

Diario Oficial de la Unión Europea

C 178



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

64.º año

10 de mayo de 2021

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2021/C 178/01	Tipo de cambio del euro — 7 de mayo de 2021	1
---------------	---	---

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2021/C 178/02	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	2
2021/C 178/03	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	10

ES

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

7 de mayo de 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2059	CAD	dólar canadiense	1,4689
JPY	yen japonés	131,76	HKD	dólar de Hong Kong	9,3661
DKK	corona danesa	7,4361	NZD	dólar neozelandés	1,6730
GBP	libra esterlina	0,86810	SGD	dólar de Singapur	1,6061
SEK	corona sueca	10,1263	KRW	won de Corea del Sur	1 350,52
CHF	franco suizo	1,0963	ZAR	rand sudafricano	17,1863
ISK	corona islandesa	150,50	CNY	yuan renminbi	7,7809
NOK	corona noruega	10,0125	HRK	kuna croata	7,5345
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 208,37
CZK	corona checa	25,682	MYR	ringit malayo	4,9587
HUF	forinto húngaro	358,01	PHP	peso filipino	57,747
PLN	esloti polaco	4,5754	RUB	rublo ruso	89,4671
RON	leu rumano	4,9265	THB	bat tailandés	37,588
TRY	lira turca	10,0019	BRL	real brasileño	6,3801
AUD	dólar australiano	1,5523	MXN	peso mexicano	24,2006
			INR	rupia india	88,6375

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

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2021/C 178/02)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM03

Fecha de comunicación: 22 de febrero de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Corregir un error en la descripción organoléptica

DESCRIPCIÓN

En las características organolépticas se especifican dos tipos de vino espumoso de calidad (blanco y rosado). Ahora se añade la descripción organoléptica del vino espumoso tinto ya que en su día no se incluyó por error.

Esta modificación cambia el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se trata de una modificación menor dado que no es del tipo de ninguna de las contempladas en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión., por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN:

Se trata de subsanar un error, dado que el pliego de condiciones contempla el vino espumoso tinto pero no se había descrito organolépticamente.

2. Modificación del grado alcohólico

DESCRIPCIÓN

Se eliminan los grados alcohólicos volumétricos adquiridos máximos de la categoría vino.

En el caso de los vinos tintos monovarietales de Trepát se baja el grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo.

Ambas modificaciones afectan al punto 2 del pliego de condiciones. La primera no afecta al documento único y la segunda cambia el punto 4 del mismo.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se trata de modificaciones menores, dado que no es ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN

Debido al cambio climático cada vez es más habitual que las añadas sean más cálidas y secas, baja la acidez total y aumenta el grado alcohólico en los vinos. Esto hace que haya un desfase entre la maduración fenólica de la piel y las pepitas de la uva dando como resultado una elevada concentración de azúcares de la pulpa en el momento de la vendimia y consecuentemente un mayor grado alcohólico en el vino resultante por eso se eliminan los grados alcohólicos volumétricos adquiridos máximos.

En cuanto al Trepat es una variedad con poco color y grado alcohólico y los últimos años cuando se vinifica en tinto tiene dificultades para alcanzar el grado alcohólico mínimo.

Por tanto, las modificaciones de grados se hacen en base a la adaptación de los vinos de la DO al cambio climático y así garantizar las características y la tipicidad de los vinos producidos en la DO Conca de Barberà.

3. Eliminación de límites en la densidad de plantación

DESCRIPCIÓN

Eliminan los límites a la densidad de plantación de las viñas.

Esto cambia el punto 3 del pliego de condiciones y el punto 5 del documento único.

Se trata de una modificación menor dado que no es del tipo de ninguna de las contempladas en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN

Actualmente y debido al cambio climático y a las nuevas técnicas de cultivo hay que adaptar las plantaciones a densidades distintas de las actuales. Hasta el momento se establecía un rango comprendido entre 2 000 y 4 500 cepas/ha.

