

# Diario Oficial de la Unión Europea

# C 317



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

7 de septiembre de 2023

## Sumario

### II *Comunicaciones*

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

#### **Comisión Europea**

2023/C 317/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 317/02	Retirada de notificación de una concentración (Asunto M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV *Información*

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

#### **Consejo**

2023/C 317/03	Decisión del Consejo, de 5 de septiembre de 2023, por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2024 .....	3
---------------	--	---

#### **Comisión Europea**

2023/C 317/04	Tipo de cambio del euro — 6 de septiembre de 2023 .....	5
---------------	---	---

ES

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

**Comisión Europea**

2023/C 317/05	Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping .....	6
---------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2023/C 317/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 317/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11261 – ARDIAN / ATTERO) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	10
2023/C 317/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) <sup>(1)</sup> .....	11
2023/C 317/09	Notificación previa de una concentración (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	13
2023/C 317/10	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 317/11	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 317/12	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11245 – GTCR / WORLDPAY) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	19

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2023/C 317/13	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 .....	20
2023/C 317/14	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola .....	25

<sup>(1)</sup> 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.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 317/01)

El 31 de agosto de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M11220. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

**Retirada de notificación de una concentración**  
**(Asunto M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 317/02)

El 21 de agosto de 2023, la Comisión recibió la notificación <sup>(1)</sup> de un proyecto de concentración con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup> («Reglamento de concentraciones»).

El 31 de agosto de 2023, las partes notificantes informaron a la Comisión de que retiraban su notificación.

---

<sup>(1)</sup> DO C 305 de 29.8.2023, p. 7.

<sup>(2)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

*(Información)*

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

## CONSEJO

## DECISIÓN DEL CONSEJO

de 5 de septiembre de 2023

**por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2024**

(2023/C 317/03)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular su artículo 314, apartado 3, en relación con el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea de la Energía Atómica, y en particular su artículo 106 *bis*,

Considerando lo siguiente:

1. El 5 de julio de 2023, la Comisión remitió una propuesta con el proyecto de presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2024 <sup>(1)</sup>.
2. El Consejo estudió la propuesta de la Comisión con objeto de definir una posición que fuera coherente, desde el punto de vista de los ingresos, con la Decisión (UE, Euratom) 2020/2053 del Consejo, de 14 de diciembre de 2020, sobre el sistema de recursos propios de la Unión Europea y por la que se deroga la Decisión 2014/335/UE, Euratom <sup>(2)</sup> y, desde el punto de vista de los gastos, con el Reglamento (UE, Euratom) 2020/2093 del Consejo, de 17 de diciembre de 2020, por el que se establece el marco financiero plurianual para el período 2021-2027 <sup>(3)</sup>.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

*Artículo único*

El Consejo ha adoptado su posición sobre el proyecto de presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2024 el 5 de septiembre de 2023.

El texto completo <sup>(4)</sup> puede consultarse o descargarse en el sitio web del Consejo: <https://www.consilium.europa.eu/es/documents-publications/public-register/public-register-search/>.

<sup>(1)</sup> COM(2023) 300 final.

<sup>(2)</sup> DO L 424 de 15.12.2020, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 433 I de 22.12.2020, p. 11.

<sup>(4)</sup> 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

Hecho en Bruselas, el 5 de septiembre de 2023.

*Por el Consejo*  
*El Presidente*  
P. NAVARRO RÍOS

---

## COMISIÓN EUROPEA

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

6 de septiembre de 2023

(2023/C 317/04)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0745	CAD	dólar canadiense	1,4659
JPY	yen japonés	158,18	HKD	dólar de Hong Kong	8,4261
DKK	corona danesa	7,4563	NZD	dólar neozelandés	1,8224
GBP	libra esterlina	0,85503	SGD	dólar de Singapur	1,4624
SEK	corona sueca	11,9105	KRW	won de Corea del Sur	1 430,83
CHF	franco suizo	0,9561	ZAR	rand sudafricano	20,6702
ISK	corona islandesa	143,90	CNY	yuan renminbi	7,8476
NOK	corona noruega	11,4920	IDR	rupia indonesia	16 431,79
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	5,0222
CZK	corona checa	24,217	PHP	peso filipino	61,257
HUF	forinto húngaro	389,15	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,5010	THB	bat tailandés	38,166
RON	leu rumano	4,9603	BRL	real brasileño	5,3502
TRY	lira turca	28,7720	MXN	peso mexicano	18,8455
AUD	dólar australiano	1,6801	INR	rupia india	89,3410

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

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA  
COMERCIAL COMÚN

## COMISIÓN EUROPEA

**Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping**

(2023/C 317/05)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea <sup>(1)</sup>, la Comisión anuncia que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

**2. Procedimiento**

Los productores de la Unión pueden presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta solicitud deberá contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas probablemente acarrearía la continuación o reaparición del dumping y del perjuicio. En caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, los exportadores, los representantes del país exportador y los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar los elementos contenidos en la solicitud de reconsideración.

**3. Plazo**

Con arreglo a lo anteriormente expuesto, los productores de la Unión pueden remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruselas, Bélgica <sup>(2)</sup>, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura a continuación.

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036.

Producto	Países de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración <sup>(1)</sup>
Hojas de aluminio en rollos	República Popular China	Derecho antidumping	Reglamento de Ejecución (UE) 2019/915 de la Comisión, de 4 de junio de 2019, por el que se establece un derecho antidumping definitivo en relación con las importaciones de determinadas hojas de	6.6.2024

<sup>(1)</sup> DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



			aluminio en rollos originarias de la República Popular China tras una reconsideración por expiración con arreglo al artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 146 de 5.6.2019, p. 63).	
--	--	--	--	--

(<sup>1</sup>) La medida expirará a las doce de la noche (00.00) del día mencionado en esta columna.

