



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 296/01	Taxas de câmbio do euro	1
2017/C 296/02	Decisão de Execução da Comissão, de 28 de agosto de 2017, relativa à publicação no <i>Jornal Oficial da União Europeia</i> do documento único referido no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência da publicação do caderno de especificações correspondentes a uma denominação de um produto do setor vitivinícola [Mergelland (DOP)]	2
2017/C 296/03	Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH) [publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006] ⁽¹⁾	15

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

Comissão Europeia

2017/C 296/04	Aviso referente ao acórdão de 1 de junho de 2017 no processo T-442/12 em relação ao Regulamento de Execução (UE) n.º 626/2012 do Conselho que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 349/2012 que institui um direito anti- <i>dumping</i> definitivo sobre as importações de ácido tartárico originário da República Popular da China	16
---------------	---	----

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2017/C 296/05	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	20
2017/C 296/06	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho	23

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

6 de setembro de 2017

(2017/C 296/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1931	CAD	dólar canadiano	1,4787
JPY	iene	129,92	HKD	dólar de Hong Kong	9,3362
DKK	coroa dinamarquesa	7,4393	NZD	dólar neozelandês	1,6528
GBP	libra esterlina	0,91428	SGD	dólar singapurense	1,6133
SEK	coroa sueca	9,5010	KRW	won sul-coreano	1 353,94
CHF	franco suíço	1,1399	ZAR	rand	15,3965
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,7850
NOK	coroa norueguesa	9,2765	HRK	kuna	7,4277
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 902,83
CZK	coroa checa	26,112	MYR	ringgit	5,0570
HUF	forint	306,17	PHP	peso filipino	60,908
PLN	złóti	4,2415	RUB	rublo	68,4889
RON	leu romeno	4,5986	THB	baht	39,563
TRY	lira turca	4,1045	BRL	real	3,7145
AUD	dólar australiano	1,4961	MXN	peso mexicano	21,2936
			INR	rupia indiana	76,4925

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 28 de agosto de 2017**

relativa à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* do documento único referido no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência da publicação do caderno de especificações correspondentes a uma denominação de um produto do setor vitivinícola

[Mergelland (DOP)]

(2017/C 296/02)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) Os Países Baixos apresentaram um pedido de proteção da denominação «Mergelland», em conformidade com a parte II, título II, capítulo I, secção 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) Em conformidade com o artigo 97.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a Comissão examinou o pedido e concluiu terem sido cumpridas as condições estabelecidas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, bem como nos artigos 100.º, 101.º e 102.º desse regulamento.
- (3) Para permitir a apresentação de declarações de oposição ao abrigo do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, há que publicar no *Jornal Oficial da União Europeia* o documento único mencionado no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do referido regulamento, bem como a referência da publicação do caderno de especificações efetuada no decurso do processo nacional preliminar de análise do pedido de proteção da denominação «Mergelland»,

DECIDE:

Artigo único

O documento único elaborado de acordo com o disposto no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e a referência da publicação do caderno de especificações da denominação «Mergelland» (DOP) constam do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de dois meses, o direito de oposição à proteção da denominação referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 28 de agosto de 2017.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«MERGELLAND»

PDO-NL-02114

Data do pedido: 26.1.2016

1. Nome a registar

«Mergelland»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — denominação de origem protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)*Categoria de vinho 1 Vinho: Auxerrois branco*

Casta: Auxerrois

Maturação precoce, pouca acidez, mosto pouco denso

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Maçã amarela madura, pera, acidez média, ligeiro, frutado

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

— Teor alcoólico total máximo (% vol.)

— Acidez volátil máxima

— Dióxido de enxofre total máximo

— Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Chardonnay branco

Casta: Chardonnay

Maturação tardia, acidez alta, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: entre o amarelo-limão brilhante e o amarelo-dourado

Sabor: Limão, manteiga, tosta, baunilha, de corpo médio

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

— Teor alcoólico total máximo (% vol.)

— Acidez volátil máxima

— Dióxido de enxofre total máximo

— Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Dornfelder tinto

Casta: Dornfelder

Tempo de maturação médio, pouca acidez, mosto de densidade média

Características organoléticas

Cor: entre o vermelho rubi intenso e púrpura

Sabor: Cereja, amora silvestre, baga de sabugueiro-preto

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Gewürztraminer branco

Casta: Gewürztraminer

Tempo de maturação médio, pouca acidez, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Frutos exóticos (por exemplo, líchia), flores, citrinos, especiarias

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Rivaner branco/Müller-Thurgau

Casta: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturação muito precoce, pouca acidez, mosto pouco denso

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Maçã, frutos de caroço, moscatel

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Pinot Blanc branco

Casta: Pinot Blanc

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso, rendimento médio

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Frutos amarelos, pera, melão, tília

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Pinot Gris branco

Casta: Pinot Gris

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: entre o amarelo-limão brilhante e o amarelo-dourado

Sabor: Pera, mel, frutos de casca rija

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Pinot Noir tinto

Casta: Pinot Noir

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: cor romã clara a vermelho rubi

Sabor: frutos vermelhos, framboesa, morango, baunilha e outros tons claros de madeira,

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Pinot Noir rosé

Casta: Pinot Noir

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: rosa-salmão

Sabor: framboesa, morango, por vezes tomate maduro, de cor clara

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Pinot Noir branco

Casta: Pinot Noir

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: entre o amarelo-limão brilhante e o amarelo-dourado

Sabor: Pera, frutos amarelos, por vezes um leve sabor a morango e framboesa

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Riesling branco

Casta: Riesling

Maturação tardia, alta acidez, mosto de densidade fraca a média

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Frutos de caroço (pêssego), maçã, pera

