

PT

PT

PT



COMISSÃO EUROPEIA

Bruxelas, 10.12.2010
COM(2010) 738 final

2010/0354 (COD)

Proposta de

REGULAMENTO DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

**que altera o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho
no que respeita às normas de comercialização**

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

1. CONTEXTO DA PROPOSTA

O pacote «Qualidade» consiste numa série de propostas que visam pôr em prática uma política coerente de qualidade dos produtos agrícolas, destinada a facilitar a comunicação, pelos agricultores, das qualidades, características e atributos dos produtos agrícolas e a proporcionar aos consumidores informação adequada. O pacote inclui:

- uma proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos sistemas de qualidade dos produtos agrícolas [COM(2010)XXXX];
- uma proposta de alteração do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 (Regulamento «OCM única») no que respeita às normas de comercialização dos produtos agrícolas [COM(2010)XXXX];
- orientações para boas práticas na implantação e gestão de sistemas de certificação de produtos agrícolas e de géneros alimentícios [C(2010)XXXX];
- orientações relativas à rotulagem de géneros alimentícios em cuja composição entram produtos com denominação de origem protegida (DOP) ou indicação geográfica protegida (IGP) [C(2010)XXXX].

1.1. Justificação e objectivos da proposta

Os agricultores e os produtores de produtos agrícolas enfrentam a pressão competitiva resultante da reforma política, da globalização, da concentração do poder negocial no sector retalhista e do estado da economia. Concomitantemente, os consumidores procuram, cada vez mais, produtos autênticos, obtidos por métodos tradicionais específicos. Na satisfação dessa procura, a diversidade e a qualidade da produção agrícola da União Europeia têm condições para conferir aos agricultores da União vantagens competitivas de relevo.

Todavia, para que os consumidores e compradores sejam adequadamente informados das características dos produtos agrícolas e dos atributos ligados ao modo de obtenção dos mesmos, é necessário que a rotulagem lhes forneça informações exactas e fidedignas. Um dos objectivos principais da política da União Europeia no domínio da qualidade dos produtos agrícolas é facultar aos produtores os instrumentos necessários para comunicarem aos compradores e consumidores as características dos produtos e os referidos atributos, assim como protegê-los de práticas comerciais desleais.

A maior parte dos instrumentos já existe ao nível da União Europeia. A análise e o debate havidos com as partes interessadas mostraram, porém, que esses instrumentos podem ser melhorados e simplificados e que é possível uma maior coerência. O pacote «Qualidade» visa melhorar a legislação da União Europeia no domínio da qualidade, bem como ao nível do funcionamento dos sistemas nacionais e privados de certificação, para os tornar mais simples, mais transparentes e mais compreensíveis, adaptáveis à inovação e menos complicados para os produtores e as administrações.

1.2. Contexto geral

Desde os anos 90, a política de qualidade dos produtos agrícolas da União Europeia tem estado intimamente associada a três sistemas da União: as denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, a agricultura biológica e as especialidades tradicionais garantidas. Por outro lado, desde os primórdios da política agrícola comum que as normas de comercialização adoptadas na União estabeleceram um quadro jurídico para uma concorrência leal e um funcionamento harmonioso do mercado. A estes sistemas e normas da União Europeia juntou-se, na última década, uma profusão de sistemas de certificação do sector privado – que visam proporcionar aos consumidores características e atributos que apresentam uma mais-valia e certificar a observância das normas de referência com base numa garantia de qualidade.

Em 2006, no contexto da reformulação do sistema das denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, a Comissão comprometeu-se a efectuar uma revisão política das modalidades de aplicação do regulamento e da sua futura evolução¹.

Em 2007, realizou-se uma grande conferência consagrada a todos os tipos de sistemas de qualidade: «Certificação da qualidade da alimentação – Acrescentar valor aos produtos agrícolas». Daí resultou, em 2008, o Livro Verde sobre a qualidade dos produtos agrícolas², que suscitou mais de 560 reacções circunstanciadas das partes interessadas e esteve na base da Comunicação sobre a política de qualidade dos produtos agrícolas³, em 2009. Esta última estabeleceu as seguintes orientações estratégicas:

- melhorar a comunicação entre os agricultores, os compradores e os consumidores no respeitante às qualidades dos produtos agrícolas;
- tornar mais coerentes os instrumentos da política da União Europeia no domínio da qualidade dos produtos agrícolas;
- reduzir a complexidade, a fim de facilitar o recurso, por parte dos agricultores, produtores e consumidores, aos vários sistemas de qualidade e menções de rotulagem e de torná-los mais compreensíveis.

1.3. Disposições em vigor no domínio da proposta

A legislação da União Europeia protege um sistema de denominações de origem e indicações geográficas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Em 1992, foi criado na União um sistema de regulação harmonizado, para registo de nomes valorizáveis de produtos agrícolas e géneros alimentícios obtidos numa determinada

¹ Adenda ao projecto de acta da 2720.ª sessão do Conselho da União Europeia (Agricultura e Pescas), de 20.3.2006 (7702/06 ADD 1).

² COM(2008) 641 de 15.10.2008.

³ COM(2009) 234 de 28.5.2009.

área geográfica, por produtores reconhecidamente experientes, de acordo com um caderno de especificações⁴.

Também em 1992, foi criado, no âmbito do sistema estabelecido para as especialidades tradicionais garantidas, um registo dos nomes das especialidades alimentares possuidoras de carácter tradicional, decorrente de uma composição tradicional ou dos modos de produção tradicionais utilizados⁵.

No que respeita às normas de comercialização, existe um grande número de actos legislativos, sobretudo sectoriais, sob a forma de regulamentos e directivas do Conselho ou da Comissão.

Importa ainda referir as menções de qualidade facultativas, regulamentadas no âmbito das normas de comercialização, que garantem que as menções a características que apresentam uma mais-valia, ou a atributos ligados à actividade agrícola ou aos processos de obtenção dos produtos, são convenientemente utilizadas no mercado e podem servir de orientação aos consumidores na identificação das diversas qualidades de produtos.

1.4. Coerência com outras políticas

A política de qualidade dos produtos agrícolas integra-se na política agrícola comum. A recente comunicação da Comissão⁶ sobre a política após 2013 enumerou diversos desafios importantes, como a manutenção da diversidade das actividades agrícolas nas zonas rurais e o reforço da competitividade. A política de qualidade dos produtos agrícolas contribuirá para ambos os desideratos e enquadra-se igualmente nas prioridades estabelecidas para a União Europeia na Comunicação «Europa 2020»⁷. É o caso da promoção de uma economia mais competitiva, pois a política de qualidade é uma das bandeiras da competitividade da UE no plano agrícola.

A presente proposta está ligada e é coerente com as políticas de informação e defesa do consumidor, de mercado único e concorrência e no domínio do comércio externo.

2. RESULTADOS DAS CONSULTAS DAS PARTES INTERESSADAS E DAS AVALIAÇÕES DE IMPACTO

2.1. Consultas

As partes interessadas foram amplamente consultadas. As principais vias de consulta foram o Grupo Consultivo sobre a qualidade da produção agrícola e o Livro Verde⁸,

⁴ Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 93 de 31.3.2006, p. 12), que revogou e substituiu o Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Existem igualmente sistemas de indicações geográficas no sector vitivinícola, para as bebidas espirituosas e para os vinhos aromatizados.

⁵ Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 93 de 31.3.2006, pp. 1-11).

⁶ COM(2010)672 final de 18.11.2010.

⁷ COM(2010) 2020 de 3.3.2010.

⁸ Consulta efectuada de 15 de Outubro a 31 de Dezembro de 2008.

a que se seguiu a conferência de alto nível organizada pela presidência checa em Março de 2009. O Conselho de Ministros adoptou conclusões⁹ sobre a comunicação na sua reunião de Junho de 2009. Em Março de 2010, o Parlamento Europeu adoptou a resolução «Política de qualidade dos produtos agrícolas: qual a estratégia a adoptar»¹⁰. O Comité Económico e Social Europeu emitiu parecer em Janeiro de 2010¹¹ e o Comité das Regiões em Fevereiro de 2010¹².

2.2. Principais resultados das consultas

Em geral, as partes interessadas apoiaram as orientações definidas na comunicação de 2009. Os principais pontos de vista expressos foram os seguintes:

- No que respeita às denominações de origem e às indicações geográficas, foi desaprovada a simplificação do sistema através da fusão dos dois instrumentos (denominação de origem protegida e indicação geográfica protegida). A maior parte dos interessados – excepto os dos sectores vitivinícola e das bebidas espirituosas – manifestou-se, porém, a favor da fusão dos diversos sistemas (vinhos; bebidas espirituosas; vinhos aromatizados; produtos agrícolas e géneros alimentícios). A Comissão foi incentivada a simplificar, clarificar e racionalizar os sistemas e a reforçar o reconhecimento internacional das denominações de origem e das indicações geográficas.
- No que respeita às especialidades tradicionais garantidas, as partes interessadas manifestaram-se, quase unanimemente, a favor da continuação do sistema, sublinhando o seu potencial e a sua importância para os produtores de produtos tradicionais que não satisfazem os critérios para serem abrangidos pelo sistema das indicações geográficas. Algumas partes pediram que o sistema fosse simplificado – nomeadamente acabando com a possibilidade de registar nomes sem os reservar – e racionalizado. Houve representantes dos produtores de produtos com denominação de origem ou indicação geográfica que referiram a possibilidade de este sistema representar uma saída para esses produtos, sobretudo quando são utilizados como ingredientes de receitas.
- No que respeita às normas de comercialização, as partes interessadas manifestaram-se, em geral, a favor da simplificação das mesmas, da indicação do local de produção na rotulagem e da expansão das menções de qualidade facultativas.
- Foi referida a conveniência de atender às necessidades dos pequenos produtores, para quem os sistemas UE de denominações de origem, indicações geográficas e especialidades tradicionais garantidas representam uma sobrecarga excessiva.

⁹ <http://register.consilium.europa.eu/pdf/pt/09/st10/st10722.pt09.pdf>.

¹⁰ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2010-0088+0+DOC+XML+V0//PT>.

¹¹ http://eescopinions.eesc.europa.eu/EESCopinionDocument.aspx?identifier=ces\nat\nat448\ces105-2010_ac.doc&language=PT.

¹² http://coropinions.cor.europa.eu/CORopinionDocument.aspx?identifier=cdr\deve-iv\dossiers\deve-iv-048\cdr315-2009_fin_ac.doc&language=PT.

2.3. Avaliação de impacto

No seguimento da comunicação de 2009 e das principais reacções que suscitou, foram elaboradas duas avaliações de impacto destinadas a explorar as alternativas nela indicadas. As avaliações abrangeram as denominações de origem, as indicações geográficas e as especialidades tradicionais garantidas.

No que respeita às **indicações geográficas**, a análise efectuada fundamentou decisivamente um sistema de indicações geográficas ao nível da União Europeia, descartando qualquer alternativa, por razões de baixa eficiência e eficácia (co-regulação e auto-regulação do sector; inacção ao nível da União Europeia; protecção através do Acordo internacional de Lisboa¹³; substituição por um sistema de notificação das indicações geográficas nacionais; protecção por meio da marca comunitária colectiva já existente). A avaliação de impacto deu conta da existência de uma ampla margem para reduzir a complexidade e facilitar a aplicação efectiva da regulamentação, através da fusão do sistema dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios com os sistemas vigentes nos sectores das bebidas alcoólicas, salvaguardando as especificidades de cada sistema. A avaliação de impacto reconheceu, todavia, a oposição de algumas partes interessadas a esta opção.

As análises de preços efectuadas mostraram que as receitas dos produtores com as denominações de origem protegidas (DOP) e as indicações geográficas protegidas (IGP) excedem as que conseguem obter quando os produtos não as ostentam. Por outro lado, a rotulagem DOP consegue preços mais elevados do que a rotulagem IGP. O valor total de venda de produtos agrícolas e géneros alimentícios DOP e IGP eleva-se a 14 200 milhões de euros (1997), a preços do mercado grossista, sendo estimado em 21 000 milhões de euros a preços de consumo. No que respeita ao comércio no mercado interno, 18,4 % dos produtos DOP e IGP são comercializados fora do Estado-Membro de produção.

A avaliação de impacto concluiu que a fusão dos dois instrumentos (DOP e IGP) reduziria o valor acrescentado da identificação DOP. No que respeita ao impacto ambiental, há estudos que mostram que alguns produtos DOP e IGP provêm de sistemas agrícolas de baixa intensidade, associados a elevado valor ambiental. Esses produtos DOP e IGP constituem a base de sustentação dos bens públicos ambientais. Nas opções analisadas, os produtores podem, se for caso disso, incluir condições ambientais.

No que respeita às **especialidades tradicionais garantidas**, foram analisadas três opções: a introdução da menção «tradicional» como menção de qualidade facultativa e abolição do sistema actual; inacção a nível da UE; e simplificação do sistema actual (permitindo unicamente o registo com reserva de nome). A avaliação de impacto revelou que a eliminação do sistema de especialidades tradicionais garantidas implicaria, para os nomes protegidos, a perda dos benefícios sociais e económicos associados à sua protecção ao nível da União Europeia, tendo sido considerada inaceitável pelas partes interessadas e pela UE, enquanto legislador. Além disso, considerou-se que a opção de conferir protecção aos nomes no mercado único só é exequível com eficácia ao nível da União Europeia. O escasso recurso ao

¹³ Acordo de Lisboa relativo à Protecção das Denominações de Origem e ao seu Registo Internacional (1958).

sistema das especialidades tradicionais garantidas teve como consequência um volume de dados reduzido. Os casos estudados e os levantamentos efectuados apontam para impactos sociais e económicos positivos, incluindo a preservação de modos tradicionais de produção, a possibilidade de derrogações às regras de higiene, no caso dos métodos tradicionais, e as vantagens económicas associadas ao valor acrescentado que o registo destas especialidades lhes confere.

No entanto, no que respeita aos nomes não protegidos, o abandono do sistema teria pouco impacto social ou económico, uma vez que esta vertente poderia ser assumida por sistemas nacionais ou regionais e já está a ser assegurada por vários sistemas nacionais. Uma acção da União Europeia nesse domínio é dificilmente justificável num contexto de subsidiariedade.

No plano social, concluiu-se que as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas contribuem para manter modos tradicionais de produção, em benefício de produtores e consumidores.