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

# COMISIÓN EUROPEA

### Notificación previa de una concentración

(Asunto M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 317/06)

1. El 31 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- EP Corporate Group, a.s. («EPCG», Chequia).
- Lausitz Energie Bergbau AG («LEB», Alemania), bajo el control conjunto de EPCG y PPF Investments Ltd. («PPF», Estados Unidos).
- Lausitz Energie Kraftwerke AG («LEK», Alemania), bajo el control conjunto de EPCG y PPF.

EPCG 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 LEB y LEK.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- EPCG se dedica a la extracción de carbón, a la producción y distribución de electricidad y calefacción, y al suministro de electricidad y gas en varios países del EEE y el Reino Unido.
- LEB se dedica a la minería y el suministro de lignito en Alemania.
- LEK se dedica a la generación y suministro de electricidad en Alemania.

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 <sup>(2)</sup> 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.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> 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

---

**Notificación previa de una concentración****(Asunto M.11261 – ARDIAN / ATTERO)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 317/07)

1. El 30 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Ardian France S.A. («Ardian», Francia), bajo el control de la sociedad matriz última del grupo Ardian, Ardian Holding S.A.S. (Francia).
- Sabaton Ventures Holdco B.V. («Países Bajos»), sociedad matriz última de Attero Group («Attero», Países Bajos).

Ardian 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 Attero.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Ardian es un inversor de capital inversión y gestor de activos.
- Attero es una empresa de gestión y tratamiento de residuos. Sus actividades abarcan la generación de energía a partir de residuos, el reciclado de plásticos, la transformación de residuos orgánicos, la valorización de residuos minerales inertes, la rehabilitación del suelo y el reciclado de escombros.

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 <sup>(2)</sup> 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.11261– ARDIAN / ATTERO

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

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 317/08)

1. El 29 de agosto de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 y a raíz de un proceso de remisión con arreglo al artículo 4, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Jacquet Metals S.A. («Jacquet Metals», Francia), perteneciente a la sociedad de cartera Jacquet Metals S.A.
- Swiss Steel s.r.o (Chequia), Swiss Steel Baltic OÜ (Estonia), Swiss Steel Magyarország Kft (Hungría), Swiss Steel Baltic SIA (Letonia), Swiss Steel Baltic, UAB (Lituania), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Polonia) y Swiss Steel Slovakia s.r.o (Eslovaquia) («empresas objeto de la operación»), pertenecientes al grupo Swiss Steel.

Jacquet Metals 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 las empresas objeto de la operación.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Jacquet Metals se dedica a la distribución de productos de acero especial y productos de acero inoxidable. En particular, su división IMS Group se dedica a la distribución de productos siderúrgicos para ingeniería, la división Jacquet se dedica a la distribución de chapas cuarto de acero inoxidable y aleaciones de níquel, y la división Stappert se dedica a la distribución de productos de acero inoxidable largos. Todas ellas tienen actividades en varios Estados miembros de la Unión Europea.
- Swiss Steel Group posee las empresas objeto de la operación, todas ellas dedicadas a la distribución de productos siderúrgicos, y en particular de acero al carbono, productos de acero inoxidable y, en menor medida, acero especial. Las empresas objeto de la operación tienen actividades principalmente en sus respectivos países de constitución y, en menor medida, en otros Estados miembros de la UE.

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

4. 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.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

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

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Dirección postal:

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

---

**Notificación previa de una concentración**  
**(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 317/09)

1. El 28 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- PORR Bau GmbH, («PORR», Austria).
- IGO Technologies GmbH («IGO», Austria), bajo el control de IGO Industries Group.
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H («Sanitär-Elementbau», Austria), bajo el control de IGO.

PORR e IGO 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 Sanitär-Elementbau.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- PORR: forma parte de PORR Group, que presta servicios completos en el sector de la construcción y lleva a cabo proyectos de construcción en Europa y fuera de ella.
- IGO: forma parte de IGO Industries Group, que tiene actividades a escala internacional y es una asociación altamente especializada de empresas tecnológicas del ámbito de los equipos técnicos de construcción y de la construcción de instalaciones industriales.
- Sanitär-Elementbau: se dedica a la fabricación y venta de sistemas de instalaciones sanitarias prefabricadas (muros sanitarios y cuartos de baño prefabricados) en Austria.

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 <sup>(2)</sup> 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.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

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

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

---



**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 317/10)

1. El 30 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Global Dromen, S.L. (España), bajo el control indirecto y en última instancia de Bridgepoint Group plc («Bridgepoint», Reino Unido).
- Windar Renovables, S.A.2 y sus filiales («Windar», España).

Bridgepoint 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 Windar.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Bridgepoint se dedica al crecimiento de activos privados mediante la inversión en capital inversión y deuda privada, centrándose en las empresas de mercado medio de cuatro sectores: i) productos industriales avanzadas, ii) servicios financieros y a las empresas, iii) productos de consumo y iv) asistencia sanitaria, con la tecnología como elemento transversal.
- Windar tiene su sede en España y fabrica torres eólicas y estructuras de cimentación marítima para turbinas eólicas.

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 <sup>(2)</sup> 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.11179 – BRIDGEPOINT / WINDAR

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

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

---

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 317/11)

1. El 31 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- SWOCTEM GmbH («SWOCTEM», Alemania), bajo el control del Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh.
- Klöckner & Co SE («Klöckner», Alemania).