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 1 Vinho: Dornfelder rosé

Casta: Dornfelder

Tempo de maturação médio, pouca acidez, mosto de densidade média

Características organoléticas:

Cor: cor-de-rosa intenso

Sabor: cereja, amora silvestre, baga de sabugueiro-preto

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Auxerrois branco

Casta: Auxerrois

Maturação precoce, fraca acidez, mosto pouco denso

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Maçã amarela madura, pera, acidez média, ligeiro, frutado

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Chardonnay branco

Casta: Chardonnay

Maturação tardia, acidez alta, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: entre o amarelo-limão brilhante e o amarelo-dourado

Sabor: Limão, manteiga, tosta, baunilha, de corpo médio

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Gewürztraminer branco

Casta: Gewürztraminer

Tempo de maturação médio, pouca acidez, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Frutos exóticos (por exemplo, líchia), flores, citrinos, especiarias

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Rivaner branco/Müller-Thurgau

Casta: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturação muito precoce, pouca acidez, mosto pouco denso

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Maçã, frutos de caroço, moscatel

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo (% vol.)
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Pinot Blanc branco

Casta: Pinot Blanc

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso, rendimento médio

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Frutos amarelos, pera, melão, tília

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Pinot Gris branco

Casta: Pinot Gris

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: entre o amarelo-limão brilhante e o amarelo-dourado

Sabor: Pera, mel, frutos de casca rija

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Pinot Noir rosé

Casta: Pinot Noir

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: rosa-salmão

Sabor: framboesa, morango, por vezes tomate maduro, de cor clara

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Pinot Noir branco

Casta: Pinot Noir

Maturação média ou tardia, acidez média, mosto muito denso

Características organoléticas:

Cor: entre o amarelo-limão brilhante e o amarelo-dourado

Sabor: Pera, frutos amarelos, por vezes um leve sabor a morango e framboesa

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Riesling branco

Casta: Riesling

Maturação tardia, alta acidez, mosto de densidade fraca a média

Características organoléticas:

Cor: amarelo-limão brilhante

Sabor: Frutos de caroço (pêssego), maçã, pera

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

Categoria de vinho 5 Vinho espumante de qualidade: Dornfelder rosé

Casta: Dornfelder

Tempo de maturação médio, pouca acidez, mosto de densidade média

Características organoléticas:

Cor: cor-de-rosa intenso

Sabor: cereja, amora silvestre, baga de sabugueiro-preto

Características analíticas: As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

- Teor alcoólico total máximo
- Acidez volátil máxima
- Dióxido de enxofre total máximo
- Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação

A densidade mínima do mosto é de 1 070 g/l (70 ° Oechsle), correspondendo a um teor natural de álcool total, em volume, de 9 %.

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Auxerrois branco

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Chardonnay branco

Prática enológica específica

Aromas secundários frequentemente por fermentação malolática e estágio em tonéis de madeira

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Dornfelder tinto

Prática enológica específica

Ocasionalmente, estágio em tonéis de madeira

Gewürztraminer branco

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Rivaner branco/Müller-Thurgau

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Pinot Blanc branco

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Pinot Gris branco

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço Ocasionalmente, estágio em tonéis de madeira

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Pinot Noir tinto

Prática enológica específica

Para conservar o carácter frutado do vinho, a fermentação não é demasiado quente, prolongando-se, muitas vezes, em tonéis de madeira.

Pinot Noir rosé

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Pinot Noir branco

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Riesling branco

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

Dornfelder rosé

Prática enológica específica

Aroma por fermentação a frio em aço

Para um vinho espumante de qualidade:

Fermentação e maturação secundária em conformidade com as normas em matéria de vinho espumante de qualidade, aplicando-se o método tradicional.

b. Rendimentos máximos

Auxerrois branco

80 hectolitros por hectare

Chardonnay branco

80 hectolitros por hectare

Dornfelder tinto

85 hectolitros por hectare

Gewürztraminer branco

80 hectolitros por hectare

Rivaner branco/Müller-Thurgau

85 hectolitros por hectare

Pinot Blanc branco

80 hectolitros por hectare

Pinot Gris branco

80 hectolitros por hectare

Pinot Noir tinto

60 hectolitros por hectare

Pinot Noir rosé

75 hectolitros por hectare

Pinot Noir branco

75 hectolitros por hectare

Riesling branco

80 hectolitros por hectare

Dornfelder rosé

85 hectolitros por hectare

6. Zona demarcada

O território dos municípios neerlandeses de Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten e Valkenburg aan de Geul.

A área total do território, com exceção dos solos argilosos, é de cerca de 250 km².

A superfície plantada que cumpre os requisitos é de 70 ha.

A área definida inclui apenas vinhas situadas em terrenos de solos de *loess* aráveis.

7. Principais castas

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Descrição da(s) relação(ões)

Definição da área geográfica

A composição do solo, a geografia e o clima específicos dos Países Baixos fazem de Mergelland uma zona perfeitamente adaptada ao cultivo da vinha. No início da Idade Média produzia-se vinho nesta zona em grande escala. Os indícios mais precoces da prática da vitivinicultura em Mergelland datam de 968. Graças às condições favoráveis, o vinho continuou a ser produzido na zona mesmo durante o Período Glacial Curto (séculos XV a XIX). A produção interrompeu-se durante o domínio napoleónico, por razões políticas. Em 1970 reiniciou-se nesta região a produção comercial de vinho, considerando-se Mergelland o berço da vinicultura neerlandesa moderna. A região distingue-se do resto dos Países Baixos pela predominância típica de castas clássicas do norte da França (Pinot Noir, Gris e Blanc) e da Alemanha (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer e Dornfelder).