No obstante, se considera que ya se aplica un control suficiente mediante los rendimientos de producción (kg/ha) fijados y regulados en el pliego de condiciones, y se cree conveniente eliminar la densidad de plantación.

4. Corregir un error en el vínculo

DESCRIPCIÓN

No estaba descrito el nexo causal para cada una de las categorías de productos vitivinícolas acogidos a esta DOP, como es obligatorio. Por ello, se corrige este error en la redacción del vínculo.

Esto cambia el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Se trata de una modificación menor dado que no altera el vínculo, simplemente completa su redacción. Por tanto, no es una modificación de las contempladas en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN

Se trata de subsanar un error, dado que el vínculo debe justificarse para cada categoría de producto.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Conca de Barberá

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
8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco y rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Obtenidos exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva

Blanco: de amarillos pálidos verdosos a dorados intensos. Límpidos y brillantes, sin turbiedad. Predominio de aromas primarios. En boca ligero y fresco, si es joven

Rosado: entre rojo vivo con matices violáceos y tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados, según su grado de envejecimiento. En nariz franco, con intensas notas florales y/o frutales en su juventud, y posibles toques avainillados cuando haya podido pasar por madera

Anhídrido Sulfuroso máximo: 200 mg/l si contenido en azúcares < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

Acidez volátil máxima en vinos con crianza: 15 mEq/l

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

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)

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. El color podrá variar del cereza intenso con ribete violáceo al rubí con burlete ocre. Presentará aromas limpios e intensos, claramente frutales los jóvenes, y con toques avainillados, tostados y sazonados a medida que se vaya incrementando el envejecimiento en barrica

Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

La acidez volátil máxima puede superarse en 1 mEq/l por cada grado alcohólico que exceda 11 % y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 mEq/l

Para los vinos tintos monovarietales de Trepát el grado alcohólico volumétrico adquirido y total será como mínimo de 11 % vol.

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

11,5

Acidez total mínima

3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

13,33

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

3. *Vino de licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino de una amplia gama cromática desde los colores más opacos e intensos a los más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento. Ligeramente cálido, con aromas más frutales si no han pasado por madera y con notas aldehídicas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento. En boca cálido, untuoso y persistente

Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

15

Acidez total mínima

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color será coincidente con el esperado para el vino blanco, rosado y tinto, con aromas frescos y de fruta propios de las variedades con las que han estado elaborados. En boca son frescos, cremosos y equilibrados.

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

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)

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

185

5. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color será coincidente con el descrito para el vino blanco y/o rosado, pero añadiendo la presencia de gas carbónico. Será franco, frutal y/o floral. En boca equilibrado, fresco y provocando un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l (blancos y rosados) y 150 mg/l (tintos), si el contenido en azúcares es < 5 g/l; 250 mg/l (blancos y rosados) y 200 mg/l (tintos), si es mayor o igual a 5 g/l.

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

10,5

Acidez total mínima

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Restricción pertinente en la vinificación

La vendimia se realizará con la mayor atención. Exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 9 % vol. El rendimiento no puede superar los 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas siguientes:

Barberà de la Conca

Blancafert

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Del municipio de Vilanova de Prades los polígonos catastrales 11, 16, 20, 21 y la parcela 23 del polígono catastral 10.

Del municipio de Cabra del Camp el polígono 1, parcelas 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 y 77. Polígono 4, parcelas 35 y 51.

Del municipio de Aiguamúrcia el polígono 35, parcela 14; polígono 36, parcela 1, polígono 41, parcela 13.