SWOCTEM 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 Klöckner.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- SWOCTEM es una sociedad de cartera propiedad y bajo el control exclusivo del Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh, que también posee y controla Friedhelm Loh Group. Friedhelm Loh Group comprende una cartera de empresas con actividades en diversos sectores, entre ellas Stahlo, que explota centros de servicios siderúrgicos en Alemania.
- Klöckner se dedica principalmente al almacenamiento y distribución de acero (también de acero inoxidable), aluminio, plástico y otros productos industriales, así como a la explotación de centros de servicios siderúrgicos y centros de oxicorte.

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 <sup>(2)</sup> 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.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER

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

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

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

---

**Notificación previa de una concentración****(Asunto M.11245 – GTCR / WORLDPAY)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 317/12)

1. El 31 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Fondos gestionados por GTCR, LLC («GTCR», Estados Unidos).
- New Boost Holdco, LLC («Worldpay», Estados Unidos).

GTCR adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de Worldpay.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- GTCR es una empresa de capital inversión centrada en la inversión en empresas en crecimiento de los sectores de servicios financieros, sanidad, tecnología, medios de comunicación, telecomunicaciones y servicios a las empresas.
- Worldpay es una empresa mundial de tecnología de pagos que presta servicios de adquisición comercial y servicios tecnológicos conexos a los comerciantes.

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 <sup>(2)</sup> 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.11245 – GTCR / WORLDPAY

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

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> 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 317/13)

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 <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

«Safranbolu Safranı»

N.º CE: PDO-TR-02860- 10.8.2022

IGP ( ) DOP (X)

## 1. Nombre [de DOP o IGP]

«Safranbolu Safranı»

## 2. Estado miembro o tercer país

República de Turquía

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

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

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, entre otros)

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

El «Safranbolu Safranı» (azafrán de Safranbolu) es una planta de cultivo bulbosa de la especie de azafrán *Crocus sativus* L. Karaarslan, de la familia *Iridaceae*, con una sola parte aérea y una parte perenne subterránea, y que florece en otoño. El «Safranbolu Safranı» es una planta aromática de la región de Safranbolu, que tiene una longitud mínima de 2 cm cuando es fresca y una longitud mínima de 1 cm tras el proceso de secado. Tiene un olor y aroma a yodoformo muy fuertes y un vivo color carmesí en partículas superior a los estándares del azafrán de primera clase en cuanto a la intensidad del color. El azafrán no se tritura ni se pulveriza, sino que simplemente se seca en su forma original, de manera que se preserve su color carmesí.

Las flores de la planta tienen seis pétalos y son de color morado. La flor tiene tres estambres. Su principal valor económico radica en el estigma, que es rojo y la parte redondeada femenina (ovario) de la flor. Aunque el valor de mercado de las partes amarillas del androceo (estambres) es bajo, siguen siendo una fuente de ingresos secundaria para los productores. Debido a que los estambres producen mucho polen, es posible considerar el azafrán una planta polinífera. Solo tiene un ovario, compuesto de estilo, óvulo y estigma. En una planta madura, el estigma se divide en tres partes, también denominadas filamentos, con un aspecto filiforme y una longitud comprendida entre 2,5 y 3 cm.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

El estigma es de color carmesí vivo. Es el estigma dividido en tres partes del ovario lo que se utiliza como azafrán. El estigma del ovario se emplea para obtener azafrán y sus componentes activos son compuestos como aceites esenciales, carotenos y picrocrocina. Entre estos compuestos, los carotenos (especialmente la crocina) confieren al azafrán su propiedad colorante, y la picrocrocina y el safranal le confieren amargor y aroma. El ingrediente más importante que aumenta el valor comercial del azafrán es un compuesto natural denominado crocina, que le confiere un color amarillo/rojizo dorado próximo al naranja.

El «Safranbolu Safranı» es de mayor calidad que cualquier otro azafrán producido en el mundo desde el punto de vista del aroma, del color y de las propiedades colorantes, y tiene una propiedad colorante del agua al amarillo equivalente a 100 000 veces su peso.

Propiedades químicas del «Safranbolu Safranı» en la materia seca de los filamentos:

	Máximo
— Contenido en agua y materias volátiles:	(%) 9,6
— Ceniza	(%) 4,9
— Ceniza insoluble en ácido:	(%) 0,1
— Cantidad de materia seca disuelta en agua fría	(%) 62,0
— Nitrógeno total	(%) 2,77
— Celulosa en bruto	(%) 4,0
— Amargor, picrocrocina	(%) 83,0
— Safranal	(%) 29,0
— Crocina, intensidad del color	(%) 231,0

Como rasgos distintivos del «Safranbolu Safranı», la picrocrocina (amargor) (en materia seca) debe ser como mínimo del 70 %, el safranal (en materia seca) entre el 20 % y el 50 %, y la crocina (intensidad del color) (en materia seca), como mínimo del 190 %.

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*

Todas las operaciones de plantación, fertilización, recolección y secado de cormos deberán realizarse en la zona geográfica especificada en el artículo 4.

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

El producto puede presentarse en envases de uso alimentario de 1 g a 5 kg.

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

Aparte de la información obligatoria que debe facilitarse en relación con la presentación y el etiquetado de los productos alimenticios, debe figurar en la etiqueta la información siguiente:

- El nombre comercial y la dirección, el nombre abreviado y la dirección, o la marca registrada de la empresa.
- El número de lote.