Composição do solo

O solo é composto por uma camada de solo de *loess* aráveis, com marga por baixo (formações de Maastricht e Gulpen), com algumas formações pleistocénicas e terciárias, bem como gravilha de Maas antiga e as formações de Rupel, Tongeren, Holset e Hoogcruts.

As características analíticas e organoléticas do vinho são dominadas pelo *loess* e, em menor medida, por marga e gravilha. O *loess* é um solo de tipo leve; a fração sedimentária é tipicamente de 50 a 60 %, a fração de areia de 20 a 30 %; e a fração argilosa inferior a 20 %. A estrutura solta faz com que o *loess* aqueça e arrefeça rapidamente, o que enfatiza a amplitude térmica diurna, já de si mais significativa em Mergelland devido à sua localização no interior. Estas condições contribuem para que o vinho adquira um sabor frutado.

Nexo de causalidade

O *loess* é rico sobretudo em calcário, sendo a marga sob o calcário da zona demarcada, praticamente, calcário puro. Os solos ricos em calcário conservam a acidez fresca dos vinhos e conferem-lhes, muitas vezes, um ligeiro brilho. Estudos efetuados demonstram que, dos nove tipos de solo examinados, a combinação de *loess* e calcário é, indiscutivelmente, a melhor para se obter um vinho frutado.

O *loess* e a marga por baixo deste retêm bem a água e resistem eficazmente à aridez, sendo muito raro permitirem a perda do carácter frutado do vinho ou da sua acidez.

O declive e a gravilha garantem uma drenagem adequada. Associada a uma potencial precipitação média de apenas 100 mm no período vegetativo, a estrutura dos solos garante uma ligeira carência geral de água, o que, segundo vários estudos realizados, é ideal para a qualidade do vinho.

Características climáticas e topológicas

Não obstante a sua localização setentrional, Mergelland é, graças à sua geografia e aos seus solos, suficientemente quente para que as uvas amadureçam bem. O clima relativamente fresco é igualmente favorável. As uvas de Mergelland podem chegar à plena maturação fisiológica sem um aumento do teor de açúcar demasiado rápido conducente a uma colheita precoce. O teor excessivo de álcool é um problema que não ocorre aqui, contrariamente ao que se verifica nas regiões vinícolas meridionais, onde esse problema é cada vez maior. O longo período de amadurecimento (da maturação à colheita) confere tempo suficiente às uvas para desenvolver aroma, mineralidade e extrato.

Para as uvas amadurecerem a tempo, necessitam de calor e insolação adequados durante o dia, sendo as noites frescas importantes para o sabor do vinho. Se as noites forem quentes, o metabolismo é rápido. À falta de luz solar, as uvas utilizam o ácido málico como fonte de energia. Se as noites forem frescas, o ácido málico é queimado mais lentamente, o que conferirá suficiente acidez ao vinho quando atingir a maturidade. O ácido acrescenta frescura ao vinho e desempenha uma função fulcral na formação de aromas (ésteres) durante a fermentação.

Em suma: Os vinhos de Mergelland caracterizam-se pelo seu sabor frutado característico, elegância fresca e mineralidade. Estas características devem-se às castas selecionadas, aos solos, à geografia e ao clima, numa interação única nos Países Baixos.

9. Condições adicionais essenciais

—

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH)

[publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 296/03)

Decisões de concessão de uma autorização

Referência da decisão ⁽¹⁾	Data da decisão	Denominação da substância	Titular da autorização	Número da autorização	Utilização autorizada	Data de expiração do período de revisão	Fundamentos da decisão
C(2017) 5880	31 de agosto de 2017	Trióxido de crómio N.º CE 215-607-8, N.º CAS 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Alemanha	REACH/17/20/0	Projeção convencional em aplicações industriais ou aplicação por pincelagem de misturas de trióxido de crómio para o revestimento de artigos metálicos sujeitos a ambientes rigorosos, para garantir resistência à corrosão e à oxidação a alta temperatura, bem como propriedades de resistência da superfície a depósitos ou poder lubrificante a alta temperatura, para utilização na indústria automóvel e aeronáutica, em maquinaria para a produção de eletricidade e em aplicações do setor do petróleo e do gás, bem como marítimas	21 de setembro de 2024	Em conformidade com o artigo 60.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006, os benefícios socioeconómicos são superiores ao risco para a saúde humana e para o ambiente decorrente das utilizações da substância e não existem substâncias nem tecnologias alternativas adequadas do ponto de vista da sua viabilidade económica e técnica.
				REACH/17/20/1	Projeção convencional em aplicações industriais de misturas de trióxido de crómio para o revestimento de artigos metálicos sujeitos a ambientes rigorosos, para garantir um revestimento curado a baixa temperatura para proteção contra a corrosão ou resistência à corrosão e à oxidação a alta temperatura com redução da rugosidade da superfície ou redução da adesividade a alta temperatura, para utilização na indústria aeronáutica, em maquinaria para a produção de eletricidade e em aplicações do setor do petróleo e do gás, bem como marítimas	21 de setembro de 2029	

⁽¹⁾ A decisão está disponível no sítio *web* da Comissão Europeia em: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL
COMUM

COMISSÃO EUROPEIA

Aviso referente ao acórdão de 1 de junho de 2017 no processo T-442/12 em relação ao Regulamento de Execução (UE) n.º 626/2012 do Conselho que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 349/2012 que institui um direito anti-dumping definitivo sobre as importações de ácido tartárico originário da República Popular da China

(2017/C 296/04)

Acórdão

No seu acórdão de 1 de junho de 2017, no processo T-442/12, *Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd contra Conselho da União Europeia* ⁽¹⁾ («acórdão»), o Tribunal Geral da União Europeia («Tribunal Geral») anulou o Regulamento de Execução (UE) n.º 626/2012 do Conselho, de 26 de junho de 2012, que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 349/2012 que institui um direito anti-dumping definitivo sobre as importações de ácido tartárico originário da República Popular da China ⁽²⁾ («regulamento de execução»), na medida em que se aplica ao produtor-exportador chinês Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. («produtor-exportador em causa»).