Contudo, tanto a avaliação de impacto das indicações geográficas como a avaliação de impacto das especialidades tradicionais garantidas realçaram a incapacidade generalizada de ambos os sistemas em atrair os **microprodutores**. Apesar de os pequenos produtores estarem frequentemente associados a produtos artesanais, métodos tradicionais e comercialização local, a aplicação dos sistemas da União Europeia é considerada muito complicada, exige acções de controlo dispendiosas e requer a observância de um caderno de especificações. Por conseguinte, será necessário realizar estudos e análises complementares para avaliar os problemas que dificultam a participação dos microprodutores nos sistemas de qualidade da União. A Comissão poderá apresentar propostas adequadas com base nos resultados da análise.

No que respeita às **normas de comercialização**, a avaliação de impacto iniciada quando da comunicação de 2009 irá prosseguir no âmbito das propostas de normas específicas que serão elaboradas no contexto de poderes delegados, cujo enquadramento jurídico foi proporcionado pelo alinhamento do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 com o Tratado de Lisboa.

As avaliações de impacto estão publicadas no seguinte sítio *Web*:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/backdocuments-links/index_en.htm

3. ELEMENTOS JURÍDICOS DA PROPOSTA

3.1. Síntese da acção proposta

Os três sistemas complementares (denominações de origem e indicações geográficas, especialidades tradicionais garantidas, menções de qualidade facultativas) são reunidos num único regulamento relativo à qualidade dos produtos agrícolas, supervisionado por um comité de política de qualidade único. As normas de comercialização são matéria de regulamento próprio.

3.1.1. *Denominações de origem e indicações geográficas, excluídos os vinhos, os vinhos aromatizados e as bebidas espirituosas*

A proposta conserva e reforça o sistema vigente para os produtos agrícolas e os géneros alimentícios, mas não o funde com os sistemas de indicações geográficas dos vinhos, bebidas espirituosas e vinhos aromatizados. No seguimento das reformas relativamente recentes da legislação vitivinícola e no sector das bebidas espirituosas, manter-se-á, por agora, a separação desses sistemas. Esta matéria pode vir a ser reponderada. Entretanto, as regras do sistema dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios serão alinhadas, se for caso disso, com as aplicáveis aos vinhos.

Os principais elementos de consolidação e simplificação do sistema são os seguintes:

- reconhecimento do papel e das responsabilidades dos agrupamentos¹⁴ requerentes do registo de nomes, no tocante a controlo, promoção e comunicação;
- reforço e clarificação, ao nível da protecção conferida aos nomes registados e aos símbolos comuns da União;
- encurtamento do processo de registo de nomes;
- clarificação dos papéis respectivos dos Estados-Membros e dos agrupamentos requerentes do registo, no tocante à protecção efectiva, em toda a União Europeia, dos nomes registados;
- maior alinhamento das definições de denominação de origem e de indicação geográfica com a prática internacional.

A proposta reduz os prazos actuais do processo de registo de denominações de origem e de indicações geográficas. Além disso, clarifica determinados aspectos jurídicos e alinha terminologia com a legislação relativa às indicações geográficas do vinho adoptada recentemente. Estabelece, igualmente, regras comuns mínimas em matéria de controlo oficial destinado a garantir que os produtos cumprem o caderno de especificações e que a rotulagem dos produtos colocados no mercado é correcta. Mantém-se a incidência do regulamento (produtos agrícolas para consumo humano e alguns outros), mas também passa a ser abrangido o chocolate preto.

3.1.2. *Especialidades tradicionais garantidas*

A proposta mantém o sistema, para a garantia da reserva, na União Europeia, dos nomes das especialidades tradicionais, mas põe termo à possibilidade de registo de nomes não-reservados. A publicidade, sem protecção, de produtos tradicionais é mais fácil a nível nacional ou regional, não se justificando uma acção ao nível da União Europeia. O sistema renovado de especialidades tradicionais garantidas da União Europeia é simplificado (processo de registo racionalizado através do encurtamento dos prazos, procedimentos alinhados pelos do sistema DOP-IGP) e focalizado em várias vertentes: o critério de tradição é dilatado de 25 para 50 anos, para reforçar a

¹⁴ Qualquer organização, independentemente da sua forma jurídica ou composição, de produtores ou de transformadores do mesmo produto.

credibilidade do sistema; este fica limitado a pratos preparados e a produtos transformados; as definições e os procedimentos são substancialmente simplificados, para melhorar a compreensão do sistema.

3.1.3. *Menções de qualidade facultativas*

É proposta a integração no regulamento das menções de qualidade facultativas, que têm em comum com os sistemas de qualidade o facto de serem facultativas e de ajudarem os agricultores a identificar no mercado determinadas características e atributos que conferem uma mais-valia aos produtos. O teor do dispositivo das menções de qualidade facultativas não é alterado, mas apenas adaptado ao quadro jurídico do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

3.1.4. *Normas de comercialização*

A Comunicação da Comissão sobre a política de qualidade dos produtos agrícolas e o debate que se lhe seguiu deixaram claro que as normas de comercialização podem contribuir para melhorar as condições económicas de produção e comercialização, bem como a qualidade, dos produtos em causa. Das medidas de gestão do mercado já faz parte a exigência mínima de qualidade «sã, leal e comercial». A extensão desta exigência mínima aos produtos não abrangidos por normas específicas pode ser útil para dar aos consumidores uma garantia quanto aos aspectos básicos de qualidade dos produtos que compram.

A proposta também tem em conta a necessidade de alinhamento com o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, delegando na Comissão os poderes para adoptar e futuramente aperfeiçoar as normas.

Neste novo contexto, será introduzida para todos os sectores uma base jurídica que permita prever a indicação obrigatória do local de produção na rotulagem. A Comissão poderá, assim, caso a caso e depois das avaliações de impacto correspondentes, adoptar actos delegados relativos à indicação obrigatória do local de produção na rotulagem, ao nível geográfico adequado, a fim de satisfazer a procura de transparência e informação por parte dos consumidores. Um dos primeiros sectores a examinar será o sector do leite e dos produtos lácteos. Concomitantemente, a Comissão prevê a manutenção da indicação obrigatória da origem, nos sectores em que essa obrigatoriedade já existe.

3.2. **Base jurídica (a justificar, se necessário)**

Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, artigo 43.º, n.º 2.

3.3. **Princípios da subsidiariedade e da proporcionalidade**

No que respeita à **subsidiariedade**, os sistemas de *denominações de origem e indicações geográficas, especialidades tradicionais garantidas e menções de qualidade facultativas* prevêm a protecção ou reserva, no território da União Europeia, de nomes ou menções que apresentem uma mais-valia. Daí resulta a exclusão dos produtores não-elegíveis da possibilidade de utilizarem as menções em causa. Se esses nomes e menções fossem protegidos pelos Estados-Membros individualmente, o nível de protecção de que beneficiariam diferiria de Estado-Membro para Estado-Membro, o que poderia induzir os consumidores em

erro, dificultar o comércio no mercado interno da União e abrir caminho à concorrência desleal na comercialização de produtos identificados com nomes e menções alusivos a aspectos de qualidade. A determinação dos direitos nesse domínio na União Europeia só pode ser feita com eficácia e eficiência ao nível da União. Os produtos DOP e IGP vendidos fora do Estado-Membro de origem representam 18 %, em valor, do total abrangido pelo sistema da UE e beneficiam da protecção de propriedade intelectual que lhes é conferida pelo mesmo. No caso dos nomes protegidos pelo sistema das especialidades tradicionais garantidas, as vendas no mercado interno têm significado para os produtores em causa. Há também fluxos comerciais importantes na União Europeia de produtos com menções de qualidade facultativas. Definições e significados divergentes nesse domínio impediriam o funcionamento do mercado.

Os sistemas de *denominações de origem, indicações geográficas e especialidades tradicionais garantidas* assentam em símbolos da União destinados a veicular informações sobre a natureza de cada sistema de qualidade. Para que os consumidores reconheçam esses símbolos em toda a União Europeia, facilitando assim a compreensão de cada sistema e o comércio transfronteiras de produtos de qualidade, devem os mesmos ser estabelecidos ao nível da União.

O tratamento e a análise dos pedidos de *denominações de origem e indicações geográficas* e de *especialidades tradicionais garantidas* só necessitam de ser efectuados ao nível da União Europeia no tocante a determinados elementos. É o caso da avaliação da elegibilidade para a protecção do nome na União Europeia, da salvaguarda dos direitos de quantos já utilizavam o nome (sobretudo fora do Estado-Membro de origem do pedido) e da verificação dos pedidos com vista à detecção de erros óbvios. A análise preliminar, aprofundada, dos pedidos pode, porém, ser efectuada com maior eficácia e eficiência ao nível nacional.

A gestão dos sistemas de rotulagem destinados a identificar produtos com determinadas qualidades, mas que não implicam a protecção ou reserva de nomes na União Europeia, pode ser realizada mais eficazmente pelas autoridades nacionais. Por isso, a proposta de revisão do sistema de *especialidades tradicionais garantidas* elimina a possibilidade de se registarem nomes não protegidos.

Na linha do Regulamento (CE) n.º 882/2004, relativo ao controlo oficial dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios, o controlo de todos os sistemas fica, em primeiro lugar, sob a responsabilidade das autoridades competentes nacionais. Para manter a credibilidade, em toda a União Europeia, em conformidade com os princípios estabelecidos naquele regulamento, dos sistemas previstos na legislação alimentar é necessário supervisionar a esse nível o controlo exercido pelos Estados-Membros.

No que respeita à **proporcionalidade**, os sistemas de *denominações de origem e indicações geográficas* e *especialidades tradicionais garantidas* implicam a observância de um caderno de especificações de produto estrito e o controlo efectivo da produção, que podem representar uma certa sobrecarga para os produtores. Todavia, ambas as exigências são necessárias e proporcionadas para sustentar a credibilidade dos sistemas e facultar ao consumidor garantias efectivas de conformidade. Sem estas, não se pode esperar que o consumidor pague um preço justo por um produto de qualidade. Em contrapartida, o sistema de *menções de*

qualidade facultativas assenta, essencialmente, nas declarações de conformidade dos próprios produtores, complementadas pelo controlo normal exercido pelos Estados-Membros sobre a actividade agrícola, com base na avaliação do risco. Como as condições de participação nestes sistemas são menos exigentes do que nos outros casos, é proporcionado optar por um sistema menos complicado de participação e controlo.

Os sistemas de qualidade são uma parte essencial da estratégia de evolução da política agrícola comum com vista a incentivar os agricultores da União Europeia a porem a sua experiência ao serviço da comercialização de produtos de alta qualidade com atributos de produção e características que apresentem uma mais-valia. Daí ser vital que todos os agricultores tenham acesso aos sistemas. Se bem que os agricultores tenham de ponderar se assumem o compromisso de colocar no mercado produtos de qualidade conformes com o sistema por que optem, assim como a sobrecarga que tal implica, só se pode extrair a totalidade dos benefícios que a política adoptada pode proporcionar ao sector agrícola e aos consumidores se todos os agricultores que o desejarem tiverem acesso aos sistemas. É, por conseguinte, proporcional ao objectivo pretendido que os sistemas sejam aplicados por cada Estado-Membro em todo o território respectivo.

3.4. Escolha dos instrumentos

A proposta de Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às normas de comercialização é constituída por alterações do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, com a redacção que lhe foi dada pelo alinhamento com as regras do TFUE.

Acompanha essa proposta de regulamento uma proposta legislativa paralela relativa aos sistemas de qualidade dos produtos agrícolas, que substitui os Regulamentos (CE) n.º 509/2006 e (CE) n.º 510/2006 do Conselho e integra disposições vigentes respeitantes às menções de qualidade facultativas, presentemente constantes do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas¹⁵, e da Directiva 2001/110/CE relativa ao mel¹⁶.

4. INCIDÊNCIA ORÇAMENTAL

A presente proposta não tem incidência orçamental.

5. ELEMENTOS FACULTATIVOS: SIMPLIFICAÇÃO

O regulamento proposto simplifica a gestão dos sistemas, ao agregar os diversos sistemas relativos à qualidade dos produtos agrícolas, bem como o dispositivo relativo às menções de qualidade facultativas, num instrumento legislativo único. Este garante a coerência dos instrumentos e torna os sistemas mais facilmente compreensíveis para as partes interessadas. A proposta torna ainda as disposições

¹⁵ JO L 299 de 16.11.2007, p. 45.

¹⁶ JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

mais claras e simples para os Estados-Membros, que são os primeiros responsáveis pela aplicação e controlo dos sistemas.

Os principais elementos da simplificação são os seguintes:

- combinação, quando possível, das normas de execução dos processos e controlos, que melhora a coerência dessas normas no conjunto dos sistemas e põe termo às divergências actuais nos procedimentos;
- redução e racionalização dos procedimentos, quando possível;
- clarificações, nomeadamente em matéria de direitos de propriedade intelectual;
- introdução de conceitos mais simples, mais facilmente compreensíveis para os consumidores, nomeadamente no sistema das especialidades tradicionais garantidas;
- instituição de um comité único (comité da política de qualidade) para todos os sistemas, que substitui os dois comités em funcionamento para os sistemas de denominações de origem e indicações geográficas, por um lado, e de especialidades tradicionais garantidas, por outro.

No caso das normas de comercialização, a proposta de alteração do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 simplificará os procedimentos e aumentará a transparência das disposições.

Proposta

REGULAMENTO DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

que altera o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 43.º, n.º 2,

Tendo em conta a proposta da Comissão Europeia,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu¹⁷,

Tendo em conta o parecer do Comité das Regiões¹⁸,

Após transmissão da proposta aos parlamentos nacionais,

Deliberando de acordo com o processo legislativo ordinário,

Considerando o seguinte:

- (1) A Comunicação sobre a política de qualidade dos produtos agrícolas¹⁹, apresentada pela Comissão em 28 de Maio de 2009, define orientações estratégicas destinadas a melhorar a política de qualidade dos produtos agrícolas na União Europeia. Há que ter em conta esta comunicação e os resultados do debate ulterior dos seus elementos principais no Parlamento Europeu, no Conselho, no Comité Económico e Social Europeu e no Comité das Regiões, bem como os numerosos contributos provenientes da consulta pública efectuada. A fim de atender às expectativas dos consumidores e de contribuir para melhorar as condições económicas de produção e comercialização, assim como a qualidade, dos produtos agrícolas, considera-se justificado, nomeadamente, manter as normas de comercialização organizadas por sector ou produto.
- (2) O Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única»)²⁰, manteve a abordagem sectorial das organizações comuns de mercado anteriores relativamente às normas de comercialização. Estas últimas evoluíram de modo fragmentado, por instrumento ou por produto. Uma abordagem mais coerente facilitará a compreensão dessas normas por parte dos consumidores, assim como a comunicação das características e atributos

¹⁷ JO C... de ..., p. ...

