

Diario Oficial de la Unión Europea

C 179



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

65.º año

2 de mayo de 2022

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2022/C 179/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10689 — OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Información

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

Comisión Europea

2022/C 179/02	Tipo de cambio del euro — 29 de abril de 2022	2
---------------	---	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 179/03	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10643 — ORACLE / CERNER) ⁽¹⁾	3
2022/C 179/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10695 — APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	5

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 179/05	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	6
2022/C 179/06	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	16
2022/C 179/07	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	19

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10689 — OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 179/01)

El 25 de abril de 2022, 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 ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). 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 32022M10689. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

29 de abril de 2022

(2022/C 179/02)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0540	CAD	dólar canadiense	1,3426
JPY	yen japonés	137,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,2703
DKK	corona danesa	7,4415	NZD	dólar neozelandés	1,6119
GBP	libra esterlina	0,83908	SGD	dólar de Singapur	1,4545
SEK	corona sueca	10,2958	KRW	won de Corea del Sur	1 326,71
CHF	franco suizo	1,0229	ZAR	rand sudafricano	16,6473
ISK	corona islandesa	137,80	CNY	yuan renminbi	6,9441
NOK	corona noruega	9,7525	HRK	kuna croata	7,5667
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 301,52
CZK	corona checa	24,605	MYR	ringit malayo	4,5886
HUF	forinto húngaro	378,71	PHP	peso filipino	55,200
PLN	esloti polaco	4,6780	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9479	THB	bat tailandés	36,026
TRY	lira turca	15,6385	BRL	real brasileño	5,1608
AUD	dólar australiano	1,4699	MXN	peso mexicano	21,4181
			INR	rupia india	80,6380

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10643 – ORACLE / CERNER)****(Texto pertinente a efectos delEEE)**

(2022/C 179/03)

1. El 22 de abril de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Oracle Corporation («Oracle», Estados Unidos);
- Cerner Corporation («Cerner», Estados Unidos).

Oracle 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 Cerner.

La concentración se realiza mediante una oferta pública de adquisición, a través de una oferta de compra de todas las acciones emitidas y en circulación de Cerner.

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

- Oracle opera en todo el mundo en el desarrollo, la producción, la comercialización y la distribución de soluciones informáticas, incluidas aplicaciones de empresa y programas y servicios de infraestructura.
- Cerner es un proveedor mundial de programas y servicios destinados a proveedores de asistencia sanitaria que atiende las necesidades clínicas, financieras y operativas de organizaciones proveedoras de asistencia sanitaria de todos los tamaños, incluido el suministro de programas y servicios para historiales médicos electrónicos.

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.10643 – ORACLE / CERNER

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

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

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

N.º Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 179/04)

1. El 25 de abril de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Apollo Management, L.P. («Apollo», Estados Unidos),
- Bank and Acquirers International Holding S.A.S. («BAI», Francia), bajo el control de Worldline SA («Wordline», Francia).

Apollo 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 BAI.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Apollo es una sociedad de gestión de activos alternativos a escala mundial con sede en la ciudad de Nueva York,
- BAI forma parte de Worldline y es la sociedad subholding de un grupo de sociedades que se dedican a la fabricación y el suministro de terminales de puntos de venta (TPV) y servicios de programas informáticos conexos principalmente a adquirientes (bancos y proveedores de servicios de pago) y distribuidores.

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 del Consejo ⁽²⁾, 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.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING

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

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

(2022/C 179/05)

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

«Calatayud»

PDO-ES-A0247-AM02

Fecha de comunicación: 4.2.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nueva redacción en la descripción de los vinos amparados por la DOP

DESCRIPCIÓN

En la redacción vigente del apartado 2 del pliego de condiciones, se enumeran los vinos amparados por la denominación de origen protegida por categorías de productos vitícolas (vinos blancos, rosados, tintos, vinos espumosos de calidad, vinos de licor, vinos de aguja). Sin embargo, se ha detectado un error de redacción al incluir los vinos que van a ser identificados con las menciones «Naturalmente dulce» y «Vendimia tardía» en la categoría 1. Vino. Estas menciones están recogidas en la legislación española como indicaciones facultativas, ambas aplicables a los vinos de denominación de origen o indicación geográfica protegidas de uva sobremadurada.

Por otra parte, en el párrafo en el que se describe el contenido de máximo de azúcar, se sustituye la expresión «azúcares reductores» por «azúcares residuales». Asimismo, se ajusta su redacción de forma que únicamente permanecen en el pliego de condiciones las especificidades de la DOP «Calatayud».