O Tribunal Geral decidiu que os direitos de defesa do produtor-exportador em causa foram violados pelo indeferimento do seu pedido de divulgação de informação relacionada com a diferença de preços entre o ácido DL tartárico e o ácido L(+) tartárico no contexto do cálculo do valor normal, sem que fosse fornecida em tempo oportuno uma justificação válida. O Tribunal Geral considerou que não se podia excluir que se o pedido tivesse sido deferido, a resolução do processo poderia ter sido diferente.

Consequências

Em conformidade com o artigo 266.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, as instituições da União devem tomar as medidas necessárias à execução do acórdão.

Ao tomar as medidas necessárias para dar cumprimento a um acórdão de anulação e com vista à sua aplicação integral, o processo subjacente à medida em questão pode ser retomado no ponto exato em que a ilegalidade ocorreu ⁽³⁾.

Assim sendo, e para aplicar o acórdão do Tribunal Geral de 1 de junho de 2017, a Comissão tem a possibilidade de corrigir os aspetos do processo que estão na base da anulação, deixando inalteradas as partes que não sejam afetadas pelo acórdão ⁽⁴⁾.

A anulação do regulamento de execução ficou a dever-se ao desrespeito dos direitos de defesa durante uma etapa do processo administrativo subjacente ao regulamento de execução; isto é, à divulgação de certas informações a esse produtor-exportador no contexto do cálculo do valor normal.

O pedido do produtor-exportador em causa de divulgação da informação relacionada com a diferença de preços entre o ácido DL tartárico e o ácido L(+) tartárico no contexto do cálculo do valor normal deveria ser reexaminado à luz das circunstâncias específicas do caso em apreço.

As conclusões apresentadas no regulamento de execução que não foram contestadas ou que foram contestadas mas foram rejeitadas pelo acórdão do Tribunal Geral ou não foram examinadas pelo Tribunal Geral e que, consequentemente, não conduziram à anulação do regulamento de execução permanecem válidas.

⁽¹⁾ Acórdão do Tribunal Geral de 1 de junho de 2017, *Changmao Biochemical Engineering contra Conselho*, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ JO L 182 de 13.7.2012, p. 1.

⁽³⁾ Acórdãos do Tribunal de Justiça de 3 de outubro de 2000, *Industrie des poudres sphériques contra Conselho*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, n.ºs 80 a 85, bem como de 28 de janeiro de 2016, *CM Eurologistik*, C-283/14 e C-284/14, EU:C:2016:57, n.ºs 48 a 55.

⁽⁴⁾ Acórdão do Tribunal de Justiça de 14 de junho de 2016, *Comissão/McBride*, Processo C-361/14 P, ECLI:EU:C:2016:434, n.º 56; ver ainda, em matéria de dumping, o acórdão do Tribunal de Justiça de 3 de outubro de 2000, *Industrie des poudres sphériques contra Conselho*, Processo C-458/98 P, EU:C:2000:531, n.º 84.

Procedimento de reabertura

Tendo em conta o que precede, a Comissão reabre o inquérito anti-*dumping* relativo às importações de ácido tartárico originário da República Popular da China que levou à adoção do Regulamento (UE) n.º 626/2012, na medida em que diz respeito ao produtor-exportador em causa, e retoma-o no ponto em que a irregularidade ocorreu.

O âmbito desta reabertura limita-se à aplicação do acórdão do Tribunal Geral no que diz respeito à Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. A reabertura não afeta outros inquéritos. O Regulamento de Execução (UE) n.º 349/2012 do Conselho, de 16 de abril de 2012, que institui um direito anti-*dumping* definitivo sobre as importações de ácido tartárico originário da República Popular da China na sequência de um reexame da caducidade em conformidade com o artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 ⁽¹⁾ continua, pois, a ser aplicável relativamente ao produtor-exportador em causa.

As partes interessadas são informadas do reexame mediante a publicação da presente comunicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Observações escritas

Convidam-se todas as partes interessadas e, em especial, o produtor-exportador em causa e a indústria da União a apresentar os seus pontos de vista, a facultar informações e a fornecer elementos de prova de apoio sobre questões relacionadas com a reabertura do inquérito. As informações e os elementos de prova de apoio devem ser recebidos pela Comissão no prazo de 20 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

Possibilidade de solicitar uma audição aos serviços da Comissão

O produtor-exportador em causa e a indústria da União podem solicitar uma audição aos serviços de inquérito da Comissão. Os pedidos de audição devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a reabertura do inquérito, os pedidos têm de ser apresentados no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição devem ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

Instruções para apresentação de observações por escrito e para o envio de correspondência

As informações apresentadas à Comissão para efeitos de inquéritos de defesa comercial devem estar isentas de direitos de autor. Antes de apresentar à Comissão informações e/ou dados sujeitos a direitos de autor de terceiros, as partes interessadas devem solicitar uma autorização específica do titular dos direitos de autor permitindo explicitamente à Comissão: a) utilizar as informações e os dados para efeitos do presente processo de defesa comercial e b) fornecer as informações e/ou os dados às partes interessadas no presente inquérito num formato que lhes permita exercer o seu direito de defesa.