- El nombre del producto: «Safranbolu Safranı».
- El logotipo siguiente:



- El holograma oficial de autenticidad.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El «Safranbolu Safranı» se produce, cultiva, fertiliza, recolecta y seca en el término de la ciudad de Safranbolu, en el distrito de Karabuk.

- a) en las poblaciones de Safranbolu: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalçaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla y Yenimahalle.

Todas las localidades de esas poblaciones forman parte de la zona de producción.

- b) en las poblaciones de Safranbolu: Ağaçkese, Akkışla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağziğaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköseler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköseler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarıahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Topracuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik y Yukarıdana.

La ciudad de Safranbolu está situada a 41 ° 16 ' de latitud norte y 32 ° 41 ' de longitud este.

#### 5. Vinculo con la zona geográfica

##### *Factores naturales*

Las características climáticas y las condiciones de cultivo son los factores más importantes que afectan al «Safranbolu Safranı». Estos factores determinan los porcentajes de picrocrocina (amargor), safranal (compuesto orgánico) y crocina (intensidad de color) del azafrán, además del tamaño y el número de cormos y flores. Debido a las características climáticas de Safranbolu en términos de temperatura y precipitaciones, los cormos son mayores y las flores son más largas que los cormos de la misma familia plantados en localidades vecinas u otras localidades turcas, los cuales son más pequeños, tienen menos bulbillos y su período de floración es más tardío. Además, la concentración de los componentes de los aceites esenciales (safranal, picrocrocina y crocina) y el olor del azafrán son inferiores a los del azafrán producido en Safranbolu.

##### *Clima*

El cultivo del azafrán en Safranbolu está estrechamente relacionado con las características climáticas de la región. Al tratarse de un corredor entre el clima del mar Negro y el de la Anatolia central, Safranbolu reúne condiciones de microclima debido a su ubicación geográfica. La temperatura media anual en Safranbolu es de 12,3 °C. Según datos meteorológicos, las temperaturas de abril están muy próximas a la media anual y las temperaturas hasta noviembre están por encima de los valores medios anuales.

Safranbolu tiene un clima semiseco con escasa humedad. Teniendo en cuenta estas características, se observa que la zona presenta lo necesario para el azafrán, que es sensible al frío excesivo en invierno y que necesita un clima fresco en invierno y seco en verano.



Existen paralelos entre los valores de temperatura de Safranbolu y las exigencias en materia de temperatura de la planta del azafrán. Este hecho también se repite en lo que respecta a las características pluviométricas. De hecho, de acuerdo con la necesidad de la planta de un clima húmedo y fresco durante el período de floración, los valores pluviométricos son óptimos en la región. Las temperaturas de la región favorecen la floración y el rendimiento, así como los compuestos volátiles y bioactivos.

El safranal (compuesto orgánico) representa el 70 % de los aceites esenciales del azafrán y afecta a su olor. Este tiene su origen en la hidrólisis de picrocrocina (amargor) por efecto de la temperatura durante el almacenamiento tras la recolección del azafrán.

#### *Humedad*

La humedad relativa media anual en Safranbolu es de aproximadamente el 61 %. La humedad relativa a lo largo del año es elevada en invierno y baja en verano. El «Safranbolu Safrani» requiere una humedad comprendida entre el 50 y el 60 % durante su período de cultivo, y una humedad superior a ese valor daña a la flor del azafrán. La humedad relativa en Safranbolu durante el período de cultivo del azafrán es la adecuada para su crecimiento. Una humedad apropiada lo hace resistente a enfermedades y plagas.

#### *Suelo*

El pH del suelo en el cultivo de azafrán debe situarse en torno a 6,0-8,0, lo que coincide con el pH del suelo de la región de Safranbolu, que presenta cifras de entre 5,5 y 8,5, que es el intervalo de pH adecuado para el cultivo del azafrán. Esto facilita un aumento de su rendimiento desde el punto de vista de la floración gracias a las propiedades adecuadas del suelo.

#### *Factores humanos*

El factor humano es importante, ya que la plantación, el escardado y, en particular, la recolección del «Safranbolu Safrani» deben realizarse a mano y con cuidado. Después de la primera plantación, los cormos siguen reproduciéndose bajo el suelo durante el segundo y tercer año, y después de la recolección al final del tercer año, los cormos subterráneos se extraen a mano a fin de aumentar el rendimiento del producto gracias a la reducción de la separación de las hileras de plantas. Puesto que las semillas de azafrán son estériles, no desempeñan ningún papel en la reproducción de esta planta. Para reproducir la flor del azafrán se utiliza su raíz bulbosa, que permanece bajo el suelo. Un cormo solo sobrevive una temporada y, en última instancia, produce nuevas plantas denominadas «bulbillos». Al final del tercer año, se plantan de nuevo los cormos extraídos a mano. Por lo tanto, la reproducción del «Safranbolu Safrani» depende del ser humano.

El escardado en el campo en el que se cultivará el azafrán debe hacerse a mano y con cuidado para garantizar el control de las malas hierbas y el desarrollo de los cormos, y también para no dañarlos.

Para obtener azafrán de alta calidad, deben recolectarlo trabajadores rápidos y expertos en un breve período de tiempo antes del amanecer. El azafrán empieza a perder su calidad desde el amanecer debido a la radiación solar. El intervalo entre la maduración y la recolección del azafrán es de casi dos días. Además, una vez recolectado, la recogida de los estigmas y las condiciones de conservación revisten gran importancia para la calidad del azafrán.