La presente modificación afecta al apartado 2 Descripción de los vinos, del pliego de condiciones y a los apartados 3 y 4 del documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no consiste en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola, sino que obedece a la corrección de un error de redacción de los apartados citados. Tampoco incurre en ninguno de los otros supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Es preciso subsanar el error de omisión de la categoría 16. Vino de uva sobremadurada, en la redacción inicial del pliego de condiciones y del documento único. En dicha categoría se incluirá la descripción de las características analíticas y organolépticas de los vinos «Naturalmente dulce» y «Vendimia tardía».

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. Ampliación de la zona geográfica

DESCRIPCIÓN

Se incluyen cinco términos municipales en la demarcación de la zona geográfica de la DOP «Calatayud»: Daroca, Machones, Murero, Orcajo y Villafeliche. Asimismo, se completa la información del apartado señalando la provincia y comunidad autónoma en la que se ubica la zona geográfica.

La modificación afecta al apartado 4) Demarcación de la zona geográfica, del pliego de condiciones y al apartado 6) Zona delimitada, del documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no invalidan el vínculo. Tampoco incurre en ninguno de los otros supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Esta modificación está avalada por los informes sobre la ampliación de los límites territoriales de la DOP «Calatayud» y los aspectos enológicos relacionados, emitidos por la Universidad de Zaragoza (febrero, 2019) y las unidades técnicas del Gobierno de Aragón (noviembre, 2019 y junio, 2021). Los estudios y ensayos realizados permiten concluir que la ampliación territorial de la DOP, tras la incorporación de los municipios de Daroca, Manchones, Murero, Orcajo y Villafeliche, no modifica el vínculo con la zona geográfica ni las características de los vinos de la DOP «Calatayud».

En relación a los parámetros estudiados en los términos municipales que se integran en la DOP, como los tipos de suelos, climatología (precipitaciones y temperaturas) y altitud en la que se encuentran enclavados los viñedos y variedades cultivadas, se desprende que son semejantes a los existentes en «Calatayud». Se observa una clara continuidad natural con la zona.

Respecto a los aspectos enológicos, se han estudiado cuatro parámetros que definen los vinos de la DOP: porcentaje varietal y rendimiento del viñedo, analítica básica, análisis sensorial y Resonancia Magnética Nuclear (RMN protónico). En todos los parámetros se ha demostrado que los vinos de los nuevos municipios son análogos a los vinos amparados por la DOP «Calatayud». De especial importancia es la huella dactilar realizada por RMN protónico, donde se demuestra que los vinos de los municipios a incorporar son consistentes con el modelo de la DOP, lo cual demuestra que no modifica el vínculo ni las características de los vinos que se describen en el pliego de condiciones de la DOP «Calatayud».

3. Mejora de la redacción del vínculo

DESCRIPCIÓN

Se mejora y amplía la información contenida en el vínculo con la zona geográfica, en particular, se incorpora la descripción del nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto para cada una de las categorías de producto vitícola contempladas en el apartado 2 del pliego de condiciones, al objeto de especificar las particularidades que aporta el territorio a cada uno de los tipos de vinos amparados por la DOP «Calatayud».

La presente modificación afecta al apartado 7) Vínculo, del pliego de condiciones y al apartado 8) Descripción de los vínculos, del documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no invalidan el vínculo, simplemente mejora su redacción. Tampoco incurre en ninguno de los otros supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Se aprovecha la modificación del pliego para mejorar el vínculo y, en particular, para cumplir la legislación que obliga a que este se demuestre para cada una de las categorías amparadas por la DOP.

4. **Modificación de los requisitos aplicables en la DOP**

DESCRIPCIÓN

Se elimina el establecimiento por parte del Consejo Regulador de normas de campaña relacionadas con la vendimia, la determinación de su inicio, y la ordenación y transporte de la uva vendimiada.

La presente modificación afecta al apartado 8.B.i) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Prácticas de cultivo del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

Teniendo presente las técnicas de cultivo actuales, la continua formación de los técnicos de campo y enólogos, así como las variaciones climáticas anuales, se considera innecesario determinar la fecha de inicio de la vendimia y requisitos específicos para el transporte de la uva. Cada una de las bodegas inscritas en la DOP, de acuerdo a sus criterios técnicos y enológicos para la elaboración de los diferentes vinos, programan una recolección escalonada y ordenada en función del grado de madurez de la uva, así como un transporte de la misma que no merme la calidad del fruto.

5. **Eliminación de requisitos específicos en los locales de crianza y envejecimiento**

DESCRIPCIÓN

Se suprimen los requisitos establecidos actualmente en el pliego de condiciones que hacen alusión a los locales para el envejecimiento de los vinos amparados por la DOP. Asimismo, se eliminan los tiempos fijados para la determinación de la vida útil de las barricas.