Todas as observações por escrito e demais correspondência enviadas pelas partes interessadas a título confidencial devem conter a menção «Divulgação restrita» ⁽²⁾.

Em conformidade com o artigo 19.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia ⁽³⁾ («regulamento de base»), a documentação enviada pelas partes interessadas com a indicação «Divulgação restrita» deve ser acompanhada de um resumo não confidencial, com a menção aposta «Para consulta pelas partes interessadas». Esses resumos devem ser suficientemente pormenorizados para permitir compreender de forma adequada o essencial das informações comunicadas a título confidencial.

Se uma parte interessada que preste informações confidenciais não apresentar um resumo não confidencial das mesmas no formato e com a qualidade exigidos, essas informações podem não ser tidas em consideração.

As partes interessadas são convidadas a apresentar eventuais observações e pedidos por correio eletrónico, incluindo cópias digitalizadas de procurações e formulários de certificação. Ao utilizar o correio eletrónico, as partes interessadas expressam o seu acordo com as regras aplicáveis à comunicação por correio eletrónico incluídas no documento «CORRESPONDÊNCIA COM A COMISSÃO EUROPEIA NO ÂMBITO DE PROCESSOS DE DEFESA COMERCIAL» publicado no sítio *web* da Direção-Geral do Comércio: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152580.pdf

⁽¹⁾ JO L 110 de 24.4.2012, p. 3.

⁽²⁾ Um documento de «Divulgação restrita» é um documento que é considerado confidencial na aceção do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia (JO L 176 de 30.6.2016, p. 21) e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (Acordo Anti-*Dumping*). É também um documento protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

⁽³⁾ JO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

As partes interessadas devem indicar o seu nome, endereço, telefone e um endereço de correio eletrónico válido, devendo assegurar que este é um endereço de correio eletrónico profissional em funcionamento e consultado diariamente.

Uma vez fornecidos os elementos de contacto, a Comissão comunicará com as partes interessadas exclusivamente por correio eletrónico, a menos que estas solicitem expressamente receber todos os documentos da Comissão por outro meio de comunicação ou que a natureza do documento a enviar exija a utilização de correio registado.

Para mais informações e disposições relativas à correspondência com a Comissão, incluindo os princípios que se aplicam às observações por correio eletrónico, as partes interessadas deverão consultar as instruções sobre a comunicação com as partes interessadas acima referidas.

Endereço da Comissão para o envio de correspondência:

Comissão Europeia
Direção-Geral do Comércio
Direção H
Gabinete: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Endereço de correio eletrónico: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Não colaboração

Caso uma parte interessada recuse o acesso às informações necessárias, não as faculte no prazo estabelecido ou impeça de forma significativa a realização do inquérito, podem ser estabelecidas conclusões positivas ou negativas, com base nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base.

Quando se verificar que uma parte interessada prestou informações falsas ou erróneas, tais informações poderão não ser tidas em conta, podendo ser utilizados os dados disponíveis.

Se uma parte interessada não colaborar ou colaborar apenas parcialmente e, por conseguinte, as conclusões se basearem em dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base, o resultado poderá ser-lhe menos favorável do que se tivesse colaborado.

A falta de uma resposta informatizada não será considerada como não colaboração se a parte interessada demonstrar que a comunicação da resposta pela forma solicitada implicaria uma sobrecarga excessiva ou um custo adicional desnecessário. A parte interessada deve contactar a Comissão de imediato.

Conselheiro auditor

O produtor-exportador em causa e a indústria da União podem solicitar a intervenção do Conselheiro Auditor em matéria de processos comerciais. Este atua como uma interface entre as partes interessadas e os serviços de inquérito da Comissão. Examina os pedidos de acesso ao dossiê, os diferendos sobre a confidencialidade dos documentos, os pedidos de prorrogação de prazos e os pedidos de audição por parte de terceiros. O Conselheiro Auditor pode realizar uma audição com uma única parte interessada e atuar como mediador para garantir o pleno exercício dos direitos de defesa das partes interessadas.

Os pedidos de audição com o Conselheiro Auditor devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a fase inicial do inquérito, o pedido deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição devem ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

O Conselheiro Auditor proporcionará igualmente a oportunidade de realizar uma audição com as partes, de forma que possam ser confrontados pontos de vista opostos e contestados os argumentos sobre questões relacionadas, entre outros aspetos, com a execução do acórdão.

Para mais informações e contactos, as partes interessadas podem consultar as páginas do Conselheiro Auditor no sítio web da DG Comércio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Tratamento de dados pessoais

Quaisquer dados pessoais recolhidos no presente inquérito serão tratados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2000, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

Informação às autoridades aduaneiras

Os direitos anti-*dumping* pagos nos termos do Regulamento de Execução (UE) n.º 626/2012 do Conselho relativo às importações de ácido tartárico atualmente classificado no código NC ex 2918 12 00 (código TARIC 2918 12 00 90) e originário da República Popular da China, produzido pela empresa Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. (código adicional TARIC A688), que excedam os direitos anti-*dumping* instituídos pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 349/2012, sobre as mesmas importações, devem ser objeto de reembolso ou dispensa de pagamento. O reembolso ou a dispensa de pagamento devem ser solicitados às autoridades aduaneiras nacionais em conformidade com a legislação aduaneira aplicável.