La recogida de las plantas del azafrán a mano y una a una, con separación de las zonas blancas en sus raíces, exige especial pericia, debido a la importancia del aroma, el amargor y la calidad colorante del azafrán, que le confieren su valor. La realización de estas operaciones sin cuidado hace que el azafrán pierda todo su valor comercial, lo que supone graves pérdidas en lo que atañe a su precio.

#### *Recolección*

La recolección de la flor de azafrán se realiza a mano de madrugada, cuando las flores se cierran. La razón por la que se recoge de madrugada, cuando todavía está cerrada, es la preservación de los aceites esenciales, que forman parte de los componentes activos de la planta del azafrán, están presentes en el estigma del ovario y afectan a la cantidad de safranal.

La flor de «Safranbolu Safrani» se recoge a mano de madrugada, cuando los componentes volátiles de las flores son más elevados. A continuación, el racimo con sus filamentos trífidos (el gineceo) más el estilo y la parte blanca (*konj*) se separa con cuidado y a mano de la flor, antes de que esta se seque y se cierren los pétalos. Lo más importante del proceso de producción del azafrán es que el racimo se extraiga del tallo entero a mano. Las personas experimentadas

que retiran el racimo saben cómo arrancarlo sin romper los filamentos y cuánta fuerza aplicar para extraerlo entero. El estilo y la parte blanca (*konj*) del estigma muestran un color inconfundible que muda del carmesí azafrán al amarillo, y el segundo paso importante consiste en cortar el tallo del delicado racimo exactamente donde el color carmesí cambia a amarillo para obtener la parte roja (*pushal*) del estigma. Todo el aroma y los componentes bioactivos del «Safranbolu Safran», además de su color, se concentran en la parte roja (*pushal*), por lo que esta es la parte que se toma para su secado y uso posterior.

Preservando su forma original, la parte roja (*pushal*) se deja secar de una a dos semanas en un recinto cerrado con luz natural, a una temperatura ambiente de 20 °C a 22 °C, sobre una estopilla limpia. Durante el período de secado no se utiliza ningún producto químico, ni corriente de aire, ni luz solar directa. Una vez que se ha secado completamente, la parte roja (*pushal*) se guarda en envases de vidrio o cajas de madera herméticos, en espacios semiumbríos donde esté a resguardo de la humedad y de la luz solar directa, que podría causar decoloración, alteraciones indeseadas del sabor y pérdida de olor y aroma.

El azafrán no se tritura ni se pulveriza, sino que simplemente se seca en su forma original, de manera que se preserva su color carmesí. Este producto seco se utiliza como azafrán.

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

—

\_\_\_\_\_

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola**

(2023/C 317/14)

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 <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

«Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo»

PGI-IT-02874

Fecha de la solicitud: 10.11.2022

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
8. Vino de aguja
15. Vino de uvas pasificadas

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

1. *Bianco* [blanco] con o sin indicación de la variedad de uva blanca - Categoría: Vino

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo más o menos intenso;

Aroma: aromas predominantemente afrutados y florales más o menos intensos dependiendo de la variedad de la uva, con matices de fruta de pulpa blanca y tropical;

Sabor: de seco a medio seco, con un regusto a fruta predominantemente de pulpa blanca y amarilla, a veces de flores blancas y amarillas, con buena persistencia y cuerpo;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Bianco Frizzante* [vino de aguja blanco] - Categoría: Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina y evanescente;

Color: amarillo pajizo más o menos intenso;

Aroma: agradablemente afrutado, con matices de manzana y fruta tropical;

Sabor: de seco a medio seco, mineral, con un regusto a fruta de pulpa blanca y tropical, con buena persistencia;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Rosso* [vino tinto] con o sin indicación de la variedad de uva negra - Categoría: Vino

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí más o menos intenso;

Aroma: Aromas predominantemente afrutados más o menos intensos dependiendo de la variedad de la uva, con matices de cerezas amarena y pequeños frutos rojos maduros, a veces con notas vegetales;

Sabor: de seco a medio seco, ligeramente tánico, con un regusto a frutos rojos predominantemente maduros, con buen cuerpo y persistencia;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Rosso Frizzante* [vino de aguja tinto] - Categoría: Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina y evanescente;

Color: rojo rubí más o menos intenso;

Aroma: afrutado, con matices de cerezas amarena y pequeños frutos rojos maduros;

Sabor: de seco a medio seco, con un regusto a frutos rojos y buen cuerpo;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *Rosato* [vino rosado] con o sin indicación de las variedades de uva Merlot, Sangiovese, Pinot Nero y Pinot Grigio - Categoría: Vino

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rosa más o menos intenso;

Aroma: aromas predominantemente afrutados más o menos intensos dependiendo de la variedad de la uva, agradablemente picante, con un ligero sabor a plantas y fruta tropical;

Sabor: de seco a medio seco, con un regusto a frutas y especias, suave, con buen cuerpo y persistencia;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *Rosato Frizzante* [vino de aguja rosado] - Categoría: Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina y evanescente;

Color: rosa más o menos intenso;

Aroma: aromas predominantemente afrutados más o menos intensos dependiendo de la variedad de la uva, agradablemente picante, con un ligero sabor a plantas y fruta tropical;

Sabor: de seco a medio seco, con un regusto a frutas y especias, suave, con buena persistencia;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 15,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *Bianco Passito* [vino blanco de uvas pasificadas] - Categoría: Vino de uvas pasificadas

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo, tendente al ámbar a medida que envejece;

Aroma: frutos dulces secos, cedro, albaricoque y miel;

Sabor: de seco a dulce, con sabor a fruta seca;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,00 %; del cual al menos el 11,00 % vol. efectivo;