Las parcelas de los municipios de Cabra del Camp y Aiguamúrcia mencionados están fuera de los límites de la DOP Conca de Barberà, pero históricamente son propiedad de socios de la bodega Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL y/o proveedores de Bodegas Concavins, SA, por lo tanto podrán ser utilizados en la producción de los vinos protegidos por la DOP Conca de Barberà en los casos en que se cumplan, además, los requisitos siguientes:

- Que las uvas de las mencionadas fincas se hayan elaborado con anterioridad al 1 de enero de 1989 en las mencionadas bodegas.
- Esta autorización quedará vigente siempre y cuando los propietarios de las mencionadas viñas sean los actuales propietarios o sus descendientes directos, y se entenderá como autorización individual que se controlará específicamente

7. Principales variedades de uva de vinificación

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

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

8.1. Vino

El clima mediterráneo de transición con la suavidad del litoral tarraconense, la continentalidad de las comarcas leridanas y el diferencial térmico notable entre el día y la noche favorece la obtención de un producto de calidad diferenciada obteniendo vinos blancos ligeros, de fino aroma afrutado y moderada graduación alcohólica. Vinos rosados ligeros, afrutados y frescos por la moderada acidez. Los vinos tintos jóvenes son suaves, ligeros y sabrosos en boca. Los vinos tintos de crianza son más corpulentos, adquiriendo una gran complejidad aromática y buena persistencia.

Los suelos franco-limosos y franco-arcillosos de la Conca de Barberà confieren cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos, como a los rosados y tintos. Las terrazas fluviales proporcionan a los vinos blancos y rosados más suavidad y los suelos de pizarra, con abundante "licorella" aportan más color y estructura a los vinos tintos.

8.2. *Vino espumoso de calidad y de aguja*

Los suelos más característicos de la Conca de Barberà son los arcillo-calcáreos y éstos aportan cuerpo y estructura tanto a los vinos espumosos como a los de aguja. Mientras que las terrazas fluviales les confieren más suavidad.

8.3. *Vino de licor*

Los suelos de pizarra de la comarca aportan color y más estructura a los vinos de licor

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

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Los envases se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por envase, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera envasar.

La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Conca de Barberà será de 4 mm y la mitad por la mención Denominación de Origen.

Son menciones obligatorias en el etiquetado:

- El nombre del municipio referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura % vol.
- Indicación, si es el caso, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado
- El número de inscripción del Registro de embotelladores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, hace falta situarlo en el mismo campo visual, e inscribirlo a su favor previamente, en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción se comunicará al Registro de embotelladores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural
- El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.
- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad,
- El nombre de hasta tres variedades siempre que el vino mencionado proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente respecto al porcentaje que haya en su mezcla,
- Si hay más de tres variedades, éstas podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias, y siempre en orden decreciente respecto a su mezcla,

- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85 % o más de la uva vendimiada en el año que se prevé que conste en la designación,
- Para la designación de los vinos con el nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, se requiere que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o, que estén inscritas en la propiedad y se elaboren única y exclusivamente de sus propias producciones y en la propiedad, respectivamente.

Enlace al pliego de condiciones

<https://ja.cat/AlaP4>

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

(2021/C 178/03)

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

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«BEAUMES DE VENISE»

PDO-FR-A0724-AM02

Fecha de comunicación: 9.3.2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, punto IV, apartado 3.º (Zona de proximidad inmediata) del pliego de condiciones, se añade el municipio de Violès a la lista de municipios de Vaucluse que componen la zona de proximidad inmediata, para tener en cuenta las prácticas de vinificación. Este municipio limita con la zona de proximidad inmediata y no cuestiona los fundamentos del vínculo con la zona geográfica.

Esta modificación se recoge en el punto «Condiciones suplementarias» del presente documento único.

2. Encepamiento

— En el capítulo I, punto V, apartado 1.º (Encepamiento), del pliego de condiciones, el viduño *mourvèdre* pasa de la lista de viduños secundarios a la de viduños complementarios.

Esta modificación se recoge en el documento único. El viduño *mourvèdre* pasa de la lista de viduños secundarios a la de viduños principales.