La presente modificación afecta al apartado 8.b.ii) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Locales para crianza y envejecimiento del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo.

JUSTIFICACIÓN

En cuanto a los requisitos de los locales de envejecimiento, por tratarse de condiciones generales de temperatura, humedad y ventilación sin especificarse valores concretos y específicos, queda justificada su eliminación.

En cuanto a las barricas, actualmente los mercados demandan vinos muy afrutados, pero con toques aportados por la madera de las barricas. Los técnicos de las bodegas, bajo su criterio, efectúan habitualmente un coupage de aquellos vinos que han permanecido en barricas nuevas con otros que se introducen en barricas usadas. En consecuencia, no se considera necesario fijar el periodo máximo de uso de las mismas.

6. **Modificación formal del término «apto»**

DESCRIPCIÓN

Se sustituye la expresión «vinos calificados como aptos» por «vinos calificados como DOP» en el apartado de requisitos adicionales referidos al envasado.

La presente modificación afecta al apartado 8.b.iii (que ha pasado a ser ii) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Envasado del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo

JUSTIFICACIÓN

Se trata de una actualización de la terminología acorde con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

7. **Modificación de los requisitos de etiquetado**

DESCRIPCIÓN

Se establece únicamente como requisito adicional para las bodegas inscritas en la denominación la obligación de comunicar las etiquetas comerciales que identificarán a los vinos que éstas comercialicen, al objeto de que el Consejo Regulador proceda a su inscripción en el Registro de etiquetas, eliminando la aprobación de las mismas por parte de dicho órgano.

Se mejora la redacción de la enumeración de las menciones facultativas que pueden utilizarse en los vinos amparados por la DOP «Calatayud» según correspondan con las definidas en la legislación nacional aplicables según el método de elaboración y las determinadas de forma específica para esta DOP.

Por otra parte, se actualizan las referencias legislativas europeas que constan en este apartado.

La presente modificación afecta al apartado 8.b.iv (que ha pasado a ser iii) Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Etiquetado, del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo

JUSTIFICACIÓN

Se elimina la autorización de etiquetas, de conformidad con la legislación y jurisprudencia en materia de propiedad industrial y marcas, y teniendo en cuenta los principios de unidad de mercado.

8. **Otras modificaciones**

DESCRIPCIÓN

Se elimina el número de Fax del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Calatayud» y se actualiza la referencia a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

La presente modificación afecta al apartado 9) Comprobación del cumplimiento del pliego. Organismo de control, del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues, según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, no incurre en ninguno de los supuestos que contempla dicho artículo

JUSTIFICACIÓN

Actualizar la redacción del pliego de condiciones en este apartado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Calatayud

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
16. Vino de uvas sobremaduradas

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

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: colores amarillos pálido pajizo, limpio, brillante, con posibles tonalidades verdosas. Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutados de intensidad media-alta. Fase gustativa: se muestra fresco, sabroso y aromático, ligeramente ácido con un buen equilibrio.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 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)	

2. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color rosa fresa a frambuesa, brillante y vivo, con irisaciones violáceas. Fase olfativa: aromas intensos, muy floral y frutal con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos, pétalos de rosa. Fase gustativa: fresco, afrutado y con ligera acidez, sabroso, potente.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o cereza picota, limpio de capa media, con matices violáceos en el borde, signo de juventud. Fase olfativa: aromas limpios, afrutado intenso varietal con notas florales. Fase gustativa: sabroso, carnosos, con buen equilibrio acidez/grado. Tanino suave y largo postgusto

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,5
Acidez total mínima	4,5 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)	

4. *Vino tinto «Calatayud superior»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color de rojo cereza picota a rojo rubí, de capa alta, aspecto limpio y brillante. Fase olfativa: aroma profundo, con notas frutales y balsámicos, mineral, tostados y especias. Fase gustativa: complejo, afrutado con toques balsámicos y postgusto muy largo.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	14
Acidez total mínima	4,5 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)	

5. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillo y rosáceos con matices verdosos y violáceos. Fase olfativa: aromas limpios francos, frutales y florales. Fase gustativa: frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto de carbónico.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l para vinos blancos y rosados, y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l; y 240 mg/l para vinos blancos y rosados, y 180 mg/l para vinos tintos si es mayor o igual a 5 g/l.

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vino espumoso de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: blancos o rosados con tonos pálidos brillantes. Burbuja de carbónico pequeña y persistente. Fase olfativa: aromas intensos, limpios y con suave tonos de ligera reducción de botella. Fase gustativa: frescos y equilibrados, con ligera acidez y agradable paso por boca. Limpio en fase retronasal.