Divulgação

O produtor-exportador em causa e a indústria da União serão informados dos principais factos e considerações com base nos quais se pretende executar o acórdão e ser-lhes-á dada a oportunidade de apresentarem as suas observações.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 296/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN»

N.º UE: PGI-SI-02112 - 4.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Jajca izpod Kamniških planin»

2. País(es) requerente(s)

Eslovénia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.4 Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Os ovos «Jajca izpod Kamniških planin» têm uma casca suave de espessura uniforme e um brilho mate que lhes dá um aspeto de frescura duradoura. A casca é dura. A força média destrutiva necessária para deformar a casca é de pelo menos 32 N. A gema tem uma cor amarela uniforme e distintiva com um valor de pigmentação de pelo menos 11 na escala de DSM La Roche. No que toca ao peso, os ovos podem ser vendidos como sendo de vários tamanhos, indicando o mínimo peso líquido da caixa, ou classificados como classe S, M, L ou XL. Os «Jajca izpod Kamniških planin» distinguem-se pelo seu elevado teor em PFA, em particular em ácido alfa-linolénico. Contêm pelo menos 2,5 % em peso de um total de ácidos gordos Omega 3. O rácio mais elevado de ácidos gordos Omega 6 e Omega 3 é de 8:1, altamente benéfico em termos nutritivos e de saúde e conforme às recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS).

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O carbonato de cálcio extraído em Stahovica, perto da cidade de Kamnik, é utilizado como suplemento mineral nos alimentos das galinhas poedeiras. A água dada a beber a estas últimas deve provir unicamente dos dois aquíferos a montante dos rios Kamniška Bistrica e Savinja. A linhaça, após tratamento adequado, é uma fonte de ácidos gordos Omega 3.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A reprodução ou criação de galinhas e de galinhas poedeiras e a produção de ovos tem de realizar-se na área geográfica.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere

—

(¹) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica estende-se pelos Alpes de Kamnik-Savinja e é delimitada por uma linha que segue a fronteira austro-eslovena e as seguintes vias de transporte:

- a autoestrada de Šentrupert a Domžale
- a estrada local de Domžale a Zaboršt pri Dobu
- a estrada principal de Zaboršt pri Dobu a Brod
- a autoestrada de Brod a Kranj vzhod
- a estrada regional de Kranj a Zgornje Jezersko
- a fronteira com a Áustria
- a estrada regional de Pavličevo sedlo a Šentrupert.

Todas as cidades ou povoações interligadas pelas vias de transporte supramencionadas situam-se na área geográfica.

5. Relação com a área geográfica

Os «Jajca izpod Kamniških planin» ganharam a sua reputação no final do século XIX, quando muitas mulheres de agricultores da área de Kamnik abasteciam as cozinhas de Liubliana e o mercado municipal com este importante produto. Nessa época, a área geográfica das montanhas de Kamnik (Kamniške planine) era já um centro importante de produção de ovos de mesa, graças à água potável de alta qualidade característica deste região bem preservada e de fraca densidade populacional. A extração de calcário em Stahovica nad Kamnikom sempre teve um efeito positivo na produção de ovos (a rocha carbonatada extraída na zona é de origem sedimentária, com mais de 200 milhões de anos e uma pureza química excepcional resultante de metamorfismo térmico). O microclima subalpino característico e as temperaturas moderadas tiveram igualmente, no passado, um papel importante no desenvolvimento da produção de ovos nesta área geográfica.

Estas condições naturais constituíram a base ideal para o desenvolvimento da produção de ovos de mesa num número considerável de explorações agrícolas. Com o desenvolvimento da produção de linho na área geográfica para responder às necessidades de produção de telas de fibra de linho, desenvolveu-se uma indústria de fiação em Mengeš. Embora o linho fosse cultivado pela sua fibra, a linhaça era um subproduto utilizado para alimentar os animais, sobretudo aves de capoeira. Existem muitas obras dedicadas ao cultivo do linho na área de produção dos «Jajca izpod Kamniških planin». A primeira referência data de uma inscrição num registo imóvel de 1493 do senhor feudal de Jablje, que menciona o linho como um dos tributos a pagar pelos seus súbditos e termina com um relato sobre o desenvolvimento da fábrica de Induplati Jarše (1953).

Na medida em que 40 % da linhaça é matéria gorda e que metade desta consiste em ácidos gordos Omega 3 (ácido alfa-linolénico), os ovos eram de elevada qualidade. Assim, a tradição de incluir a linhaça nos alimentos dados às galinhas poedeiras para a produção de «Jajca izpod Kamniških planin» continua. Em consequência, os «Jajca izpod Kamniških planin» diferem dos ovos de muitos outros produtores que utilizam matérias-primas menos tradicionais como óleo de peixe desnaturalado e algas para aumentar o teor de ácidos gordos Omega 3 nos ovos.

Os «Jajca izpod Kamniških planin» contêm pelo menos duas vezes mais ácidos gordos Omega 3 do que outros ovos enriquecidos com Omega 3, distinguindo-se pelo seu elevado teor em ácido alfa-linolénico.