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. *Rosso Passito* [vino tinto de uvas pasificadas] - Categoría: Vino de uvas pasificadas

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo más o menos intenso, se asemeja al granate a medida que envejece;

Aroma: fruto rojo maduro, cereza amarena, ciruela y mermelada;

Sabor: de seco a dulce, con buena estructura y sabor a frutos rojos secos, persistente;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,00 %; del cual al menos el 11,00 % vol. efectivo;

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. *Novello* [vino nuevo] - Categoría: Vino

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí, a veces con matices de violeta;

Aroma: afrutado, con matices de cereza, mora y arándano;

Sabor: fresco, sabores de fruta roja, taninos suaves y sedosos;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Passito Bianco* y *Passito Rosso*

Práctica enológica específica

Las uvas que se utilizarán para elaborar vinos con la indicación geográfica protegida «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Passito* pueden dejarse secar en la vid o, tras la cosecha, utilizando uno de los métodos permitidos por la legislación. Al final del proceso de secado, las uvas deben tener un grado alcohólico natural de no menos del 16 % en volumen.

### 5.2. Rendimientos máximos

#### 1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Bianco*, *Bianco Frizzante* y *Passito Bianco*

26 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* y *Passito Rosso*

24 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 3. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» con indicación de la variedad de uva blanca o negra

22 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Los vinos aptos para llevar la indicación geográfica protegida «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» se elaboran a partir de uvas cultivadas en una zona de producción que comprende todo el territorio administrativo de la región de los Abruzos.

## 7. Variedades de uva de vinificación

Aglanico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.



Cabernet Franc N. - Cabernet  
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet  
Calabrese N.  
Canaiole Nero N. - Canaiolo  
Cannonau N.  
Chardonnay B.  
Ciliegiolo N.  
Cococciola B.  
Dolcetto N.  
Dorona B.  
Falanghina B.  
Fiano B.  
Gaglioppo N.  
Garganega B.  
Grechetto B.  
Greco B.  
Incrocio Manzoni 2-3 B.  
Kerner B.  
Maiolica N.  
Malbech N.  
Malvasia Istriana B. - Malvasia  
Malvasia Bianca Lunga B. - Malvasia  
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisie  
Malvasia del Lazio B. - Malvasia  
Marzemino N.  
Merlot Kanthus N.  
Merlot N.  
Montepulciano N.  
Montonico Bianco B. - Montonico  
Moscato Bianco B. - Moscato  
Mostosa B.  
Nebbiolo N.  
Palava B.  
Passerina B.  
Pecorino B.  
Petit Manseng B.  
Petit Verdot N.  
Pinot blanco B. - Pinot  
Pinot gris - Pinot

Pinot noir N. - Pinot  
Primitivo N.  
Refosco Nostrano N. - Refosco  
Riesling Italico B. - Riesling  
Riesling Italico B. - Welschriesling  
Sangiovese N.  
Sauvignon B.  
Sauvignon Kretos B.  
Semillon B.  
Sorèli B.  
Sylvaner Verde B. - Silvaner  
Syrah N.  
Tannat N.  
Terrano N.  
Tocai Friulano B. - Friulano  
Traminer aromático Rs  
Trebiano Abruzzese B. - Trebbiano  
Trebiano Toscano B. - Trebbiano  
Veltliner B.  
Verdicchio Bianco B. - Verdicchio  
Vermentino B.  
Viogner B.

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

### 8.1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo», todas las categorías de vino (vino, vino de aguja, vino de uvas pasificadas)

Datos de la zona geográfica.

— Factores naturales que contribuyen al vínculo:

La zona de la IGP abarca el territorio de la región de los Abruzos.

Provincia de Chieti

La provincia de Chieti está formada por una amplia zona montañosa costera, que va desde el río Foro hasta el río Trigno, seguida por las colinas interiores y finalmente las estribaciones, que se extienden hasta el pie del macizo de Maiella y las montañas Frentani en el noroeste. También hay una zona interior, que limita con la provincia de L'Aquila al norte y la región de Molise al sur, que puede considerarse montañosa. Las arcillosas colinas bordean algunas llanuras arenosas y arcillosas formadas por los ríos Foro, Sangro, Sinello y Trigno y crean un paisaje ondulado, con montículos anchos, casi planos, y pendientes suaves y redondeadas, pero a menudo interrumpidas abruptamente por pendientes pronunciadas, incluso verticales, causadas por la erosión extrema (barrancos). Los suelos agrícolas tienen casi siempre una distribución uniforme de materiales, formando suelos con una estructura areno-arcillosa; suelen ser esponjados y con una profundidad que varía en función del gradiente y la exposición. La retención de agua es media o baja, con un nivel de nutrientes y humus entre bajo y moderado. En terrenos con un gradiente inferior al 25 % y buena exposición, estos suelos se utilizan para la viticultura y el cultivo de olivos, que son formas comunes de explotar el suelo que

también lo protegen de la erosión acelerada. La precipitación media anual varía entre 650 mm/año en las laderas costeras y más de 800 mm/año en las colinas interiores. El período más lluvioso se sitúa entre octubre y diciembre (alrededor de 80 mm/mes), mientras que el mes con menos precipitaciones absolutas es julio (entre 30 y 40 mm). El clima es templado, tendiendo a templado-cálido en los meses de verano. Las temperaturas medias oscilan entre los 13 °C en abril y los 15 °C en octubre, con picos de 25 °C durante los meses de julio y agosto. Se observan variaciones térmicas considerables entre el día y la noche, en parte debidas a la proximidad del macizo de Maiella, lo que crea unas condiciones óptimas para la acumulación de sustancias aromáticas en las uvas y da como resultado vinos con una fragancia intensa y característica. El índice térmico de Winkler, es decir, la temperatura activa media en el período de abril a octubre, es de entre 1 700 grado-días (zonas interiores) y 2 300 grado-días (colinas costeras), creando condiciones que garantizan una maduración óptima de variedades tempranas como Chardonnay, Pinot y Moscato, variedades medias como Pecorino, Trebbiano y Malvasia, y variedades tardías como Cococciola, Falanghina, Montepulciano y Montonico.