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

7. Vinos de licor

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual (blancos o tintos): colores amarillos y rojos violáceos, limpios. Fase olfativa: aromas limpios, francos, intensos con tonos florales, fruta al licor y amielados. Fase gustativa: sabroso, frutal con cierto dulzor, potente en boca y buena acidez.

(*) 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.

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

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

8. *Vino de uvas sobremaduradas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino «Naturalmente dulce»:

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados o violetas. Fase olfativa: fruta madura, intenso, fruta escarchada. Fase gustativa: sabroso, carnoso, sedoso, graso, dulce.

Vino «Vendimia tardía»:

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores que van de los amarillos dorados, rojo anaranjado a los morados oscuros con tonos rubís. Fase olfativa: intenso, floral, fresco, compartiendo la dulcedumbre de la fruta con los aromas aportados por el roble en los vinos pasados por bodega. Fase gustativa: amplio en boca, sedoso, untuoso, sabroso, muy persistente.

(*) Anhídrido sulfuroso máximo: Blancos y Rosados: 240 mg/l; Tintos: 180 mg/l

(**) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**5.1. *Prácticas enológicas específicas*1. *Práctica de cultivo*

La densidad de la plantación será mínimo de 1 300 cepas por hectárea y máximo de 4 500 cepas por hectárea, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

2. *Práctica enológica específica*

La vendimia se realiza dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario y que tengan un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto. Toda aquella que no esté en perfectas condiciones debe separarse.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

3. *Restricción pertinente en la vinificación*

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendientes a forzar la extracción de la materia colorante.

5.2. *Rendimientos máximos*1. *Variedades tintas*

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. *Variedades tintas*

49 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades blancas

56 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de la DOP Calatayud está constituida por los siguientes términos municipales ubicados en la Comunidad Autónoma de Aragón, provincia de Zaragoza: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monverde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olivés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

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

VINO

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica data del siglo II antes de Cristo, siendo descrita su gran calidad a través de los siglos.

El clima continental extremo, con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, sumado a las características de los suelos existentes en la zona geográfica otorgan unas señas de identidad a estos vinos siendo vinos con una gran riqueza aromática, concentrados y con rasgos de mineralidad.

En época estival, los viñedos al estar situados en altura, resisten los fuertes calores diurnos y recuperan su lozanía en horas nocturnas para poder sintetizar azúcares en sus hojas a la mañana siguiente, obteniéndose vinos de mayor complejidad y graduación alcohólica al no paralizar la vid su metabolismo.

Las grandes diferencias de temperaturas entre la noche y el día durante la época de maduración generan los precursores de los aromas en la uva. Estas maduraciones lentas actúan de forma activa en el desarrollo de compuestos fenólicos aportando color y estructura a los vinos y proporcionándoles una larga vida.

Todos estos factores favorecen la obtención de vinos complejos, bien estructurados y elegantes.

VINO DE LICOR

Las características edafoclimáticas de la zona geográfica son ideales para elaborar este tipo de vinos tradicionales en la zona, permitiendo obtener una uva con alto contenido en azúcares de la que se obtienen vinos con aromas intensos con tonos florales y amielados. Todas estas cualidades vienen aportadas por unas uvas muy maduras procedentes de viñedos situados en terrenos con altitud y con bajas producciones por cepa.

VINO DE ESPUMOSO DE CALIDAD

De los viñedos orientados al norte y cultivados en suelos fértiles, calizos y arcillosos se obtienen producciones de uva con mayores rendimientos y, en consecuencia, de menor graduación que unido al adelanto de su vendimia y por consiguiente menor contenido en azúcares, se obtienen vinos espumosos de calidad, elaborados siguiendo el método tradicional, con aromas intensos y sabores frescos y equilibrados.

VINO DE AGUJA

Las condiciones climáticas de la zona con temperaturas suaves en época de vendimia unido a la altitud en la que se encuentra el viñedo de la zona geográfica, permiten obtener una uva fresca con menor contenido en azúcar y una buena acidez, resultando unos vinos jóvenes frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto carbónico.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Este tipo de vino requiere para su elaboración un retraso en la época de vendimia, alargando el periodo de maduración y su exposición al sol, para obtener uvas con mayor contenido en azúcares. Asimismo, su cultivo en suelos arcillosos situados en las zonas más bajas de la DOP Calatayud permite obtener unos vinos con matices de fruta madura, sedosos, grasos y untuosos, con sensación de calidez.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el Pliego de Condiciones. Siempre se ha contemplado el embotellado de los vinos en las bodegas incluidas en la zona de producción y así se ha venido reflejando en las sucesivas órdenes publicadas.

