuales disminuye gradualmente el amargor. Sin embargo, el producto final mantiene un cierto sabor amargo, que confirma la frescura y autenticidad de las aceitunas.

Un importante rasgo distintivo de las aceitunas verdes de mesa rayadas que se elaboran a partir de los frutos de los olivares de esta región es que la pulpa y el hueso se separan fácilmente una vez finalizada la fermentación sin que queden restos de pulpa pegados al hueso. Otra característica distintiva es que la piel del fruto adquiere un color amarillo limón en el producto fermentado.

La pulpa y el hueso se separan fácilmente. El hueso de la aceituna es rugoso, pero no provoca molestias en la lengua.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

—

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 280/04)

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 un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré»

N.º UE: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

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

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.6. Sal

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

Descripción por categoría de producto

A- «Sel de l'Île de Ré»

«Sel de l'Île de Ré» en forma de cristales

Características organolépticas

La «Sel de l'Île de Ré» se presenta bien en forma de cristales brutos tal cual se recolectan (lo que habitualmente se conoce por «sal gorda»), bien en forma de sal fina, en cuyo caso los cristales se presentan molidos o tamizados. La «Sel de l'Île de Ré» tiene un color entre gris y blanco que varía dependiendo del porcentaje de residuos insolubles presente en el producto. Puede presentar matices ligeramente rojos a amarillos, que se deben a la presencia de microorganismos.

Características físicas

En su mayoría, los cristales recolectados tienen forma de cubos o agregados de estos últimos.

La «Sel de l'Île de Ré» en forma de cristales es una sal cuya granulometría es heterogénea en el momento de la recolección, pudiendo presentar variaciones considerables a lo largo de la temporada de producción y en función del manejo de las marismas salinas.

— Granulometría de la «Sel de l'Île de Ré» en bruto, habitualmente conocida como «sal gorda»: al menos el 90 % de la sal tiene una granulometría inferior a 8 mm.

— Granulometría de la sal fina: al menos el 90 % de la sal tiene una granulometría inferior a 2 mm.

En el momento de envasarla, la «Sel de l'Île de Ré» está exenta de cuerpos extraños duros y/o cortantes de más de 7 mm.

Características químicas

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La «Sel de l'Île de Ré», en forma de cristales, se presenta sin refinar y sin lavar y no contiene aditivos. En el momento de envasarla, presenta:

- un contenido en residuos insolubles inferior o igual a 0,75 g por 100 g de sal.
- un porcentaje de humedad inferior o igual al 10 %,

«Sel de l'Île de Ré» en forma de sal compactada

Características organolépticas

La «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, está compuesto por cristales compactados. Presenta un olor entre gris y blanco que varía dependiendo del porcentaje de residuos insolubles presente en el producto. Puede presentar matices ligeramente rojos a amarillos, que se deben a la presencia de microorganismos.

Características físicas

La «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, se presenta en bloques de tamaños y formas variables, con un peso superior a 4 g.

En el momento de envasarla, la «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, está exenta de cuerpos extraños duros y/o cortantes de más de 7 mm.

Características químicas

La «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, se presenta sin refinar, sin lavar y sin la adición de ningún ingrediente. En el momento de envasarla, presenta:

- un contenido en residuos insolubles inferior o igual a 0,75 g por 100 g de sal.
- un porcentaje de humedad inferior o igual al 5 %.

B- «Fleur de sel de l'Île de Ré»

Características organolépticas

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» está constituida por cristales ligeros y friables que flotan en la superficie del agua cuando se efectúa la recolección.

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» es de color blanco, pudiendo presentar matices ligeramente rojos a amarillos, debidos a la presencia de microorganismos, que se difuminan con el paso del tiempo.

Características físicas

Los cristales de «Fleur de Sel de l'Île de Ré» se presentan principalmente en forma de pirámides huecas e invertidas.

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» está exenta de cuerpos extraños duros y/o cortantes de más de 5 mm.

