

# Jornal Oficial da União Europeia

C 100



Edição em língua  
portuguesa

61.º ano

## Comunicações e Informações

16 de março de 2018

### Índice

#### II Comunicações

##### COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Comissão Europeia

2018/C 100/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8779 — PAI Partners/Albea) (¹) .....	1
2018/C 100/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8762 — ArcelorMittal/CLN/CSM) (¹) .....	1
2018/C 100/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8606 — ELG Haniel/Iberinox/JV) (¹) .....	2
2018/C 100/04	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8811 — IFM/CDPQ/Connex) (¹) .....	2
2018/C 100/05	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8827 — Apollo Management/CBR) (¹) .....	3

#### IV Informações

##### INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Conselho

2018/C 100/06	Lista da UE de jurisdições não cooperantes para efeitos fiscais — Relatório do Grupo do Código de Conduta (Fiscalidade das Empresas) que sugere a retirada da lista de determinadas jurisdições .....	4
2018/C 100/07	Lista da UE de jurisdições não cooperantes para efeitos fiscais — Alterações devidas aos compromissos assumidos por jurisdições afetadas por ciclones — Adoção .....	5

PT

(¹) Texto relevante para efeitos do EEE.

**Comissão Europeia**

2018/C 100/08	Taxas de câmbio do euro .....	6
2018/C 100/09	Decisão de Execução da Comissão, de 14 de março de 2018, sobre a publicação, no <i>Jornal Oficial da União Europeia</i> , de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho [Chianti Classico (DOP)] .....	7
2018/C 100/10	Decisão de Execução da Comissão, de 14 de março de 2018, 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 [Ambt Delden (DOP)] .....	14

**Tribunal de Contas**

2018/C 100/11	Relatório Especial n.º 7/2018 — «Assistência de pré-adesão prestada pela UE à Turquia: poucos resultados até à data» .....	24
---------------	--	----

**INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS**

2018/C 100/12	Atualização da lista dos títulos de residência referidos no artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) (codificação) .....	25
---------------	---	----

---

**V Avisos****PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM****Comissão Europeia**

2018/C 100/13	Aviso de início de um inquérito de salvaguarda sobre as importações de arroz índica originário do Camboja e de Mianmar .....	30
---------------	--	----

**PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA****Comissão Europeia**

2018/C 100/14	Notificação prévia de uma concentração [Processo M.8782 — Cerberus Capital Management/BBVA (Real Estate Business)] — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado (¹) .....	35
---------------	---	----

---

(¹) Texto relevante para efeitos do EEE.

II  
(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO  
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada**

**(Processo M.8779 — PAI Partners/Albea)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

**(2018/C 100/01)**

Em 2 de março de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho (¹). O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32018M8779.

---

(¹) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada**

**(Processo M.8762 — ArcelorMittal/CLN/CSM)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

**(2018/C 100/02)**

Em 8 de março de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho (¹). O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32018M8762.

---

(¹) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.8606 — ELG Haniel/Iberinox/JV)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
**(2018/C 100/03)**

Em 12 de março de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32018M8606.

---

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

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.8811 — IFM/CDPQ/Conmex)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
**(2018/C 100/04)**

Em 12 de março de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32018M8811.

---

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

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.8827 — Apollo Management/CBR)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
**(2018/C 100/05)**

Em 8 de março de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32018M8827.

---

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

## IV

*(Informações)***INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA****CONSELHO****Lista da UE de jurisdições não cooperantes para efeitos fiscais — Relatório do Grupo do Código de Conduta (Fiscalidade das Empresas) que sugere a retirada da lista de determinadas jurisdições**

(2018/C 100/06)

Com efeito a partir do dia da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, as conclusões do Conselho de 5 de dezembro de 2017 sobre a lista da UE de jurisdições não cooperantes para efeitos fiscais<sup>(1)</sup> são alteradas do seguinte modo:

**No Anexo I:**

1. São suprimidos os pontos 2 (Barém), 8 (Ilhas Marshall) e 13 (Santa Lúcia).

**No Anexo II:**

1. Barém é aditado às secções 1.1 (subsecção 1), 1.2 (subsecção 1), 1.3 (subsecção 1), 2.2 e 3 (subsecção 1);
2. Malásia e Ilha Labuan são transferidas da subsecção 2 para a secção 2.1, subsecção 1.
3. As Ilhas Marshall são aditadas às secções 1.1 (subsecção 1), 1.2 (subsecção 1), 2.2 e 3 (subsecção 1);
4. Santa Lúcia é aditada às secções 2.1 (subsecção 1) e 3 (subsecção 1).

---

<sup>(1)</sup> JO C 438 de 19.12.2017, p. 5.

**Lista da UE de jurisdições não cooperantes para efeitos fiscais — Alterações devidas aos compromissos assumidos por jurisdições afetadas por ciclones — Adoção**

(2018/C 100/07)

Com efeitos a partir do dia da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, as conclusões do Conselho de 5 de dezembro de 2017 sobre a lista da UE de jurisdições não cooperantes para efeitos fiscais (¹) são alteradas do seguinte modo:

**No anexo I:**

1. São aditadas as Baamas com o seguinte texto:

*«As Baamas favorecem estruturas e modalidades offshore destinadas a atrair lucros sem substância económica real e não se comprometeram a dar resposta a estas questões até 31 de dezembro de 2018.*

*O compromisso das Baamas de cumprir os critérios 1.1 e 1.3 será acompanhado.»*

2. É aditado São Cristóvão e Neves com o seguinte texto:

*«São Cristóvão e Neves tem um regime fiscal preferencial prejudicial e não se comprometeu a alterá-lo ou suprimi-lo até 31 de dezembro de 2018.*

*O compromisso de São Cristóvão e Neves de cumprir o critério 3 será acompanhado.»*

3. São aditadas as Ilhas Virgens Americanas com o seguinte texto:

*«As Ilhas Virgens Americanas não aplicam a troca automática de informações financeiras, não assinaram nem ratificaram, nem mesmo através da jurisdição da qual dependem, a Convenção Multilateral sobre Assistência Administrativa Mútua em Matéria Fiscal da OCDE, consoante alterada, têm regimes fiscais preferenciais prejudiciais e não se comprometeram a alterá-los ou suprimi-los, não aplicam as normas mínimas BEPS e não se comprometeram a dar resposta a estas questões até 31 de dezembro de 2018.»*

**No anexo II:**

1. Anguila é aditada na secção 2.2.
2. Antígua e Barbuda é aditado nas primeiras subsecções das secções 1.1, 1.3, 2.1 e 3.
3. As Ilhas Virgens Britânicas são aditadas na secção 2.2.
4. A Domínica é aditada nas primeiras subsecções das secções 1.1, 1.3, 2.1 e 3.

---

(¹) JO C 438 de 19.12.2017, p. 5.

## COMISSÃO EUROPEIA

### Taxas de câmbio do euro (¹)

15 de março de 2018

(2018/C 100/08)

**1 euro =**

	Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio	
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2341	CAD	dólar canadiano	1,6025
JPY	iene	130,90	HKD	dólar de Hong Kong	9,6773
DKK	coroa dinamarquesa	7,4487	NZD	dólar neozelandês	1,6915
GBP	libra esterlina	0,88480	SGD	dólar singapurense	1,6182
SEK	coroa sueca	10,0943	KRW	won sul-coreano	1 314,61
CHF	franco suíço	1,1689	ZAR	rand	14,6322
ISK	coroa islandesa	123,10	CNY	iuane	7,7966
NOK	coroa norueguesa	9,5078	HRK	kuna	7,4438
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 977,51
CZK	coroa checa	25,416	MYR	ringgit	4,8321
HUF	forint	311,07	PHP	peso filipino	64,226
PLN	zlotí	4,2122	RUB	rublo	70,6343
RON	leu romeno	4,6653	THB	baht	38,461
TRY	lira turca	4,8097	BRL	real	4,0579
AUD	dólar australiano	1,5735	MXN	peso mexicano	23,0643
			INR	rupia Indiana	80,1550

<sup>(¹)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

## DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 14 de março de 2018

**sobre a publicação, no *Jornal Oficial da União Europeia*, de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho**

[Chianti Classico (DOP)]

(2018/C 100/09)

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<sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) A Itália apresentou um pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Chianti Classico», ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) A Comissão examinou o pedido e concluiu terem sido cumpridas as condições previstas 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 do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Chianti Classico» deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

DECIDE:

*Artigo único*

O pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Chianti Classico» (DOP), ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, consta 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 alteração do caderno de especificações referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 14 de março de 2018.