— En el capítulo I, punto V, se modifica el apartado 2.º (Normas relativas a la proporción de viduños en la explotación) del pliego de condiciones para fijar la representatividad de los viduños *syrah* y *mourvèdre* en el viñedo en, al menos, el 25 % de los viduños de la explotación. Estas normas relativas a la proporción de viduños en la explotación no se aplican en el caso de pequeñas explotaciones de menos de 1,5 hectáreas ni si se produce un cambio involuntario en la estructura de la explotación (sucesión, rescisión del arrendamiento, liquidación de sociedades, arranque, expropiación, compra), en cuyo caso el productor dispone de un plazo de cinco años para adecuarse a las normas. Estas normas relativas a la proporción de viduños no afectan al documento único.

— En el capítulo 1, punto XI (Medidas transitorias), del pliego de condiciones, se suprime la medida transitoria correspondiente a las normas relativas a la proporción de viduños en la explotación fijadas hasta la vendimia de 2015, ya que ha quedado obsoleta. Esta modificación no afecta al documento único.

3. Sistemas de conducción

— En el capítulo 1, punto VI, del pliego de condiciones, se modifica el apartado 1.º (Sistemas de conducción) para especificar la densidad mínima de plantación, las normas de poda así como los tratamientos químicos y los desherbados prohibidos.

La densidad mínima de plantación es de 4 000 cepas por hectárea y se establece una distancia máxima entre hileras de 2,50 m, en lugar de 2,20 m, así como una superficie mínima por cepa de 2,50 m², en lugar de 2,20 m².

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

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Respecto a las normas de poda, el período de formación del cordón de Royat se aumenta de dos a cinco años. El número máximo de yemas, que parecía elevado, se vuelve a evaluar hasta un máximo de ocho yemas en lugar de doce. Se especifica que el rejuvenecimiento de una parcela de vid podada en cordón de Royat no podrá superar anualmente el 10 % de las cepas existentes. Estos cambios están en consonancia con la práctica sobre el terreno.

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

Se concretan los tratamientos químicos y los métodos de desherbado químicos prohibidos en los viñedos. Estas aclaraciones se recogen en el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

- Se prohíben los tratamientos químicos específicos contra la botrytis.
- Se prohíbe el desherbado químico total de la parcela.
- Se prohíbe el desherbado químico entre hileras.
- Se prohíbe el desherbado químico de las cabeceras.
- Se mantiene la vegetación espontánea de las cabeceras.
- Se prohíbe el acolchamiento con plástico.

4. **Ensamblajes de los viduños en los vinos**

- En el capítulo 1, el punto IX (Transformación, elaboración, crianza, envasado) del pliego de condiciones se completa para especificar las normas de ensamblaje de los viduños en los vinos así como el umbral de intensidad colorante de los vinos.

Los vinos proceden del ensamblaje de uvas o de vinos elaborados principalmente con los viduños principales y complementarios, entre los cuales se encuentra obligatoriamente el viduño *grenache N*. En el ensamblaje, la proporción de los viduños principales y complementarios es superior o igual al 60 %.

Se reduce el umbral de intensidad colorante, que pasa a ser superior o igual a cinco, en lugar de seis.

Estas aclaraciones se recogen en el apartado «Descripción del (de los) vino (s)» del documento único.

- En el capítulo 1, el punto IX (Transformación, elaboración, crianza, envasado) del pliego de condiciones se modifica para precisar los aspectos siguientes:

A igualdad de superficie, cada viticultor dispone de una capacidad de vinificación al menos equivalente al volumen vinificado durante la cosecha anterior.

El procedimiento de limpieza del circuito de embotellado y del equipo de envasado es obligatorio.

Están prohibidos los tapones aglomerados.

El viticultor demuestra que dispone de un lugar adaptado para el almacenamiento de los productos envasados.

Estas aclaraciones sobre el almacenamiento y el envasado no afectan al documento único.

5. **Obligaciones de declaración de los productores**

En el capítulo II del pliego de condiciones se especifican las obligaciones de declaración de los productores para el cumplimiento de las disposiciones de control de las operaciones de reivindicación, transacciones y envasado. Estas aclaraciones no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Beaumes de Venise

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Descripción del vino o de los vinos

Se trata de vinos tintos tranquilos, producidos con bajo rendimiento, procedentes del ensamblaje de varios viduños. La presencia mayoritaria de los viduños *grenache N*, *syrah N* y *mourvèdre* es obligatoria. En el ensamblaje, la proporción de los viduños *grenache*, *syrah* y *mourvèdre* es superior o igual al 60 %.