El principal razonamiento es mantener la calidad y singularidad del vino, evitando fenómenos de oxidorreducción en su transporte.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Calatayud».

El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363

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

(2022/C 179/06)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Nagykörű ropogós cseresznye»

N.º UE: PGI-HU-02415 – 12 de abril de 2018

DOP () IGP (X)

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

«Nagykörű ropogós cseresznye»

2. Estado miembro o tercer país

Hungría

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

La indicación geográfica protegida (IGP) «Nagykörű ropogós cseresznye» puede utilizarse para la variedad «petrovay ropogós» y para las siguientes variedades de cereza reconocidas oficialmente registradas en la lista nacional de variedades: «badacsonyi óriás», «bigarreau burlat», «carmen», «jaboulay», «hedelfingeni óriás», «germersdorfi» y sus variantes registradas destinadas al consumo en fresco y/o a la transformación.

La «Nagykörű ropogós cseresznye» presenta las características cualitativas siguientes:

- calibre: grande o muy grande, con un diámetro comprendido entre 26 y 38 mm y un peso de entre 10 y 13 g, en función del crecimiento de la pulpa;
- forma: de corazón regular, con un tallo medio-largo o largo fácilmente separable del fruto;
- color de la piel: de rojo vivo a casi negro, en función del grado de madurez;
- pulpa: consistencia firme y crujiente, textura densa; la fruta tolera bien el transporte y el almacenamiento;
- sabor: agradablemente dulce y ácido.

La «Nagykörű ropogós cseresznye» presenta las características químicas siguientes:

Contenido de azúcar: 14–18 ° Brix

Acidez: 0,6 – 0,8 g/100 g

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

—

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

La producción y la recolección de la «Nagykőrű ropogós cseresznye» se efectúan en la zona geográfica definida en el punto 4.

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

—

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

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la «Nagykőrű ropogós cseresznye» se sitúa dentro de los límites administrativos de la localidad de Nagykőrű.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo de la «Nagykőrű ropogós cseresznye» con la zona geográfica se basa en la calidad.

Las cerezas tienen un calibre superior a la media. Son agradablemente agridulces gracias a un elevado contenido de azúcar y a una acidez equilibrada. El carácter crujiente, que se deriva de la textura firme de la pulpa, las distingue de las cerezas producidas en otras zonas geográficas. Pueden conservarse frescas en un frigorífico durante dos semanas. Gracias a su pulpa firme, soportan bien el transporte. Estas propiedades contribuyen a su dilatado tiempo de durabilidad antes de la venta.

La localidad de Nagykőrű está situada en el centro del condado de Jász-Nagykun-Szolnok, en la gran llanura, junto al río Tisza. La producción de frutas y uvas en huertos y viñedos cercados se remonta a mediados del siglo XVIII. Poco tiempo después, la producción de esta cereza, ahora famosa a nivel mundial, dio lugar a la creación del mayor cerezal de Hungría, con una superficie de 200 hectáreas. Una muestra de su importancia en la economía municipal es que la cereza ha sido incluida en el escudo del municipio. Esta zona geográfica, situada en el curso del serpenteante río Tisza, goza de un microclima particular.

Las características geológicas, hidrográficas y climáticas de la cuenca de Nagykőrű son las siguientes:

Tras la desaparición del mar Panónico, los depósitos de los ríos que nacen en las montañas de Mátra rellenaron la zona, que se hundía más rápidamente que su entorno. La superficie, hasta una profundidad de varias decenas de metros, está formada por arena aluvial del Holoceno, limo y arcilla de granulometrías diferentes. También como consecuencia de la antigua llanura aluvial, las márgenes elevadas se cubrieron de loess de perfusión, posteriormente depositado con el suelo aluvial. La isla de llanura aluvial resultante no dispone de una red de aguas superficiales y se calcula que en las zonas no inundables la capa freática se sitúa a una profundidad de entre dos y cuatro metros.

Los principales parámetros estadísticos climáticos son los siguientes: temperatura media anual de 10 °C; precipitación media anual comprendida entre 300 mm y 700 mm; insolación anual de 2 100 horas y humedad relativa media anual del 82 %.