¹⁸ JO C... de ..., p. ...

¹⁹ COM(2009) 234 de 28.5.2009.

²⁰ JO L 299 de 16.11.2007, p. 45.

dos produtos por parte dos produtores. É, pois, conveniente adoptar disposições horizontais neste domínio.

- (3) O Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho confere à Comissão competências de execução de algumas disposições relativas às normas de comercialização.
- (4) Em consequência da entrada em vigor do Tratado de Lisboa, as competências conferidas à Comissão para executar disposições relativas às normas de comercialização, previstas no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, devem, portanto, ser alinhadas pelos artigos 290.º e 291.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (TFUE).
- (5) Em conformidade com o artigo 290.º do TFUE, deve ser delegado na Comissão o poder de adoptar actos que completem ou alterem certos elementos não essenciais da parte II, título II, capítulo I, secção I, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007. Devem definir-se os elementos relativamente aos quais esse poder pode ser exercido, bem como as condições a que a delegação fica sujeita.
- (6) A fim de garantir a aplicação uniforme das normas de comercialização em todos os Estados-Membros, devem ser conferidas à Comissão competências para adoptar actos de execução, em conformidade com o artigo 291.º do TFUE. Salvo menção explícita em contrário, a Comissão deve adoptar esses actos de execução em conformidade com as disposições do Regulamento (CE) n.º [xxxx/yyyy] do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ... [*a completar após adopção do regulamento relativo aos mecanismos de controlo a que se refere o artigo 291.º, n.º 2, do TFUE, actualmente em discussão no Parlamento Europeu e no Conselho*].
- (7) A aplicação de normas de comercialização dos produtos agrícolas pode contribuir para melhorar as condições económicas da produção e da comercialização, bem como a qualidade, desses produtos. A aplicação de tais normas é, pois, do interesse de produtores, comerciantes e consumidores.
- (8) A fim de assegurar a qualidade sã, leal e comercial de todos os produtos, e sem prejuízo das disposições adoptadas no sector alimentar, em especial a legislação alimentar geral do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios²¹, e respectivos princípios e requisitos, a norma de comercialização geral básica prevista na referida comunicação da Comissão afigura-se adequada para os produtos não abrangidos por normas de comercialização relativas a sectores ou produtos específicos. Se esses produtos forem conformes com uma norma internacional que eventualmente se lhes aplique, devem ser considerados conformes com a norma de comercialização geral.
- (9) Em alguns sectores e para alguns produtos, as definições, as designações e/ou as denominações de venda constituem um elemento determinante das condições de concorrência. Justifica-se, pois, estabelecer para esses sectores e produtos as definições, designações e/ou denominações de venda que só devem ser utilizadas na

²¹ JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

União para a comercialização de produtos que preencham os requisitos correspondentes.

- (10) No âmbito do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, foi já confiada à Comissão a adopção das disposições relativas às normas de comercialização em determinados sectores. Dado o carácter técnico pormenorizado das normas de comercialização, bem como a necessidade de melhorar constantemente a eficácia dessas normas e de as adaptar às práticas comerciais em evolução, justifica-se alargar esta abordagem a todas as normas de comercialização, especificando os critérios a ter em conta no estabelecimento das regras pertinentes.
- (11) Para que o mercado possa ser abastecido de produtos de qualidade satisfatória e padronizada, devem aplicar-se normas de comercialização, as quais devem incidir, nomeadamente, nos seguintes elementos: definições, classificação em classes, apresentação e rotulagem, embalagem, método de produção, conservação, transporte, informações sobre os produtores, teor de certas substâncias, documentos administrativos conexos, armazenagem, certificação, comercialização e prazos.
- (12) Tendo nomeadamente em conta o interesse dos consumidores em receberem informações adequadas e transparentes sobre os produtos, devem poder estabelecer-se indicações apropriadas do local de produção, caso a caso e ao nível geográfico adequado, que não deixem de atender às especificidades de alguns sectores, em especial no que se refere aos produtos agrícolas transformados.
- (13) É necessário estabelecer determinadas práticas enológicas e restrições para a produção de vinho.
- (14) Ao definir normas de comercialização aplicáveis a sectores ou produtos, a Comissão deve atender às expectativas dos consumidores, às especificidades do sector em causa e às recomendações dos organismos internacionais. A fim de satisfazer as normas internacionais, a Comissão, no respeitante a práticas enológicas além das já previstas, deve, em regra, basear-se nas práticas enológicas recomendadas pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).
- (15) Pode ser necessário adoptar medidas especificamente destinadas a evitar abusos em relação à qualidade e à autenticidade dos produtos apresentados aos consumidores, nomeadamente relativas a métodos de análise. Para garantir o cumprimento das normas de comercialização, é necessário um sistema de controlo, bem como a aplicação de sanções em caso de incumprimento das obrigações que as mesmas impliquem. Devem ser os Estados-Membros a assumir a responsabilidade desse controlo.
- (16) As normas de comercialização devem, em princípio, aplicar-se a todos os produtos comercializados na União. Há que prever regras especiais para os produtos importados de países terceiros, segundo as quais determinadas disposições em vigor em certos países terceiros podem justificar derrogações das normas de comercialização, se estiver garantida a equivalência entre as disposições em causa e a legislação da União. As disposições relativas ao sector vitivinícola devem ser aplicadas à luz dos acordos celebrados ao abrigo do artigo 218.º do TFUE.
- (17) Justifica-se estabelecer regras de classificação das castas de uva de vinho segundo as quais os Estados-Membros que produzam mais de 50 000 hectolitros por ano

continuam a ser responsáveis pela classificação das castas de uva de vinho aptas para a produção vinícola no seu território. Certas castas de uva de vinho devem ser excluídas.

- (18) No que respeita às matérias gordas para barrar, justifica-se que os Estados-Membros possam manter ou adoptar determinadas regras nacionais relativas aos níveis de qualidade.
- (19) No sector vitivinícola, os Estados-Membros devem poder limitar ou excluir a utilização de certas práticas enológicas, e manter restrições mais severas, relativamente aos vinhos produzidos no seu território, bem como permitir a utilização experimental, em condições a determinar, de práticas enológicas não autorizadas.
- (20) O Regulamento (CE) n.º 1234/2007 deve, portanto, ser alterado em conformidade,

ADOPTARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 1234/2007 é alterado do seguinte modo:

- 1)* É inserido um artigo 4.º-A com a seguinte redacção:

«Artigo 4.º-A

[Adopção de actos delegados e de actos de execução]

Sempre que lhe sejam conferidos poderes, a Comissão age em conformidade com o procedimento previsto no artigo 196.º-A, quando se trate de actos delegados, e em conformidade com o procedimento previsto no artigo 196.º-B, quando se trate de actos de execução, salvo disposição explícita em contrário do presente regulamento.»

- 2) São inseridos na parte II, título II, capítulo I, secção I, antes do artigo 113.º, os seguintes artigos:

«Artigo 112.º-A

Âmbito de aplicação

Sem prejuízo de quaisquer outras disposições aplicáveis aos produtos enumerados no anexo I e ao álcool etílico de origem agrícola a que se refere o anexo II, parte I, e das disposições adoptadas nos sectores veterinário e dos géneros alimentícios para garantir o cumprimento das normas de higiene e de salubridade dos produtos e para proteger a saúde humana e animal, a presente secção estabelece as regras respeitantes à norma de comercialização geral e às normas de comercialização por sector e/ou produto em relação aos produtos enumerados no anexo I e ao álcool etílico de origem agrícola a que se refere o anexo II, parte I.

Artigo 112.º-B

Conformidade com a norma de comercialização geral

1. Para efeitos do presente regulamento, um produto respeita a «norma de comercialização geral» se for de qualidade sã, leal e comercial.
2. Quando não tiverem sido estabelecidas normas de comercialização conforme é referido nos artigos 112.º-E, 112.º-F e 112.º-H e nas Directivas 2000/36/CE*, 2001/112/CE**, 2001/113/CE***, 2001/114/CE****, 2001/110/CE***** e 2001/111/CE***** do Conselho, os produtos enumerados no anexo I do presente regulamento que se encontrem prontos para venda como géneros alimentícios no comércio retalhista, na acepção do artigo 3.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho*****, só podem ser comercializados se respeitarem a norma de comercialização geral.
3. Considera-se que um produto destinado a ser comercializado respeita a norma de comercialização geral se for conforme com uma norma que se lhe aplique, adoptada por qualquer das organizações internacionais indicadas no anexo XII-B.

Artigo 112.º-C

Poderes delegados relativos à norma de comercialização geral

A fim de reagir às alterações na situação do mercado, atendendo às especificidades de cada sector, a Comissão pode, por meio de actos delegados, adoptar, alterar ou derrogar aos requisitos respeitantes à norma de comercialização geral referida no artigo 112.º-B, n.º 1, e às regras de conformidade referidas no mesmo artigo, n.º 3.

Artigo 112.º-D

Normas de comercialização por sector ou produto

Os produtos para os quais tenham sido estabelecidas normas de comercialização por sector ou produto só podem ser comercializados na União em conformidade com essas normas.

Artigo 112.º-E

Estabelecimento e teor das normas de comercialização por sector ou produto

1. A fim de atender às expectativas dos consumidores e de contribuir para melhorar as condições económicas de produção e comercialização, assim como a qualidade, dos produtos agrícolas, a Comissão pode, por meio de actos delegados, adoptar as normas de comercialização por sector ou produto a que se refere o artigo 112.º-A, em todos os estádios da comercialização, bem como derrogações e isenções da aplicação dessas normas, tendo em vista a adaptação

às condições do mercado em evolução constante e à evolução das exigências dos consumidores e de modo a ter em conta a evolução das normas internacionais pertinentes e evitar criar obstáculos à inovação dos produtos.

2. As normas de comercialização referidas no n.º 1 podem incidir nos requisitos que se justifiquem respeitantes a:
 - a) Definições, designações e/ou denominações de venda não estabelecidas no presente regulamento e listas de carcaças e partes de carcaças às quais se aplique o anexo XII-A;
 - b) Critérios de classificação, tais como classificação em classes, peso, dimensões, idade e categoria;
 - c) Variedades vegetais, raças animais ou tipo comercial;
 - d) Apresentação, denominações de venda, rotulagem ligada a normas de comercialização obrigatórias, embalagem, regras a aplicar aos centros de embalagem, marcação, acondicionamento, ano de colheita e utilização de menções específicas;
 - e) Critérios como a apresentação, a consistência, a conformação e as características do produto;
 - f) Substâncias específicas utilizadas na produção, ou componentes ou ingredientes, incluindo a sua composição quantitativa, pureza e identificação;
 - g) Tipos de agricultura e métodos de produção, incluindo práticas enológicas e regras administrativas conexas, e sistemas operativos;
 - h) Lotação dos mostos e dos vinhos, incluindo as respectivas definições, mistura e respectivas restrições;
 - i) Métodos de conservação e temperatura;
 - j) Local de produção e/ou origem;
 - k) Frequência da recolha, entrega, conservação e tratamento;
 - l) Identificação ou registo do produtor e/ou das instalações industriais nas quais o produto foi preparado ou transformado;
 - m) Teor de água;
 - n) Restrições no que respeita à utilização de certas substâncias e/ou práticas;
 - o) Utilizações específicas;
 - p) Documentos comerciais, documentos de acompanhamento e registos a manter;
 - q) Armazenagem e transporte;

- r) Processos de certificação;
 - s) Condições que rejam o escoamento, a detenção, a circulação e a utilização de produtos não conformes com as normas de comercialização específicas por sector ou produto referidas no n.º 1 e/ou com as definições, designações ou denominações de venda referidas no artigo 112.º-F, bem como a eliminação de subprodutos;
 - t) Prazos;
 - u) Notificações pelos Estados-Membros, comunicações de diferentes estabelecimentos às autoridades competentes dos Estados-Membros e regras para a obtenção de informações estatísticas sobre os mercados dos diferentes produtos.
3. As normas de comercialização por sector ou produto referidas no n.º 1 são estabelecidas sem prejuízo das disposições sobre menções de qualidade facultativas do Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho***** [Regulamento relativo aos sistemas de qualidade dos produtos agrícolas] e tendo em conta:
- a) As especificidades dos produtos em causa;
 - b) A necessidade de assegurar condições para uma colocação harmoniosa desses produtos no mercado;
 - c) O interesse dos consumidores em receberem informações adequadas e transparentes sobre os produtos, incluindo o local de produção a estabelecer caso a caso ao nível geográfico adequado;
 - d) Se for caso disso, os métodos utilizados na determinação das respectivas características físicas, químicas e organolépticas;
 - e) As recomendações de normas adoptadas por organismos internacionais.

Artigo 112.º-F

Definições, designações e/ou denominações de venda respeitantes a determinados sectores e/ou produtos

- 1. As definições, designações e/ou denominações de venda previstas no anexo XII-A aplicam-se aos seguintes sectores ou produtos:
 - a) Azeite e azeitona de mesa;
 - b) Vitivinícola;
 - c) Carne de bovino;
 - d) Leite e produtos lácteos destinados ao consumo humano;
 - e) Carnes de aves de capoeira;

- f) Matérias gordas para barrar destinadas ao consumo humano.
2. As definições, designações ou denominações de venda previstas no anexo XII-A só podem ser utilizadas na União para a comercialização de produtos que cumpram os requisitos correspondentes estabelecidos nesse mesmo anexo.
 3. Tendo em vista a adaptação à evolução das exigências dos consumidores, e de modo a ter em conta o progresso técnico e evitar criar obstáculos à inovação dos produtos, a Comissão pode, por meio de actos delegados, adoptar quaisquer alterações, derrogações ou isenções necessárias, no que respeita às definições e denominações de venda previstas no anexo XII-A.

Artigo 112.º-G

Tolerância

A fim de ter em conta as especificidades de cada sector, a Comissão pode, por meio de actos delegados, adoptar para cada norma uma tolerância fora da qual todo o lote de produtos é considerado em infracção da norma.

Artigo 112.º-H

Práticas enológicas

1. Se a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) tiver recomendado e publicado métodos de análise para determinar a composição dos produtos e as regras a seguir para averiguar se esses produtos foram objecto de tratamentos contrários às práticas enológicas autorizadas, são aplicados esses métodos e regras.

Caso não existam métodos nem regras recomendados e publicados pela OIV, os métodos e regras a aplicar são adoptados pela Comissão conforme é referido no artigo 112.º-E, n.º 2, alínea g).

Na pendência da adopção de tais disposições, os métodos e regras a utilizar são os autorizados pelo Estado-Membro em questão.

2. Na produção e conservação dos produtos do sector vitivinícola na União apenas podem ser utilizadas as práticas enológicas previstas nos artigos 112.º-E, n.º 2, alínea g), e 112.º-K, n.ºs 2 e 3, e autorizadas em conformidade com o anexo XII-C.

O primeiro parágrafo não se aplica a:

- a) Sumo de uvas e sumo de uvas concentrado;
- b) Mosto de uvas e mosto de uvas concentrado destinados à preparação de sumo de uvas.

As práticas enológicas autorizadas só podem ser utilizadas para permitir uma boa vinificação, uma boa conservação ou um bom apuramento dos produtos.

Os produtos do sector vitivinícola devem ser produzidos na União em conformidade com as restrições aplicáveis, enunciadas no anexo XII-C.

Não podem ser comercializados na União os produtos do sector vitivinícola enumerados no anexo XII-A, parte II, que tenham sido objecto de práticas enológicas não autorizadas na União ou, se for caso disso, de práticas enológicas não autorizadas ao nível nacional, ou que infrinjam as restrições enunciadas no anexo XII-C.

3. Ao autorizar para o vinho as práticas enológicas referidas no artigo 112.º-E, n.º 2, alínea g), a Comissão:
 - a) Baseia-se nas práticas enológicas e nos métodos de análise recomendados e publicados pela OIV, bem como nos resultados da utilização experimental de práticas enológicas ainda não autorizadas;
 - b) Tem em conta a protecção da saúde humana;
 - c) Tem em conta o risco potencial de os consumidores serem induzidos em erro devido às expectativas e percepções que tenham criado, atendendo à disponibilidade e viabilidade de meios de informação para excluir tais riscos;
 - d) Assegura que sejam preservadas as características naturais e essenciais do vinho e que não haja alterações substanciais da composição do produto em causa;
 - e) Garante um nível mínimo aceitável de protecção ambiental;
 - f) Respeita as regras gerais relativas às práticas enológicas e às restrições enunciadas no anexo XII-C.

Artigo 112.º-I

Castas de uva de vinho

1. Os produtos constantes do anexo XII-A, parte II, produzidos na União devem ser elaborados a partir de castas de uva de vinho classificáveis de acordo com o presente artigo, n.º 2.
2. Sob reserva do n.º 3, os Estados-Membros classificam as castas de uva de vinho que podem ser plantadas, replantadas ou enxertadas, no seu território, para a produção de vinho.

Os Estados-Membros só podem classificar castas de uva de vinho que reúnam as seguintes condições:

- a) A casta em questão pertence à espécie *Vitis vinifera* ou provém de um cruzamento entre esta e outra espécie do género *Vitis*;
- b) A casta em questão não é nenhuma das seguintes: Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton e Herbemont.

Sempre que uma casta de uva de vinho seja suprimida da classificação a que se refere o primeiro parágrafo, o seu arranque deve ser realizado no prazo de 15 anos a seguir à supressão.

3. Os Estados-Membros cuja produção de vinho não exceda 50 000 hectolitros por ano, calculada com base na produção média das cinco campanhas vitivinícolas anteriores, ficam dispensados da obrigação de classificação a que se refere o n.º 2, primeiro parágrafo.

Todavia, nos Estados-Membros a que se refere o primeiro parágrafo, também só podem ser plantadas, replantadas ou enxertadas para a produção de vinho castas de uva de vinho que estejam em conformidade com o n.º 2, segundo parágrafo.

4. Em derrogação do n.º 2, primeiro e terceiro parágrafos, e do n.º 3, segundo parágrafo, a plantação, replantação ou enxertia das castas de uva de vinho a seguir indicadas só podem ser autorizadas pelos Estados-Membros para investigação científica e fins experimentais:
 - a) Castas de uva de vinho não classificadas, no que respeita aos Estados-Membros a que se refere o n.º 3;
 - b) Castas de uva de vinho não conformes com o n.º 2, segundo parágrafo, alíneas a) e b), no que respeita aos Estados-Membros a que se refere o n.º 3.

5. Deve proceder-se ao arranque das superfícies que tenham sido plantadas com castas de uva de vinho para produção de vinho em violação dos n.ºs 2, 3 e 4.

Todavia, não é obrigatório proceder ao arranque dessas superfícies se a sua produção se destinar exclusivamente ao consumo familiar do viticultor.

6. Os Estados-Membros adoptam as medidas necessárias para verificar o cumprimento dos n.ºs 2 a 5 pelos produtores.

Artigo 112.º-J

Utilização específica do vinho

Exceptuados os vinhos engarrafados em relação aos quais existam provas de que o engarrafamento é anterior a 1 de Setembro de 1971, os vinhos provenientes de castas de uva de vinho incluídas nas classificações estabelecidas em conformidade com o artigo 112.º-I, n.º 2, primeiro parágrafo, mas que não correspondam a nenhuma das categorias definidas no anexo XII-A, parte II, só podem ser utilizados para consumo familiar do viticultor, para produção de vinagre de vinho ou para destilação.

Artigo 112.º-K

Regras nacionais para certos produtos e/ou sectores

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 112.º-E, n.º 1, os Estados-Membros podem adoptar ou manter regras nacionais que definam níveis de qualidade diferentes para as matérias gordas para barrar. As regras em causa devem permitir a avaliação desses níveis, em função de critérios respeitantes, nomeadamente, às matérias-primas utilizadas, às características organolépticas dos produtos e à estabilidade física e microbiológica dos mesmos.

Os Estados-Membros que façam uso da faculdade prevista no primeiro parágrafo devem garantir que os produtos dos outros Estados Membros, que respeitem os critérios estabelecidos por aquelas regras nacionais, tenham acesso, em condições não discriminatórias, à utilização de menções que, em cumprimento dessas regras, indiquem que os referidos critérios são respeitados.

2. Os Estados-Membros podem limitar ou excluir a utilização de certas práticas enológicas e prever restrições mais severas relativamente aos vinhos autorizados ao abrigo do direito da União produzidos no seu território, a fim de reforçar a preservação das características essenciais de vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, bem como de vinhos espumantes e de vinhos licorosos.

Os Estados-Membros comunicam essas limitações, exclusões e restrições à Comissão, que as transmite aos outros Estados-Membros.

3. Os Estados-Membros podem permitir a utilização experimental de práticas enológicas não autorizadas, em condições especificadas pela Comissão por meio de actos delegados a adoptar nos termos do n.º 4.
4. Para assegurar uma aplicação correcta e transparente, a Comissão pode, por meio de actos delegados, especificar as condições de aplicação dos n.ºs 1, 2 e 3, bem como as condições para a detenção, a circulação e a utilização dos produtos obtidos das práticas experimentais a que se refere o n.º 3.

Artigo 112.º-L

Normas de comercialização relacionadas com a importação e a exportação

A fim de ter em conta as especificidades do comércio entre a União e determinados países terceiros e o carácter especial de certos produtos agrícolas, a Comissão pode, por meio de actos delegados, definir as condições a reunir pelos produtos importados para que se considere que apresentam um nível equivalente de conformidade com os requisitos da União no respeitante às normas de comercialização, que permite a adopção de medidas derogatórias ao artigo 112.º-D, e estabelecer as regras relativas à aplicação das normas de comercialização aos produtos exportados da União.

Artigo 112.º-M

Disposições especiais aplicáveis às importações de vinho

1. Salvo disposição em contrário de acordo celebrado nos termos do artigo 218.º do TFUE, as disposições relativas às denominações de origem, às indicações geográficas e à rotulagem dos vinhos constantes do presente capítulo, secção I-A, subsecção I, e das definições e denominações de venda referidas no artigo 112.º-F do presente regulamento são aplicáveis aos produtos dos códigos NC 2009 61, 2009 69 e 2204 importados para a União.
2. Salvo disposição em contrário de acordo celebrado nos termos do artigo 218.º do TFUE, os produtos a que se refere o presente artigo, n.º 1, devem ser produzidos em conformidade com práticas enológicas recomendadas e publicadas pela OIV, ou autorizadas pela União nos termos do presente regulamento, e com medidas adoptadas nos termos do presente regulamento.
3. As importações dos produtos a que se refere o n.º 1 ficam sujeitas à apresentação de:
 - a) Um certificado que prove o cumprimento das disposições referidas nos n.ºs 1 e 2, emitido por um organismo competente, que figure numa lista a publicar pela Comissão, do país de origem do produto;
 - b) Um boletim de análise emitido por um organismo ou serviço designado pelo país de origem do produto, se este se destinar ao consumo humano directo.

Artigo 112.º-N

Verificações nacionais

Os Estados-Membros verificam, com base numa análise de riscos, se os produtos estão em conformidade com as regras estabelecidas na presente secção e, se for caso disso, aplicam sanções administrativas.

Artigo 112.º-O

Competências de execução

A Comissão pode, por meio de actos de execução, adoptar as medidas necessárias relacionadas com a presente secção, nomeadamente:

- a) Estabelecer regras respeitantes à aplicação da norma de comercialização geral;
- b) Estabelecer regras relativas à aplicação das definições e denominações de venda previstas no anexo XII-A;
- c) Elaborar a lista dos produtos referidos no anexo XII-A, partes III, ponto 5, segundo parágrafo, e VI, sexto parágrafo, alínea a), com base em listas

indicativas de produtos que os Estados-Membros consideram corresponder, nos seus territórios, aos produtos referidos no anexo XII-A, partes III, ponto 5, segundo parágrafo, e VI, sexto parágrafo, alínea a), e que lhes cabe enviar à Comissão;

- d) Estabelecer regras para a aplicação das normas de comercialização por sector ou produto, incluindo regras relativas à colheita de amostras e aos métodos de análise para determinar a composição dos produtos;
- e) Estabelecer regras para averiguar se os produtos foram objecto de tratamentos contrários às práticas enológicas autorizadas;
- f) Estabelecer regras para verificação da conformidade com as normas de comercialização por sector ou produto;
- g) Estabelecer regras para a fixação do nível de tolerância;
- h) Adoptar disposições relativas às autoridades responsáveis pela verificação da conformidade, bem como o teor e a frequência dessas verificações e o estágio de comercialização a que se aplicam;
- i) Adoptar as medidas necessárias para a aplicação de derrogação prevista no artigo 112.º-L.

* JO L 197 de 3.8.2000, p. 19.

** JO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

*** JO L 10 de 12.1.2002, p. 67.

**** JO L 15 de 17.1.2002, p. 19.

***** JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

***** JO L 10 de 12.1.2002, p. 53.

***** JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

***** »

3) É suprimido o artigo 113.º.

4) O artigo 113.º-A é alterado do seguinte modo:

a) O n.º 2 passa a ter a seguinte redacção:

«2. As normas de comercialização referidas no n.º 1 e as outras normas de comercialização aplicáveis no sector das frutas e produtos hortícolas e no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas aplicam-se em todos os estádios da comercialização, incluindo a importação e a exportação, salvo disposição em contrário da Comissão.»

b) O n.º 4 passa a ter a seguinte redacção:

«Sem prejuízo de quaisquer disposições específicas que possam ser adoptadas pela Comissão nos termos do artigo 194.º, designadamente no respeitante à aplicação coerente nos Estados-Membros das verificações de conformidade, os Estados-Membros verificam selectivamente, com base numa análise de riscos, a conformidade dos produtos do sector das

frutas e produtos hortícolas e do sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas com as respectivas normas de comercialização. Essas verificações devem centrar-se nos estádios anteriores à expedição das zonas de produção, no momento do acondicionamento ou do carregamento dos produtos. No caso dos produtos provenientes de países terceiros, as verificações são efectuadas antes da introdução em livre prática.»

- 5) São suprimidos os artigos 113.º-D, 118.º, 120.º e 120.º-A a 120.º-G, assim como o artigo 121.º, primeiro parágrafo, alíneas a), b), c), d), e), f), g), h), i) e j), e segundo, terceiro e quarto parágrafos, e o artigo 158.º-A.
- 6) À parte VII, capítulo I, são aditados dois artigos, 196.º-A e 196.º-B, com a seguinte redacção:

«Artigo 196.º-A

Actos delegados

1. O poder de adoptar os actos delegados referidos no presente regulamento é conferido à Comissão por um período indeterminado. Assim que adoptar um acto delegado, a Comissão notifica-o simultaneamente ao Parlamento Europeu e ao Conselho.
2. A delegação de poderes referida no n.º 1 pode ser revogada em qualquer momento pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho.

A instituição que der início a um procedimento interno para decidir se tenciona revogar a delegação de poderes informa a outra instituição e a Comissão, num prazo razoável, antes de tomar uma decisão final, indicando os poderes delegados que poderão ser objecto de revogação, bem como os possíveis motivos da mesma.

A decisão de revogação põe termo à delegação dos poderes especificados nessa decisão. Entra em vigor imediatamente ou numa data posterior especificada na mesma, mas não afecta os actos delegados já em vigor. A decisão de revogação é publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*.

3. O Parlamento Europeu e o Conselho podem formular objecções ao acto delegado no prazo de dois meses a contar da data de notificação. Por iniciativa do Parlamento Europeu ou do Conselho, este prazo é prolongado por um mês.

Se, no termo desse prazo, nem o Parlamento Europeu nem o Conselho tiverem formulado objecções ao acto delegado, este é publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* e entra em vigor na data nele indicada.

Se o Parlamento Europeu e o Conselho tiverem informado a Comissão de que não tencionam formular objecções, o acto delegado pode ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* e entrar em vigor antes do termo do referido prazo. Se o Parlamento Europeu ou o Conselho formularem objecções ao acto

delegado, este último não entra em vigor. A instituição que formular objecções ao acto delegado expõe os motivos das mesmas.

Artigo 196.º-B

Comité para os actos de execução

[Sempre que sejam adoptados actos de execução nos termos do presente regulamento, a Comissão é assistida pelo comité referido no artigo 195.º do presente regulamento e é aplicado o procedimento previsto no artigo [5.º] do Regulamento (UE) n.º [xxxx/yyyy] (*a completar após adopção do regulamento relativo aos mecanismos de controlo a que se refere o artigo 291.º, n.º 2, do TFUE, actualmente em discussão no Parlamento Europeu e no Conselho*).]»

- 7) Sob reserva do artigo 2.º, n.º 1, do presente regulamento, são suprimidos os anexos XI-A, XI-B, XII, XIII, XIV, XV, XV-A, XV-B e XVI.
- 8) São inseridos os novos anexos XII-A, XII-B e XII-C, cujo texto consta do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

1. Os artigos 113.º-A, 113.º-B, 114.º, 115.º, 116.º e 117.º, n.ºs 1 a 4, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, bem como o anexo XI-A, parte II, segundo parágrafo, e partes IV a IX, o anexo XII, parte IV, ponto 2, o anexo XIII, parte VI, segundo parágrafo, o anexo XIV, partes A, B, pontos I.2, I.3 e III, e C, e o anexo XV, partes II, III, IV e VI, do mesmo regulamento, para efeitos da aplicação desses artigos, continuam a aplicar-se até uma data a estabelecer nos termos do n.º 2.
2. A fim de garantir a segurança jurídica no que concerne à aplicação das regras de comercialização, a Comissão estabelece, por meio de actos delegados, a data em que as disposições do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 referidas no n.º 1, ou partes das mesmas, deixam de se aplicar ao sector em causa. Essa data é a data de aplicação das regras de comercialização correspondentes, a estabelecer nos termos dos actos delegados previstos nas alterações introduzidas pelo artigo 1.º, ponto 2, do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Todavia, o artigo 112.º-B do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, nele inserido pelo artigo 1.º, ponto 2), do presente regulamento, aplica-se a partir de [.../um ano após a entrada em vigor].

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em

*Pelo Parlamento Europeu
O Presidente*

*Pelo Conselho
O Presidente*

ANEXO I

«Anexo XII-A

Definições, designações e denominações de venda dos produtos referidas no artigo 112.º-F

Para efeitos do presente anexo, entende-se por «denominação de venda» o nome sob o qual o género alimentício é vendido, na acepção do artigo 5.º, n.º 1, da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho*.

PARTE I. CARNE DE BOVINOS DE IDADE NÃO SUPERIOR A DOZE MESES

I. Definição

Para efeitos da presente parte do anexo, entende-se por «carne» o conjunto das carcaças, da carne com ou sem osso e das miudezas, cortadas ou não, destinadas ao consumo humano, provenientes de bovinos de idade não superior a doze meses, apresentadas no estado fresco, congelado ou ultracongelado, quer tenham ou não sido acondicionadas ou embaladas.

Aquando do seu abate, todos os bovinos de idade não superior a doze meses são classificados pelos operadores, sob a supervisão da autoridade competente, numa das duas categorias seguintes:

A) Categoria V: bovinos de idade inferior ou igual a oito meses

Letra de identificação da categoria: V;

B) Categoria Z: bovinos de idade superior a oito meses, mas inferior ou igual a doze meses

Letra de identificação da categoria: Z.

II. Denominações de venda

1. A carne de bovinos de idade não superior a doze meses só pode ser comercializada nos Estados-Membros sob as denominações de venda a seguir indicadas, estabelecidas para cada Estado-Membro:

A) No que respeita à carne de bovinos de idade inferior ou igual a oito meses (letra de identificação de categoria V):

País de comercialização	Denominações de venda a utilizar
Bélgica	veau, viande de veau/kalfsvlees/Kalbfleisch
Bulgária	месо от малки телета
República Checa	Telecí
Dinamarca	Lyst kalvekød
Alemanha	Kalbfleisch
Estónia	Vasikaliha
Grécia	μοσχάρι γάλακτος
Espanha	Ternera blanca, carne de ternera blanca
França	veau, viande de veau
Irlanda	Veal
Itália	vitello, carne di vitello
Chipre	μοσχάρι γάλακτος
Letónia	Teļa gaļa
Lituânia	Veršiena
Luxemburgo	veau, viande de veau/Kalbfleisch
Hungria	Borjúhús
Malta	Vitella
Países Baixos	Kalfsvlees
Áustria	Kalbfleisch
Polónia	Ciełęcina
Portugal	Vitela
Roménia	carne de vițel
Eslovénia	Teletina
Eslováquia	Teľacie mäso
Finlândia	vaalea vasikanliha/ljust kalvkött

Suécia	ljúst kalvkött
Reino Unido	Veal

B) No que respeita à carne de bovinos de idade superior a oito meses, mas inferior ou igual a doze meses (letra de identificação de categoria Z):

País de comercialização	Denominações de venda a utilizar
Bélgica	jeune bovin, viande de jeune bovin / jongrundvlees / Jungrindfleisch
Bulgária	Телешко месо
República Checa	hovězí maso z mladého skotu
Dinamarca	Kalvekød
Alemanha	Jungrindfleisch
Estónia	noorloomaliha
Grécia	νεαρό μοσχάρι
Espanha	Ternera, carne de ternera
França	jeune bovin, viande de jeune bovin
Irlanda	rosé veal
Itália	vitellone, carne di vitellone
Chipre	νεαρό μοσχάρι
Letónia	jaunlopa gaļa
Lituânia	Jautiena
Luxemburgo	jeune bovin, viande de jeune bovin / Jungrindfleisch
Hungria	Növendék marha húsa
Malta	Vitellun
Países Baixos	rosé kalfsvlees
Áustria	Jungrindfleisch
Polónia	młoda wołowina
Portugal	Vitelão

Roménia	carne de tineret bovin
Eslovénia	meso težjih telet
Eslováquia	mäso z mladého dobytko
Finlândia	vasikanliha/kalvkött
Suécia	Kalvkött
Reino Unido	Beef

2. As denominações de venda referidas no ponto 1 podem ser completadas pela indicação do nome ou da designação dos pedaços de carne ou da miudeza em causa.
3. As denominações de venda enumeradas para a categoria V na parte A do quadro do ponto 1, assim como qualquer nova denominação derivada dessas denominações de venda, só podem ser utilizadas se estiverem preenchidos os requisitos do presente anexo.

Em particular, os termos «veau», «telecí», «Kalb», «μιοσχάρι», «ternera», «kalv», «veal», «vitello», «vitella», «kalf», «vitela» e «teletina» não podem ser utilizados numa denominação de venda nem ser indicados na rotulagem de carne de bovinos de idade superior a doze meses.

4. As condições referidas no ponto 1 não se aplicam à carne de bovinos para a qual tenha sido registada uma denominação de origem protegida ou uma indicação geográfica protegida, nos termos do Regulamento (CE) n.º 510/2006**, antes de 29 de Junho de 2007.

PARTE II. PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1) Vinho

Por «vinho» entende-se o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mostos de uvas.

O vinho tem:

- a) Após a eventual aplicação dos tratamentos mencionados no anexo XII-C, parte I, secção B, um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 8,5 % vol., desde que resulte exclusivamente de uvas colhidas nas zonas vitícolas A e B referidas no apêndice ao presente anexo, e igual ou superior a 9 % vol. nas outras zonas vitícolas;
- b) Em derrogação das normas relativas ao título alcoométrico adquirido mínimo, no caso de beneficiar de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida, após a eventual aplicação dos tratamentos mencionados no anexo XII-C, parte I, secção B, um título alcoométrico adquirido não inferior a 4,5 % vol.;

- c) Um título alcoométrico total não superior a 15 % vol. No entanto, mediante derrogação:
- o limite máximo do título alcoométrico total pode atingir 20 % vol. para os vinhos produzidos sem qualquer enriquecimento provenientes de certas zonas vitícolas da União, a definir pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1,
 - o limite máximo do título alcoométrico total pode exceder 15 % vol. para os vinhos com denominação de origem protegida produzidos sem enriquecimento;
- d) Sob reserva de derrogações que possam ser adoptadas pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1, um teor de acidez total, expresso em ácido tartárico, não inferior a 3,5 gramas por litro, isto é, 46,6 miliequivalentes por litro.

O vinho «retsina» é o vinho produzido exclusivamente no território geográfico grego a partir de mosto de uvas tratado com resina de pinheiro de Alepo. A utilização de resina de pinheiro de Alepo é autorizada apenas para obter vinho «retsina» nas condições definidas na regulamentação grega em vigor.

Em derrogação da alínea b), o «Tokaji eszencia» e o «Tokajská eszencia» são considerados vinhos.

Todavia, sem prejuízo do disposto no artigo 112.º-F, n.º 2, os Estados-Membros podem autorizar a utilização do termo «vinho» desde que:

- Seja acompanhado de um nome de fruto, sob a forma de denominação composta, para comercializar produtos obtidos por fermentação de frutos que não sejam as uvas; ou
- Faça parte de uma denominação composta.

Devem ser evitadas confusões com os produtos que correspondem às categorias de vinhos constantes do presente anexo.

2) **Vinho novo ainda em fermentação**

Por «vinho novo ainda em fermentação» entende-se o produto cuja fermentação alcoólica ainda não terminou e que ainda não foi separado das suas borras.

3) **Vinho licoroso**

Por «vinho licoroso» entende-se o produto:

- a) Com título alcoométrico adquirido não inferior a 15 % vol. e não superior a 22 % vol.;
- b) Com título alcoométrico total não inferior a 17,5 % vol., excepto certos vinhos licorosos com denominação de origem ou uma indicação geográfica constantes

de uma lista a estabelecer pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1;

- c) Obtido a partir de:
- mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - vinho,
 - uma mistura desses produtos, ou
 - mosto de uvas ou uma mistura deste produto com vinho, no caso de certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, a definir pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1;
- d) Com título alcoométrico natural inicial não inferior a 12 % vol., excepto certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida constantes de uma lista a estabelecer pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1;
- e) Objecto da adição de:
- i) Isolados ou em mistura:
- álcool neutro de origem vitícola, incluindo o álcool resultante da destilação de uvas secas, com um título alcoométrico adquirido não inferior a 96 % vol.,
 - destilado de vinho ou de uvas secas, com um título alcoométrico adquirido não inferior a 52 % vol. e não superior a 86 % vol.;
- ii) Assim como, eventualmente, um ou mais dos seguintes produtos:
- mosto de uvas concentrado,
 - uma mistura de um dos produtos referidos na subalínea i), com um dos mostos de uvas referidos na alínea c), primeiro e quarto travessões;
- f) Em derrogação da alínea e), no que respeita a certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida constantes de uma lista a estabelecer pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1, objecto da adição de:
- i) Produtos referidos na alínea e), subalínea i), isolados ou em mistura; ou
- ii) Um ou mais dos seguintes produtos:
- álcool de vinho ou de uvas secas, com título alcoométrico adquirido não inferior a 95 % vol. e não superior a 96 % vol.,

- aguardente de vinho ou de bagaço, com título alcoométrico adquirido não inferior a 52 % vol. e não superior a 86 % vol.,
 - aguardente de uvas secas, com título alcoométrico adquirido não inferior a 52 % vol. e inferior a 94,5 % vol.; e
- iii) Eventualmente, um ou mais dos seguintes produtos:
- mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas,
 - mosto de uvas concentrado obtido pela acção directa do calor, que corresponda, com excepção desta operação, à definição de mosto de uvas concentrado,
 - mosto de uvas concentrado,
 - uma mistura de um dos produtos referidos na subalínea ii) com um dos mostos de uvas referidos na alínea c), primeiro e quarto travessões.

4) **Vinho espumante natural**

Por «vinho espumante natural» entende-se o produto:

- a) Obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica:
- de uvas frescas,
 - de mosto de uvas, ou
 - de vinho;
- b) Que liberta, quando se procede à abertura do recipiente, dióxido de carbono proveniente exclusivamente da fermentação;
- c) Que apresenta, quando conservado à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, uma sobrepressão, devida ao dióxido de carbono em solução, igual ou superior a 3 bar; e
- d) Preparado a partir de vinho de base cujo título alcoométrico total não seja inferior a 8,5 % vol.

5) **Vinho espumante de qualidade**

Por «vinho espumante de qualidade» entende-se o produto:

- a) Obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica:
- de uvas frescas,
 - de mosto de uvas, ou

- de vinho;
- b) Que liberta, quando se procede à abertura do recipiente, dióxido de carbono proveniente exclusivamente da fermentação;
- c) Que apresenta, quando conservado à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, uma sobrepressão, devida ao dióxido de carbono em solução, igual ou superior a 3,5 bar; e
- d) Preparado a partir de vinho de base cujo título alcoométrico total não seja inferior a 9 % vol.

6) Vinho espumante de qualidade aromático

Por «vinho espumante de qualidade aromático» entende-se o vinho espumante de qualidade:

- a) Exclusivamente obtido utilizando, para a constituição do vinho de base, mostos de uvas ou mostos de uvas parcialmente fermentados provenientes de castas específicas de uva de vinho, constantes de uma lista a elaborar pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1.

Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos produzidos tradicionalmente utilizando vinhos para a constituição do vinho de base são definidos pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1;

- b) Que apresenta, quando conservado à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, uma sobrepressão, devida ao dióxido de carbono em solução, igual ou superior a 3 bar;
- c) Com título alcoométrico adquirido não inferior a 6 % vol.; e
- d) Com título alcoométrico total não inferior a 10 % vol.

7) Vinho espumante gaseificado

Por «vinho espumante gaseificado» entende-se o produto:

- a) Obtido a partir de vinho sem denominação de origem protegida nem indicação geográfica protegida;
- b) Que liberta, quando se procede à abertura do recipiente, dióxido de carbono proveniente total ou parcialmente de uma adição desse gás; e
- c) Que apresenta, quando conservado à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, uma sobrepressão, devida ao dióxido de carbono em solução, igual ou superior a 3 bar.

8) Vinho frisante natural

Por «vinho frisante natural» entende-se o produto:

- a) Obtido a partir de vinho, desde que esse vinho tenha um título alcoométrico total não inferior a 9 % vol.;
- b) Com título alcoométrico adquirido não inferior a 7 % vol.;
- c) Que apresenta, quando conservado à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, uma sobrepressão, devida ao dióxido de carbono endógeno em solução, não inferior a 1 bar nem superior a 2,5 bar; e
- d) Apresentado em recipientes de 60 l ou menos.

9) Vinho frisante gaseificado

Por «vinho frisante gaseificado» entende-se o produto:

- a) Obtido a partir de vinho;
- b) Com título alcoométrico adquirido igual ou superior a 7 % vol. e título alcoométrico total igual ou superior a 9 % vol.;
- c) Que apresenta, quando conservado à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, uma sobrepressão, devida ao dióxido de carbono em solução, acrescentado total ou parcialmente, não inferior a 1 bar e não superior a 2,5 bar; e
- d) Apresentado em recipientes de 60 l ou menos.

10) Mosto de uvas

Por «mosto de uvas» entende-se o produto líquido obtido naturalmente, ou por processos físicos, a partir de uvas frescas. É admitido um título alcoométrico adquirido do mosto de uvas igual ou inferior a 1 % vol.

11) Mosto de uvas parcialmente fermentado

Por «mosto de uvas parcialmente fermentado» entende-se o produto proveniente da fermentação de um mosto de uvas com título alcoométrico adquirido superior a 1 % vol. e inferior a três quintos do seu título alcoométrico volúmico total.

12) Mosto de uvas parcialmente fermentado extraído de uvas passas

Por «mosto de uvas parcialmente fermentado extraído de uvas passas» entende-se o produto proveniente da fermentação parcial de um mosto de uvas obtido a partir de uvas passas cujo teor total de açúcar antes da fermentação seja, no mínimo, de 272 gramas por litro e cujo título alcoométrico natural e adquirido não seja inferior a 8 % vol. No entanto, determinados vinhos, a definir pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1, que correspondem a estas especificações não são considerados mostos de uvas parcialmente fermentados extraídos de uvas passas.

13) **Mosto de uvas concentrado**

Por «mosto de uvas concentrado» entende-se o mosto de uvas não caramelizado obtido por desidratação parcial de mosto de uvas, efectuada por qualquer método autorizado, excluindo a acção directa do calor, de modo que o valor indicado à temperatura de 20 °C por um refractómetro, utilizado segundo um método a definir em conformidade com os artigos 112.º-H, n.º 1, terceiro parágrafo, e 112.º-O, alínea d), não seja inferior a 50,9 %.

É admitido um título alcoométrico adquirido do mosto de uvas concentrado igual ou inferior a 1 % vol.

14) **Mosto de uvas concentrado rectificado**

Por «mosto de uvas concentrado rectificado» entende-se o produto líquido não caramelizado:

- a) Obtido por desidratação parcial de mosto de uvas, efectuada por qualquer método autorizado, excluindo a acção directa do calor, de modo que o valor indicado à temperatura de 20 °C por um refractómetro, utilizado segundo um método a definir em conformidade com os artigos 112.º-H, n.º 1, terceiro parágrafo, e 112.º-O, alínea d), não seja inferior a 61,7 %;
- b) Sujeito a tratamentos autorizados de desacidificação e de eliminação de componentes, com excepção do açúcar;
- c) Que apresenta as características seguintes:
 - pH não superior a 5 a 25 °Brix,
 - densidade óptica a 425 nm, num percurso de 1 cm, não superior a 0,100, em mosto de uvas concentrado a 25 °Brix,
 - teor de sacarose não detectável segundo um método de análise a definir,
 - índice Folin-Ciocalteu não superior a 6,00 a 25 °Brix,
 - acidez titulável não superior a 15 miliequivalentes por quilograma de açúcares totais,
 - teor de dióxido de enxofre não superior a 25 miligramas por quilograma de açúcares totais,
 - teor total de catiões não superior a 8 miliequivalentes por quilograma de açúcares totais,
 - condutividade a 25 °Brix e a 20 °C não superior a 120 microsiemens por centímetro,
 - teor de hidroximetilfurfural não superior a 25 miligramas por quilograma de açúcares totais,
 - presença de mesoinositol.

É admitido um título alcoométrico adquirido do mosto de uvas concentrado rectificado igual ou inferior a 1 % vol.

15) Vinho proveniente de uvas passas

Por «vinho proveniente de uvas passas» entende-se o produto:

- a) Produzido sem enriquecimento a partir de uvas deixadas ao sol ou na sombra para desidratação parcial;
- b) Com título alcoométrico total de pelo menos 16 % vol. e título alcoométrico adquirido de pelo menos 9 % vol.; e
- c) Com título alcoométrico natural de pelo menos 16 % vol. (ou 272 gramas de açúcar por litro).

16) Vinho de uvas sobreamadurecidas

Por «vinho de uvas sobreamadurecidas» entende-se o produto:

- a) Produzido sem enriquecimento;
- b) Com título alcoométrico natural superior a 15 % vol.; e
- c) Com título alcoométrico total igual ou superior a 15 % vol. e título alcoométrico adquirido igual ou superior a 12 % vol.

Os Estados-Membros podem prever um período de envelhecimento para este produto.

17) Vinagre de vinho

Por «vinagre de vinho» entende-se o vinagre:

- a) Obtido exclusivamente por fermentação acética do vinho; e
- b) Com acidez total não inferior a 60 gramas por litro, expressa em ácido acético.

PARTE III. LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

1. A designação «leite» fica exclusivamente reservada ao produto da secreção mamária normal, proveniente de uma ou mais ordenhas, sem qualquer adição ou extracção.

Todavia, a designação «leite» pode ser utilizada:

- a) Para leite sujeito a um tratamento do qual não resulte qualquer alteração da sua composição ou para leite cujo teor de matéria gorda tenha sido estandardizado em conformidade com a parte IV;
- b) Em conjunto com um ou mais termos, para designar o tipo, a classe qualitativa, a origem e/ou a utilização prevista do leite ou para descrever o tratamento físico a que o leite foi submetido ou as alterações verificadas na composição do

mesmo, sob condição de que tais alterações se limitem à adição e/ou à extracção de componentes naturais do leite.

2. Para efeitos da presente parte, entende-se por «produtos lácteos» os produtos derivados exclusivamente de leite, considerando-se que lhe podem ser adicionadas as substâncias necessárias ao fabrico de cada produto, desde que tais substâncias não sejam utilizadas para substituir, total ou parcialmente, qualquer componente do leite.

São exclusivamente reservadas aos produtos lácteos:

- a) As seguintes designações, em todos os estádios da comercialização:
- i) Soro de leite,
 - ii) Nata,
 - iii) Manteiga,
 - iv) Leitelho,
 - v) Butteroil,
 - vi) Caseína,
 - vii) Matéria gorda láctea anidra (MGLA),
 - viii) Queijo,
 - ix) Iogurte,
 - x) Quefir,
 - xi) Kumis,
 - xii) Viili/fil,
 - xiii) Smetana,
 - xiv) Fil;
- b) As designações ou denominações, na acepção do artigo 5.º da Directiva 2000/13/CE, efectivamente utilizadas para os produtos lácteos.
3. A designação «leite» e as designações utilizadas para os produtos lácteos também podem ser utilizadas, juntamente com outro ou outros termos, para designar produtos compostos em que nenhum componente substitua ou pretenda substituir qualquer componente do leite e dos quais o leite ou qualquer produto lácteo seja componente essencial, pela sua quantidade ou para a caracterização do produto.
4. A origem do leite e dos produtos lácteos que a Comissão definir terá de ser especificada, caso o leite ou produtos lácteos não provenham da espécie bovina.

5. As designações referidas na presente parte, pontos 1, 2 e 3, não podem ser utilizadas para produtos não referidos no ponto em causa.

Todavia, esta disposição não é aplicável à designação de produtos cuja natureza exacta seja claramente dedutível da utilização tradicional dos mesmos e/ou se as designações em causa forem claramente utilizadas para descrever uma qualidade característica do produto.

6. No que se refere a produtos não referidos na presente parte, pontos 1, 2 e 3, não pode ser utilizado qualquer rótulo, documento comercial, material publicitário ou forma de publicidade, definida no artigo 2.º da Directiva 2006/114/CEE do Conselho***, nem qualquer forma de apresentação, que indique, implique ou sugira que o produto em causa é um produto lácteo.

A designação «leite» ou as designações referidas na presente parte, ponto 2, segundo parágrafo, podem, porém, ser utilizadas no caso de produtos que contenham leite ou produtos lácteos, mas apenas para descrever as matérias-primas de base e para enumerar os ingredientes em conformidade com a Directiva 2001/13/CE.

PARTE IV. LEITE PARA CONSUMO HUMANO DO CÓDIGO NC 0401

I. Definições

Para efeitos da presente parte, entende-se por:

- a) Leite: o produto proveniente da ordenha de uma ou mais vacas;
- b) «Leite de consumo»: qualquer dos produtos indicados no ponto III que se destine a ser entregues em estado inalterado ao consumidor;
- c) «Teor de matéria gorda»: a relação, em massa, das partes de matéria gorda láctea para 100 partes do leite em questão;
- d) «Teor de proteínas»: a relação, em massa, das partes proteicas do leite (obtidas multiplicando por 6,38 o teor total de azoto do leite, expresso em percentagem mássica) para 100 partes do leite em questão.

II. Entrega ou venda ao consumidor final

- 1) Só o leite que satisfaça as exigências estabelecidas para o leite de consumo pode ser entregue ou vendido sem transformação ao consumidor final, quer directamente, quer por intermédio de restaurantes, hospitais, cantinas ou outros estabelecimentos similares.
- 2) As denominações de venda do leite em causa são as indicadas na presente parte, ponto III. Essas denominações são reservadas aos produtos referidos nesse ponto, sem prejuízo da sua utilização em denominações compostas.
- 3) Os Estados-Membros devem adoptar medidas para informar o consumidor da natureza ou da composição dos produtos, sempre que a omissão dessas informações possa confundir o consumidor.

III. Leite de consumo

1. São considerados leites de consumo os seguintes produtos:
 - a) Leite cru: leite que não tenha sido aquecido a mais de 40 °C, nem tenha sofrido qualquer tratamento com efeito equivalente;
 - b) Leite gordo ou leite inteiro: leite tratado termicamente que, no que se refere ao teor de matéria gorda, corresponda a uma das seguintes descrições:
 - i) Leite gordo, ou leite inteiro, estandardizado: leite com um teor mínimo de matéria gorda de 3,50 % (m/m). Os Estados-Membros podem, no entanto, prever uma categoria suplementar de leite gordo, ou leite inteiro, cujo teor de matéria gorda seja igual ou superior a 4,00 % (m/m);
 - ii) Leite gordo, ou leite inteiro, não-estandardizado: leite cujo teor de matéria gorda não tenha sido modificado desde a fase da ordenha, quer por adição ou eliminação de matéria gorda láctea, quer por mistura com leite cujo teor natural de matéria gorda tenha sido modificado. O teor de matéria gorda não pode, no entanto, ser inferior a 3,50 % (m/m);
 - c) Leite parcialmente desnatado ou leite meio-gordo: leite tratado termicamente cujo teor de matéria gorda tenha sido reduzido para um valor compreendido entre um mínimo de 1,50 % (m/m) e um máximo de 1,80 % (m/m);
 - d) Leite desnatado ou leite magro: leite tratado termicamente cujo teor de matéria gorda tenha sido reduzido para um valor não superior a 0,50 % (m/m).

O leite tratado termicamente que não possua os teores de matéria gorda prescritos no primeiro parágrafo, alíneas b), c) e d), é considerado leite de consumo desde que o teor de matéria gorda, aproximado às décimas, esteja indicado na embalagem, de forma clara e facilmente legível, através da menção «... % de matéria gorda». Esse leite não deve ser descrito como leite gordo (ou leite inteiro), leite parcialmente desnatado (ou leite meio-gordo) nem leite desnatado (ou leite magro).

2. Sem prejuízo do ponto 1, alínea b), subalínea ii), só são autorizadas as seguintes modificações:
 - a) A fim de respeitar os teores de matéria gorda prescritos para o leite de consumo, modificação do teor natural de matéria gorda do leite por eliminação ou adição de nata ou por adição de leite gordo (ou leite inteiro), leite parcialmente desnatado (ou leite meio-gordo), ou leite desnatado (ou leite magro);
 - b) Enriquecimento do leite em proteínas lácteas, sais minerais ou vitaminas;
 - c) Redução do teor de lactose por conversão desta em glucose e galactose.

As modificações da composição do leite previstas nas alíneas b) e c) só são admitidas se forem indicadas na embalagem do produto de modo claramente visível e legível e de maneira indelével. Contudo, esta indicação não exime de obrigatoriedade da rotulagem nutricional prevista pela Directiva 90/496/CEE do Conselho****. Em caso de enriquecimento proteico, o teor de proteínas do leite enriquecido deve ser igual ou superior a 3,8 % (m/m).

Contudo, o Estado-Membro pode limitar ou proibir as modificações da composição do leite previstas nas alíneas b) e c).

3. O leite de consumo deve satisfazer os seguintes requisitos:
 - a) Ponto de congelação próximo do ponto de congelação médio determinado para o leite cru na zona de origem da recolha;
 - b) Massa volúmica igual ou superior a 1028 gramas por litro, no caso de leite com 3,5 % (m/m) de matéria gorda a 20 °C, ou o equivalente por litro, no caso de leite com um teor de matéria gorda diferente;
 - c) Teor mínimo de 2,9 % (m/m) de matéria proteica, no caso de leite com 3,5 % (m/m) de matéria gorda, ou uma concentração equivalente, no caso de leite com um teor de matéria gorda diferente.

PARTE V. PRODUTOS DO SECTOR DA CARNE DE AVES DE CAPOEIRA

A presente parte do anexo aplica-se à comercialização na União, no âmbito de uma actividade profissional ou comercial, de certos tipos e apresentações de carne de aves de capoeira, e de preparações e produtos à base de carne ou de miudezas de aves de capoeira, das seguintes espécies:

- *Gallus domesticus*,
- patos,
- gansos,
- perus,
- pintadas.

As presentes disposições aplicam-se igualmente à carne de aves de capoeira em salmoura do código NC 0210 99 39.

I. Definições

- 1) «Carne de aves de capoeira»: a carne de aves de capoeira própria para consumo humano, que não tenha sofrido qualquer tratamento à excepção do tratamento pelo frio;
- 2) «Carne fresca de aves de capoeira»: carne de aves de capoeira que nunca tenha sido congelada antes de ser mantida permanentemente a uma temperatura não inferior a -2 °C nem superior a +4 °C; todavia, os Estados-Membros podem estabelecer exigências de temperatura ligeiramente diferentes durante o período

mínimo necessário para a desmancha e manipulação da carne fresca de aves de capoeira nos estabelecimentos de venda a retalho ou em instalações adjacentes a pontos de venda, sempre que a desmancha e a manipulação sejam efectuadas, exclusivamente, para fins de abastecimento directo do consumidor no local;

- 3) «Carne congelada de aves de capoeira»: carne de aves de capoeira que deve ser congelada logo que possível no âmbito dos procedimentos de abate normais e mantida permanentemente a uma temperatura não superior a -12 °C;
- 4) «Carne ultracongelada de aves de capoeira»: carne de aves de capoeira que deve ser mantida permanentemente a uma temperatura que não exceda os -18 °C, com a tolerância prevista na Directiva 89/108/CEE do Conselho*****;
- 5) «Preparação de carne de aves de capoeira»: carne de aves de capoeira na acepção do presente regulamento, incluindo carne de aves de capoeira que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne crua;
- 6) «Preparação à base de carne fresca de aves de capoeira»: preparação de carne de aves de capoeira na qual foi utilizada carne fresca de aves de capoeira.

Todavia, os Estados-Membros podem estabelecer exigências de temperatura ligeiramente diferentes durante o período mínimo necessário, e apenas na medida do necessário, para facilitar a desmancha e manipulação realizadas na fábrica durante a produção das preparações à base de carne fresca de aves de capoeira;

- 7) «Produto à base de carne de aves de capoeira»: produto à base de carne, na acepção do anexo I, ponto 7.1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004*****, no qual foi utilizada «carne de aves de capoeira», na acepção do presente regulamento.

PARTE VI. MATÉRIAS GORDAS PARA BARRAR

Os produtos a que se refere o artigo 112.º-F só podem ser fornecidos ou cedidos, sem transformação, ao consumidor final, quer directamente, quer por intermédio de restaurantes, hospitais, cantinas ou outros estabelecimentos similares, se satisfizerem os requisitos estabelecidos no anexo.

As denominações de venda desses produtos são as indicadas na presente parte.

As denominações de venda que seguidamente se referem estão reservadas aos produtos definidos no quadro cujos códigos NC sejam os abaixo indicados e cujo teor mássico de matérias gordas não seja inferior a 10 % nem superior a 90 %:

- a) Matérias gordas lácteas dos códigos NC 0405 e ex2106;
- b) Matérias gordas do código NC ex1517;
- c) Matérias gordas compostas de produtos vegetais e/ou animais dos códigos NC ex 1517 e ex 2106.

O teor de matérias gordas deve ser, no mínimo, de dois terços da matéria seca, excluído o sal.

Contudo, estas denominações de venda só são aplicáveis aos produtos que mantêm uma consistência sólida à temperatura de 20 °C e servem para barrar.

As referidas definições não se aplicam:

- a) À designação de produtos cuja natureza exacta seja claramente dedutível da utilização tradicional dos mesmos e/ou se as designações em causa forem claramente utilizadas para descrever uma qualidade característica dos produtos;
- b) Aos produtos (manteiga, margarina, compostos) concentrados com teor de matérias gordas igual ou superior a 90 %.

Grupo de matérias gordas	Denominações de venda	Categorias de produtos
Definições		Descrição complementar da categoria, com indicação do teor de matérias gordas em percentagem ponderal
<p>A. Matérias gordas lácteas</p> <p>Produtos na forma de emulsão sólida e maleável, principalmente do tipo emulsão aquosa de gordura, derivados exclusivamente do leite e/ou de certos produtos lácteos, nos quais a matéria gorda é o componente essencial; no entanto, podem ser adicionadas outras substâncias, necessárias ao seu fabrico, desde que não sejam utilizadas como substitutos, totais ou parciais, de algum componente do leite.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manteiga 2. Manteiga três quartos (*) 3. Meia manteiga (**) 4. Creme lácteo para barrar a X% 	<p>Produto com teor de matéria gorda láctea mínimo de 80 %, mas inferior a 90 %, teor máximo de água de 16 % e teor máximo de residuo seco lácteo isento de matéria gorda de 2 %.</p> <p>Produto com teor de matéria gorda láctea mínimo de 60 % e máximo de 62 %.</p> <p>Produto com teor de matéria gorda láctea mínimo de 39 % e máximo de 41 %.</p> <p>Produtos com teor de matéria gorda láctea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inferior a 39 %, - superior a 41 % e inferior a 60 %, - superior a 62 % e inferior a 80 %.
<p>B. Matérias gordas</p> <p>Produtos na forma de emulsão sólida e maleável, principalmente do tipo emulsão aquosa de gorduras, derivados de matérias gordas vegetais e/ou animais sólidas e/ou líquidas, próprias para consumo humano, cujo teor de matéria gorda láctea não excede 3 % do teor de matérias gordas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Margarina 2. Margarina três quartos (***) 3. Meia margarina (****) 4. Creme para barrar a X% 	<p>Produto obtido a partir de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas mínimo de 80 %, mas inferior a 90 %.</p> <p>Produto obtido a partir de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas mínimo de 60 % e máximo de 62 %.</p> <p>Produto obtido a partir de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas mínimo de 39 % e máximo de 41 %.</p> <p>Produtos obtidos a partir de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inferior a 39 %, - superior a 41 % e inferior a 60 %, - superior a 62 % e inferior a 80 %.

<p>C. Matérias gordas compostas de produtos vegetais e/ou animais</p> <p>Produtos na forma de uma emulsão sólida e maleável, principalmente do tipo emulsão aquosa de gorduras, derivados de matérias gordas vegetais e/ou animais, sólidas e/ou líquidas, próprias para consumo humano, cujo teor de matéria gorda láctea está compreendido entre 10 % e 80 % do teor de matérias gordas.</p>	<p>1. Matéria gorda composta</p> <p>2. Matéria gorda composta três quartos (*****)</p> <p>3. Meia matéria gorda composta (*****)</p> <p>4. Creme misto para barrar a X%</p>	<p>Produto obtido a partir de uma mistura de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas mínimo de 80 %, mas inferior a 90 %.</p> <p>Produto obtido a partir de uma mistura de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas mínimo de 60 % e máximo de 62 %.</p> <p>Produto obtido a partir de uma mistura de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas mínimo de 39 % e máximo de 41 %.</p> <p>Produtos obtidos a partir de uma mistura de matérias gordas de origem vegetal e/ou animal, com teor de matérias gordas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inferior a 39 %, - superior a 41 % e inferior a 60 %, - superior a 62 % e inferior a 80 %.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(*) Corresponde a «smør 60» em dinamarquês.

(**) Corresponde a «smør 40» em dinamarquês.

(***) Corresponde a «margarine 60» em dinamarquês.

(****) Corresponde a «margarine 40» em dinamarquês.

(*****) Corresponde a «blandingsprodukt 60» em dinamarquês.

(*****) Corresponde a «blandingsprodukt 40» em dinamarquês.

Nota: A componente «matéria gorda láctea» dos produtos indicados na presente parte só pode ser modificada por processos físicos.

PARTE VII. DENOMINAÇÕES E DEFINIÇÕES DOS AZEITES E ÓLEOS DE BAGAÇO DE AZEITONA

As denominações e definições dos azeites e óleos de bagaço de azeitona constantes da presente parte são obrigatórias na comercialização dos referidos produtos na União e, na medida em que sejam compatíveis com regras internacionais de aplicação obrigatória, no comércio com países terceiros.

Só podem ser comercializados a retalho os azeites e o óleo referidos nos pontos 1, alíneas a) e b), 3 e 6 da presente parte.

1) Azeites virgens

Azeites obtidos a partir do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros processos físicos, em condições que não alterem o azeite, e que não tenham sofrido outros tratamentos além da lavagem, da decantação, da centrifugação e da filtração, com exclusão dos azeites obtidos com solventes, com adjuvantes de acção química ou bioquímica ou por processos de reesterificação, bem como de qualquer mistura com óleos de outra natureza.

Os azeites virgens são exclusivamente classificados e descritos do seguinte modo:

a) Azeite virgem extra

Azeite virgem com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,8 g por 100 g, estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

b) Azeite virgem

Azeite virgem com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 2 g por 100 g, estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

c) Azeite lampante

Azeite virgem com acidez livre, expressa em ácido oleico, superior a 2 g por 100 g e/ou estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

2) Azeite refinado

Azeite obtido por refinação de azeite virgem, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,3 g por 100 g, estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

3) Azeite — composto por azeite refinado e azeite virgem

Azeite obtido por lotação de azeite refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g, estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

4) Óleo de bagaço de azeitona bruto

Óleo obtido de bagaço de azeitona por tratamento com solventes ou por processos físicos, ou óleo correspondente, com exceção de certas características específicas, a um azeite lampante, com exclusão dos óleos obtidos por processos de reesterificação e de qualquer mistura com óleos de outra natureza, estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

5) Óleo de bagaço de azeitona refinado

Óleo obtido por refinação de óleo de bagaço de azeitona bruto, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,3 g por 100 g, estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

6) Óleo de bagaço de azeitona

Óleo obtido por lotação de óleo de bagaço de azeitona refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g, estando as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

Apêndice ao Anexo XII-A, parte II

Zonas vitícolas

As zonas vitícolas são as seguintes:

1) A zona vitícola A compreende:

- a) Na Alemanha: as superfícies plantadas com vinha que não estejam compreendidas na zona referida no ponto 2, alínea a);
- b) No Luxemburgo: a região vitícola luxemburguesa;
- c) Na Bélgica, na Dinamarca, na Irlanda, nos Países Baixos, na Polónia, na Suécia e no Reino Unido: a superfície vitícola desses países;
- d) Na República Checa: a região vitícola de Čechy.

2) A zona vitícola B compreende:

- a) Na Alemanha: as superfícies plantadas com vinha da região demarcada de Baden;
- b) Em França: as superfícies plantadas com vinha dos *départements* não mencionados no presente anexo, bem como dos *départements* seguintes:
 - na Alsace: Bas-Rhin, Haut-Rhin,
 - na Lorraine: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
 - na Champagne: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne,

- no Jura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône,
 - na Savoie: Savoie, Haute-Savoie, Isère (*commune* de Chapareillan),
 - no Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loire-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, bem como as superfícies plantadas com vinha no *arrondissement* de Cosne-sur-Loire, no *département* de Nièvre;
- c) Na Áustria: a superfície vitícola austríaca;
- d) Na República Checa: a região vitícola de Morava e as superfícies plantadas com vinha não incluídas no ponto 1, alínea d);
- e) Na Eslováquia: as superfícies plantadas com vinha das regiões Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť e Východoslovenská vinohradnícka oblasť, bem como as superfícies vitícolas não incluídas no ponto 3, alínea f);
- f) Na Eslovénia, as superfícies plantadas com vinha das seguintes regiões:
- na região de Podravje: Štajerska Slovenija, Prekmurje,
 - na região de Posavje: Bizeljsko Sremič, Dolenjska e Bela krajina, bem como as superfícies plantadas com vinha das regiões não incluídas no ponto 4, alínea d);
- g) Na Roménia: a região de Podişul Transilvaniei.
- 3) A zona vitícola C I compreende:
- a) Em França, as superfícies plantadas com vinha:
- dos *départements* seguintes: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d’Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (com exceção da *commune* de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (com exceção do *arrondissement* de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne e Yonne,
 - nos *arrondissements* de Valence e de Die, no *département* de Drôme (excepto os *cantons* de Dieulefit, Loriol, Marsanne e Montélimar),
 - no *arrondissement* de Tournon, nos *cantons* de Antraigues, Burzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Étienne-de-Lugdarès, Saint-Pierreville, Valgorge e Voulte-sur-Rhône, do *département* de Ardèche;

- b) Em Itália: as superfícies plantadas com vinha da região do Valle d’Aosta e das províncias de Sondrio, Bolzano, Trento e Belluno;
 - c) Em Espanha: as superfícies plantadas com vinha das províncias de A Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa e Viscaya;
 - d) Em Portugal, as superfícies plantadas com vinha na parte da região Norte que corresponde à região vitícola determinada dos «Vinhos Verdes», bem como os concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras (com exceção das freguesias da Carvoeira e Dois Portos), pertencentes à região vitícola da Estremadura;
 - e) Na Hungria: todas as superfícies plantadas com vinha;
 - f) Na Eslováquia: as superfícies plantadas com vinha da região Tokajská vinohradnícka oblasť;
 - g) Na Roménia: as superfícies plantadas com vinha não incluídas nos pontos 2, alínea g), nem 4, alínea f).
- 4) A zona vitícola C II compreende:
- a) Em França, as superfícies plantadas com vinha:
 - dos *départements* seguintes: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (com exceção dos *cantons* de Olette e Ardes-sur-Tech) e Vaucluse,
 - na parte do *département* do Var delimitada a sul pelo limite norte das *communes* de Evenos, Le Beausset, Soliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour e Sainte-Maxime,
 - no *arrondissement* de Nyons e no *canton* de Loriol-sur-Drôme, no *département* de Drôme,
 - nas unidades administrativas do *département* de Ardèche não incluídas no ponto 3, alínea a);
 - b) Em Itália, as superfícies plantadas com vinha das seguintes regiões: Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia (com exceção da província de Sondrio), Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria, Veneto (com exceção da província de Belluno), incluindo as ilhas pertencentes a estas regiões, tais como a ilha de Elba e as outras ilhas do arquipélago toscano, as ilhas do arquipélago Ponziano e as ilhas de Capri e Ischia;
 - c) Em Espanha, as superfícies plantadas com vinha das seguintes províncias:
 - Lugo, Orense e Pontevedra,

- Ávila (com excepção dos municípios correspondentes à *comarca* vitícola determinada de Cebreros), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid e Zamora,
 - La Rioja,
 - Álava,
 - Navarra,
 - Huesca,
 - Barcelona, Girona e Lleida,
 - parte da província de Zaragoza situada a norte do rio Ebro,
 - municípios da província de Tarragona abrangidos pela denominação de origem «Penedés»,
 - parte da província de Tarragona correspondente à *comarca* vitícola determinada de Conca de Barberá;
- d) Na Eslovénia: as superfícies plantadas com vinha das regiões Brda ou Goriška Brda, Vipavska dolina ou Vipava, Kras e Slovenska Istra;
- e) Na Bulgária: as superfícies plantadas com vinha das regiões Dunavska Ravnina (Дунавска равнина), Chernomorski Rayon (Черноморски район) e Rozova Dolina (Розова долина);
- f) Na Roménia, as superfícies plantadas com vinha das seguintes regiões:
- Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Severinului e Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei e Terasele Dunării, bem como a região vitícola do Sul, incluindo as zonas arenosas e outras regiões favoráveis.
- 5) A zona vitícola C III a) compreende:
- a) Na Grécia: as superfícies plantadas com vinha dos *nomoi* Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larisa, Ioannina, Levkas, Akhaia, Messinia, Arkadia, Korinthia, Iraklio, Khania, Rethimni, Samos e Lasithi, bem como da ilha de Thira (Santorini);
 - b) Em Chipre: as superfícies plantadas com vinha situadas a altitudes superiores a 600 metros;
 - c) Na Bulgária: as superfícies plantadas com vinha não incluídas no ponto 4, alínea e).
- 6) A zona vitícola C III b) compreende:
- a) Em França, as superfícies plantadas com vinha:
 - dos *départements* da Córsega,

- na parte do *département* de Var situada entre o mar e uma linha definida pelos limites das *communes* (considerando-se estas incluídas) de Évenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la Tour e Sainte-Maxime,
 - nos *cantons* de Olette e de Arles-sur-Tech, no *département* de Pyrénées Orientales;
- b) Em Itália: as superfícies plantadas com vinha das regiões Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegnia e Sicília, incluindo as ilhas pertencentes a estas regiões, tais como a ilha de Pantelleria e os arquipélagos Eolie, Egadi e Pelagie;
 - c) Na Grécia: as superfícies plantadas com vinha não incluídas no ponto 5, alínea a);
 - d) Em Espanha: as superfícies plantadas com vinha não incluídas nos pontos 3, alínea c), nem 4, alínea c);
 - e) Em Portugal: as superfícies plantadas com vinha das regiões não incluídas no ponto 3, alínea d);
 - f) Em Chipre: as superfícies plantadas com vinha situadas a altitudes não superiores a 600 metros;
 - g) Em Malta: as superfícies plantadas com vinha.

A delimitação dos territórios abrangidos pelas unidades administrativas referidas no presente anexo é a resultante das disposições nacionais em vigor em 15 de Dezembro de 1981; em relação a Espanha, das disposições nacionais em vigor em 1 de Março de 1986; em relação a Portugal, das disposições nacionais em vigor em 1 de Março de 1998.»

ANEXO XII-B

Organizações internacionais referidas no artigo 112.º-B, n.º 3

- Codex Alimentarius
- Comissão Económica para a Europa, da Organização das Nações Unidas.

ANEXO XII-C

Parte I

ENRIQUECIMENTO, ACIDIFICAÇÃO E DESACIDIFICAÇÃO EM CERTAS ZONAS VITÍCOLAS

A. Limites para o enriquecimento

1. Quando as condições climáticas o tornarem necessário em certas zonas vitícolas da União referidas no apêndice ao anexo XII-A, parte II, os Estados-Membros em causa podem autorizar o aumento do título alcoométrico volúmico natural das uvas frescas, do mosto de uvas, do mosto de uvas parcialmente fermentado, do vinho novo ainda em fermentação e do vinho provenientes de castas de uva de vinho classificáveis de acordo com o artigo 112.º-I.
2. O aumento do título alcoométrico volúmico natural é efectuado segundo as práticas enológicas mencionadas na secção B e não deve exceder os seguintes limites:
 - a) 3 % vol. na zona vitícola A referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - b) 2 % vol. na zona vitícola B referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - c) 1,5 % vol. nas zonas vitícolas C referidas no apêndice ao anexo XII-A, parte II.
3. Em anos em que as condições climáticas tenham sido excepcionalmente desfavoráveis, os Estados-Membros podem solicitar que o(s) limite(s) estabelecido(s) no ponto 2 sejam aumentados 0,5 %. Em resposta a esse pedido, a Comissão, no exercício das competências referidas no artigo 112.º-O, alínea d), deve adoptar o acto de execução tão rapidamente quanto possível, esforçando-se por tomar uma decisão no prazo de quatro semanas a contar da data de apresentação do pedido.

B. Tratamentos de enriquecimento

1. O aumento do título alcoométrico volúmico natural previsto na secção A só pode ser obtido:
 - a) No que diz respeito às uvas frescas, ao mosto de uvas parcialmente fermentado e ao vinho novo ainda em fermentação, pela adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado;
 - b) No que diz respeito ao mosto de uvas, pela adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado ou por concentração parcial, incluindo a osmose inversa;
 - c) No que diz respeito ao vinho, por concentração parcial por arrefecimento.

2. Cada tratamento referido no ponto 1 exclui o recurso aos outros, sempre que o vinho ou o mosto de uvas seja enriquecido com mosto de uvas concentrado ou com mosto de uvas concentrado rectificado e seja paga uma ajuda ao abrigo do artigo 103.º-Y.
3. A adição de sacarose prevista no ponto 1, alíneas a) e b), só pode ser efectuada a seco e apenas nas zonas seguintes:
 - a) Zona vitícola A referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - b) Zona vitícola B referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - c) Zona vitícola C referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II,

com excepção das vinhas situadas em Itália, na Grécia, em Espanha, em Portugal, em Chipre e nos *départements* franceses dependentes dos tribunais de relação de:

- Aix-en-Provence,
- Nîmes,
- Montpellier,
- Toulouse,
- Agen,
- Pau,
- Bordeaux,
- Bastia.

Todavia, o enriquecimento por adição de sacarose a seco pode ser excepcionalmente autorizado pelas autoridades nacionais nos *départements* franceses acima referidos. A França deve comunicar de imediato tais autorizações à Comissão e aos outros Estados-Membros.

4. A adição de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado não deve ter por efeito aumentar o volume inicial das uvas frescas esmagadas, do mosto de uvas, do mosto de uvas parcialmente fermentado ou do vinho novo ainda em fermentação em mais de 11 %, 8 % e 6,5 %, respectivamente, nas zonas vitícolas A, B e C referidas no apêndice ao anexo XII-A, parte II.
5. A concentração do mosto de uvas ou do vinho que sejam objecto dos tratamentos referidos no ponto 1:
 - a) Não deve ter por efeito reduzir em mais de 20 % o volume inicial desses produtos;

- b) Não deve, sem prejuízo do previsto na parte A, ponto 2, alínea c), aumentar em mais de 2 % vol. o título alcoométrico natural desses produtos.
6. Os tratamentos referidos nos pontos 1 e 5 não devem aumentar o título alcoométrico total das uvas frescas, do mosto de uvas, do mosto de uvas parcialmente fermentado, do vinho novo ainda em fermentação ou do vinho para mais de:
- a) 11,5 % vol. na zona vitícola A referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - b) 12 % vol. na zona vitícola B referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - c) 12,5 % vol. na zona vitícola C I referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - d) 13 % vol. na zona vitícola C II referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II; e
 - e) 13,5 % vol. na zona vitícola C III referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
7. Em derrogação do ponto 6, os Estados-Membros podem:
- a) Em relação ao vinho tinto, aumentar o limite máximo do título alcoométrico total dos produtos referidos no ponto 6 para 12 % vol. e 12,5 % vol., respectivamente, nas zonas vitícolas A e B referidas no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - b) Aumentar o título alcoométrico volúmico total dos produtos referidos no ponto 6 para a produção de vinhos com denominação de origem para um nível que os próprios Estados-Membros definirão.

C. Acidificação e desacidificação

1. As uvas frescas, o mosto de uvas, o mosto de uvas parcialmente fermentado, o vinho novo ainda em fermentação e o vinho podem ser objecto:
- a) Nas zonas vitícolas A, B e C I referidas no apêndice ao anexo XII-A, parte II, de uma desacidificação;
 - b) Nas zonas vitícolas C I, C II e C III a) referidas no apêndice ao anexo XII-A, parte II, e sem prejuízo do ponto 7, de uma acidificação e de uma desacidificação;
 - c) Na zona vitícola C III b) referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II, de uma acidificação.

2. A acidificação dos produtos, com excepção do vinho, referidos no ponto 1 só pode ser efectuada até ao limite máximo de 1,50 gramas por litro, expresso em ácido tartárico, ou seja, 20 miliequivalentes por litro.
3. A acidificação dos vinhos só pode ser efectuada até ao limite máximo de 2,50 gramas por litro, expresso em ácido tartárico, ou seja, 33,3 miliequivalentes por litro.
4. A desacidificação dos vinhos só pode ser efectuada até ao limite máximo de 1 grama por litro, expresso em ácido tartárico, ou seja, 13,3 miliequivalentes por litro.
5. O mosto de uvas destinado à concentração pode ser objecto de uma desacidificação parcial.
6. Sem prejuízo do ponto 1, em anos em que as condições climáticas tenham sido excepcionais, os Estados-Membros podem autorizar a acidificação dos produtos referidos no ponto 1 nas zonas vitícolas A e B referidas no apêndice ao anexo XII-A, parte II, de acordo com as condições referidas nos pontos 2 e 3.
7. A acidificação e o enriquecimento, salvo derrogação a adoptar pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1, bem como a acidificação e a desacidificação, de um mesmo produto excluem-se mutuamente.

D. Tratamentos

1. Os tratamentos referidos nas secções B e C, com excepção da acidificação e da desacidificação dos vinhos, só são autorizados se forem efectuados, em condições a definir pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1, aquando da transformação das uvas frescas, do mosto de uvas, do mosto de uvas parcialmente fermentado ou do vinho novo ainda em fermentação em vinho ou noutra bebida destinada ao consumo humano directo abrangida pelo artigo 1.º, n.º 1, alínea l), com excepção do vinho espumante natural e do vinho espumante gaseificado, na zona vitícola em que as uvas frescas utilizadas tenham sido vindimadas.
2. A concentração dos vinhos deve ser efectuada na zona vitícola em que as uvas frescas utilizadas tenham sido vindimadas.
3. A acidificação e a desacidificação dos vinhos só devem ser efectuadas nas instalações do produtor vinícola e na zona vitícola em que as uvas utilizadas para a produção do vinho em causa tenham sido vindimadas.
4. Cada tratamento referido nos pontos 1, 2 e 3 deve ser declarado às autoridades competentes. O mesmo se aplica às quantidades de mosto de uvas concentrado, de mosto de uvas concentrado rectificado e de sacarose que, para o exercício da sua actividade, se encontrem na posse de pessoas singulares ou colectivas ou agrupamentos de pessoas, nomeadamente produtores, engarrafadores, transformadores e negociantes, a definir pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1, ao mesmo tempo e no

mesmo local que as uvas frescas, o mosto de uvas, o mosto de uvas parcialmente fermentado ou o vinho a granel. A declaração destas quantidades pode, no entanto, ser substituída pela inscrição das mesmas no registo de entrada e de utilização.

5. Cada tratamento referido nas secções B e C deve ser inscrito no documento de acompanhamento previsto no artigo 185.º-C, ao abrigo do qual são postos em circulação os produtos assim tratados.
6. Salvo derrogações motivadas por condições climáticas excepcionais, estes tratamentos não devem ser efectuados:
 - a) Após 1 de Janeiro, na zona vitícola C referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II;
 - b) Após 16 de Março, nas zonas vitícolas A e B referida no apêndice ao anexo XII-A, parte II, devendo ser aplicados apenas a produtos resultantes da vindima imediatamente anterior a estas datas.
7. Sem prejuízo do disposto no ponto 6, a concentração por arrefecimento e a acidificação e desacidificação dos vinhos podem ser praticadas durante todo o ano.

Parte II

RESTRICÇÕES

A. Generalidades

1. Todas as práticas enológicas autorizadas excluem a adição de água, excepto em caso de exigências técnicas especiais.
2. Todas as práticas enológicas autorizadas excluem a adição de álcool, com excepção das práticas relacionadas com a obtenção de mostos de uvas frescas amuados com álcool, de vinhos licorosos, de vinhos espumantes naturais, de vinhos aguardentados e de vinhos frisantes naturais.
3. O vinho aguardentado só deve ser utilizado para destilação.

B. Uvas frescas, mosto de uvas e sumo de uvas

1. O mosto de uvas frescas amuado com álcool só pode ser utilizado para a elaboração de produtos não abrangidos pelos códigos NC 2204 10, 2204 21 e 2204 29. Tal não prejudica disposições mais restritivas que os Estados-Membros possam aplicar à elaboração no seu território de produtos não abrangidos pelos códigos NC 2204 10, 2204 21 e 2204 29.
2. O sumo de uvas e o sumo de uvas concentrado não devem ser vinificados nem adicionados ao vinho. É proibida a fermentação alcoólica destes produtos no território da União.

3. Os pontos 1 e 2 não são aplicáveis aos produtos destinados à produção, no Reino Unido, na Irlanda e na Polónia, de produtos do código NC 2206 00 relativamente aos quais os Estados-Membros admitam a utilização de um nome composto que inclua a denominação de venda «vinho».
4. O mosto de uvas parcialmente fermentado extraído de uvas passas só pode ser colocado no mercado para a elaboração de vinhos licorosos nas regiões vitícolas onde essa prática era tradicional em 1 de Janeiro de 1985 e para a elaboração de vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas.
5. Salvo decisão em contrário em conformidade com o artigo 43.º, n.º 2, do TFUE, de acordo com as obrigações internacionais da União, as uvas frescas, o mosto de uvas, o mosto de uvas parcialmente fermentado, o mosto de uvas concentrado, o mosto de uvas concentrado rectificado, o mosto de uvas amuado com álcool, o sumo de uvas, o sumo de uvas concentrado e o vinho, ou as misturas destes produtos, originários de países terceiros não podem ser transformados nos produtos referidos no presente anexo, nem adicionados a tais produtos, no território da União.

C. Lotação de vinhos

Salvo decisão em contrário em conformidade com o artigo 43.º, n.º 2, do TFUE, de acordo com as obrigações internacionais da União, a lotação de um vinho originário de um país terceiro com um vinho da União ou entre vinhos originários de países terceiros é proibida na União.

D. Subprodutos

1. É proibida a sobrepressagem das uvas. Tendo em conta as condições locais e técnicas, os Estados-Membros estabelecem a quantidade mínima de álcool que deve estar contida nos bagaços e nas borras após a pressagem das uvas.

A quantidade de álcool contida nesses subprodutos é decidida pelos Estados-Membros e deve ser pelo menos igual a 5 % do volume de álcool contido no vinho produzido.

2. Com excepção do álcool, aguardente e água-pé, não devem ser produzidos vinho nem outras bebidas destinadas ao consumo humano directo a partir de borras de vinho ou de bagaço de uvas. O derrame de vinho sobre borra de vinho ou bagaço de uvas ou polpa de aszú espremida é permitido, em condições a definir pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1, sempre que esta prática seja tradicionalmente utilizada na produção de «Tokaji fordítás» e «Tokaji másolás», na Hungria, e de «Tokajský fordítás» e «Tokajský másolás», na Eslováquia.
3. São proibidas a pressagem de borras de vinho e a refermentação de bagaço de uvas para fins que não a destilação ou a produção de água-pé. A filtração e a centrifugação de borras de vinho não são consideradas pressagem se os produtos obtidos forem sãos, genuínos e comercializáveis.

4. Se o seu fabrico for permitido pelo Estado-Membro em causa, a água-pé só pode ser utilizada para destilação ou para consumo familiar do produtor de vinho.
5. Sem prejuízo da possibilidade de os Estados-Membros decidirem solicitar a eliminação de subprodutos por destilação, as pessoas singulares ou colectivas ou agrupamentos de pessoas que tenham subprodutos na sua posse estão obrigados a eliminá-los nas condições a definir pela Comissão por meio de actos delegados em conformidade com o artigo 112.º-E, n.º 1.

- * JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.
- ** JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
- *** JO L 376 de 27.12.2006, p. 21.
- **** JO L 276 de 6.10.1990, p. 40.
- ***** JO L 40 de 11.2.1989, p. 34.
- ***** JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.»