Los vinos, de color intenso, se caracterizan por una estructura elegante, amplia y redonda, un buen equilibrio entre acidez, alcohol y taninos sedosos, así como por notas olfativas afrutadas y especiadas que, tras el envejecimiento, se enriquecerán con notas animales.

Contenido en ácido málico $\leq 0,4\text{g/l}$; grado alcohólico volumétrico natural mínimo $> 12,5\%$ vol.; intensidad colorante modificada superior o igual a 6; índice de polifenoles totales superior o igual a 45.

Contenido de azúcares fermentables $\leq 3\text{g/l}$ si el grado alcohólico volumétrico natural $\leq 14\%$ o 4g/l si el grado alcohólico volumétrico natural $> 14\%$ vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (% vol.):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Densidad

Práctica de cultivo

- Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea.
- La separación entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros.
- Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas.
- La separación entre las cepas de una misma hilera oscila entre 0,90 y 1,10 metros, con excepción de las vides conducidas en cordón unilateral, cuya separación entre las cepas de la misma hilera oscila entre 0,80 y 1,10 metros.

Poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta (conducción en vaso o cordón de Royat), con un máximo de doce yemas francas por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

- El periodo de formación del cordón de Royat se limita a cinco años. Durante este período, se autoriza la poda Guyot, simple o doble, con un máximo de ocho yemas francas por cepa tras el despampanado.
- El rejuvenecimiento de una parcela de vid podada en cordón de Royat no podrá superar anualmente el 10 % de las cepas existentes.

Vendimia y transporte

Práctica de cultivo

Las uvas se vendimian a mano.

- La tría es obligatoria en la parcela o en la mesa de selección.
- El contenido de los remolques de transporte de la cosecha está limitado a 3 000 kilogramos.

Riego

Práctica de cultivo

- Se puede autorizar el riego.

Prácticas enológicas y tratamientos físicos

Práctica enológica específica

- Queda prohibido cualquier tratamiento térmico de la vendimia a una temperatura superior a 40 °C.
- Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no supera el 14,5 %.

Desherbado

Práctica de cultivo

Para preservar las características del entorno físico y biológico que constituye un elemento fundamental de la región:

- Se prohíben los tratamientos químicos específicos contra la botrytis.
- Se prohíbe el desherbado químico total de la parcela.
- Se prohíbe el desherbado químico entre hileras.
- Se prohíbe el desherbado químico de las cabeceras.
- Se mantiene la vegetación espontánea de las cabeceras.
- Se prohíbe el acolchamiento con plástico.

5.2. Rendimientos máximos

Vino tinto

42 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se efectuarán en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Vaucluse: Beaufort-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric y Suzette.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

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

El viñedo, expuesto al sur, está resguardado por las laderas del macizo de las Dentelles de Montmirail. El clima, mediterráneo, se caracteriza por una temporada estival muy seca y soleada, que ofrece un entorno climático favorable para la maduración de las uvas. Los vinos tintos y secos proceden del ensamblaje de varios viduños, entre los que destacan *grenache N* y *syrah N*. Los vinos, de color intenso, gozan de un perfil sensorial caracterizado por una estructura elegante, amplia y redonda, un buen equilibrio entre acidez, alcohol y taninos sedosos, así como por notas olfativas afrutadas y especiadas que, tras el envejecimiento, se enriquecerán con notas animales.

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

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, se compone del territorio de los siguientes municipios del departamento de Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras y Violès.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos que se acogen a la denominación de origen protegida se puede precisar la unidad geográfica mayor «Cru des Côtes du Rhône».

El etiquetado de los vinos que se benefician de la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos de defensa y gestión interesados.

Enlace al pliego de condiciones

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20

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



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

ES