Enquanto produtores de ovos, as mulheres dos agricultores de Kamnik e arredores abasteceram Liubliana com ovos de mesa até à Segunda Guerra Mundial, quando este comércio, outrora dinâmico, foi afetado por uma fronteira e uma barreira dupla de arame farpado com a qual as forças ocupantes cercaram a capital. A canção folclórica Katarina Barbara, escrita em 1895 pelo Dr. Karel Štrekelj, um académico de Estudos Eslovacos e colecionador de canções folclóricas, é sobre uma galinha roubada para alimentar Liubliana. Após a guerra, a tradição de criação de galinhas nos sopés das Montanhas de Kamnik tardou em reestabelecer-se. Contudo, desde então, a tradição consolidou-se e reforçou-se. Durante muitos anos, a reputação dos ovos produzidos nos sopés das Montanhas de Kamnik foi dada por adquirida. Foi preciso esperar até ao final dos anos 90 para os produtores começarem a promover ativamente os ovos. A reputação atual dos «Jajca izpod Kamniških planin» ressalta de vários artigos jornalísticos, de artigos em imprensa e sítios Web culinários, e de emissões televisivas, documentos comerciais e toda uma variedade de brochuras. Por exemplo, na sua obra *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005), Boštjan Šaver cita os «Jajca izpod Kamniških planin» como um exemplo de denominação de um produto que indica a ligação entre os habitantes da Eslovénia e os Alpes e montanhas do país. Os «Jajca izpod Kamniških planin» constam da brochura *Okusiti Slovenijo*, publicada pelo Turismo Esloveno para ilustrar o rico património gastronómico do país. São igualmente mencionados em muitas outras publicações (revistas, anuários), tais como *Gorenjska hrana* (2011) e *Slovenska kulinarika*, em artigos, por exemplo, da Associação de Consumidores da Eslovénia, que inclui os «Jajca izpod Kamniških planin» na sua brochura *Slovenska tradicionalna živila*, e num artigo intitulado «*To so dobra jajca*», etc.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2017/C 296/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 17.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS DA FICHA TÉCNICA

Aguardente vínica com a indicação geográfica

«КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ»/«ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ»/«KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA»/«GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT»

N.º UE: PGI-BG-01865 — 7.1.2014

1. Indicação geográfica a registar

«Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat»

2. Categoria de bebida espirituosa

Винена дестилатна спиртна напитка/Aguardente vínica

3. Descrição da bebida espirituosa

A «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» é uma aguardente vínica com um título alcoométrico mínimo de 40 % vol., que:

- é obtida por destilação única ou dupla a menos de 65 % vol. de vinho produzido a partir de uvas, podendo-se obter, de 100 kg de uvas, um máximo de 75 litros de vinho; e
- em termos de composição e características organoléticas cumpre os requisitos para a produção de uma aguardente vínica.

3.1. Características físicas

Líquido transparente com brilho, livre de sedimentos e partículas flutuantes. Tem uma cor amarelo-pálido resultante da maturação em barricas de carvalho ou da adição de caramelo, e um aroma que é característico das matérias-primas utilizadas e desenvolvido pela maturação.

3.2. Características químicas

A aguardente vínica tem um título alcoométrico mínimo de 40 % vol., e a sua produção está sujeita ao cumprimento rigoroso do requisito de não se obterem mais de 75 litros de vinho de 100 kg de uvas, sendo o vinho posteriormente destilado a menos de 65 % vol. de álcool.

Título alcoométrico — 40 % vol.; teor de metanol — 11 g/hl de álcool a 100 % vol.; substâncias voláteis — 140-200 g/hl de álcool a 100 % vol.

As substâncias voláteis são outra das principais características que influenciam as características organoléticas da bebida. São uma mistura de álcoois superiores, ácidos totais, ésteres e aldeídos. O aroma da bebida é determinado pelo teor de ésteres (14-30 g/hl de álcool a 100 % vol.) e aldeídos (7 a 9 g/hl de álcool a 100 % vol.), e o seu sabor pelo teor de álcoois superiores que contém (120-150 g/hl de álcool a 100 % vol.).

3.3. Características organoléticas

A «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» tem um sabor intenso, poderoso e encorpado de uvas maduras, com nuances de maçã verde e figo, um fim de boca equilibrado de baunilha, e um discreto aroma a madeira.

⁽¹⁾ JO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

3.4. Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

A «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» é obtida por destilação do vinho feito a partir de uvas da casta Cherven Misket (20 %) e de vinhos feitos a partir de qualquer outra combinação das seguintes castas brancas e tintas (80 %):

- brancas: Chardonnay, Muscat Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni Blanc, Traminer, Rkatsiteli, Cherven Misket, Riesling, Sauvignon Blanc, Victoria e Chasselas;
- tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Moscatel de Hamburgo e Rubin.

A Cherven Misket é uma casta aromática e produz as nuances ricas a maçã verde e figo da aguardente vínica.

A fermentação a frio das uvas, realizada a temperaturas controladas não superiores a 22 °C, garante a máxima conservação do seu aroma. O aroma e o potencial de sabor da «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» é enriquecido e concentrado através de um método de produção baseado na destilação contínua a menos de 65 % vol. de vinho obtido a partir de uvas.

Para que adquiram equilíbrio e harmonia, os destilados são amadurecidos em barricas de carvalho, onde desenvolvem ainda mais o seu potencial. Assim se obtém a característica cor dourada e o sabor intenso, poderoso e encorpado de uvas maduras, com um discreto aroma a madeira.

A bebida é misturada através da combinação de destilados de diferentes idades e características organoléticas, adicionando-se, em seguida, a quantidade de água desmineralizada necessária para obter um título alcoométrico volúmico de 40 % vol. É então tratada para evitar a turvação e estabilizada, de acordo com práticas enológicas permitidas. Se necessário, utiliza-se caramelo para ajustar a cor.

4. Zona geográfica em causa

A zona inclui as seguintes localidades (*zemlishta*):

- Município de Karnobat — seis localidades (microrregiões): Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo e Raklitsa;
- Município de Sungurlare — uma localidade (microrregião): Terziysko;
- Município de Aytos — quatro localidades (microrregiões): Karageorgievo, Pirne, Topolitsa e Chernograd;
- Município de Tsarevo — uma localidade (microrregião): Lozenets;
- Município de Straldzha — uma localidade (microrregião): Straldzha;

A bebida pode ser engarrafada fora da zona geográfica identificada.