*Pela Comissão*

Phil HOGAN

*Membro da Comissão*

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## ANEXO

## «CHIANTI CLASSICO»

## PDO-IT-A1235-AM02

Data do pedido: 24.12.2015

## PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

## 1. Normas aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 — Alteração não menor

## 2. Descrição e fundamentação da alteração

## 2.1. Alteração ao artigo 4.º do caderno de especificações

A presente alteração propõe que o vinho Chianti Classico só possa ser vendido depois de obtida a certificação do organismo de controlo competente. Considera-se que a alteração do caderno de especificações permitirá uma maior garantia de qualidade do produto, que só depois de obtida a certificação poderá sair da cave de produção para fins comerciais. A presente alteração destina-se, portanto, a reforçar a qualidade média do Chianti Classico e a maximizar a autenticidade e o caráter típico do produto.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

## 2.2. Alteração do artigo 5.º do caderno de especificações

A alteração do artigo 5.º introduz um novo tipo de produto Chianti Classico com a menção «Gran Selezione», referindo os métodos técnicos de produção utilizados. Pretende-se com isto obter um tipo de produto que possa ocupar o topo de uma nova «pirâmide de qualidade» do Chianti Classico. O vinho Chianti Classico «Gran Selezione» tem características químicas, físicas e organoléticas específicas mais restritivas do que os vinhos Chianti Classico com indicação do ano de colheita ou com a menção «Riserva» e só pode ser engarrafado pelo produtor, que deverá, assim, escolher (selecionar) o seu Chianti Classico de maior expressão.

Esta alteração consta do documento único:

- no ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», sob o título «Chianti Classico Gran Selezione»;
- no ponto 5, «Práticas enológicas», sob o título «Práticas enológicas essenciais»;
- no ponto 9, «Outras condições essenciais», sob o título «Chianti Classico Gran Selezione».

## 2.3. Alteração do artigo 6.º do caderno de especificações

Os requisitos organoléticos do Chianti Classico foram ligeiramente alterados e, do ponto de vista químico, elevou-se o valor mínimo do extrato não redutor. Nos últimos anos, graças também à utilização de novos clones de Sangiovese, os vinhos Chianti Classico com indicação do ano de colheita ou com a menção «Riserva» tornaram-se mais estruturados, e o nível mínimo do extrato não redutor aumentou, não sendo quase nunca inferior aos novos valores fixados (24 g/l para o vinho com indicação do ano de colheita e 25 g/l para o vinho Riserva). Por último, propõe-se fixar o valor do extrato em 26 g/l para o Chianti Classico Gran Selezione, já que esta categoria compreende os vinhos que envelheceram durante muito tempo e que são, por isso, mais encorpados.

Relativamente ao Chianti Classico Riserva, as alterações contêm uma proposta que visa uniformizar o mais possível a sua produção.

Esta alteração consta do documento único:

- no ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», sob os títulos «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» e «Chianti Classico Gran Selezione».

## 2.4. Alteração do artigo 7.º do caderno de especificações

As alterações constantes do artigo 7.º dizem respeito apenas ao logótipo «Gallo Nero» (galo negro). Nos termos do artigo 17.º, n.º 7, do Decreto Legislativo n.º 61/2010, a marca distinta do «Chianti Classico» é a imagem de um galo negro, que, desde 2005, deve figurar em todas as garrafas de Chianti Classico com denominação de origem controlada e garantida (DOCG). Na proposta de alteração do caderno de especificações, o estilo e a cor do galo negro foram ligeiramente alterados. Esta nova versão substitui, pois, o logótipo utilizado anteriormente.

O logótipo figurativo e a expressão «Gallo Nero» não podem, em caso algum, substituir a denominação Chianti Classico DOP. A marca em questão é apenas mais um elemento a colocar nas garrafas de vinho Chianti Classico DOP.

Esta alteração consta do documento único:

- no ponto 9, «Outras condições essenciais», sob os títulos «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» e «Chianti Classico Gran Selezione» (elemento final).

#### 2.5. Alteração do artigo 8.º do caderno de especificações

O consórcio decidiu proibir a utilização das garrafas «fiasco» toscanas revestidas a palha para o Chianti Classico Riserva e o Chianti Classico Gran Selezione, de acordo com as alterações propostas que visam melhorar a qualidade do produto e a sua posição no segmento superior do mercado.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

#### DOCUMENTO ÚNICO

##### 1. Denominação registada

Chianti Classico

##### 2. Tipo de indicação geográfica

DOP — denominação de origem protegida

##### 3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

##### 4. Descrição do(s) vinho(s)

Chianti Classico

- Cor: vermelho rubi, de intensidade variável;
- Aroma: intenso, floral, característico;
- Sabor: seco, fresco, caráter ligeiramente tânico que evolui com o tempo;
- Teor alcoólico total mínimo: 12,0 %;
- Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l.

#### Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Chianti Classico Riserva

- Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o grená com a idade;
- Aroma: intenso, frutado e persistente;
- Sabor: seco, equilibrado e muito tânico;
- Teor alcoólico total mínimo: 12,5 %;
- Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l.

### Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

#### Chianti Classico Gran Selezione

- Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o grená com a idade;
- Aroma: especiado e persistente;
- Sabor: seco, persistente e equilibrado;
- Teor alcoólico total mínimo: 13,0 % vol.
- Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l.

### Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	130

As outras características analíticas de todos os vinhos em questão cumprem os requisitos da legislação europeia referente a esta matéria.

## 5. Práticas vinícolas

### a. Práticas enológicas essenciais

Prática enológica específica

#### Chianti Classico Gran Selezione

O Chianti Classico Gran Selezione só pode ser obtido a partir de uvas produzidas nas vinhas exploradas pela empresa de engarrafamento.

### b. Rendimentos máximos

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hectolitros por hectare

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg de uvas por hectare

## 6. Área delimitada

A área de produção dos vinhos Chianti Classico (incluindo as variedades «Riserva» e «Gran Selezione») é a região central da Toscana, designadamente o território das províncias de Siena e Florença. Os seus limites foram definidos por Decreto Interministerial de 31 de julho de 1932.

Descrição:

Na província de Siena, parte-se do ponto em que a fronteira entre as províncias de Siena e de Arezzo interseca a ravina de Borro Ambrella della Vena, perto de Pancolle, no município de Castelnuovo Berardenga.

Daqui, a linha de demarcação da zona de produção segue o rio Ambra e um dos seus afluentes, sem nome, até à herdade da Ciarpella e continua pelo caminho de mulas que vai dar à herdade de Casa al Frate. Segue-se então uma linha imaginária até Ombrone (298 metros de altitude).

Depois, segue um caminho de mulas, desce até 257 metros de altitude e vai dar a um carreiro que desemboca na estrada de Castelnuovo Berardenga. Esta estrada volta a subir até uma altitude de 354 metros e depois segue a vala Malena Morta até à ravina de Borro Spugnaccio. Continua pela vala Malena Morta até Pialli (227 metros de altitude), avança uns metros pela vala Malena Viva e segue depois ao longo de uma linha imaginária até Santa Lucia (252 e 265 metros de altitude) e ao rio Arbia. Chegando a este ponto, sobe o rio ao longo da fronteira administrativa entre os municípios de Siena e Castelnuovo Berardenga.

Continua ao longo das fronteiras administrativas de Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi até ao ponto de interseção da ravina de Borro di Granaio com a fronteira da província de Florença e daí até à Herdade Le Valli. A seguir, avança pela estrada municipal, passando por San Giorgio e pelas nascentes de Cinciano e continua até reencontrar a fronteira administrativa entre Poggibonsi e Barberino. Depois, segue o rio Drove até penetrar na província de Florença. Descrição da zona delimitada na província de Florença: A linha de demarcação começa por seguir o rio Drove até Mulino della Chiara, mais especificamente até à fronteira administrativa entre os municípios de Tavarnelle e Barberino, que acompanha por breve trecho. Vira, em seguida, para leste acompanhando outro pequeno ribeiro e passa por Bircucci e Belvedere antes de chegar à estrada de San Donato-Tavarnelle. Avança pela estrada até Morocco, traçando em seguida uma linha imaginária que passa por Figlinella e chega a Sambuca e ao rio Pesa. Segundo o curso do rio, a linha de demarcação coincide inicialmente com a fronteira administrativa entre os municípios de San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, regressando depois ao rio a seguir a Ponte Rotto. A partir daí, coincide com a fronteira administrativa dos municípios de San Casciano e Greve. Depois, volta a entrar na província de Siena e segue a fronteira administrativa dos municípios de Radda em Chianti e Gaiole e, por breve trecho, a de Castelnuovo Berardenga até chegar ao ponto de partida da descrição desta zona.

## 7. Principais castas

Sangiovese N. — Sangioveto

## 8. Descrição da(s) relação(ões)

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione

Do ponto de vista morfológico, trata-se de um complexo de serranias, com altitudes que variam entre 200 e 600 m acima do nível do mar e declives que, embora não profundos, podem ser abruptos. Do ponto de vista geológico, o subsolo da região é um escudo de xisto argiloso (galestro) com zonas de argila xistosa que alternam com solos de arenito calcário fino e margosos. O solo é geralmente pouco profundo, recente, com estrutura argilo-arenosa a pedregosa e teor de argila médio. Do ponto de vista químico, caracteriza-se por baixo teor de matéria orgânica, presença reduzida de fósforo assimilável e elevado número de catiões básicos permutáveis. O relevo acidentado gera cursos de água torrenciais, o que levanta problemas consideráveis de controlo das águas, nomeadamente em relação a determinados regimes de pluviosidade. O clima é de tipo continental: as temperaturas chegam a ser muito baixas no inverno e os verões são secos. A amplitude térmica diária é moderada e a precipitação anual de cerca de 850 mm.

O território tem uma tradição de vinificação ancestral, havendo referências ao mundo vitivinícola que datam das épocas etrusca e romana. A partir do final da Idade Média, consagraram-se grandes áreas ao cultivo da vinha, que se tornou uma atividade económica importante e adquiriu reputação internacional. Há referências ao vinho em documentos históricos a partir de 1200 e o primeiro ato notarial em que o nome Chianti aparece associado ao vinho produzido nesta região remonta a 1398. A região vinícola do Chianti Classico foi a primeira do mundo a ser definida por lei. Em 1716, Cosme III, Grão-Duque da Toscana, publica um decreto que delimita a zona de produção dos vinhos Chianti. O vinho Chianti era produzido unicamente a partir da casta Sangiovese. Entre 1834 e 1837, o Barão Bettino Ricasoli, estadista italiano e primeiro-ministro de Itália em 1861, divulgou a composição mais adequada para a obtenção de um vinho tinto agradável e frisante, que viria mais tarde a constituir a base da composição oficial do vinho Chianti (70 % de Sangiovese, 15 % de Canaiolo, 15 % de Malvasia) e o método «Governo all'uso Toscano».

A produção local não conseguia satisfazer a procura crescente, pelo que os viticultores dos territórios circundantes começaram a produzir vinho utilizando os mesmos sistemas e as mesmas castas do Chianti. Deste modo, em 1924, um grupo de 33 produtores fundou um consórcio para proteger o vinho Chianti e a sua marca de origem e, em 1932, um decreto concedeu aos produtores de vinho da zona vitícola mais antiga de Chianti o direito a utilizarem a menção «Classico» para o vinho produzido na zona histórica. Em 1996, depois de um processo administrativo que durou 70 anos, o Chianti Classico foi reconhecido como vinho independente do Chianti genérico, com o seu próprio caderno de especificações.

Os produtores de Chianti Classico privilegiaram sempre o uso da casta autóctone Sangiovese, continuando a preservar as técnicas de cultura que não alteram as características peculiares das uvas.

Os métodos tradicionais de condução da vinha são o sistema Guyot de «arco toscano» e a poda em cordão. O rendimento por hectare de uva e de vinho foi também fixado em 7,5 toneladas de uvas ou 52,5 hectolitros de vinho, o mais baixo registado em Itália. O vinho com indicação do ano de colheita não pode ser colocado no mercado antes de 1 de outubro do ano seguinte ao da colheita.

A combinação de fatores naturais e humanos confere ao Chianti Classico um paladar frutado, redondo, seco, concentrado, cor vermelha intensa, boa estrutura, teor alcoólico mínimo de 12 % e acidez moderada.

Sangiovese, a principal casta do Chianti Classico, é muito sensível a fatores externos, destacando-se pela capacidade de interpretar as características do solo e se adaptar ao terreno de cultura. Não é por acaso que a casta Sangiovese só produz os seus melhores resultados nalgumas zonas da Toscana. O Chianti Classico tem uma característica organolética própria, o seu *bouquet* floral de lírio roxo e violeta, típico do solo de arenito desta região, com aromas de frutos silvestres que lhe advêm do teor calcário do solo.

O clima, o terreno acidentado e a morfologia do solo criam um ambiente muito luminoso, particularmente adequado à boa maturação das uvas. As temperaturas estivais elevadas, a exposição das vinhas ao sol, que se prolonga até setembro e outubro, e uma grande amplitude térmica diária permitem a maturação lenta das uvas e conferem ao Chianti Classico as suas características organoléticas e químicas típicas, em particular a cor, o *bouquet* e o teor alcoólico. O baixo rendimento das vinhas por hectare permite que os níveis de açúcar sejam compatíveis com um teor alcoólico mínimo de 12 %. As técnicas de vinificação podem diferir em função das castas; estas são, regra geral, vinificadas separadamente de forma a permitir a plena expressão das suas características organoléticas.

O profissionalismo dos viticultores de Chianti, atestado pela história do território, tem tornado possível preservar o prestígio e a reputação do Chianti Classico e da sua história.

## 9. Outras condições essenciais

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione

*Quadro jurídico:*

Legislação da UE

*Tipo de condição adicional:*

Engarrafamento na área delimitada

*Descrição da condição:*

As disposições relativas ao engarrafamento dentro da zona delimitada foram estabelecidas em conformidade com a legislação da UE [artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009] e com a legislação nacional (artigo 10.º, n.os 3 e 4.º, do Decreto-Lei n.º 61 de 8 de abril de 2010, atual artigo 35.º, n.os 3 e 4.º, da Lei n.º 238/2016). Nos termos daquela legislação, exceção feita às situações específicas preexistentes previstas no artigo 5.º do caderno de especificações, o engarrafamento deve ocorrer na zona geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação do Chianti Classico, bem como garantir a sua origem e a eficácia dos controlos aplicáveis. As características e qualidades específicas do vinho Chianti Classico, associadas à zona geográfica de origem e ao prestígio da denominação, são mais adequadamente preservadas se o vinho for engarrafado na zona de produção, já que o cumprimento de todas as normas técnicas de transporte e engarrafamento fica a cargo de explorações locais, que têm, não só os conhecimentos e a experiência necessários, mas também todo o interesse em manter a reputação conquistada. Esta exigência garante ainda que os produtores ficam sujeitos a um sistema eficaz de controlo do engarrafamento pelos organismos competentes, já que se evitam todos os riscos potenciais do transporte do produto fora da zona de engarrafamento. Esta disposição beneficia, assim, os produtores de vinho, ciosos da qualidade e da reputação da denominação e responsáveis por preservá-las.

Chianti Classico Gran Selezione

*Quadro jurídico:*

Legislação da UE

*Tipo de condição adicional:*

Disposições adicionais relativas à rotulagem

*Descrição da condição:*

Em conformidade com o artigo 66.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 607/2009, os vinhos comercializados na União podem mencionar no rótulo certos métodos de produção. O tipo «Gran Selezione» é utilizado para designar vinhos produzidos por métodos restritivos de produção e transformação das uvas. Mais especificamente, os vinhos só podem ser obtidos a partir de uvas produzidas em vinhas exploradas pela empresa de engarrafamento. Não podem ser enriquecidas com produtos externos e devem ter características físicas-químicas e organoléticas superiores às do tipo «Riserva». Em resumo, pretende-se garantir que a produção e o engarrafamento são efetuados pela mesma exploração, sem impor restrições suplementares às já previstas e justificadas para a designação no seu conjunto relativamente à zona de engarrafamento. O tipo «Gran Selezione» é o topo de gama do Chianti Classico. Obtém-se a partir de uma seleção rigorosa das melhores vinhas e uvas sob responsabilidade direta dos viticultores. Esta condição adicional, que obriga os produtores de «Gran Selezione» a engarrafarem o seu próprio vinho, decorre da necessidade de preservar todas as características específicas de um produto que é particularmente complexo e único. É, por conseguinte, necessário, mas ainda para este tipo do que para o Chianti Classico genérico, que as etapas de produção, vinificação e engarrafamento sejam efetuadas por um único operador, que será responsável pela qualidade final do produto.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione

*Quadro jurídico:*

Legislação nacional

*Tipo de condição adicional:*

Disposições adicionais relativas à rotulagem

*Descrição da condição:*

Nos termos do artigo 17.º, n.º 7, do Decreto Legislativo n.º 61/2010, atual artigo 41.º, n.º 9, da Lei n.º 238/2016, o «Chianti Classico» distingue-se pela imagem de um galo negro, que, desde 2005, deve figurar em todas as garrafas de vinho DOC Chianti Classico.

O logótipo figurativo e a expressão «Gallo Nero» não podem, em caso algum, substituir a denominação Chianti Classico DOP. A marca em questão é apenas mais um elemento a colocar nas garrafas de vinho Chianti Classico DOP.

**Hiperligação para o caderno de especificações**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292>

## DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 14 de março de 2018

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

[AmbH Delden (DOP)]

(2018/C 100/10)

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<sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) Os Países Baixos apresentaram um pedido de proteção da denominação «AmbH Delden», 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 estarem cumpridas as condições previstas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, e 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 durante o procedimento nacional preliminar de exame do pedido de proteção da denominação «AmbH Delden».

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

*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 «AmbH Delden» (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 a contar da data da presente publicação, o direito de oposição à proteção da denominação referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 14 de março de 2018.

*Pela Comissão*

Phil HOGAN

*Membro da Comissão*

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## ANEXO

## «AMBT DELDEN»

## PDO-NL-02169

Data do pedido: 12.2.2016

## DOCUMENTO ÚNICO

## 1. Nome(s) a registar

AmbH Delden (NL)

## 2. Tipo de indicação geográfica

DOP — denominação de origem protegida

## 3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
15. Vinho proveniente de uvas passas
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

## 4. Descrição do(s) vinho(s)

Categoria 1. Vinho: tinto, frutado, encorpado

CASTAS: Regent ou Pinotin ou uma mistura de Regent ou Pinotin (a proporção varia de acordo com o ano)

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: vermelho

Aroma: frutos negros e vermelhos, notas de especiarias

Sabor: caráter frutado e paladar encorpado. Taninos suaves

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	63,84 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 0,5 a 6 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

Categoria 1. Vinho: branco, seco, frutado

CASTAS: Johanniter ou Souvignier Gris

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: branco

Aroma: frutos maduros, maçã, citrinos

Sabor: intensamente frutado, fresco, de estrutura firme

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	77,14 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 1 a 8 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

*Categoria 1. Vinho: branco, seco, encorpado*

CASTA: Solaris

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: branco

Aroma: frutos maduros, floral, com leves notas de madeira

Sabor: sabor intenso a fruta, estrutura plena e amanteigada resultante do estágio em barrica; final de boca cheio

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	77,14 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 1 a 8 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

*Categoria 1. Vinho: rosé, cheio, frutado*

CASTAS: Regent ou Pinotin ou uma mistura de Regent ou Pinotin (a proporção varia de acordo com o ano)

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: rosa-salmão

Aroma: notas de especiarias, frutos vermelhos

Sabor: caráter frutado, embora de paladar encorpado e de taninos suaves

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	63,84 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 1 a 8 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

*Categoria 3. Vinho licoroso: tinto*

CASTAS: Regent

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: vermelho

Aroma: doce, frutos negros e vermelhos, notas de especiarias

Sabor: especiarias

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	18
Acidez total mínima	63,84 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 50 a 100 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

*Categoria 5. Vinho espumante de qualidade: branco, cheio, frutado*

CASTAS: Johanniter ou Souvignier Gris

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: branco

Aroma: maçã, citrinos

Sabor: frutado, fresco, com bolhas minúsculas, mais encorpado

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	79,8 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 2 a 12 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

*Categoria 15. Vinho proveniente de uvas passas: branco*

CASTAS: Johanniter ou Souvignier Gris ou Solaris

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: branco

Aroma: frutos maduros, citrinos

Sabor: estrutura encorpada, untuoso, doce, com notas de frescura e robustez

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	9,4
Acidez total mínima	79,8 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 100 a 220 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

*Categoria 16. Vinho de uvas sobreamadurecidas: branco*

CASTAS: Johanniter ou Souvignier Gris ou Solaris

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: branco

Aroma: frutado, citrinos

Sabor: estrutura encorpada, untuoso, doce, com notas de frescura e robustez

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico volémico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volémico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	73,15 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

O teor de açúcar é de 20 a 80 gramas por litro.

Enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação pelo ministério competente dos Países Baixos (Agricultura, Natureza e Qualidade dos Alimentos), acidificação.

As outras características analíticas seguem as definições em vigor na regulamentação da UE e nos despachos ministeriais dos Países Baixos.

## 5. Práticas vinícolas

### a. Práticas enológicas essenciais

*Categoria 1. Vinho: tinto, frutado, encorpado*

Prática enológica específica

Fermentação do mosto durante, pelo menos, quatro dias

Estágio em barrica de 8 a 24 meses

*Categoria 1. Vinho: branco, seco, frutado*

Prática enológica específica

Fermentação a frio abaixo de 18 °C (exceção feita ao aumento de temperatura no início da fermentação e aos vinhos que não fermentam facilmente)

*Categoria 1. Vinho: branco, seco, encorpado*

Prática enológica específica

Fermentação a frio abaixo de 18 °C (exceção feita ao aumento de temperatura no início da fermentação e aos vinhos que não fermentam facilmente)

Estágio de, pelo menos, 50 % do volume em barrica durante um período mínimo de três meses

*Categoria 1. Vinho: rosé, cheio, frutado*

Prática enológica específica

Fermentação a frio abaixo de 18 °C (exceção feita ao aumento de temperatura no início da fermentação e aos vinhos que não fermentam facilmente)

*Categoria 3. Vinho licoroso: tinto*

Prática enológica específica

Fermentação do mosto durante, pelo menos, quatro dias

Estágio em barrica durante, pelo menos, dois anos

Adição de álcool de vinho

*Categoria 5. Vinho espumante de qualidade: branco, cheio, frutado*

Prática enológica específica

Fermentação a frio abaixo de 18 °C (exceção feita ao aumento de temperatura no início da fermentação e aos vinhos que não fermentam facilmente)

Segunda fermentação em garrafa conforme o método tradicional.

*Categoria 15. Vinho proveniente de uvas passas: branco*

Prática enológica específica

Colheita tardia, apanha manual

Secagem natural de, pelo menos, duas semanas.

Vinificação mediante fermentação a frio abaixo de 18 °C (exceção feita ao aumento de temperatura no início da fermentação e aos vinhos que não fermentam facilmente)

*Categoria 16. Vinho de uvas sobreamadurecidas: branco*

Prática enológica específica

Colheita tardia com, pelo menos, 110° Oechsle

Vinificação mediante fermentação a frio abaixo de 18 °C (exceção feita ao aumento de temperatura no início da fermentação e aos vinhos que não fermentam facilmente)

**b. Rendimentos máximos**

Tinto, Regent

65 hectolitros por hectare

Tinto, Pinotin

65 hectolitros por hectare

Branco, Souvignier Gris

65 hectolitros por hectare

Souvignier Gris branco, vinho proveniente de uvas passas

20 hectolitros por hectare

Souvignier Gris branco, vinho de uvas sobreamadurecidas

40 hectolitros por hectare

Branco, Johanniter

65 hectolitros por hectare

Branco, Johanniter, vinho proveniente de uvas passas

20 hectolitros por hectare

Branco, Johanniter, vinho de uvas sobreamadurecidas

40 hectolitros por hectare

Branco, Solaris

55 hectolitros por hectare

Branco, Solaris, vinho proveniente de uvas passas

20 hectolitros por hectare

Branco, Solaris, vinho de uvas sobreamadurecidas

40 hectolitros por hectare

## 6. Região demarcada

A região de origem da DOP Ambt Delden é Ambt Delden, parte do município de Hof van Twente (província de Overijssel).

Ambt Delden compreende as povoações de Bentelo e Hengevelde e as localidades de Azelo, Deldenerbroek, Delden, Wiene e Zeldam.

São tidos em conta apenas terrenos de gleissolos limo-arenosos de textura fina. A zona delimitada tem cerca de 8 000 ha.

## 7. Principais castas

Souvignier Gris B

Pinotin N

Solaris Regent N

Johanniter B

## 8. Descrição da(s) relação(es)

### **Solo**

A textura do solo de Ambt Delden é bastante complexa, com vários tipos de solos que se alternam e combinam entre si.

Esta DOP inclui apenas as zonas de Ambt Delden com gleissolos limo-arenosos de textura fina.

### *Descrição do gleissolo húmico*

Trata-se de um solo arenoso com uma camada mineral de cor preta, na maior parte dos casos, mas que pode às vezes ser castanha. A combinação destes elementos nesta zona deu lugar a solos limo-arenosos de textura fina.

### *Perfis dos gleissolos húmicos*

A camada superior, de espessura entre 15 e 25 cm, é rica em húmus, variando a cor, predominantemente, de cinzento escuro a preto, e apresenta teor de matéria orgânica entre 5 e 10 %. Regra geral, o teor de limo situa-se entre 15 e 25 % e o teor de minerais de argila entre 6 e 10 %.

Uma camada consideravelmente mais pesada de terra (argila glei) segue-se aos horizontes superiores que contêm limo e minerais de argila. Chama-se a isto gleissolo húmico de superfície limosa ou argilosa.

A camada mais pesada, cuja espessura varia entre 5 e 20 cm, tem teor de limo de 30 a 60 % e teor de argila de 15 a 30 % (quando a fração de argila é superior a 25 %, diz-se que é argila; quando se situa entre 25 e 35 %, fala-se em argila leve).

A areia que compõe a camada superior rica em húmus é, predominantemente, muito e medianamente fina. Abaixo de 80 cm, este substrato de areia é, com grande frequência, calcário.

### **Clima e ambiente**

Ambt Delden fica na região de Twente, onde as condições climáticas médias (1971-2000) durante o período de cultura da vinha (de maio a setembro) são as seguintes (os dados relativos a Maastricht e a média nacional estão entre parênteses):

- Temperatura média: 15,0 °Celsius (15,6; 15,2)
- Média das temperaturas mínimas: 9,7 °Celsius (11,0; 10,5)
- Média das temperaturas máximas: 19,9 °Celsius (20,4; 19,7)
- Humididade relativa média: 78,8 % (78,8 %, 76,8 %)
- Precipitação média: 64,9 mm (64,7 mm, 64,9 mm) por mês; Número médio de horas de exposição solar: 174,2 horas (176,1 horas, 185,1 horas) por mês. As temperaturas noturnas, ligeiramente mais baixas, contribuem para a produção de vinhos frescos e frutados.

### **Fatores humanos (cultivo e vinificação)**

O cultivo das uvas nesta região distingue-se por diferentes medidas que visam melhorar a sua qualidade: em primeiro lugar, selecionam-se variedades que produzem uvas maduras e aromáticas neste ambiente, facilitando uma colheita tardia (até finais de outubro) que é realizada em função do grau de maturação das uvas. As variedades selecionadas são escolhidas tendo em vista um maior nível de sustentabilidade em termos de cultivo (resistência).

Entre as características de cultivo, conta-se o sistema Guyot, que permite o crescimento vertical da vegetação e a libertação da área em redor das uvas, otimizando a exposição solar para a maturação das uvas, que crescem melhor graças à ausência de folhagem (sol, secagem rápida). Além disso, as vinhas são plantadas em fileiras, com um intervalo de 2 a 2,2 m, de forma a garantir a cada fileira suficiente exposição solar. A distância entre as plantas é de 1 a 1,2 metros, para que cada uma possa retirar do solo a quantidade suficiente de nutrientes (cerca de 2,2 metros quadrados por planta). Os cachos são desbastados, a fim de permitir uma melhor maturação dos remanescentes (açúcar, aromas). Uma das mais importantes decisões no processo de produção de vinho é a determinação da data de vindima. Esta é estabelecida com base numa rigorosa monitorização do grau de maturação das uvas, do nível de açúcar, da acidez (pH) e dos aromas das uvas, de forma a garantir um vinho de qualidade.

A vinificação dos vinhos brancos e rosés é feita por fermentação a frio para que se obtenham os característicos vinhos frescos e frutados. Os vinhos tintos estagiam em barris, desenvolvendo assim inúmeros sabores. Os vinhos brancos podem estagiar parcialmente em barris, a fim de ganharem maior complexidade.

### **Nexo de causalidade**

A qualidade do vinho resulta da combinação de todos estes elementos: clima, solo, vinicultura e vinificação.

As vinhas são plantadas em gleissolos húmicos, com teor de limo de 30 a 60 %, percentagem elevada de matéria orgânica, entre 5 e 10 %, e, com frequência, areia calcária nas camadas mais profundas. Tudo isto contribui para a qualidade do vinho.

O solo limoso é ideal para a viticultura, já que retém os nutrientes e a humidade necessários ao desenvolvimento pleno dos aromas das uvas, garantindo assim um vinho encorpado.

O clima (mais continental) contribui para a maturação requerida, conservando embora o sabor fresco e frutado do vinho (graças às temperaturas noturnas ligeiramente mais baixas).

Há que ter em conta ainda os fatores humanos: as variedades selecionadas, os métodos de cultura utilizados (exposição máxima ao sol, desbaste dos cachos), a gestão da colheita (monitorização de açúcares, acidez e aromas) e a vinificação (fermentação a frio, estágio em barrica), são fatores que, combinados com o solo e o clima, permitem a produção de vinhos de qualidade.

As características analíticas e organoléticas dos vinhos produzidos, como o típico aroma fresco e frutado dos vinhos brancos e rosé e os taninos suaves dos vinhos tintos, resultam desta ligação entre o solo, o clima e a atividade humana.

Para além do vinho, são produzidas outras categorias de produtos vitivinícolas: vinho licoroso, vinho espumante de qualidade, vinho proveniente de uvas passas e vinho de uvas sobreamadurecidas.

O vinho licoroso é produzido a partir de um vinho de base com as mesmas características organoléticas do vinho de categoria «AmbH Delden» (que resulta da combinação do solo, do clima e da atividade humana), mas que tem a quantidade de açúcar residual necessária para a produção de um vinho licoroso. Para além disso, estagia em barrica durante, pelo menos, dois anos (o que lhe permite um maior desenvolvimento, adquirindo taninos mais suaves e notas de madeira) e o álcool transforma-se em licor pela adição de álcool de vinho.

O vinho espumante é produzido a partir de um vinho de base com as mesmas características organoléticas do vinho de categoria Ambt Delden (o mesmo sabor fresco e frutado, que resulta da combinação entre solo, clima e atividade humana). Para além disso, possui propriedades que decorrem da transformação do vinho de base em vinho espumante, incluindo a fermentação em garrafa (método tradicional) que lhe confere a bolha fina.

O vinho proveniente de uvas passas desenvolve uma concentração de açúcares e aromas em resultado de uma etapa fundamental da sua produção: deixar que as uvas amadureçam durante mais tempo e depois sequem durante, pelo menos, duas semanas. A fermentação a frio produz um vinho com teor adquirido de álcool de pelo menos 9,4 %.

A concentração dos aromas neste vinho frutado resulta da combinação entre solo, clima e atividade humana.

O vinho de uvas sobre-amadurecidas desenvolve uma concentração de açúcar não inferior a 110° Oechsle, graças a uma etapa fundamental da sua produção que consiste em deixar que as uvas amadureçam durante mais tempo. A fermentação a frio, sem enriquecimento, juntamente com o solo, o clima e a atividade humana, produz um vinho frutado com teor alcoólico adquirido não inferior a 12 %.

Esta técnica tem-nos valido medalhas todos os anos em vários concursos, tanto nos Países Baixos como no estrangeiro (por exemplo, Viena e Berlim).

#### 9. Outras condições essenciais

Não são aplicáveis outras condições.

#### Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Ambt-Delden.pdf>

---

## TRIBUNAL DE CONTAS

### **Relatório Especial n.º 7/2018**

#### **«Assistência de pré-adesão prestada pela UE à Turquia: poucos resultados até à data»**

(2018/C 100/11)

O Tribunal de Contas Europeu informa que acaba de ser publicado o seu Relatório Especial n.º 7/2018 «Assistência de pré-adesão prestada pela UE à Turquia: poucos resultados até à data».

O relatório está acessível para consulta ou *download* no sítio Internet do Tribunal de Contas Europeu:  
<http://eca.europa.eu>

---

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

**Atualização da lista dos títulos de residência referidos no artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) (codificação) (¹)**

(2018/C 100/12)

A publicação da lista dos títulos de residência referidos no artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen), baseia-se nas informações comunicadas pelos Estados-Membros à Comissão, em conformidade com o artigo 39.º do Código das Fronteiras Schengen (codificação).

Além da publicação no Jornal Oficial, mensalmente é feita uma atualização no sítio Internet da Direção-Geral dos Assuntos Internos.

REPÚBLICA CHECA

*Substituição das informações publicadas no JO C 77 de 15.3.2014*

### **LISTA DAS AUTORIZAÇÕES DE RESIDÊNCIA EMITIDAS PELOS ESTADOS-MEMBROS**

**1) Modelo uniforme**

**A) Títulos de residência emitidos em conformidade com o modelo uniforme (cartão de identidade)**

**B) Títulos de residência emitidos em conformidade com o modelo uniforme (vinheta apostila)**

Título de residência emitido sob a forma de vinheta uniforme apostila a um documento de viagem. Esta vinheta foi emitida até 4 de julho de 2011, com uma validade máxima de 10 anos — em circulação até 4 de julho de 2021. Esta vinheta é igualmente utilizada como um documento de autorização de residência emitido a diplomatas, funcionários consulares e outro pessoal das missões diplomáticas.

*Tipo de título de residência — Lista de finalidades*

Número indicado no campo 6.4 — Tipo de título	Explicação dos números indicados	Número indicado no campo 6.4 — Tipo de título	Explicação dos números indicados
0	Razões médicas	49	Beneficiário de proteção internacional (asilo)
2	Razões culturais	54	Beneficiário de proteção internacional (proteção complementar)
4	Convite	56	Residente de longa duração de outro Estado-Membro
5	Razões políticas/convite oficial	57	Membro da família de um residente de longa duração de outro Estado-Membro
6	Razões profissionais (independente)	58	Membro da família de um investigador científico
7	Atividades relacionadas com o desporto	59	Membro da família de um titular do Cartão Azul emitido por outro Estado-Membro
17-20	Razões familiares/privadas	60	Reagrupamento familiar de nacionais de países terceiros

(¹) Ver a lista das publicações anteriores no final da presente atualização.

Número indicado no campo 6.4 – Tipo de título	Explicação dos números indicados	Número indicado no campo 6.4 — Tipo de título	Explicação dos números indicados
23	Para efeitos de estudos, de intercâmbio de estudantes, de formação não remunerada ou de voluntariado (Diretiva 2004/114/CE)	67	Título de residência anterior foi anulado
24	Para efeitos de estudos diferentes dos previstos na Diretiva 2004/114/CE	68	Residente de longa duração (CZ)
25	Para efeitos de investigação científica (Diretiva 2005/71/CE)	69	Residente de longa duração (UE)
27	Razões profissionais (emprego)	78	Razões profissionais (investimento)
28	Titular do Cartão Azul	79	ICT (trabalhador transferido dentro de uma empresa)
36	Razões profissionais (empreendedorismo)	80	Mobilidade ICT (mobilidade de longa duração)
41	Autorização de residência por razões humanitárias	88	Outras
42	Autorização de residência por razões merecedoras de especial atenção	91	Autorização de residência (Lei n.º 326/1999 Coll., relativa à residência de estrangeiros no território da República Checa)
43	Interesse nacional ou obrigação internacional	95-98	Reagrupamento familiar
47	Residência permanente – antigo requerente de proteção internacional	99	Outras
48	Título de residência de um menor de 18 anos (razões familiares)		

Apenas os números acima mencionados figuram no modelo uniforme de título de residência; destinam-se a utilização nacional, principalmente para fins estatísticos. O número figura no título de residência, juntamente com as menções obrigatórias previstas pelas diretivas aplicáveis (o número precede as menções); contudo, não altera o significado das menções obrigatórias.

Diretiva	Menções obrigatórias na língua nacional
Diretiva 2009/50/CE do Conselho, de 25 de maio de 2009, relativa às condições de entrada e de residência de nacionais de países terceiros para efeitos de emprego altamente qualificado	No campo do tipo de título: «modrá karta EU» No campo das observações: «bývalý držitel modré karty EU»
Diretiva 2014/66/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de maio de 2014, relativa às condições de entrada e residência de nacionais de países terceiros no quadro de transferências dentro das empresas	No campo do tipo de título: «ICT» ou «mobile ICT»
Diretiva 2003/109/CE do Conselho, de 25 de novembro de 2003, relativa ao estatuto dos nacionais de países terceiros residentes de longa duração	No campo do tipo de título: «povolení k pobytu pro dlouhodobě pobývajícího rezidenta – ES» No campo das observações: «Mezinárodní ochrana poskytnuta [MS] dne [date]».

2) Todos os outros documentos emitidos aos nacionais de países terceiros equivalem a autorizações de residência

A) *Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie/Cartão de residência de membro da família de um cidadão da União*

Caderneta azul escura com a menção de cor prateada na página da frente «Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie» (título do documento em checo).

Este documento foi emitido aos membros da família de cidadãos da UE como uma autorização de residência temporária desde 1 de maio de 2004 até 31 de dezembro de 2012. A validade máxima deste documento é de cinco anos — em circulação até 31 de dezembro de 2017.

Desde 1 de julho de 2013, o documento apresentado no ponto B) *Pobytová karta rodinného příslušníka občana Evropské unie/Cartão de residência de membro da família de um cidadão da União*

Caderneta azul escura com a menção de cor prateada na página da frente «*Pobytová karta rodinného příslušníka občana Evropské unie*» (título exato do documento em checo).

Este documento é emitido aos membros da família de cidadãos da UE como uma autorização de residência temporária (em substituição do documento A) desde 1 de janeiro de 2013.

**C) *Průkaz o povolení k trvalému pobytu/Cartão de residência permanente***

Caderneta verde escura com a menção de cor prateada na página da frente «*Průkaz o povolení k trvalému pobytu*» (título exato do documento em checo).

Este documento foi emitido aos membros da família de cidadãos da UE como uma autorização de residência permanente até 14 de agosto de 2017. Desde 15 de agosto de 2017, este documento é emitido igualmente aos nacionais da Suíça, da Noruega, da Islândia e do Liechtenstein e aos membros das respetivas famílias como uma autorização de residência permanente. A partir de 1 de janeiro de 2018, este documento será emitido igualmente aos cidadãos da UE.

**D) *Potvrzení o přechodném pobytu na území (občané EU)/Certificado de residência temporária (cidadãos da UE)***

Documento desdobrável de 4 páginas, em papel sintético com letras impressas a preto na página da frente «*Potvrzení o přechodném pobytu na území*». Este documento é emitido como uma autorização de residência temporária aos cidadãos da UE, da Suíça, da Noruega, da Islândia e do Liechtenstein, mediante pedido prévio.

**E) *Průkaz o povolení k trvalému pobytu občana Evropské unie/Cartão de residência permanente para cidadãos da UE***

Caderneta violeta com a menção de cor prateada na página da frente «*Průkaz o povolení k trvalému pobytu občana Evropské unie*» (título exato do documento em checo).

Este documento é emitido a cidadãos da UE como uma autorização de residência permanente até ao final de 2017. A sua validade máxima é de 10 anos — em circulação até 31 de dezembro de 2027. A partir de 1 de janeiro de 2018, este documento será substituído pelo «*Průkaz o povolení k trvalému pobytu*» (ver o documento apresentado sob a letra C).

**F) *Průkaz o povolení k pobytu pro cizince/Título residência para estrangeiros***

Caderneta verde clara com a menção de cor vermelha na página da frente «*Průkaz o povolení k pobytu pro cizince*» (título exato do documento em checo).

Este documento foi emitido aos nacionais da Suíça, da Noruega, da Islândia e do Liechtenstein e aos membros das respetivas famílias como uma autorização de residência temporária até 14 de agosto de 2017. Desde 15 de agosto de 2017, este documento é emitido apenas aos membros das famílias de nacionais da Suíça, da Noruega, da Islândia e do Liechtenstein como uma autorização de residência temporária.

**G) *Průkaz povolení k pobytu azylanta/Título de residência para os beneficiários de asilo***

Caderneta cinzenta com a menção de cor preta na página da frente «*Průkaz povolení k pobytu azylanta*» (título exato do documento em checo). Este documento é emitido aos beneficiários de asilo. Contudo, desde 4 de julho de 2011 é emitido apenas em situações específicas e, na maioria dos casos, é emitido em sua substituição o modelo uniforme de documento de identidade.

**H) *Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany/Título de residência para os beneficiários de proteção subsidiária***

Caderneta amarela com a menção de cor preta na página da frente «*Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany*» (título exato do documento em checo). Este documento é emitido às pessoas a quem foi concedida proteção subsidiária. Contudo, desde 4 de julho de 2011 é emitido apenas em situações específicas e, na maioria dos casos, é emitido em sua substituição o modelo uniforme de documento de identidade.

I) **Diplomatický identifikační průkaz/Cartão de identidade diplomático**

Cartão de identidade diplomático emitido pelo Ministério dos Negócios Estrangeiros com as seguintes observações:

OBSERVAÇÕES	EXPLICAÇÃO
D	Membros das missões diplomáticas — pessoal diplomático
K	Membros dos consulados — funcionários consulares
MO/D	Membros de organizações internacionais que beneficiam de privilégios e imunidades diplomáticos
ATP	Membros do pessoal administrativo e técnico das missões diplomáticas
KZ	Membros dos consulados — empregados consulares
MO/ATP	Membros de organizações internacionais que beneficiam dos mesmos privilégios e imunidades que o pessoal administrativo e técnico das missões diplomáticas
MO	Membros de organizações internacionais que beneficiam de privilégios e imunidades por força de um acordo aplicável
SP, resp. SP/K	Membros do pessoal de serviço de missões diplomáticas ou consulados
SSO, resp. SSO/K	Pessoal doméstico dos membros de missões diplomáticas ou consulados

i) O cartão de identidade diplomático foi emitido com uma menção na frente de cor preta «Diplomatický identifikační průkaz/Diplomatic Identity Card» até 14 de agosto de 2017, e tinha a validade máxima de 4 anos — em circulação até agosto de 2021.

ii) Desde 15 de agosto de 2017, o novo cartão de identidade diplomático é emitido com uma menção na frente de cor preta «Identifikační průkaz a povolení k pobytu/Identity Card and long-term residence permit».

Este documento tem o formato de um cartão plastificado (105 x 74 mm). A frente do cartão inclui uma fotografia do titular e a indicação do seu nome, nacionalidade, data de nascimento, sexo, cargo, morada e termo de validade do cartão de identidade. O verso indica que se trata de um documento oficial e de uma prova de identidade, bem como de uma prova de residência de longa duração na República Checa.

**Lista das publicações anteriores**

JO C 247 de 13.10.2006, p. 1	JO C 298 de 8.12.2009, p. 15
JO C 153 de 6.7.2007, p. 5	JO C 308 de 18.12.2009, p. 20
JO C 192 de 18.8.2007, p. 11	JO C 35 de 12.2.2010, p. 5
JO C 271 de 14.11.2007, p. 14	JO C 82 de 30.3.2010, p. 26
JO C 57 de 1.3.2008, p. 31	JO C 103 de 22.4.2010, p. 8
JO C 134 de 31.5.2008, p. 14	JO C 108 de 7.4.2011, p. 6
JO C 207 de 14.8.2008, p. 12	JO C 157 de 27.5.2011, p. 5
JO C 331 de 21.12.2008, p. 13	JO C 201 de 8.7.2011, p. 1
JO C 3 de 8.1.2009, p. 5	JO C 216 de 22.7.2011, p. 26
JO C 64 de 19.3.2009, p. 15	JO C 283 de 27.9.2011, p. 7
JO C 198 de 22.8.2009, p. 9	JO C 199 de 7.7.2012, p. 5
JO C 239 de 6.10.2009, p. 2	JO C 214 de 20.7.2012, p. 7

- 
- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| JO C 298 de 4.10.2012, p. 4  | JO C 210 de 26.6.2015, p. 5   |
| JO C 51 de 22.2.2013, p. 6   | JO C 286 de 29.8.2015, p. 3   |
| JO C 75 de 14.3.2013, p. 8   | JO C 151 de 28.4.2016, p. 4   |
| JO C 77 de 15.3.2014, p. 4   | JO C 16 de 18.1.2017, p. 5    |
| JO C 118 de 17.4.2014, p. 9  | JO C 69 de 4.3.2017, p. 6     |
| JO C 200 de 28.6.2014, p. 59 | JO C 94 de 25.3.2017, p. 3    |
| JO C 304 de 9.9.2014, p. 3   | JO C 297 de 8.9.2017, p. 3    |
| JO C 390 de 5.11.2014, p. 12 | JO C 343 de 13.10.2017, p. 12 |
-

V  
(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL  
COMUM

COMISSÃO EUROPEIA

**Aviso de início de um inquérito de salvaguarda sobre as importações de arroz índica originário do Camboja e de Mianmar**

(2018/C 100/13)

A Comissão Europeia («Comissão») recebeu um pedido da Itália, nos termos do disposto no artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 978/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2012, relativo à aplicação de um sistema de preferências pautais generalizadas<sup>(1)</sup> (a seguir: «Regulamento SPG»).

**1. Pedido**

O pedido da Itália foi apresentado em 16 de fevereiro de 2018 e apela à adoção de medidas de salvaguarda relativamente ao arroz do tipo «índica» originário do Camboja e de Mianmar, uma vez que este é importado em volumes e a preços que causam dificuldades graves aos produtores da União de produtos similares ou diretamente concorrentes.

**2. Produto objeto de inquérito**

O produto objeto de inquérito é o arroz índica semibranqueado e branqueado originário do Camboja e de Mianmar («países em causa»), que beneficia de uma isenção dos direitos aduaneiros ao abrigo do Regulamento SPG, atualmente classificado nos códigos NC 1006 30 27, 1006 30 48, 1006 30 67 e 1006 30 98. Estes códigos NC são indicados a título meramente informativo.

**3. Evolução das importações e dos preços e dificuldades graves**

A Itália forneceu elementos de prova *prima facie* de que as importações de arroz índica proveniente do Camboja e de Mianmar aumentaram substancialmente e de que as partes de mercado destes países na UE, no que respeita ao arroz índica, aumentaram de 13 % para 21 % e de 0 % para 5 % nos últimos cinco anos de comercialização de arroz. O pedido mostra igualmente que os preços de importação correspondentes eram substancialmente inferiores aos preços dos produtores da União, o que terá causado dificuldades graves aos produtores e moageiros de arroz índica na União Europeia (UE). Com efeito, a produção e as vendas da UE de arroz índica branqueado diminuíram 40 % durante os últimos cinco anos, o que resultou numa queda da parte de mercado da UE de 52 % para 30 % no mesmo período. De acordo com o pedido, os preços de importação do arroz índica branqueado proveniente do Camboja e de Mianmar foram mesmo mais baixos do que o preço médio do arroz não laborado (arroz paddy) produzido pelos agricultores. Consequentemente, estas importações tiveram alegadamente graves repercussões nos resultados globais da indústria da União.

**4. Procedimento**

Tendo determinado, após informar os Estados-Membros, que existem elementos de prova *prima facie* suficientes para justificar o início de um processo, a Comissão dá início a um inquérito, em conformidade com o artigo 24.º do Regulamento SPG.

O inquérito determinará se o produto objeto de inquérito é importado em volumes e/ou a preços que causam dificuldades graves aos produtores da União de produtos similares ou diretamente concorrentes.

**4.1. Período de inquérito**

Os dados e estatísticas gerais relativos ao arroz são normalmente apresentados por campanhas de comercialização, refletindo o caráter sazonal do produto objeto de inquérito. Uma campanha de comercialização abrange um período de 12 meses, com início em 1 de setembro e termo em 31 de agosto do ano civil seguinte. O inquérito irá abranger as cinco últimas campanhas de comercialização, ou seja, o período compreendido entre 1 de setembro de 2012 e 31 de agosto de 2017 («período de inquérito»).

<sup>(1)</sup> Regulamento (UE) n.º 978/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2012, relativo à aplicação de um sistema de preferências pautais generalizadas e que revoga o Regulamento (CE) n.º 732/2008 do Conselho (JO L 303 de 31.10.2012, p. 1).

#### **4.2. Procedimento para a determinação da existência de dificuldades graves**

A determinação da existência de dificuldades graves baseia-se em elementos de prova positivos e inclui um exame objetivo do volume e dos preços das importações no mercado da União e do impacto decorrente dessas importações na indústria da União. A fim de se estabelecer se a indústria da União enfrenta dificuldades graves, os produtores da União do produto objeto de inquérito são convidados a participar no inquérito da Comissão.

#### **4.3. Âmbito do inquérito e recolha de dados**

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, a Comissão enviará questionários 1) aos produtores conhecidos de produtos similares ou diretamente concorrentes na União, 2) aos produtores-exportadores e importadores conhecidos do produto objeto de inquérito e/ou a qualquer associação conhecida de produtores-exportadores e importadores do produto objeto de inquérito.

##### **1. Produtores da União**

Tendo em conta o número elevado de produtores da União envolvidos no presente processo e a fim de completar o inquérito nos prazos regulamentares, a Comissão decidiu limitar a um número razoável os produtores da União a inquirir, mediante a seleção de uma amostra, nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (UE) n.º 1083/2013<sup>(1)</sup> (este processo é igualmente referido como «amostragem»).

Para este efeito, a Comissão selecionou provisoriamente uma amostra de produtores da União. Os pormenores constam do dossier e poderão ser consultados pelas partes interessadas. Convidam-se as partes interessadas a consultar o dossier (contactando a Comissão através dos dados de contacto facultados no ponto 4.6). Outros produtores da União ou representantes que ajam em seu nome que considerem que existem motivos para serem incluídos na amostra devem contactar a Comissão no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Todas as partes interessadas que pretendam apresentar quaisquer outras informações pertinentes sobre a seleção da amostra devem fazê-lo no prazo de 15 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

A Comissão notificará todos os produtores e/ou associações de produtores da União conhecidos das empresas finalmente selecionadas para a amostra.

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, a Comissão enviará questionários aos produtores da União incluídos na amostra e a todas as associações de produtores da União conhecidas. Estas partes devem apresentar um questionário preenchido no prazo de 30 dias a contar da data de notificação da seleção da amostra.

##### **2. Produtores-exportadores dos países em causa e importadores da UE**

Tendo em conta o número potencialmente elevado de partes interessadas, e a fim de completar o inquérito nos prazos regulamentares, a Comissão pode limitar a um número razoável os produtores-exportadores e importadores a inquirir individualmente, mediante a seleção de uma amostra, nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (UE) n.º 1083/2013 (este processo é igualmente referido como «amostragem»).

A fim de permitir à Comissão decidir se a amostragem é necessária e, em caso afirmativo, selecionar uma amostra, todos os produtores-exportadores, importadores ou representantes que ajam em seu nome são convidados a dar-se a conhecer à Comissão. Para tal, as partes terão um prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, devendo fornecer à Comissão as informações sobre as suas empresas solicitadas no anexo do presente aviso.

A fim de obter as informações que considera necessárias para a seleção da amostra, a Comissão contactará igualmente as autoridades dos países em causa e poderá contactar as associações de produtores-exportadores e de importadores conhecidas.

Todas as partes interessadas que pretendam apresentar quaisquer outras informações pertinentes sobre a seleção da amostra, com exclusão das informações acima solicitadas, devem fazê-lo no prazo de 15 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

Se for necessária uma amostra, os produtores-exportadores e os importadores serão selecionados com base no volume mais representativo de exportações para a União sobre o qual possa razoavelmente incidir o inquérito no prazo disponível. A Comissão notificará todos os produtores-exportadores e importadores conhecidos, as autoridades dos países em causa e as associações de produtores-exportadores e de importadores das empresas selecionadas para a amostra.

<sup>(1)</sup> Regulamento Delegado (UE) n.º 1083/2013 da Comissão, de 28 de agosto de 2013, que estabelece regras relativas ao procedimento de suspensão temporária de preferências pautais e de adoção de medidas de salvaguarda gerais ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 978/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à aplicação de um sistema de preferências pautais generalizadas (JO L 293 de 5.11.2013, p.16).

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito relativamente aos produtores-exportadores e aos importadores, a Comissão enviará questionários aos produtores-exportadores e importadores selecionados para a amostra e a todas as associações de produtores-exportadores e de importadores conhecidas.

Todos os produtores-exportadores e importadores selecionados para a amostra terão de apresentar um questionário preenchido no prazo de 30 dias a contar da data de notificação da seleção da amostra.

#### **4.4. Outras observações por escrito**

Sob reserva do disposto no presente aviso, convidam-se todas as partes interessadas a apresentar os seus pontos de vista, a facultar informações e a fornecer elementos de prova de apoio. As informações e os elementos de prova de apoio devem ser recebidos pela Comissão no prazo de 30 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

#### **4.5. Possibilidade de solicitar uma audição aos serviços da Comissão**

Todas as partes interessadas 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 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.

#### **4.6. Instruções para a apresentação de informações por escrito e para o envio dos questionários preenchidos e demais 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 os seus direitos de defesa.

Todas as observações por escrito, nomeadamente as informações solicitadas no presente aviso, os questionários preenchidos e demais correspondência enviados pelas partes interessadas a título confidencial, devem conter a menção «Divulgação restrita»<sup>(1)</sup>. As partes que apresentarem informações no decurso do presente inquérito são convidadas a fornecer razões para solicitar o tratamento confidencial.

A documentação enviada pelas partes interessadas com a indicação «Divulgação restrita» deve ser acompanhada de um resumo não confidencial, com a menção apostila «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 que preste informações confidenciais não fornecer razões para solicitar o tratamento confidencial ou não apresentar um resumo não confidencial das mesmas no formato e com a qualidade exigidos, a Comissão pode não tomar em consideração essas informações, a menos que se possa provar de forma convincente que são exatas.

As partes interessadas são convidadas a apresentar quaisquer observações e pedidos por correio eletrónico, incluindo procurações e certificações digitalizadas, com exceção de respostas volumosas, que devem ser apresentadas em CD-ROM ou DVD, entregues em mão ou enviadas por correio registado. 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/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf). 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 contactos, 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.

<sup>(1)</sup> Por documento de «Divulgação restrita» entende-se um documento que é considerado confidencial ao abrigo do artigo 38.º, n.º 4, do Regulamento SPG. 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).

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

Correio eletrónico: TRADE-SAFEGUARD-RICE@ec.europa.eu

#### 5. 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 provisórias ou definitivas, positivas ou negativas, com base nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 13.º do Regulamento (UE) n.º 1083/2013.

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.

A falta de uma resposta informatizada não é 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.

#### 6. Conselheiro-auditor

As partes interessadas que se tenham manifestado em conformidade com o artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1083/2013 podem igualmente solicitar a intervenção do conselheiro-auditor. Este atua como uma interface entre as partes interessadas e os serviços de inquérito da Comissão. Examina os pedidos de acesso ao dossier, os diferendos sobre a confidencialidade dos documentos, os pedidos de prorrogação de prazos e os pedidos de audição apresentados por partes interessadas. 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 interessadas, de forma a que possam ser confrontados pontos de vista opostos e contestados os argumentos sobre questões relacionadas, entre outros aspetos, com as importações e os preços, as dificuldades graves e o nexo de causalidade.

Se o conselheiro-auditor conceder uma audição, o serviço de inquérito da Comissão pertinente deve participar na mesma.

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/>

#### 7. Calendário do inquérito

Nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento SPG, o inquérito será concluído no prazo de 12 meses a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

#### 8. 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.

## ANEXO

- Versão «Divulgação restrita» (\*)
- Versão «Para consulta pelas partes interessadas»
- (assinalar com uma cruz a casa correspondente)

**INQUÉRITO DE SALVAGUARDA SOBRE AS IMPORTAÇÕES DE ARROZ ÍNDICA ORIGINÁRIO DO CAMBOJA E DE MIANMAR**

**INFORMAÇÃO PARA A SELEÇÃO DA AMOSTRA DOS EXPORTADORES E IMPORTADORES INDEPENDENTES**

O presente formulário destina-se a ajudar os exportadores e importadores independentes a fornecer as informações de amostragem solicitadas no ponto 4.3.2. do aviso de início.

A versão «Divulgação restrita» e a versão «Para consulta pelas partes interessadas» devem ser devolvidas à Comissão, tal como previsto no aviso de início.

**1. IDENTIDADE E DADOS DE CONTACTO**

Fornecer os seguintes dados relativos à sua empresa:

Nome da empresa	
Endereço	
Pessoa de contacto	
Endereço eletrónico	
Telefone	
Fax	

**2. ATIVIDADES DA SUA EMPRESA**

Forneça informações sobre as atividades precisas da empresa envolvida na produção, na venda (para exportação e/ou interna) ou na importação do produto objeto de inquérito.

**3. VOLUME DE NEGÓCIOS E DE VENDAS**

Indicar o volume de negócios total, em euros (EUR), da empresa, e o volume de negócios e volume de exportações/importações na União de arroz índica proveniente do Camboja e de Mianmar, durante o período compreendido entre 1 de setembro de 2016 e 31 de agosto de 2017.

	toneladas	Valor em euros (EUR)
Volume de negócios total da sua empresa		
Exportações do produto objeto de inquérito para a União (caso seja um exportador)		
Importações do produto objeto de inquérito na União (caso seja um importador independente)		

**4. CERTIFICAÇÃO**

Ao fornecer as informações acima referidas, a empresa concorda com a sua eventual inclusão na amostra. Se for selecionada para integrar a amostra, a empresa deverá preencher um questionário e aceitar a realização de uma visita às suas instalações para verificação das respostas dadas.

Assinatura do funcionário autorizado:

\_\_\_\_\_

(\*) O presente documento destina-se exclusivamente a uso interno. É 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). É um documento confidencial na aceção do artigo 38.º, n.º 4, do Regulamento SPG.

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

# COMISSÃO EUROPEIA

### Notificação prévia de uma concentração

[Processo M.8782 — Cerberus Capital Management/BBVA (Real Estate Business)]

#### Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2018/C 100/14)

1. Em 9 de março de 2018, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Promontoria Marina, SLU («Promontoria Marina», Espanha), uma entidade afiliada da Cerberus Capital Management, LP («Cerberus», EUA),
- uma empresa atualmente sob o controlo exclusivo do Banco Bilbao Vizcaya Argentaria SA («BBVA», Espanha) («empresa-alvo», Espanha).

A Cerberus adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da empresa-alvo. A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- Cerberus: investimento em bens imóveis e móveis de todos os tipos. A Cerberus está presente no setor imobiliário em Espanha através de uma série de empresas que gerem ativos imobiliários em seu próprio nome e através da Haya Real Estate, SL, que gera e comercializa bens imobiliários de terceiros.
- empresa-alvo: promoção, venda e arrendamento de bens imobiliários adquiridos principalmente a devedores em dificuldades. A empresa-alvo não oferece serviços imobiliários a clientes terceiros.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8782 — Cerberus Capital Management/BBVA (Real Estate Business)

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

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

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia  
Direção-Geral da Concorrência  
Registo das Concentrações  
1049 Bruxelas/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---