El suelo aluvial de alta calidad y ligeramente estructurado antes descrito permite que los árboles frutales tengan raíces del mismo tamaño que su copa y capten agua de las capas más profundas del suelo. Debido a la proximidad del río Tisza y a su suelo aluvial, la zona de producción disfruta de un suministro continuo de agua. Esto contribuye a que el calibre de la «Nagykőrű ropogós cseresznye» (que oscila entre 26 y 38 mm de diámetro) sea superior a la media. El elevado número de horas de sol (2 100 al año) y el suelo arenoso, que refleja el calor del sol, aumentan el contenido de azúcar de los frutos (14-18 ° Brix). La acidez es equilibrada (0,6-0,8 g/100 g) debido al suelo de la zona que se llenó con los depósitos de los ríos que nacen en las montañas de Mátra. Los valores de azúcar y acidez típicos de la «Nagykőrű ropogós cseresznye» producen un sabor agridulce agradable.

El suelo de la antigua llanura aluvial proporciona un buen suministro de fósforo, que repercute positivamente en la firmeza y conservación de la pulpa. Por ello, la «Nagykőrű ropogós cseresznye» es firme y soporta bien el transporte y el almacenamiento.

También debido al microclima y a las características del suelo, solo cuando es plantada en esta zona geográfica, la variedad «petrovay ropogós», así como las demás variedades enumeradas en el punto 3.2 y sus variantes, producen frutos crujientes, de color vivo, en forma de corazón y grandes, con un diámetro de 26-38 mm en función de las características de la variedad, con un sabor agradablemente agri dulce.

Además de las condiciones naturales locales, el factor humano también reviste una importancia fundamental, en particular, los conocimientos y la experiencia de los productores locales, transmitidos a lo largo de 150 años de padres a hijos, en materia de poda, protección fitosanitaria, preparación del suelo, suministro de nutrientes y, sobre todo, su conocimiento de la recolección y las características especiales de las variedades de cereza. La recolección se efectúa a mano. «Sentir» la fruta para seleccionar las cerezas suficientemente firmes y maduras requiere grandes conocimientos y experiencia. Entre las tareas de la *Nagykörű Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület* [De la flor al tarro – Club de productos locales y asociación de turismo] se incluye el cultivo de la variedad «petrovay ropogós», la explotación del vivero y la producción de material de reproducción. La *Nagykörű Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület* también funciona como una base de conocimientos que proporciona información a los agricultores acerca de la protección fitosanitaria y el cultivo.

El Festival de la cereza (Cseresznyefesztivál), que desde 1996 se organiza anualmente en junio en la localidad de Nagyörű, celebra la maduración de las cerezas. A lo largo de los años, se ha transformado en un acontecimiento tradicional a gran escala con altas tasas de participación (de cuatro a cinco mil personas).

Numerosos artículos de prensa y programas de radio se han referido a Nagyörű como «el cerezal de Hungría» (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Paisaje del amanecer], 12 de octubre de 2018; Duna Tv Ízörzők [Guardianes de sabores], un espectáculo culinario/cultural, 5 de diciembre de 2019). Además, muchos programas televisivos de medios públicos han presentado la «Nagyörűi ropogós cseresznye» y los productos elaborados con sus frutos, como cerezas secas, conservas, mermeladas, siropes, té de tallo de cereza, almohadas de huesos de cereza, aguardiente de cereza, quesos de cereza seca, yogur de cabra con cerezas y jabón artesanal con aroma a cereza. El municipio también acoge foros profesionales sobre el cultivo de la cereza.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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

(2022/C 179/07)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N.º UE: PGI-IT-02650 – 14.12.2020

DOP () IGP (X)

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

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

El nombre «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» se refiere a híbridos/variedades frescos de la especie *Foeniculum vulgare* Mill., subespecie *capillaceum*, variedades dulce o azoricum, cultivados en la zona delimitada mencionada en el punto 4.

En función del período de cultivo, la IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» se clasifica como temprana o tardía, con las siguientes características:

1. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipo temprano:

- a) variedad: «Guttuso», «50-57», «Tiziano», «Michelangelo» y «Tiepolo»
- b) período de recolección: desde la segunda década de octubre hasta mediados de febrero;
- c) aspecto: cabeza compacta, con forma aplanada en la parte superior e inferior, y tallos rectos;
- d) color: blanco con venas verdes claras y follaje verde;
- e) sabor: característico, muy suave, muy fresco en boca y crujiente cuando se masca; los filamentos se separan fácilmente;
- f) olor: característico, con un aroma primario fuerte, sin notas extrañas;
- g) calibre: diámetro entre 50 mm y 150 mm;
- h) peso bruto de la cabeza entre 200 y 1 000 gramos.

2. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipo tardío:

- a) variedad: «Narciso», «Donatello», «Tintoretto» y «Riace»
- b) período de recolección: desde finales de marzo hasta mediados de junio;
- c) aspecto: cabeza compacta con forma redondeada;
- d) color: blanco extremadamente brillante con venas verdes claras;

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- e) sabor: característico, muy suave, muy fresco en boca y crujiente cuando se masca; los filamentos se separan fácilmente;
- f) olor: característico, con un aroma primario fuerte, sin notas extrañas;
- g) calibre: diámetro entre 50 mm y 150 mm;
- h) peso bruto de la cabeza entre 200 y 1 000 gramos.

El «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» presenta las siguientes características físicas, químicas y organolépticas, basadas en los resultados de los análisis sensoriales realizados:

Características físico-químicas:

- Cenizas (materia seca): $\leq 1,2 \%$
- Índice refractométrico: $\geq 6,0^{\circ}$ Brix
- Azúcares totales $\geq 3 \%$

El producto puede comercializarse en formato «mozzarella», es decir, solo la parte bulbosa sin los tallos.

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 fases de la producción (cultivo, selección y envasado inicial) deben llevarse a cabo en la zona mencionada en el punto 4.

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

—

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

Además del logotipo de IGP de la UE y de la información exigida por la legislación vigente, también deben figurar en el embalaje la mención «IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto» y el logotipo correspondiente. Véase la figura 1 para las versiones en color, blanco y negro (positivo) y blanco y negro (negativo).

También deben figurar en el embalaje todas las informaciones necesarias para identificar el nombre y la dirección, o la razón social y el domicilio social, del productor individual o de la asociación de productores y del envasador.

Logotipo

El logotipo de la IGP es el siguiente:



Versión en color



Versión positiva en blanco y negro



Versión negativa en blanco y negro

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» comprende todo el territorio administrativo de los municipios de Botricello y Belcastro, en la provincia de Catanzaro, y los municipios de Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotona, Rocca di Neto y Strongoli, en la provincia de Crotona.

5. Vínculo con la zona geográfica

La solicitud de aprobación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» se basa en el vínculo entre la calidad del producto debida a la zona geográfica y su reputación.

La reputación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» proviene de la combinación de factores agronómicos y climáticos presentes en la zona de producción, que la hacen especialmente adecuada para la producción de esta planta.

Concretamente, las condiciones climáticas son especialmente suaves en invierno y primavera; el suelo arenoso limoso, con una capa freática muy cercana a la superficie, permite que el estrés hídrico de las plantas se mantenga bajo control, limitando en cierta medida el crecimiento y reduciendo el contenido de materia seca, lo que hace que el hinojo sea más crujiente y succulento.

Además, el suelo suelto no ofrece resistencia alguna a medida que crecen los bulbos, por lo que las diferentes expresiones varietales del producto se desarrollan perfectamente sin deformidades.

Habida cuenta de las características del suelo, solo un pequeño porcentaje de bulbos de hinojo desarrollan «cuellos largos». La técnica de cultivo empleada consiste en el trasplante a una profundidad que tiende a producir productos totalmente blancos. La ligereza del suelo también favorece esta última característica.

Como prueba de la estrecha relación entre la idoneidad de la zona y la denominación «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», es interesante señalar la costumbre generalizada de asociar las parcelas y las explotaciones con el nombre de lugares bien conocidos en la zona. Estos nombres se utilizaban casi siempre para clasificar los productos cultivados en esas zonas y también se basaban en el éxito alcanzado por un determinado producto en el mercado en aquel momento. Por esta razón las zonas de la costa jónica al sur de Capo Rizzuto, que se extienden, pasando por Capo Colonna (Crotona), hasta la costa de Strongoli Marina, al norte, se identificaban como «terreni per finocchi di Isola» (tierras para hinojos de Isola).

Aunque existen pruebas de la comercialización del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» desde principios del siglo XX, fue en la segunda mitad del siglo pasado cuando adquirió importancia en los mercados italianos de frutas y hortalizas, especialmente en el período comprendido entre noviembre y mayo.

Este aspecto se ve respaldado y confirmado por actos religiosos y eventos relacionados con el vino y la alimentación, así como por los festivales locales que se celebran desde hace varios años en la Piazza del Popolo, situada en el centro de la ciudad de Isola di Capo Rizzuto.

También cabe mencionar los festivales «Ortomercato» de 1 de mayo, celebrados en 1991 y 1992, para fomentar los productos locales, incluido el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» cultivado en el municipio, así como los festivales dedicados exclusivamente al «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» que se celebraron el 27 de marzo de 1983 y el 1 de abril de 1984.