#### Provincia de L'Aquila

La provincia de L'Aquila tiene la morfología típica de una zona montañosa con un paisaje bastante accidentado y desigual, particularmente en la parte más interior cerca de la cadena de los Apeninos, donde hay antiguas y recientes terrazas fluviales/aluviales y lechos de ríos. Las montañas de los Abruzos que caracterizan la provincia de L'Aquila forman parte de la cordillera central y meridional de los Apeninos y forman el tramo donde los Apeninos alcanzan su máxima anchura, altitud y densidad. La densidad y la grandeza de estas montañas se debe a la presencia generalizada y el espesor de la piedra caliza (piedra caliza densa en particular, pero también piedra caliza dolomítica), con frecuentes características cársticas, en particular una hidrografía superficial donde los flujos de agua son intermitentes o ausentes. Las vides se cultivan solo en unas pocas áreas, en particular en las cuencas aluviales interiores entre las montañas (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), en suelos bien drenados con buena exposición y suficiente contenido en nutrientes. El clima es generalmente templado, con inviernos bastante fríos y largos. Las temperaturas medias anuales oscilan entre 10 °C y 12 °C, con picos de 23-25 °C en julio. La precipitación anual es de alrededor de 800 mm por año y se extiende uniformemente durante todo el año (desde 40 mm en julio y agosto hasta 70 mm en noviembre y diciembre). El índice térmico de Winkler, es decir, la temperatura activa media en el período comprendido entre abril y octubre, se sitúa entre 1 600 y 2 000 grado-días, creando condiciones que garantizan una maduración óptima de las variedades cultivadas localmente (ya sean variedades tempranas o medio-tardías).

#### 8.2. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo», todas las categorías de vino (vino, vino de aguja, vino de uvas pasificadas)

Datos de la zona geográfica.

— Factores naturales que contribuyen al vínculo:

#### Provincia de Pescara

La provincia de Pescara se puede considerar montañosa, excepto por una estrecha franja que limita con las otras tres provincias de la región. Se compone de una amplia y vasta zona montañosa costera, seguida de las colinas interiores y finalmente las estribaciones, que se extienden hasta el pie de los macizos de Gran Sasso y Maiella. Los suelos son en su mayoría suelos pardos, suelos pardos de piedra caliza (regosoles y vertisoles) y suelos pardos mediterráneos. En terrenos orientados al sur con un gradiente inferior al 25 %, estos suelos se utilizan para la viticultura y el cultivo de olivos, que son formas comunes de explotar el suelo que también lo protegen de la erosión acelerada. La precipitación media anual varía entre 600 mm/año en las laderas costeras y más de 800 mm/año en las colinas interiores. El período más lluvioso se sitúa entre octubre y diciembre (alrededor de 80 mm/mes), mientras que el mes con menos precipitaciones absolutas es julio (entre 30 y 40 mm). El clima es templado, con temperaturas medias que oscilan entre los 13 °C en abril y los 15 °C en octubre, con picos de 25 °C durante los meses de julio y agosto. Se observan variaciones térmicas considerables entre el día y la noche, en parte debidas a la proximidad de los macizos de Gran Sasso y Maiella, así como a una buena ventilación, lo que crea unas condiciones óptimas para la acumulación de sustancias aromáticas en los racimos y da como resultado vinos con una fragancia intensa y característica. El índice térmico de Winkler, es decir, la temperatura activa media en el período de abril a octubre, es de entre 1 700 grado-días (zonas interiores) y 2 300 grado-días (colinas costeras), creando condiciones que aseguran una maduración óptima de variedades tempranas como Chardonnay, Sauvignon, Moscato e Incrocio Manzoni, variedades medio-tardías como Pecorino, Malvasia y Trebbiano, y variedades tardías como Montepulciano.

### Provincia de Teramo

La provincia de Teramo se compone de una amplia y vasta zona montañosa costera, seguida por colinas interiores y estribaciones, que se extienden hasta los pies del macizo de Gran Sasso en la parte central y meridional, y el Monti della Laga, en la parte septentrional. La zona tiene suelos de arcilla limosa con capas más sueltas en las zonas costeras y, en general, pendientes bastante suaves con buena exposición. Se utiliza para la viticultura y el cultivo de olivos, que son formas comunes de explotar el suelo que también lo protegen de la erosión acelerada. La precipitación media anual varía entre 600 mm/año en las laderas costeras y más de 800 mm/año en las colinas interiores. Las precipitaciones están bien distribuidas a lo largo del año, con un período más lluvioso entre octubre y diciembre (alrededor de 70 mm al mes). El mes con menos precipitaciones es julio (alrededor de 40 mm). El clima es cálido y templado, con temperaturas medias que oscilan entre los 13 °C en abril y los 15 °C en octubre, con picos de 24-25 °C durante los meses de julio y agosto. Se observan variaciones térmicas considerables entre el día y la noche, en parte debidas a la proximidad del macizo de Gran Sasso y de Monti della Laga, y también hay una buena ventilación, lo que crea unas condiciones óptimas para la buena salud de la uva y su acumulación de sustancias aromáticas y da como resultado unos vinos que poseen una fragancia intensa y característica. El índice térmico de Winkler, es decir, la temperatura media activa en el período de abril a octubre, es entre 1 800 grado-días (zonas interiores) y 2 200 grado-días (colinas costeras), lo que garantiza que todas las variedades de uva cultivadas en la zona maduran plenamente y adecuadamente, desde las variedades tempranas como Chardonnay y Sauvignon, hasta las variedades medias como Trebbiano, Pecorino y Passerina, y las tardías como Montonico y Montepulciano.