En el momento de envasarla, la «Fleur de sel de l'Île de Ré» presenta una densidad inferior o igual a 0,8.

Características químicas

En el momento de envasarla, la «Fleur de sel de l'Île de Ré» presenta:

- un porcentaje de humedad inferior o igual al 8 %.
- un contenido en residuos insolubles inferior o igual a 0,2 g por 100 g de flor de sal.

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

—

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

Las operaciones de producción y recolección de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» deben llevarse a cabo exclusivamente en la zona geográfica definida.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere la denominación registrada

La «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» se envasa en recipientes que se identifican con un número de lote.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica abarca los diez municipios siguientes:

Ars-en-Ré, Le Bois-Plage-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, La Flotte, Loix, Les Portes-en-Ré, Rivedoux-Plage, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Martin-de-Ré, Sainte-Marie-de-Ré.

5. Vínculo con la zona geográfica

La «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» es un producto de sal marina insular que se recolecta a mano tras la evaporación natural de agua del mar que circula por acción de la gravedad a través de marismas salinas cuyo fondo está constituido naturalmente por arcilla.

Las características de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» y su reputación se derivan de la conjugación de los factores naturales, especialmente climáticos y morfológicos, específicos de la isla de Ré y de la pericia desarrollada por sus salineros desde el siglo XII.

La isla de Ré es una isla relativamente plana, baja y sedimentaria, situada a pocos kilómetros de la costa de La Rochelle, que separa los estrechos *Pertuis Breton* al norte del *Pertuis d'Antioche* al sur.

La isla de Ré se distingue por bajas mesetas calcáreas asociadas a zonas de marismas marítimas. La isla está formada por tres antiguos islotes (Ré, Ars y Loix) que pertenecían a la meseta caliza de Aunis y que se fueron uniendo progresivamente por cordones de arena y guijarros y por la acumulación sedimentaria en las depresiones de Fier d'Ars y la Fosse de Loix, formando así amplias zonas de marismas marítimas. En estas marismas, las acumulaciones sedimentarias depositadas de forma natural a lo largo del tiempo, sobre todo durante la transgresión flandriense, se fueron transformando con el paso del tiempo en lo que se denomina *terre de bri*, dando paso a una arcilla gris compactada que en la isla se conoce por «bric». Estos diferentes episodios han dado lugar a un paisaje con un relieve muy poco marcado, donde el punto más alto no supera los 20 metros.

La isla de Ré está situada en el océano Atlántico, cuya marea es semidiurna. Las mareas más fuertes pueden alcanzar una amplitud de entre 5 y 6 metros.

El mesoclima de la isla de Ré se caracteriza por una insolación media anual elevada (2 250 horas de insolación al año según la estación meteorológica de La Rochelle) y una pluviometría poco abundante, con una media de 712 mm al año sobre una media de 113 días de precipitaciones (medias registradas por Météo France 1981-2010 en la localidad de La Couarde-sur-Mer). Por otra parte, las variaciones de temperatura y humedad entre el día y la noche son mínimas. La ventilación es activa y regular gracias a la alternancia de las brisas térmicas y las perturbaciones oceánicas que originan vientos más potentes al noroeste.

Para ampliar la superficie de producción, el hombre ha moldeado la isla de Ré desbrozando o esculpiendo diferentes zonas de este territorio.

Las marismas salinas de la isla de Ré se desarrollaron en el siglo XII (año 1191), a instancias de los religiosos de Saint Michel en L'Herm, que eran los señores de las islas de Ars y Loix.

La zona dedicada a la producción salinera se fue ampliando gracias al vigoroso ritmo de construcción de embalses y marismas salinas emprendido en los aledaños del estrecho que separaba esas dos islas por iniciativa de los protestantes de clase acomodada que residían en la isla de Ré y de La Rochelle. La actividad salinera en la isla de Ré tuvo su apogeo a mediados del siglo XIX, con 1 550 hectáreas de marismas y una producción anual de 31 750 toneladas, lo que la convirtió en un pilar fundamental para el desarrollo de la isla (Tardy, 1987). Esta zona de marismas que se han moldeado para la producción de sal ocupa actualmente alrededor del 20 % de la superficie total de la isla. Este medio antropogénico tiene un fuerte impacto en el paisaje y en la imagen de la isla.

El funcionamiento de las marismas salinas de la isla de Ré y las técnicas de recolección utilizadas hoy en día son idénticas a las que se conocían en el momento del apogeo de la actividad salinera en la isla (siglo XIX).

La gestión del agua en circuitos de estanques en los que circula por gravedad requiere conocimientos técnicos precisos y es un factor determinante para la producción de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré». El salinero debe conocer las características de su marisma para realizar una buena gestión hidráulica, garantizar una buena evaporación del agua y optimizar así la producción de sal y de flor de sal.

Los salineros reproducen los gestos ancestrales y utilizan herramientas tradicionales (*boguette*, *rouable*, *simoussi*, *souvron*, etc.), que se han ido adaptando al mantenimiento de las marismas salinas y a la recolección de la sal a mano, y a diario en el caso de la flor de sal.

La «Sel de l'Île de Ré» se caracteriza por un color gris a blanco y puede presentar matices ligeramente amarillos a rojos. En la recolección, los cristales se presentan en su mayoría en forma cúbica. La sal se comercializa principalmente en esa forma, pudiendo presentarse también en forma molida, tamizada o compactada.

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» es blanca, pudiendo presentar matices ligeramente rojos a amarillos, que se difuminan con el paso del tiempo.

Está constituida por cristales ligeros y friables, en su mayoría en forma de pirámides huecas e invertidas, que flotan en la superficie del agua durante la recolección.

La «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» no pasa por ningún proceso de lavado ni de enriquecimiento del producto.

Las características de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» se derivan en primera instancia de la conjugación de los factores naturales de la isla de Ré y de la pericia de los productores de sal y flor de sal.

El desarrollo de las marismas salinas en la isla de Ré, mediante el acondicionamiento y el desbroce de las zonas de marisma, ha exacerbado el mesoclima original de la isla, que es específico y particularmente propenso a la evaporación. La fuerte insolación, la alternancia de las brisas de mar y tierra, e incluso las escasas precipitaciones, son condiciones propicias para la producción de sal y flor de sal. La arcilla de las marismas salinas, materia impermeable, permite restituir el calor del sol, mejorando así la eficiencia de las balsas de concentración. Esta arcilla especialmente dura explica el bajo contenido en residuos insolubles, que es lo que determina la tonalidad particular de la sal (de color gris a blanco). Los matices rojos a amarillos que a veces se presentan están vinculados a la presencia de microorganismos específicos del medio.

Los salineros han sabido manejar las condiciones del medio para desarrollar conocimientos técnico-prácticos particulares en cuanto a la ordenación del territorio, la conducción hidráulica de la marisma, la utilización de herramientas específicas y el ritmo de recolección. La pericia de los salineros de la Isla de Ré se inscribe en una larga sucesión de tradiciones y contribuye a las características de esta sal. Las marismas salinas, cuyo fondo está constituido naturalmente por arcilla, se han ido moldeando para captar naturalmente el agua de mar y regular su circulación por acción de la gravedad. El salinero domina la gestión del agua de mar, desde los *vasais* (vasos) hasta las *aires saunantes* (zonas de producción salinera), favoreciendo así la evaporación y la cristalización del agua de mar para obtener la sal y la flor de sal.

Recolectada a mano, la «Sel de l'Île de Ré» es de granulometría heterogénea. Esta marcada heterogeneidad, característica de una sal que se recolecta a mano según es tradición entre los productores de sal del Atlántico, conlleva que el límite de granulometría sea más elevado que la mayoría de las sales recolectadas mecánicamente.

Además de unas condiciones atmosféricas específicas (viento suave, sol y ausencia de humedad o lluvia), en el caso de la producción de la flor de sal, se requiere un control aún más preciso de las condiciones hidráulicas y de los gestos de recolección. La lámina de agua tiene que ser fina para que la flor de sal pueda flotar libremente en la superficie y ser recolectada con la delicadeza que se requiere.

El conjunto de las condiciones físicas y climáticas del medio, así como la pericia y conocimientos del salinero, son tales que permiten producir y recolectar una sal y una flor de sal cuyas características inherentes las eximen de procedimientos de lavado o enriquecimiento.

Durante más de 800 años, la producción de sal ha sido un pilar de la economía de la isla de Ré, tanto en el comercio regional como en el de más lejanía. Varios escritos antiguos, que datan del siglo XV hasta la Revolución francesa y de nuevo a principios del siglo XX, evocan la producción de sal en la isla de Ré, así como su comercio nacional e internacional.

Cada año, la «Sel de l'Île de Ré» es objeto de amplia difusión en la prensa y en la televisión (SurOuest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017, etc.).

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» también se menciona en numerosos medios de comunicación (New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021, etc.). Figura asimismo en recetarios de la zona, en particular *Le sel de l'Île de Ré* de Bahic (2015).

Por último, desde el resurgimiento de la producción salinera a finales del siglo XX, la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» ha registrado un desarrollo importante.

Esta reputación va más allá de las fronteras francesas, ya que la «Sel de l'île de Ré» / «Fleur de sel de l'île de Ré» se exporta a Europa, pero también a América del Norte y del Sur, Asia y algunos países de Oriente Medio. Los artículos de los medios de comunicación dan testimonio de esta trayectoria internacional: Sud-Ouest 1987, New York Times 2012, ARD 2021, etc.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SFdSRe2211.pdf>

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

(2023/C 280/05)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Utiel-Requena»

PDO-ES-A0874-AM02

Fecha de comunicación: 9.5.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Se mejora la descripción de los vinos

DESCRIPCIÓN:

- A) Se añaden las categorías de los vinos especificándolos de acuerdo con la descripción definida en el Anexo VIII- parte II del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- B) En la identificación del grado alcohólico para los vinos con menciones especiales se sustituye la mención «grado alcohólico real» por «grado alcohólico adquirido»

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al tratarse de meras adaptaciones legales y no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona una categoría de los productos vitivinícolas (los tipos de vinos acogidos a la DOP siguen siendo los mismos, solamente se especifica en el pliego de condiciones a que categoría pertenecen), ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida ni puede invalidar el vínculo.

JUSTIFICACIÓN:

En cuanto al punto A) por adecuarlo al artículo 4.1 del Reglamento Delegado 2019/33; en cuanto al punto B), para adecuarlo a la parte IV del anexo II del Reglamento 1308/2013 y al artículo 20 del Reglamento de Ejecución 2019/34.

2. Se describen organolépticamente con mayor precisión los vinos rosados

DESCRIPCIÓN:

Se mejora la descripción de estos vinos en el aspecto visual señalando que van desde el rosa violáceo hasta el rosa anaranjado en lugar de limitarse a señalar solo los de la variedad Bobal o limitarse a indicar de manera genérica que los colores rosáceos son «vivos». En el aspecto aromático se suprime la frambuesa como elemento que los distingue.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Afecta al apartado 2 del pliego de condiciones y al 4.3 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona una categoría de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejada ninguna restricción a su comercialización.

JUSTIFICACIÓN:

Se pretende con esta modificación ser mucho más precisos en la identificación de las características organolépticas de los vinos rosados elaborados en la DOP Utiel-Requena que de este modo contempla las distintas opciones que ofrecen nuestros vinos en el aspecto visual fruto de los avances técnicos y las uvas empleadas que completan una gama de colores que quedan resaltados con esta modificación. En el aspecto aromático se suprime la frambuesa por no ser relevante dentro de la tipicidad de los vinos de esta denominación de origen, ni siquiera contienen este aroma los elaborados con determinadas variedades tradicionales.

3. Se describen organolépticamente con mayor precisión los vinos espumosos de calidad blancos y rosados

DESCRIPCIÓN:

Se introduce en los vinos espumosos de calidad el recuerdo del contacto con la levadura que es una nota predominante que no se hizo constar en la primera redacción del Pliego de Condiciones pero que se constata organolépticamente y está presente en este tipo de vinos blancos y rosados.

Afecta al apartado 2 del pliego de condiciones y al 4.4 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona una categoría de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejada restricciones a su comercialización.

JUSTIFICACIÓN:

Se busca una mayor precisión en la descripción del producto una vez ha sido constatado por el panel de cata del organismo de control de esta denominación de origen en donde se percibe ese contacto con la levadura en el caso de los blancos y rosados.

4. Se especifica el rendimiento máximo de extracción

DESCRIPCIÓN:

Se indica, dentro del apartado de prácticas enológicas específicas, que el índice de transformación máxima será de 74 litros de vino por cada 100 litros de vendimia.

Modifica el apartado 3 del pliego de condiciones y el 5.1 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se especifica el rendimiento de extracción como una practica enológica específica, por coherencia con los rendimientos establecidos en el apartado 5 del Pliego de condiciones. Es decir, los rendimientos fijados en este, en kg/Ha y en Hl/Ha, ya implicaban tal valor de rendimiento de extracción y ahora simplemente se explicita.

5. **Se introducen nuevas variedades de vitis vinífera y se identifican las variedades preferentes a efectos de la mención especial «superior»**

DESCRIPCIÓN:

Entre las variedades tintas se han incluido las variedades Graciano y Monastrell y respecto de las blancas se han incluido las variedades Viognier, Xarel-lo, Godello, Garnacha Blanca, Albariño y Tortosí. Y se citan que variedades se consideran preferentes y cuáles no.

Modifica el apartado 6 del pliego de condiciones y el 7 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Todas las variedades nuevas introducidas en el Pliego de Condiciones se vienen cultivando en la zona de la DOP Utiel-Requena y existen antecedentes de vinos de calidad propios de la zona que, bien como monovarietal o bien como complemento, emplean las nuevas variedades que se indican habiendo alcanzado un importante nivel de arraigo, lo que nos lleva a reconocer e identificar como tradicional el cultivo de estas uvas en la comarca y por tanto a incluirlas en el ámbito de protección de la DOP.

La variedad Graciano aporta estructura y cualidades aromáticas a las variedades ya existentes; y la Monastrell es una uva típicamente Mediterránea que en el contexto de cambio climático actual se adapta a las características climáticas de la DO. Respecto de las variedades blancas la Viognier y Tortosí, ya se utilizan en la comarca desde hace tiempo por lo que era lo lógico admitirlas como viñedos aptos para elaborar vinos con DOP. La Xarel-lo es también propia de la zona y su adaptación al terreno ha dado resultados magníficos al punto de que se ha convertido ya en una uva tradicional; y la Godello como la Albariño está demostrado, por plantaciones tradicionales en la comarca, que sus cualidades para vinos de calidad recogen la esencia de los vinos blancos de esta zona. Igual puede decirse de la Garnacha Blanca que ya se venía empleando para complementar otros vinos aportándoles estructura y cuerpo.

La indicación de qué variedades son preferentes guarda relación con las variedades que se exigen para el uso de la mención especial «Superior» que está regulada en el subapartado (ii) del apartado H «menciones especiales y términos tradicionales», del número 8 del Pliego de Condiciones y constituye una actualización de las condiciones de elaboración.

6. **Mejora de la redacción del vínculo**

DESCRIPCIÓN:

En el vínculo, dentro de los Factores Humanos, del anterior Pliego se informaba que se había consolidado la candidatura del territorio de la DOP Utiel-Requena para la categoría de «paisaje de la Vid y el Vino» y actualmente la situación es que se ha incluido esta zona vitícola en la lista indicativa del patrimonio Mundial de la UNESCO bajo la denominación «El vino en Iberia». Además, se actualiza el número de viticultores, se mencionan las nuevas variedades, se adapta la descripción de los vinos a los cambios introducidos en sus características organolépticas, y, en el apartado de nexo causal, se menciona también a los vinos de licor.

Modifica el apartado 7 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se aprovecha para actualizar la información del vínculo y se corrige la omisión que por error se había hecho de los vinos de licor.

7. Requisitos sobre el almacenamiento**DESCRIPCIÓN:**

Se considera oportuno añadir en el pliego de condiciones la necesidad de aclarar que el almacenamiento de vinos terminados con DOP se hace en el interior de la zona de producción, si bien se seguirá autorizando, por respeto a los derechos adquiridos y bajo los controles oportunos, el almacenamiento fuera de la DOP, igual que en el caso de las bodegas de embotellado, por aquellas bodegas que con anterior a diciembre de 2011 ya fueron autorizadas para ello. Cambia el epígrafe que se titulaba «Embotellado de vinos» por el de: «Embotellado y almacenamiento de vinos».

Afecta al apartado 8.F del pliego de condiciones que pasa a ser el 8.E, al eliminarse también el 8.A que hacía referencia a una normativa ya obsoleta. Y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se justifica que los vinos almacenados lo estén en el interior de la región geográfica por bodegas que además deberán estar inscritas como bodegas de almacenamiento, para garantizar la autenticidad y calidad de los vinos al asegurar el control, en beneficio del consumidor.

8. Mejora de las normas de etiquetado**DESCRIPCIÓN:**

Se suprime la obligación de la previa aprobación de las etiquetas antes de su puesta en circulación, dejando como opcional presentarlas al Órgano de Gestión que podrá emitir observaciones, no vinculantes, sin perjuicio de la aplicación normativa que proceda una vez puesta la etiqueta en circulación. El operador es responsable de que la etiqueta no cause confusión al consumidor.

Afecta al apartado 8.G (que ha pasado a ser el F) del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

La reforma resultaba necesaria para cumplir el artículo 17 de la Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de garantía de la unidad de mercado, pues no concurren «los principios de necesidad y proporcionalidad».

9. Cambios en los requisitos de algunas menciones de etiquetado**DESCRIPCIÓN:**

Además de corregir una errata sobre la normativa mencionada (se sustituye el artículo 93 por el artículo 112.a del Reglamento (UE) 1308/2013), se modifican los requisitos de las siguientes menciones de etiquetado:

- «Superior»: se elimina la referencia a una norma que ya no está en vigor y se especifica que supone que el vino tenga cualidades organolépticas «superiores».

- «Madurado» o «Madurado en barrica»: se incluye la exigencia de la evidencia organoléptica de su contacto con la madera.
- «Reserva» y «Gran Reserva»: se corrige su redacción para adecuarlo a los términos que definen esta mención en la normativa nacional.
- «Bobal Alta Expresión»: la edad mínima de la viña de la que proceden las uvas se eleva de 35 a 50 años.

Afecta al punto 8.H (que ha pasado a ser el G) del pliego de condiciones y al 9 del documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se corrige la redacción y se concretan y mejoran los requisitos de las menciones.

En particular, para la mención «Bobal Alta Expresión» la realidad es que se emplean viñedos con una antigüedad superior a los 50 años, que si bien cumple con la exigencia actual de ser de «más de 35», la modificación hace que el requisito sea mucho más preciso y ajustado a la realidad.

10. Actualización de los datos de la autoridad competente y el organismo de control

DESCRIPCIÓN:

Se actualizan los datos de la Autoridad Competente y del organismo delegado para el control.

Afecta al apartado 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal de las previstas en el artículo 105 del Reglamento (UE) 1308/2013, al no figurar en el listado de aquellas modificaciones que se consideran de la Unión. En este caso concreto ni se cambia ni se suprime ni se adiciona categoría alguna de los productos vitivinícolas, ni afecta al nombre de la denominación de origen protegida, ni puede invalidar el vínculo, ni lleva aparejadas restricciones a la comercialización de los vinos de esta DOP.

JUSTIFICACIÓN:

Se aprovecha para poner al día los cambios ocurridos en los datos de ambas entidades.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Utiel-Requena

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

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

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: colores rojos intensos con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los tintos de guarda de la variedad Bobal presentan una evolución muy lenta del color. Fase aromática: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas evolucionan a fruta madura. Fase gustativa: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10 % Vol

** SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

2. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Colores amarillos de diferente intensidad, a veces con matices verdosos. Los blancos de Tardana son más dorados. Aromas florales y a frutas blancas. Los de Tardana pueden presentar aromas tropicales. En boca muestran volumen a la vez que un toque algo ácido que les da frescura.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

3. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Colores rosáceos, que van desde el rosa violáceo hasta el rosa anaranjado. Aromas que recuerdan frutas rojas; en Bobal predominan fresa. En boca volumen y fresca procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4. *Vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Aromas frutales con matices que recuerdan su contacto con la levadura, y en boca se muestran equilibrados en azúcares y acidez.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para blancos y rosados, y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. *Vinos espumosos aromáticos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Tonalidades amarillas; aromas a frutas que recuerdan las uvas con las que se han elaborado, en boca ligero toque dulzón bien integrado con la acidez.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

EL aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para blancos y rosados, y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max (mg/l): 150 para tintos y 200 para blancos y rosados, si g/l de azúcar <5; y 200 para tintos y 250 para blancos y rosados, si g/l de azúcar > o = a 5.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *Vino de licor blanco y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

8. *Vino de licor tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos tintos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

* Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

9. *Vinos de baja graduación blancos, rosados y tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Son vinos afrutados que recuerdan la uva fresca de que proceden, en boca presentan una acidez bien integrada que les da frescura y armonía.

* Acidez total máxima 3,5 g/l para tintos y 4 g/l para blancos y rosados

** Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos blancos y rosados y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

** SO₂ max (mg/l): 150 para tintos y 200 para blancos y rosados, si g/l de azúcar <5; y 200 para tintos y 250 para blancos y rosados, si g/l de azúcar > o = a 5.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	4,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

Máximo 74 l de vino por cada 100 kg de uva

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades tintas en vaso

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

55,5 hectolitros por hectárea

2. Variedad Bobal en vaso

8 600 kilogramos de uvas por hectárea

63,64 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas en vaso

9 900 kilogramos de uvas por hectárea

73,26 hectolitros por hectárea

4. Variedades tintas en espaldera

9 100 kilogramos de uvas por hectárea

67,34 hectolitros por hectárea

5. Variedad Bobal en espaldera

10 500 kilogramos de uvas por hectárea

77,70 hectolitros por hectárea

6. Variedades blancas en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

88,80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas y de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, todos de la provincia de Valencia.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
GODELLO
GRACIANO
MACABEO - VIURA
MERLOT
MERSEGUERA
MONASTRELL
PARELLADA
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
PLANTA NOVA - TARDANA
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TORTOSÍ
VERDEJO

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

8.1. Vinos tintos

La carga polifenólica que se obtiene en la zona, y en particular de la variedad autóctona Bobal, en combinación con la acidez total alta, son los factores responsables de que los tintos tengan tonos rojos intensos y en algunos casos, con reflejos violáceos. Las notas aromáticas a frutas rojas-negras con matices balsámicos las aporta el terreno por las particularidades ya indicadas. En general los viñedos de esta zona geográfica producen vinos con cuerpo debido a la concentración polifenólica anteriormente mencionada, conjugando los aromas que se mantienen en el retrogusto, con un buen volumen, persistencia y mineralidad en boca.

8.2. Vinos blancos y rosados

En vinos blancos, el carácter calizo generalizado de los suelos aporta a los vinos aromas florales y a frutas blancas bastante intensos al ser posible una maduración fenólica adecuada. Destaca su frescura en boca procedente de su acidez natural.

En los rosados, la longevidad de su color rosa es propio e identificativo de los vinos obtenidos en la D.O.P. y en especial de la variedad Bobal. Los aromas de frutas rojas son característicos. En el caso de la variedad Bobal, son predominantes los aromas varietales de fresa, expresión propia de la variedad en el terruño de Utiel-Requena.

8.3. Vinos espumosos, de aguja y de baja graduación

Debido en gran parte al importante número de horas de insolación es posible conseguir en estadios de maduración técnica un potencial aromático y un equilibrio de azúcar-acidez interesantes y adecuados para este tipo de vinos.

8.4. Vinos espumosos aromáticos de calidad

El elevado número de horas de insolación al año provoca una maduración técnica aún sin tener excesivo grado alcohólico, ya que se produce una maduración avanzada de los componentes del hollejo.

Estos vinos son característicos por su equilibrio azúcar-acidez y su potencial aromático de calidad, mostrándose amables en boca a la vez que tienen cierta frescura que recuerda la fruta de la que procede el vino. La acidez natural de estos vinos les aporta buena capacidad para su conservación y crianza.

8.5. Vinos de licor

Las condiciones analíticas de los vinos de licor se consiguen por el escaso riesgo de enfermedades criptogámicas en la D.O.P., siendo posible para este tipo de vino realizar vendimias muy tardías con maduraciones de uvas sanas que alcanzan concentraciones de azúcar muy altas a la vez que mantienen una acidez total muy alta de forma natural. Sus cualidades organolépticas se ven influenciadas por los diferentes momentos en que se procede a su vendimia y se ensamblan, los azúcares con la acidez y, en definitiva, el grado de maduración de la uva, sin olvidar que es el terreno y las condiciones climáticas de esta zona los rasgos que permiten singularizar estos vinos.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la DOP, excepto para los embotelladores ubicados fuera de la zona de producción autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a diciembre de 2011, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de embotelladores, estando sujetos al sistema de control establecido por el Consejo Regulador.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de los vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

Los vinos blancos, rosados y tintos embotellados deberán incluir el año de cosecha impreso de forma destacada.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas por la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización. El Consejo Regulador podrá autorizar a que la contraetiqueta numerada sea sustituida por una numeración correlativa habilitada para ello.

Se podrán usar las siguientes menciones:

«Bobal con mención específica», para vinos rosados y tintos monovarietales de Bobal.

«Madurado» o «Madurado en bodega», para vinos tintos o blancos, sometidos a un paso o estancia en bodega de roble o cono con una capacidad máxima de 600 l, por tiempo no superior a 6 meses pero con entidad suficiente para contribuir a modificar sus características organolépticas iniciales, transformando con ello sus cualidades, aromáticas y gustativas primarias, de tal forma que sea evidente su contacto con la madera.

«Bobal Alta Expresión» para los vinos monovarietales de Bobal, con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio con esta variedad. Los viñedos serán de más de 50 años de antigüedad, tendrán un rendimiento inferior a 4 000 kg/ha (29.60 hl/ha) y no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador. La viticultura aplicada se centrará en salvaguardar el equilibrio biológico del viñedo y será respetuosa con el medio ambiente. Todas las prácticas agrícolas realizadas se justificarán a través de un cuaderno de campo. La bodega deberá garantizar en todo momento la absoluta separación en sus instalaciones de estos vinos respecto de otros elaborados, declarando su procedencia. La etiqueta reflejará el número de botellas obtenidas en la partida de vino calificada con esta mención.

Enlace al pliego de condiciones

<https://portalagrari.gva.es/documents/366567370/0/00001D+PC+DO+UTIEL-REQUENA+DEFINITIVO.pdf/76ec7286-6eef-f866-3b5f-ab88734cbbcd?t=1682418183136>

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