Coincidiendo con las festividades en honor de la «Madonna Greca», santa patrona de Isola di Capo Rizzuto, desde finales de la década de 1990 se celebra la Festa degli Agricoltori (Fiesta de los agricultores). Esta fiesta pone de relieve la importancia del producto en el territorio considerado especialmente adecuado para la producción del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

En la actualidad, un certamen anual que se celebra entre finales de abril y principios de mayo, la renovada «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (Feria del Finocchio di Isola Capo Rizzuto), ha suscitado incluso el interés de los medios de comunicación italianos. Por ejemplo, el festival de 28 de abril de 2018 se incluyó en la emisión televisiva Ricette all'italiana (Recetas a la italiana) en el canal Rete 4 y en la de 11 de mayo de 2019 se utilizó deliberadamente el término «Finocchio d'ORO», entendido como «el tesoro de Isola di Capo Rizzuto» (el tesoro de Isola di Capo Rizzuto) (11 de mayo de 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

Otra confirmación de la reputación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» a lo largo de más de treinta años es que la iniciativa «Fresco di Legalità», organizada en 2009, seleccionó este producto como símbolo cultivado y cosechado en tierras confiscadas a la 'Ndrangheta en el municipio de Isola Capo Rizzuto. Esta iniciativa fue organizada por la Associazione Libera Terra, creada por el señor Luigi Ciotti en colaboración con el municipio de Crotone y la diócesis de Crotone – Santa Severina, con el apoyo de la Confederazione Italiana Agricoltori [Confederación italiana de agricultores], COPAGRI [Confederación de productores agrícolas], ACLI Terra [Asociaciones cristianas de trabajadores italianos], CONFAGRICOLTURA [Confederación general de la agricultura italiana] y COLDIRETTI [Confederación nacional de cultivadores directos].

Otro indicio del reconocimiento adquirido por el producto es que el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» tiene precios más elevados que el hinojo genérico, incluso en el mercado mayorista.

La reputación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» también se ve confirmada por su sabor y sus características organolépticas. El laboratorio «pH S.R.L.» de Tavernelle (provincia de Florencia) realizó pruebas sensoriales el 8 de mayo de 2017 y el 11 de junio de 2020 para determinar los componentes organolépticos/sensoriales del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Según el grupo de expertos, este hinojo posee «un aroma primario característico y fuerte, sin notas extrañas [...] por regla general, con un sabor muy suave, muy fresco en boca y crujiente cuando se masca».

Estas características organolépticas también se mencionan en la revista quincenal «Il Crotonese» de 6 de marzo de 2020, que incluía un artículo de Franco Laratta en el que afirmaba que «el “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” impresiona por su aroma persistente y su sabor inolvidable» y que el aroma del Finocchio di Isola di Capo Rizzuto en los campos caracteriza el paisaje de una forma excepcionalmente evocadora.

El «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ha seguido manteniendo su cuota de mercado, reforzada por la fuerte reputación asociada a su nombre y su historia. Utilizado como ingrediente principal en muchas recetas tradicionales de la zona, el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» es bien conocido por los cocineros y expertos en gastronomía por su sabor característico y por la diversidad de sus usos culinarios (fresco, horneado, para confitería, en conserva, etc.).

En los blogs de cocina más populares de Internet, hay recetas que incluyen expresamente el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» entre sus ingredientes. Estos blogs dedicados a recetas de cocina describen la forma de preparar los platos y se refieren específicamente a este hinojo como el «aterciopelado Finocchio di Isola Capo Rizzuto». «A casa tua in tour», de Anna Aloï (actualmente el canal de YouTube «IGB A CASA TUA»), hizo referencia en 2017 a la «Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto», una sopa especiada elaborada con judías cannellini y «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Las recetas también figuran en las cuentas de las redes sociales de cocineros con estrella Michelin (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), que han elegido el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» como materia prima para algunas de sus preparaciones, como las recetas «Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato» [riñón, Finocchio di Isola Capo Rizzuto y anís estrellado] y «Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (mollejas, anchoas y Finocchio di Isola Capo Rizzuto).

También se encuentran múltiples referencias en revistas o publicaciones (extracto de la Guía de Alimentos y Vinos de la revista «Touring Club Italiano» de 28 de noviembre de 2006, «A tavola tra Storia e Leggenda» (Una mesa entre la historia y la leyenda) de la oficina de turismo de la región de Calabria, así como en programas muy conocidos de televisión como «L'ingrediente perfetto» [El ingrediente perfecto] difundido en el canal La7 el 19 de enero de 2020).

Los más de dos mil resultados obtenidos por los motores de búsqueda más utilizados en Internet confirman la reputación del nombre «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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



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

ES