#### 8.3. Categoría «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo»: Vino

- Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles al origen geográfico y al vínculo causal con la zona geográfica:

Tanto los vinos tintos como los rosados tienen los aromas típicos de frutos rojos más o menos maduros, como la cereza y la mora, a veces también con notas vegetales y picantes. Son vinos bastante complejos con buena acidez y un sabor que va desde seco hasta medio seco. Tienen una buena estructura y una gran elegancia y sutileza. Los vinos blancos son frescos y fragantes, con aromas a fruta de pulpa blanca y tropical y flores. Son vinos bastante complejos desde el punto de vista olfativo, con buena persistencia y un sabor que puede ir desde seco a medio seco, a veces con notas saladas y minerales. Tienen buena acidez, gran elegancia y sutileza.

Las características específicas de estos vinos derivan de la topografía particular de la zona, caracterizada por extensas colinas soleadas combinadas con la presencia del mar Adriático al este y los macizos de Gran Sasso y Maiella al noroeste y suroeste respectivamente, que fomentan la formación de grandes flujos de aire (brisas). Estas condiciones son óptimas para la salud y la maduración de las uvas, así como para la acumulación de sustancias aromáticas en las uvas, dando como resultado vinos con una fragancia intensa y característica.

- Interacción causal entre los elementos de la zona geográfica y la calidad así como las características del producto atribuibles fundamentalmente al entorno geográfico:

Las características cualitativas de estos vinos vienen determinadas principalmente por las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción. El clima templado, los suelos bien drenados con buena disponibilidad de agua y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran garantizan una maduración óptima de los racimos de uva, dando como resultado uvas con un buen contenido de azúcar y ácido. Estos parámetros, junto con las características específicas de las variedades cultivadas, permiten obtener vinos de alta calidad con perfiles organolépticos bastante complejos y características muy particulares, fuertemente ligadas a la zona de producción y a la variedad de la uva a partir de cual se elaboran dichos vinos.

#### 8.4. Categoría «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo»: Vino de aguja

- Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles al origen geográfico y al vínculo causal con la zona geográfica:

Los vinos de aguja blancos, tintos y rosados tienen una espuma fina y evanescente, notas afrutadas y florales bastante persistentes y un sabor que va desde seco a medio seco, con buena estructura ácida y complejidad. Las características específicas de estos vinos derivan de la topografía particular de la zona, caracterizada por extensas

colinas soleadas combinadas con la presencia del mar Adriático al este y los macizos de Gran Sasso y Maiella al noroeste y suroeste respectivamente, que fomentan la formación de grandes flujos de aire (brisas). Estas condiciones son óptimas para la salud de las uvas, así como para la acumulación de sustancias aromáticas en las uvas, dando como resultado vinos con una fragancia intensa y característica.

- Interacción causal entre los elementos de la zona geográfica y la calidad así como las características del producto atribuibles fundamentalmente al entorno geográfico:

Las características específicas de los vinos de aguja son el resultado de las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción, combinadas con factores humanos que han tenido un impacto en el potencial enológico de las uvas y en las tecnologías de elaboración. Por lo tanto, existe un fuerte vínculo causal entre la calidad específica de los productos y su origen geográfico.

#### 8.5. Categoría «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo»: Vino de uvas pasificadas

- Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles al origen geográfico y al vínculo causal con la zona geográfica:

Los vinos blancos *Passito* se elaboran principalmente a partir de uvas locales como las Trebbiano Abruzzese y uvas aromáticas de las familias Moscato y Malvasia. Son de un color que va del amarillo al ámbar, con un intenso aroma a fruta madura y miel. El sabor puede variar de seco a dulce y es muy persistente. Los vinos tintos *Passito* se producen principalmente dejando secar las uvas en la vid (principalmente Montepulciano, solo o en combinación con variedades internacionales como Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah). Tienen un color rojo rubí que tiende a granate. Son vinos que presentan buenas cualidades de envejecimiento; tienen buena estructura y cuerpo, y un alto contenido de alcohol. Estos vinos solo se elaboran en las zonas más soleadas, mejor ventiladas y secas, que proporcionan las mejores condiciones para obtener uvas sanas y maduras, ricas en azúcar pero sobre todo en sustancias aromáticas que alcanzan su plena expresión en los vinos resultantes.

- Interacción causal entre los elementos de la zona geográfica y la calidad así como las características del producto atribuibles fundamentalmente al entorno geográfico:

Los *vinos de Passito* descritos deben su encanto a la calidad de las uvas, a las condiciones edafoclimáticas y a la topografía particular de la zona de producción. En particular, la obtención de tales materias primas depende de la marcada variación de las temperaturas diurnas y nocturnas durante la maduración de los racimos de uva. Junto con la excelente ventilación, esto garantiza la cosecha de unas uvas sanas con un perfil ácido y aromático equilibrado.

También para estos vinos existe, por tanto, un fuerte vínculo causal entre la calidad específica del producto y su origen geográfico.

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

—

#### ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>

---



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



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

ES