5. Método de obtenção da bebida espirituosa

A «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» é produzida a partir de uma técnica tradicional búlgara. Cada casta é colhida separadamente assim que se tenha alcançado a maturação técnica; as uvas são desengaçadas e, se necessário, a polpa obtida é deixada a arrefecer. As condições de fermentação e a levedura utilizada encontram-se entre as principais fontes de compostos aromáticos.

A fermentação a frio das uvas garante a máxima conservação do seu aroma. Quando a fermentação está completa, o vinho é clarificado, se necessário, e transferido para destilação. Uma destilação rigorosamente controlada, a menos de 65 % vol., de vinho obtido a partir de uvas, em que se podem obter, no máximo, 75 litros de vinho a partir de 100 kg de uvas, assegura a elevada qualidade da «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» e tem um efeito significativo no teor aromático do destilado resultante. Durante a destilação, como resultado do tratamento térmico, formam-se novos compostos, como os ésteres, aldeídos, acetais, etc. Para garantir o mais alto grau de precisão na obtenção do perfil aromático, é utilizado um método diferente para produzir os destilados, fazendo-se uso das propriedades de um metal precioso, sob a forma de filtros de prata especiais, que são colocados nos recipientes utilizados para destilar a bebida.

Os destilados resultantes são agrupados em lotes, de acordo com as suas características físico-químicas e avaliação organolética. São amadurecidos durante, pelo menos, seis meses em barricas de carvalho com uma capacidade máxima de 500 litros.

A bebida é misturada através da combinação de destilados de diferentes idades e características organoléticas, adicionando-se, em seguida, a quantidade de água desmineralizada necessária para obter um título alcoométrico volúmico de 40 % vol. É então tratada para evitar a turvação e estabilizada, de acordo com práticas enológicas permitidas. Tem uma cor amarelo-pálido resultante da maturação em barricas de carvalho ou da adição de caramelo para obter a cor desejada.

6. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

6.1. Elementos relativos à zona ou origem geográfica que sejam importantes para a ligação

O clima do município de Karnobat é continental transicional, com uma forte influência marítima na zona costeira que se estende 20 a 30 km a partir da costa. O período de crescimento das vinhas nesta zona é de 205 dias. A soma média das temperaturas biologicamente ativas é de 3 911 °C, com um intervalo de confiança de 3 713 °C a 4 109 °C. Estas somas correspondem às condições necessárias para a maturação de castas precoces, médias e tardias, respetivamente.

A área plantada com vinhas frutíferas é de 2 766,56 ha. As vinhas a partir das quais são obtidas as matérias-primas utilizadas para produzir a «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» situam-se na região vinícola sub-balcânica (Vale das Rosas/Rozova dolina, municípios de Karnobat e Sungurlare), na parte ocidental da região vinícola do leste (Mar Negro/Chernomorski, municípios de Aytos e Tsarevo), e na região vinícola a sul (Vales da Trácia/Trakiyska nizina, município de Straldzha). A zona geográfica inclui a sub-região de Tundzha-Straldzha e abrange as encostas meridionais da Cordilheira dos Balcãs orientais em torno de Karnobat e Aytos, e parte das planícies de Burgas.

Os grandes declives e as bacias baixas e planas, outra característica típica do terreno no município de Karnobat, são favoráveis ao cultivo de uvas para vinho, incluindo a Cherven Misket. Trata-se de uma antiga casta de uva de vinho búlgara, de crescimento médio, boa fertilidade e rendimento médio. Em termos de resistência à geada, das castas locais, é a que tem melhor desempenho superando muitas castas de uva de vinho não búlgaras. A Misket é uma casta aromática e confere nuances ricas de maçã verde e figo à «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat».

6.2. Características específicas da bebida espirituosa imputáveis à área geográfica

As condições naturais e climáticas favoráveis, que são um pré-requisito para obter uvas de boa qualidade e devidamente amadurecidas, combinadas com a vindima à noite para preservar o seu aroma, e a fermentação a baixa temperatura, bem como técnicas contínuas de destilação, ajudam a concentrar o aroma delicado das uvas. A maturação do destilado em barricas de carvalho ajuda a desenvolver ainda mais o potencial aroma e sabor da bebida. Assim se obtém a característica cor dourada e o sabor intenso, poderoso e encorpado de uvas maduras, com um discreto aroma a madeira.

A «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» tem um sabor intenso, poderoso e encorpado de uvas maduras, com nuances de maçã verde e figo, um fim de boca equilibrado de baunilha, e um discreto aroma a madeira, sendo por isso reconhecida, apreciada e procurada pelos consumidores. A bebida ocupa uma posição estável no mercado e combina tradição e inovação.

Os documentos que constituem o processo para esta bebida estão arquivados na Direção de Registo, Licenciamento e Controlo do Ministério da Economia da Bulgária.

7. Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais

O procedimento nacional para aprovação de uma bebida espirituosa com indicação geográfica está definido na secção VII, «Produção de bebidas espirituosas com indicação geográfica», do capítulo nove, «Bebidas espirituosas», da Lei relativa ao vinho e às bebidas espirituosas (ZVSN, SG n.º 45, de 15 de junho de 2012, em vigor desde 16 de setembro de 2012).

A indicação geográfica «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» foi aprovada nos termos do diploma n.º T-RD-27-21 do Ministério da Economia e da Energia, de 27 de novembro de 2013. O diploma foi publicado no sítio web do Ministério da Economia: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Requerente

— Estado-Membro

Bulgária

— Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país)

ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgária

— Nome da pessoa singular ou coletiva

Министерство на икономиката/Ministério da Economia

9. **Complemento à indicação geográfica**

Nenhum

10. **Regras específicas de rotulagem**

Não se aplicam regras específicas de rotulagem obrigatórias (à exceção das horizontais) à «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat».

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT