



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 18/01	Taxas de câmbio do euro — 17 de janeiro de 2020	1
--------------	---	---

Tribunal de Contas Europeu

2020/C 18/02	Relatório Especial n.º 1/2020 «Ação da UE em matéria de conceção ecológica e de etiquetagem energética: um importante contributo para uma maior eficiência energética afetado por atrasos significativos e incumprimento»	2
--------------	---	---

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

Comissão Europeia

2020/C 18/03	Aviso de início de um reexame da caducidade das medidas anti- <i>dumping</i> aplicáveis às importações de ácido cítrico originário da República Popular da China	3
--------------	--	---

2020/C 18/04	Aviso da caducidade iminente de certas medidas antissubvenções	19
--------------	--	----

2020/C 18/05	Aviso da caducidade iminente de certas medidas <i>antidumping</i>	20
--------------	---	----

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2020/C 18/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9479 — PSA/Saft/ACC) ⁽¹⁾	21
2020/C 18/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	23

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 18/08	Publicação 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	24
2020/C 18/09	Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	39
2020/C 18/10	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	51
2020/C 18/11	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	66
2020/C 18/12	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	72

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

17 de janeiro de 2020

(2020/C 18/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1108	CAD	dólar canadiano	1,4498
JPY	iene	122,31	HKD	dólar de Hong Kong	8,6292
DKK	coroa dinamarquesa	7,4729	NZD	dólar neozelandês	1,6782
GBP	libra esterlina	0,85105	SGD	dólar singapurense	1,4960
SEK	coroa sueca	10,5450	KRW	won sul-coreano	1 288,37
CHF	franco suíço	1,0736	ZAR	rand	16,0582
ISK	coroa islandesa	137,40	CNY	iuane	7,6186
NOK	coroa norueguesa	9,8890	HRK	kuna	7,4378
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 184,91
CZK	coroa checa	25,147	MYR	ringgit	4,5041
HUF	forint	335,59	PHP	peso filipino	56,548
PLN	złóti	4,2367	RUB	rublo	68,2495
RON	leu romeno	4,7803	THB	baht	33,746
TRY	lira turca	6,5323	BRL	real	4,6390
AUD	dólar australiano	1,6122	MXN	peso mexicano	20,8338
			INR	rupia indiana	78,9567

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

TRIBUNAL DE CONTAS EUROPEU

Relatório Especial n.º 1/2020

«Ação da UE em matéria de conceção ecológica e de etiquetagem energética: um importante contributo para uma maior eficiência energética afetado por atrasos significativos e incumprimento»

(2020/C 18/02)

O Tribunal de Contas Europeu informa que acaba de ser publicado o seu Relatório Especial n.º 1/2020 «Ação da UE em matéria de conceção ecológica e de etiquetagem energética: um importante contributo para uma maior eficiência energética afetado por atrasos significativos e incumprimento».

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL
COMUM

COMISSÃO EUROPEIA

Aviso de início de um reexame da caducidade das medidas anti-dumping aplicáveis às importações de ácido cítrico originário da República Popular da China

(2020/C 18/03)

Na sequência da publicação de um aviso da caducidade iminente ⁽¹⁾ das medidas anti-dumping em vigor aplicáveis às importações de ácido cítrico originário da República Popular da China («país em causa»), a Comissão Europeia («Comissão») recebeu um pedido de reexame nos termos do artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de dumping dos países não membros da União Europeia ⁽²⁾ («regulamento de base»).

1. Pedido de reexame

O pedido foi apresentado em 21 de outubro de 2019 pela N.V. Citrique Belge S.A. e a Jungbunzlauer Austria AG («requerentes»), que representam 100 % da produção total da União de ácido cítrico.

O dossiê para consulta pelas partes interessadas contém uma versão pública do pedido e a análise do grau de apoio dos produtores da União ao mesmo. A secção 5.5 do presente aviso faculta informações sobre o acesso ao dossiê pelas partes interessadas.

2. Produto objeto de reexame

O produto objeto do presente reexame é o ácido cítrico e o citrato trissódico di-hidratado («produto objeto de reexame»), atualmente classificado nos códigos NC 2918 14 00 e ex-2918 15 00 (códigos TARIC 2918 15 00 11 e 2918 15 00 19).

3. Medidas em vigor

As medidas atualmente em vigor assumem a forma de um direito anti-dumping definitivo instituído pelo Regulamento de Execução (UE) 2015/82 da Comissão ⁽³⁾.

Em 14 de janeiro de 2016, pelo Regulamento de Execução (UE) 2016/32 ⁽⁴⁾, a Comissão tornou as medidas instituídas sobre as importações de ácido cítrico originário da República Popular da China extensivas às importações de ácido cítrico expedido da Malásia, independentemente de ser ou não declarado originário da Malásia.

4. Motivos do reexame

O pedido baseia-se no facto de a caducidade das medidas poder conduzir a uma continuação do dumping e à reincidência do prejuízo para a indústria da União.

⁽¹⁾ JO C 165 de 14.5.2019, p. 3

⁽²⁾ JO L 176 de 30.6.2016, p. 21, com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2018/825 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 143 de 7.6.2018, p. 1).

⁽³⁾ Regulamento de Execução (UE) 2015/82 da Comissão, de 21 de janeiro de 2015, que institui um direito anti-dumping definitivo sobre as importações de ácido cítrico originário da República Popular da China na sequência de um reexame da caducidade nos termos do artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho e de reexames intercalares parciais nos termos do artigo 11.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 (JO L 15 de 22.1.2015, p. 8).

⁽⁴⁾ JO L 10 de 15.1.2016, p. 3.

4.1. Alegação da probabilidade de continuação do dumping

Os requerentes alegaram que não é adequado utilizar os preços e os custos praticados no mercado interno da República Popular da China, devido à existência de distorções importantes na aceção do artigo 2.º, n.º 6-A, alínea b), do regulamento de base.

Para fundamentar as alegações de distorções importantes, os requerentes basearam-se nas informações constantes do relatório sobre o país apresentado pelos serviços da Comissão em 20 de dezembro de 2017, que descreve as circunstâncias de mercado específicas da República Popular da China ⁽⁵⁾. Em especial, os requerentes alegaram que a produção e as vendas do produto objeto de reexame podem ser afetadas por distorções a nível das matérias-primas e da indústria química e petroquímica da China. Os requerentes remeteram ainda para os relatórios das autoridades dos EUA em processos anti-dumping e antissubvenções relativos às importações de ácido e determinados sais de citrato provenientes da República Popular da China.

Em consequência, nos termos do artigo 2.º, n.º 6-A, do regulamento de base, a alegação de continuação ou reincidência de dumping assenta numa comparação entre o valor normal calculado com base nos custos de produção e encargos de venda, refletindo preços ou valores de referência sem distorções num país representativo adequado, com o preço de exportação (no estádio à saída da fábrica) do produto objeto de reexame proveniente do país em causa quando vendido para exportação para a União. Nesta base, as margens de dumping calculadas são significativas no que respeita ao país em causa.

À luz das informações disponíveis, a Comissão considera que existem elementos de prova suficientes em conformidade com o artigo 5.º, n.º 9, do regulamento de base que indiciam que, em virtude das distorções importantes que afetam os preços e os custos, não é adequado utilizar os preços e os custos no mercado interno do país em causa, o que justifica a abertura de um inquérito ao abrigo do artigo 2.º, n.º 6-A, do regulamento de base.

O relatório sobre o país está disponível no dossiê para consulta pelas partes interessadas e no sítio Web da DG Comércio ⁽⁶⁾.

4.2. Alegação da probabilidade de reincidência do prejuízo

Os requerentes alegam a probabilidade de reincidência do prejuízo. Os requerentes apresentaram elementos de prova suficientes de que, se as medidas vierem a caducar, o atual nível de importações do produto objeto de reexame provenientes do país em causa na União irá provavelmente aumentar, devido à existência de capacidades não utilizadas na República Popular da China.

Os requerentes alegaram ainda que a eliminação do prejuízo se deveu sobretudo à existência de medidas e que qualquer reincidência de importações significativas a preços de dumping provenientes do país em causa conduziria provavelmente à reincidência do prejuízo para a indústria da União, se as medidas viessem a caducar.

5. Procedimento

Tendo determinado, após consulta do Comité estabelecido pelo artigo 15.º, n.º 1, do regulamento de base, que existem elementos de prova suficientes da probabilidade de dumping e de prejuízo para justificar o início de um reexame da caducidade, a Comissão dá início a um reexame, em conformidade com o artigo 11, n.º 2, do regulamento de base.

O reexame da caducidade irá determinar se a caducidade das medidas em vigor poderia conduzir a uma continuação ou reincidência do dumping no que respeita ao produto objeto de reexame originário do país em causa e a uma continuação ou reincidência do prejuízo para a indústria da União.

O Regulamento (UE) 2018/825 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁷⁾ (pacote de modernização dos instrumentos de defesa comercial), que entrou em vigor em 8 de junho de 2018, introduziu alterações assinaláveis no calendário e nos prazos anteriormente aplicáveis nos processos anti-dumping. Reduziram-se os prazos para as partes interessadas se darem a conhecer, sobretudo na fase inicial dos inquéritos.

⁽⁵⁾ Documento de trabalho dos serviços da Comissão sobre distorções importantes na economia da República Popular da China para efeitos dos inquéritos de defesa comercial, 20.12.2017, SWD (2017) 483 final/2, disponível em: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf.

⁽⁶⁾ Os documentos citados no relatório sobre o país podem ser obtidos mediante pedido devidamente fundamentado.

⁽⁷⁾ Regulamento (UE) 2018/825 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 2018, que altera o Regulamento (UE) 2016/1036 relativo à defesa contra as importações objeto de dumping dos países não membros da União Europeia e o Regulamento (UE) 2016/1037 relativo à defesa contra as importações que são objeto de subvenções de países não membros da União Europeia (JO L 143 de 7.6.2018, p. 1).

5.1. **Período de inquérito de reexame e período considerado**

O inquérito sobre a continuação ou reincidência do *dumping* abrangerá o período compreendido entre 1 de janeiro de 2019 e 31 de dezembro de 2019 («período de inquérito de reexame»). O exame das tendências pertinentes para a avaliação da probabilidade de continuação ou reincidência do prejuízo abrangerá o período compreendido entre 1 de janeiro de 2016 e o final do período de inquérito («período considerado»).

5.2 **Observações sobre o pedido e o início do inquérito**

Convida-se as partes interessadas a apresentar as suas observações quanto aos *inputs* e aos códigos do Sistema Harmonizado (SH) indicados no pedido ⁽⁸⁾, no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽⁹⁾.

Todas as partes interessadas que desejem apresentar observações sobre o pedido (incluindo questões relativas ao prejuízo e ao nexo de causalidade) ou sobre quaisquer aspetos relativos ao início do inquérito (incluindo o grau de apoio ao pedido) devem fazê-lo no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso.

Qualquer pedido de audição referente ao início do inquérito deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso.

5.3 **Procedimento para a determinação da probabilidade de continuação ou reincidência do dumping**

Num reexame da caducidade, a Comissão analisa as exportações para a União realizadas no período de inquérito de reexame e, independentemente das exportações para a União, considera se a situação das empresas que produzem e vendem o produto objeto de reexame no país em causa é tal que existe a probabilidade de continuação ou reincidência das exportações para a União a preços de *dumping*, se as medidas caducarem.

Por conseguinte, são convidados a participar no inquérito da Comissão todos os produtores ⁽¹⁰⁾ do produto objeto de reexame do país em causa, independentemente de terem ou não exportado o produto objeto de reexame para a União no período de inquérito de reexame.

5.3.1. *Inquérito aos produtores do país em causa*

Tendo em conta o número potencialmente elevado de produtores da República Popular da China envolvidos no presente reexame da caducidade e a fim de completar o inquérito nos prazos regulamentares, a Comissão pode limitar a um número razoável os produtores objeto de inquérito, mediante a seleção de uma amostra (este processo é igualmente referido como «amostragem»). A amostragem será realizada em conformidade com o artigo 17.º do regulamento de base.

A fim de permitir à Comissão decidir se a amostragem é necessária e, em caso afirmativo, selecionar uma amostra, solicita-se a todos os produtores ou aos representantes que ajam em seu nome, incluindo os que não colaboraram no inquérito que conduziu às medidas objeto do presente reexame, que se deem a conhecer contactando a Comissão e fornecendo as informações sobre a sua empresa ou empresas solicitadas no anexo I do presente aviso, no prazo de sete dias a contar da data de publicação do presente aviso.

A fim de obter as informações que considera necessárias para a seleção da amostra dos produtores do país em causa, a Comissão contactará igualmente as autoridades da República Popular da China e poderá contactar quaisquer associações de produtores conhecidas do país em causa.

Se for necessária uma amostra, os produtores serão selecionados com base no volume mais representativo de produção, vendas ou exportações sobre o qual possa razoavelmente incidir o inquérito no prazo disponível. A Comissão notificará todos os produtores conhecidos do país em causa, as autoridades do país em causa e as associações de produtores do país em causa, através das autoridades do país em causa, quando adequado, das empresas selecionadas para a amostra.

Logo que tenha recebido as informações necessárias para selecionar uma amostra de produtores, a Comissão informará as partes interessadas da sua decisão de as incluir ou não na amostra. Os produtores incluídos na amostra terão de apresentar um questionário preenchido no prazo de 30 dias a contar da data de notificação da decisão de os incluir na amostra, salvo especificação em contrário.

⁽⁸⁾ As informações relativas aos códigos SH figuram igualmente no resumo do pedido de reexame, que pode ser consultado no sítio Web da DG Comércio (<http://trade.ec.europa.eu/tdi/>).

⁽⁹⁾ Salvo especificação em contrário, todas as referências à publicação do presente aviso devem ser entendidas como referências à publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

⁽¹⁰⁾ Entende-se por «produtor» qualquer empresa no país em causa que produz o produto objeto de reexame, incluindo todas as suas empresas ligadas envolvidas na produção, nas vendas internas ou na exportação do produto objeto de reexame.

A Comissão acrescentará uma nota apensa ao dossiê para consulta pelas partes interessadas, relativa à seleção da amostra. As eventuais observações sobre a seleção da amostra devem ser recebidas no prazo de três dias a contar da data de notificação da decisão relativa à amostra.

Uma cópia do questionário destinado aos produtores do país em causa está disponível no dossiê para consulta pelas partes interessadas e no sítio Web da DG Comércio (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

Sem prejuízo da eventual aplicação do artigo 18.º do regulamento de base, as empresas que concordaram com uma eventual inclusão na amostra, mas que não sejam selecionadas para a amostra, serão consideradas colaborantes («produtores colaborantes não incluídos na amostra»).

5.3.2. Procedimento adicional relativo ao país em causa

Sob reserva do disposto no presente aviso, convidam-se todas as partes interessadas a apresentarem os seus pontos de vista, a facultar informações e a fornecer elementos de prova de apoio no que se refere à aplicação do artigo 2.º, n.º 6-A, do regulamento de base. As informações e os elementos de prova de apoio devem ser recebidos pela Comissão no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso, salvo especificação em contrário.

Em conformidade com o artigo 2.º, n.º 6-A, alínea e), a Comissão irá prontamente após o início, através de uma nota apensa ao dossiê para consulta pelas partes interessadas, informar as partes no inquérito das fontes pertinentes que tenciona utilizar para efeitos da determinação do valor normal no país em causa nos termos do artigo 2.º, n.º 6-A, do regulamento de base. Todas as fontes estão abrangidas, incluindo a seleção de um país terceiro representativo adequado, se for caso disso. As partes no inquérito têm um prazo de 10 dias, a contar da data em que a nota é acrescentada ao dossiê, para apresentarem as suas observações.

Segundo as informações de que a Comissão dispõe, no caso em apreço, a Colômbia é um possível país terceiro representativo no que se refere ao país em causa. Com o objetivo de finalmente selecionar o país terceiro representativo adequado, a Comissão examinará se existem países com um nível de desenvolvimento económico similar ao do país em causa, nos quais haja produção e vendas do produto objeto de reexame e onde os dados pertinentes se encontrem já disponíveis. Havendo mais de um país nas referidas condições, será dada preferência, caso seja oportuno, a países com um nível adequado de proteção social e ambiental.

No que diz respeito às fontes pertinentes, a Comissão convida todos os produtores do país em causa a fornecerem as informações solicitadas no anexo III do presente aviso, no prazo de 15 dias a contar da data da sua publicação.

Todas as informações factuais para efeitos da determinação dos custos e dos preços nos termos do artigo 2.º, n.º 6-A, alínea a), do regulamento de base devem ser apresentadas no prazo de 65 dias a contar da data de publicação do presente aviso. Essas informações factuais devem ser extraídas exclusivamente de fontes de acesso público.

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, no que diz respeito às alegadas distorções importantes, na aceção artigo 2.º, n.º 6-A, alínea b), do regulamento de base, a Comissão disponibilizará igualmente um questionário ao Governo do país em causa.

5.3.3. Inquérito aos importadores independentes ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾

Os importadores independentes do produto objeto de reexame da República Popular da China na União, incluindo os que não colaboraram no inquérito que conduziu às medidas em vigor, são convidados a participar no presente inquérito.

⁽¹¹⁾ A amostra apenas pode incluir importadores não coligados com produtores no país em causa. Os importadores coligados com produtores têm de preencher o anexo I do questionário para esses produtores do país em causa. Em conformidade com o artigo 127.º do Regulamento de Execução (UE) 2015/2447 da Comissão, de 24 de novembro de 2015, que estabelece as regras de execução de determinadas disposições do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o Código Aduaneiro da União, duas pessoas são consideradas coligadas se satisfizerem uma das seguintes condições: a) se uma fizer parte da direção ou do conselho de administração da empresa da outra e reciprocamente; b) se tiverem juridicamente a qualidade de associados; c) se uma for o empregador da outra; d) se uma terceira parte possuir, controlar ou detiver direta ou indiretamente 5% ou mais das ações ou partes emitidas com direito de voto em ambas; e) se uma delas controlar a outra direta ou indiretamente; f) se ambas forem direta ou indiretamente controladas por uma terceira pessoa; g) se, em conjunto, controlarem direta ou indiretamente uma terceira pessoa; ou h) se forem membros da mesma família (JO L 343 de 29.12.2015, p. 558). As pessoas só são consideradas membros da mesma família se estiverem ligadas por uma das seguintes relações: i) cônjuge, ii) ascendentes e descendentes no primeiro grau da linha reta, iii) irmãos e irmãs (germanos, consanguíneos ou uterinos), iv) ascendentes e descendentes no segundo grau da linha reta, v) tios ou tias e sobrinhos ou sobrinhas, vi) sogros e genro ou nora, vii) cunhados e cunhadas. Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o Código Aduaneiro da União, entende-se por «pessoa», as pessoas singulares, as pessoas coletivas ou qualquer associação de pessoas a que seja reconhecida, ao abrigo do direito da União ou do direito nacional, capacidade para praticar atos jurídicos, sem ter o estatuto jurídico de pessoa coletiva (JO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

⁽¹²⁾ Os dados fornecidos por importadores independentes podem também ser utilizados em relação a outros aspetos do presente inquérito que não a determinação do dumping.

Tendo em conta o número potencialmente elevado de importadores independentes envolvidos no presente reexame da caducidade e a fim de completar o inquérito nos prazos regulamentares, a Comissão pode limitar a um número razoável os importadores independentes objeto de inquérito, mediante a seleção de uma amostra (este processo é igualmente referido como «amostragem»). A amostragem será realizada em conformidade com o artigo 17.º do regulamento de base.

A fim de permitir à Comissão decidir se a amostragem é necessária e, em caso afirmativo, selecionar uma amostra, todos os importadores independentes ou representantes que ajam em seu nome, incluindo os que não colaboraram no inquérito que conduziu às medidas objeto do presente reexame, são convidados a dar-se a conhecer à Comissão. Para tal, as partes terão um prazo de sete dias a contar da data de publicação do presente aviso, devendo fornecer à Comissão as informações sobre a(s) sua(s) empresa(s) solicitadas no anexo II do presente aviso.

A fim de obter as informações que considera necessárias para a seleção da amostra dos importadores independentes, a Comissão poderá igualmente contactar as associações de importadores conhecidas.

Se for necessária uma amostra, os importadores poderão ser selecionados com base no volume mais representativo de vendas, na União, do produto objeto de reexame proveniente do país em causa sobre o qual possa razoavelmente incidir o inquérito no prazo disponível. A Comissão notificará todos os importadores independentes e associações de importadores conhecidos das empresas selecionadas para a amostra.

A Comissão acrescentará uma nota apensa ao dossiê para consulta pelas partes interessadas, relativa à seleção da amostra. As eventuais observações sobre a seleção da amostra devem ser recebidas no prazo de três dias a contar da data de notificação da decisão relativa à amostra.

Os importadores independentes incluídos na amostra devem apresentar um questionário preenchido no prazo de 30 dias a contar da data de notificação da seleção da amostra, salvo especificação em contrário.

Uma cópia do questionário destinado aos importadores independentes está disponível no dossiê para consulta pelas partes interessadas e no sítio Web da DG Comércio (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.4 **Procedimento para a determinação da probabilidade de continuação ou reincidência do prejuízo**

A fim de se estabelecer se existe uma probabilidade de reincidência ou continuação do prejuízo para a indústria da União, os produtores da União do produto objeto de reexame são convidados a participar no inquérito da Comissão.

5.4.1. *Inquérito aos produtores da União*

A fim de obter as informações que a Comissão considera necessárias para o inquérito no que respeita aos produtores da União, os dois produtores da União conhecidos, a N.V. Citrique Belge S.A. e a Jungbunzlauer Austria AG, devem enviar o questionário preenchido no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso, salvo especificação em contrário.

Convidam-se outros produtores da União e suas associações representativas, caso existam, a contactar imediatamente a Comissão, de preferência por correio eletrónico, o mais tardar sete dias a contar da publicação do presente aviso, salvo especificação em contrário, a fim de se darem a conhecer e solicitarem um questionário.

Uma cópia do questionário destinado aos produtores da União está disponível no dossiê para consulta pelas partes interessadas e no sítio Web da DG Comércio (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.5. **Procedimento para a avaliação do interesse da União**

Se se confirmar a probabilidade de continuação ou de reincidência do *dumping* e de reincidência do prejuízo, será tomada uma decisão, em conformidade com o artigo 21.º do regulamento de base, a fim de determinar se a manutenção das medidas anti-*dumping* é contrária ao interesse da União.

Os produtores da União, os importadores e suas associações representativas, os utilizadores e respetivas associações representativas, as organizações de consumidores representativas e os sindicatos são convidados a facultar à Comissão informações sobre o interesse da União. Para poderem participar no inquérito, as organizações de consumidores representativas têm de demonstrar que existe uma ligação objetiva entre as suas atividades e o produto objeto de reexame.

As informações relativas à avaliação do interesse da União devem ser apresentadas no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso, salvo especificação em contrário. Essas informações poderão ser facultadas em formato livre ou mediante o preenchimento de um questionário preparado pela Comissão.

Uma cópia do questionário, incluindo o questionário destinado aos utilizadores do produto objeto de reexame, está disponível no dossiê para consulta pelas partes interessadas e no sítio Web da DG Comércio (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432). Em qualquer caso, as informações apresentadas em conformidade com o artigo 21.º serão tomadas em consideração unicamente se forem corroboradas por elementos de prova concretos no momento da sua apresentação.

5.6. *Partes interessadas*

Para poderem participar no inquérito, as partes interessadas, nomeadamente os produtores do país em causa, os produtores da União, os importadores e suas associações representativas, os utilizadores e as suas associações representativas, os sindicatos e as organizações de consumidores representativas, têm de demonstrar, em primeiro lugar, que existe uma ligação objetiva entre as suas atividades e o produto objeto de reexame.

Os produtores do país em causa, os produtores da União, os importadores e as associações representativas que disponibilizaram informações em conformidade com os procedimentos descritos nas secções 5.2, 5.3 e 5.4 serão considerados partes interessadas se existir uma ligação objetiva entre as suas atividades e o produto objeto de reexame.

Quaisquer outras partes só poderão participar no inquérito como parte interessada a partir do momento em que se derem a conhecer, desde que exista uma ligação objetiva entre as suas atividades e o produto objeto de reexame. Ser considerado uma parte interessada não prejudica a aplicação do artigo 18.º do regulamento de base.

O acesso ao dossiê disponível para consulta das partes interessadas é feito através da plataforma Tron.tdi no seguinte endereço: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Para obter o acesso, devem seguir-se as instruções que figuram nessa página.

5.7. *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 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso, salvo especificação em contrário.

5.8. *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, especificar as razões que os justificam e incluir um resumo do que a parte interessada deseje debater durante a audição. A audição será limitada às questões previamente apresentadas por escrito pelas partes interessadas.

Em princípio, as audições não serão utilizadas para apresentar informações factuais que ainda não se encontrem no dossiê. Contudo, no interesse de uma boa administração e para que o inquérito dos serviços da Comissão possa prosseguir, as partes interessadas podem ser chamadas a fornecer novas informações factuais após uma audição.

5.9. *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 o seu direito 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»⁽¹³⁾. As partes que apresentarem informações no decurso do presente inquérito são convidadas a fornecer razões para solicitar o tratamento confidencial.

Nos termos do artigo 19.º, n.º 2, do regulamento de base, a documentação enviada pelas partes interessadas com a indicação «Divulgação restrita» deve ser acompanhada de um resumo não confidencial, com a menção aposta «Para consulta pelas partes interessadas». Esses resumos devem ser suficientemente pormenorizados para permitir compreender de forma adequada o essencial das informações comunicadas a título confidencial. Se uma parte 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 demonstrar de forma convincente, através de fontes adequadas, que as informações são exatas.

⁽¹³⁾ Por documento de «Divulgação restrita» entende-se um documento que é considerado confidencial ao abrigo do artigo 19.º do regulamento de base e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (Acordo Anti-Dumping). É também um documento protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

As partes interessadas são convidadas a apresentar quaisquer observações e pedidos através da plataforma TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>), incluindo procurações e certificações digitalizadas. Ao utilizar a plataforma TRON.tdi ou 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. 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 através da plataforma TRON.tdi ou 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, nomeadamente os princípios que se aplicam ao envio de observações através da plataforma TRON.tdi ou por correio eletrónico, as partes interessadas deverão consultar as instruções sobre a comunicação com as partes interessadas acima referidas.

Endereço da Comissão para o envio de correspondência:

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

Endereço eletrónico:

Para as questões relativas ao *dumping*:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

Para as questões relativas ao prejuízo:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

6. Calendário do inquérito

Nos termos do artigo 11.º, n.º 5, do regulamento de base, o inquérito será concluído normalmente no prazo de 12 meses ou, o mais tardar, no prazo de 15 meses a contar da data de publicação do presente aviso.

7. Apresentação das informações

Em regra, as partes interessadas só podem apresentar informações nos prazos especificados na secção 5 do presente aviso.

A fim de concluir o inquérito nos prazos obrigatórios, a Comissão não irá aceitar observações das partes interessadas após o prazo para apresentar observações sobre a divulgação final ou, se for caso disso, após o prazo para apresentar observações sobre a divulgação final adicional.

8. Possibilidade de apresentar observações sobre as informações prestadas pelas outras partes

A fim de garantir os direitos de defesa, as partes interessadas devem ter a possibilidade de apresentar observações sobre as informações prestadas por outras partes interessadas. Ao fazê-lo, as partes interessadas podem apenas referir-se às questões suscitadas nas informações prestadas por outras partes interessadas, não podendo suscitar novas questões.

Salvo especificação em contrário, as observações sobre as informações prestadas por outras partes interessadas em reação à divulgação das conclusões definitivas devem ser apresentadas no prazo de cinco dias a contar do termo do prazo para apresentar observações sobre as conclusões definitivas. Salvo especificação em contrário, em caso de divulgação final adicional, as observações de outras partes interessadas em reação a esta divulgação adicional devem ser apresentadas no prazo de um dia a contar do termo do prazo para apresentar observações sobre esta divulgação adicional.

O calendário previsto não prejudica o direito da Comissão de solicitar informações adicionais às partes interessadas em casos devidamente justificados.

9. Prorrogação dos prazos especificados no presente aviso

A pedido devidamente justificado das partes interessadas, podem ser concedidas prorrogações dos prazos previstos no presente aviso.

As prorrogações do prazo de resposta aos questionários e de outros prazos, tal como especificado no presente aviso ou nas comunicações específicas com as partes interessadas, serão limitadas a um máximo de três dias suplementares. Essas prorrogações podem ser alargadas até um máximo de sete dias se a parte requerente puder demonstrar a existência de circunstâncias excepcionais.

10. Não colaboração

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

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

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

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

11. Conselheiro-auditor

As partes interessadas podem solicitar a intervenção do conselheiro-auditor em matéria de processos comerciais. Este examina os pedidos de acesso ao dossiê, os diferendos sobre a confidencialidade dos documentos, os pedidos de prorrogação de prazos e quaisquer outros pedidos referentes aos direitos de defesa das partes interessadas e de terceiros que possam ocorrer no decurso do processo.

O conselheiro-auditor pode realizar audições e atuar como mediador entre a(s) parte(s) interessada(s) e os serviços da Comissão 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. O conselheiro-auditor examinará as razões dos pedidos. Estas audições só se devem realizar se as questões não tiverem sido resolvidas em devido tempo com os serviços da Comissão.

Qualquer pedido deve ser apresentado em tempo útil e de forma expedita, de modo a não comprometer o bom desenrolar do processo. Para o efeito, as partes interessadas devem solicitar a intervenção do conselheiro-auditor com a maior brevidade possível após a ocorrência do evento que justifica essa intervenção. Em caso de pedidos de audição que não respeitem os prazos estabelecidos, o conselheiro-auditor examinará igualmente as razões para o atraso de tais pedidos, a natureza das questões suscitadas e o impacto dessas questões sobre os direitos de defesa, tendo devidamente em conta o interesse de uma boa administração e a conclusão tempestiva do inquérito.

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/>.

12. Possibilidade de pedir um reexame ao abrigo do artigo 11.º, n.º 3, do regulamento de base

Uma vez que o presente reexame da caducidade é iniciado em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 2, do regulamento de base, os seus resultados não implicarão uma alteração das medidas em vigor, mas sim, em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 6, do regulamento de base, a revogação ou manutenção das medidas.

Se qualquer parte interessada considerar que se justifica um reexame das medidas de forma a eventualmente as alterar, essa parte pode pedir um reexame em conformidade com o artigo 11.º, n.º 3, do regulamento de base.

As partes que desejarem solicitar tal reexame, a efetuar independentemente do reexame da caducidade referido no presente aviso, podem contactar a Comissão no endereço atrás indicado.

13. Tratamento de dados pessoais

Quaisquer dados pessoais recolhidos no presente inquérito serão tratados em conformidade com o Regulamento (UE) 2018/1725 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁴⁾.

⁽¹⁴⁾ Regulamento (UE) 2018/1725 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de outubro de 2018, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos e organismos da União e à livre circulação desses dados, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 45/2001 e a Decisão n.º 1247/2002/CE (JO L 295 de 21.11.2018, p. 39).

A DG Comércio disponibiliza no seu sítio Web uma declaração relativa à proteção de dados que informa o público em geral sobre o tratamento dos dados pessoais no âmbito das atividades de defesa comercial da Comissão: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>

ANEXO I

<input type="checkbox"/>	Versão «Divulgação restrita» ⁽¹⁾
<input type="checkbox"/>	Versão «Para consulta pelas partes interessadas»
(assinalar com uma cruz a casa correspondente)	

INQUÉRITO DE REEXAME DA CADUCIDADE DAS MEDIDAS ANTI-DUMPING APLICÁVEIS ÀS IMPORTAÇÕES DE ÁCIDO CÍTRICO ORIGINÁRIO DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA

INFORMAÇÃO PARA A SELEÇÃO DA AMOSTRA DOS PRODUTORES DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA

O presente formulário destina-se a ajudar os produtores da República Popular da China a fornecer as informações relativas à amostragem solicitadas no ponto 5.3.1 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. VOLUME DE NEGÓCIOS, VOLUME DE VENDAS, PRODUÇÃO E CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

No que diz respeito ao produto objeto de reexame, como definido no aviso de início e originário da República Popular da China, para o período de inquérito de reexame definido no ponto 5.1 do aviso, indicar as vendas de exportação para a União para cada um dos 28 Estados-Membros ⁽²⁾, separadamente e no total, as vendas de exportação para o resto do mundo (no total e para os cinco principais países de importação), as vendas no mercado interno, a produção e a capacidade de produção. Indicar a unidade de peso ou volume e a moeda utilizada.

⁽¹⁾ 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 19.º do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia (JO L 176 de 30.6.2016, p. 21) e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (*Acordo Anti-Dumping*).

⁽²⁾ Os 28 Estados-Membros da União Europeia são: Bélgica, Bulgária, Chéquia, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Países Baixos, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia e Reino Unido.

Quadro I

Volume de negócios, volume de vendas

	Especificar a unidade de medida utilizada		Valor na moeda de contabilidade Especificar a moeda utilizada
Vendas de exportação para a União, para cada um dos 28 Estados-Membros, separadamente e no total, do produto objeto de reexame, fabricado pela sua empresa	Total:		
	Indicar cada Estado-Membro ⁽¹⁾ :		
Vendas de exportação do produto objeto de reexame, fabricado pela sua empresa para o resto do mundo	Total:		
	Indicar os cinco principais países de importação e fornecer os respetivos volumes e valores		
Vendas internas do produto objeto de reexame fabricado pela sua empresa			

⁽¹⁾ Aditar novas linhas, se necessário.

Quadro II

Produção e capacidade de produção

	Especificar a unidade de medida utilizada
Produção global da sua empresa do produto objeto de reexame	
Capacidade de produção da sua empresa do produto objeto de reexame	

3. ATIVIDADES DA SUA EMPRESA E DAS EMPRESAS COLIGADAS ⁽³⁾

Fornecer informações sobre as atividades precisas da empresa e de todas as empresas coligadas (enumerá-las e indicar a relação com a sua empresa) envolvidas na produção e/ou venda (para exportação e/ou internas) do produto objeto de reexame. Essas atividades poderão incluir, embora não exclusivamente, a compra do produto objeto de reexame, ou a sua produção ao abrigo de acordos de subcontratação, ou a transformação ou comercialização do produto objeto de reexame.

⁽³⁾ Em conformidade com o artigo 127.º do Regulamento de Execução (UE) 2015/2447 da Comissão, de 24 de novembro de 2015, que estabelece as regras de execução de determinadas disposições do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o Código Aduaneiro da União, duas pessoas são consideradas coligadas se satisfizerem uma das seguintes condições: a) se uma fizer parte da direção ou do conselho de administração da empresa da outra e reciprocamente; b) se tiverem juridicamente a qualidade de associados; c) se uma for o empregador da outra; d) se uma terceira parte possuir, controlar ou detiver direta ou indiretamente 5% ou mais das ações ou partes emitidas com direito de voto em ambas; e) se uma delas controlar a outra direta ou indiretamente; f) se ambas forem direta ou indiretamente controladas por uma terceira pessoa; g) se, em conjunto, controlarem direta ou indiretamente uma terceira pessoa; ou h) se forem membros da mesma família (JO L 343 de 29.12.2015, p. 558). As pessoas só são consideradas membros da mesma família se estiverem ligadas por uma das seguintes relações: i) cônjuge, ii) ascendentes e descendentes no primeiro grau da linha reta, iii) irmãos e irmãs (germanos, consanguíneos ou uterinos), iv) ascendentes e descendentes no segundo grau da linha reta, v) tios ou tias e sobrinhos ou sobrinhas, vi) sogros e genro ou nora, vii) cunhados e cunhadas. Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o Código Aduaneiro da União, entende-se por «pessoa», as pessoas singulares, as pessoas coletivas ou qualquer associação de pessoas a que seja reconhecida, ao abrigo do direito da União ou do direito nacional, capacidade para praticar atos jurídicos, sem ter o estatuto jurídico de pessoa coletiva (JO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

Nome da empresa e localização	Atividades	Relação

4. OUTRAS INFORMAÇÕES

Facultar quaisquer outras informações pertinentes que a empresa considere úteis para ajudar a Comissão na seleção da amostra.

5. 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. Se a empresa declarar que não concorda com uma eventual inclusão na amostra, considerar-se-á que não colaborou no inquérito. As conclusões da Comissão relativas aos produtores-exportadores que não colaboraram no inquérito baseiam-se nos dados disponíveis, pelo que o resultado poderá ser menos favorável para essa empresa do que se tivesse colaborado.

Assinatura do funcionário autorizado:

Nome e título do funcionário autorizado:

Data:

ANEXO II

<input type="checkbox"/>	Versão «Divulgação restrita» ⁽¹⁾
<input type="checkbox"/>	Versão «Para consulta pelas partes interessadas»

(assinalar com uma cruz a casa correspondente)

INQUÉRITO DE REEXAME DA CADUCIDADE DAS MEDIDAS ANTI-DUMPING APLICÁVEIS ÀS IMPORTAÇÕES DE ÁCIDO CÍTRICO ORIGINÁRIO DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA

INFORMAÇÃO PARA A SELEÇÃO DA AMOSTRA DOS IMPORTADORES INDEPENDENTES

O presente formulário destina-se a ajudar os importadores independentes a fornecer as informações de amostragem solicitadas no ponto 5.3.3. 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. VOLUME DE NEGÓCIOS E DE VENDAS

Indicar o volume de negócios total, em euros (EUR), da empresa, e o volume de negócios e o peso ou volume das importações na União ⁽²⁾ e das vendas no mercado da União após importação da República da China, durante o período de inquérito de reexame, de ácido cítrico, tal como definido no aviso de início, bem como o correspondente peso ou volume. Indicar a unidade de peso ou volume utilizada.

	ESPECIFICAR A UNIDADE DE MEDIDA UTILIZADA	VALOR EM EUROS (EUR)
Volume de negócios total da sua empresa em euros (EUR)		
Importações na União do produto objeto de reexame		

⁽¹⁾ 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 19.º do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia (JO L 176 de 30.6.2016, p. 21) e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (*Acordo Anti-Dumping*).

⁽²⁾ Os 28 Estados-Membros da União Europeia são: Bélgica, Bulgária, Chéquia, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Países Baixos, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia e Reino Unido.

	ESPECIFICAR A UNIDADE DE MEDIDA UTILIZADA	VALOR EM EUROS (EUR)
Revendas no mercado da União após importação da República Popular da China do produto objeto de reexame		

3. ATIVIDADES DA SUA EMPRESA E DAS EMPRESAS COLIGADAS ⁽³⁾

Fornecer informações sobre as atividades precisas da empresa e de todas as empresas coligadas (enumerá-las e indicar a relação com a sua empresa) envolvidas na produção e/ou venda (para exportação e/ou internas) do produto objeto de reexame. Essas atividades poderão incluir, embora não exclusivamente, a compra do produto objeto de reexame, ou a sua produção ao abrigo de acordos de subcontratação, ou a transformação ou comercialização do produto objeto de reexame.

NOME DA EMPRESA E LOCALIZAÇÃO	ATIVIDADES	RELAÇÃO

4. OUTRAS INFORMAÇÕES

Facultar quaisquer outras informações pertinentes que a empresa considere úteis para ajudar a Comissão na seleção da amostra.

5. 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. Se a empresa declarar que não concorda com uma eventual inclusão na amostra, considerar-se-á que não colaborou no inquérito. As conclusões da Comissão relativas aos importadores que não colaboraram no inquérito baseiam-se nos dados disponíveis, pelo que o resultado poderá ser menos favorável para essa empresa do que se tivesse colaborado.

Assinatura do funcionário autorizado:

Nome e título do funcionário autorizado:

Data:

⁽³⁾ Em conformidade com o artigo 127.º do Regulamento de Execução (UE) 2015/2447 da Comissão, de 24 de novembro de 2015, que estabelece as regras de execução de determinadas disposições do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o Código Aduaneiro da União, duas pessoas são consideradas coligadas se satisfizerem uma das seguintes condições: a) se uma fizer parte da direção ou do conselho de administração da empresa da outra e reciprocamente; b) se tiverem juridicamente a qualidade de associados; c) se uma for o empregador da outra; d) se uma terceira parte possuir, controlar ou detiver direta ou indiretamente 5% ou mais das ações ou partes emitidas com direito de voto em ambas; e) se uma delas controlar a outra direta ou indiretamente; f) se ambas forem direta ou indiretamente controladas por uma terceira pessoa; g) se, em conjunto, controlarem direta ou indiretamente uma terceira pessoa; ou h) se forem membros da mesma família (JO L 343 de 29.12.2015, p. 558). As pessoas só são consideradas membros da mesma família se estiverem ligadas por uma das seguintes relações: i) cônjuge, ii) ascendentes e descendentes no primeiro grau da linha reta, iii) irmãos e irmãs (germanos, consanguíneos ou uterinos), iv) ascendentes e descendentes no segundo grau da linha reta, v) tios ou tias e sobrinhos ou sobrinhas, vi) sogros e genro ou nora, vii) cunhados e cunhadas. Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o Código Aduaneiro da União, entende-se por «pessoa», as pessoas singulares, as pessoas coletivas ou qualquer associação de pessoas a que seja reconhecida, ao abrigo do direito da União ou do direito nacional, capacidade para praticar atos jurídicos, sem ter o estatuto jurídico de pessoa coletiva (JO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

ANEXO III

<input type="checkbox"/>	Versão «Divulgação restrita» ⁽¹⁾
<input type="checkbox"/>	Versão «Para consulta pelas partes interessadas»
(assinalar com uma cruz a casa correspondente)	

**INQUÉRITO DE REEXAME DA CADUCIDADE DAS MEDIDAS ANTI-DUMPING APLICÁVEIS ÀS
IMPORTAÇÕES DE ÁCIDO CÍTRICO ORIGINÁRIO DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA**

PEDIDO DE INFORMAÇÃO SOBRE OS *INPUTS* UTILIZADOS PELOS PRODUTORES NA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA

O presente formulário destina-se a ajudar os produtores da República Popular da China a fornecer as informações relativas aos *inputs* solicitadas no ponto 5.3.2 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.

As informações solicitadas devem ser enviadas à Comissão para o endereço especificado no aviso de início no prazo de dez dias a contar da data da presente nota ao dossiê.

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. INFORMAÇÕES SOBRE OS *INPUTS* UTILIZADOS PELA SUA EMPRESA E AS EMPRESAS COLIGADAS

Apresentar uma descrição sucinta do processo de produção do produto objeto de reexame.

Enumerar todo o material (matérias-primas e matérias transformadas) e a energia utilizados na produção do produto objeto de reexame, bem como todos os subprodutos e resíduos que são vendidos ou (re) introduzidos no processo de produção do produto objeto de reexame. Se for caso disso, indicar o código do Sistema Harmonizado (SH) ⁽²⁾ correspondente para cada um dos artigos inseridos nos dois quadros. Preencher um anexo separado para cada uma das empresas coligadas que produz o produto objeto de reexame se o processo de produção for diferente. As empresas coligadas envolvidas na produção dos *inputs* a montante utilizados na produção do produto objeto de reexame devem também preencher um anexo separado e especificar o(s) *input(s)* fornecido(s).

⁽¹⁾ 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 19.º do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia (JO L 176 de 30.6.2016, p. 21) e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (Acordo Anti-Dumping).

⁽²⁾ O Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias, geralmente referido como «Sistema Harmonizado» ou «SH», é uma nomenclatura internacional desenvolvida pela Organização Mundial das Alfândegas (OMA).

Matérias-primas/energia	Código SH
<i>(Aditar novas linhas, se necessário)</i>	

Subprodutos e resíduos	Código SH
<i>(Aditar novas linhas, se necessário)</i>	

A empresa declara que as informações prestadas supra são corretas tanto quanto é do seu conhecimento.

Assinatura do funcionário autorizado:

Nome e título do funcionário autorizado:

Data

Aviso da caducidade iminente de certas medidas antissubvenções

(2020/C 18/04)

1. Tal como previsto no artigo 18.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/1037 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações que são objeto de subvenções de países não membros da União Europeia ⁽¹⁾, a Comissão anuncia que, a menos que seja dado início a um reexame em conformidade com o procedimento abaixo indicado, as medidas de compensação a seguir referidas caducarão na data mencionada no quadro *infra*.

2. Procedimento

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito. Esse pedido tem de conter elementos de prova suficientes de que a caducidade das medidas teria como resultado provável a continuação ou reincidência das práticas de subvenção e do prejuízo. Caso a Comissão decida reexaminar as medidas em questão, os importadores, os exportadores, os representantes do país de exportação e os produtores da União terão, então, a oportunidade de completar, refutar ou comentar as questões expostas no pedido de reexame.

3. Prazo

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito, com base no acima exposto, endereçado à Comissão Europeia, Direção-Geral do Comércio (Unidade H-1), CHAR 4/39, B-1049 Bruxelas, Bélgica ⁽²⁾, que deverá ser recebido em qualquer momento a partir da data de publicação do presente aviso e até três meses, o mais tardar, antes da data indicada no quadro *infra*.

4. O presente aviso é publicado em conformidade com o disposto no artigo 18.º n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/1037.

Produto	País(es) de origem ou de exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade ⁽¹⁾
Biodiesel	Estados Unidos da América	Direito de compensação	Regulamento de Execução (UE) 2015/1519 da Comissão, de 14 de setembro de 2015, que institui direitos de compensação definitivos sobre as importações de biodiesel originário dos Estados Unidos da América na sequência de um reexame da caducidade em conformidade com o artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 597/2009 do Conselho (JO L 239 de 15.9.2015, p. 99).	16.9.2020

⁽¹⁾ A medida caduca à meia-noite do dia referido na presente coluna.

⁽¹⁾ JO L 176 de 30.6.2016, p. 55.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

Aviso da caducidade iminente de certas medidas *antidumping*

(2020/C 18/05)

1. Tal como previsto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia ⁽¹⁾, a Comissão anuncia que, a menos que seja dado início a um reexame em conformidade com o procedimento abaixo indicado, as medidas anti-*dumping* a seguir referidas caducarão na data mencionada no quadro *infra*.

2. Procedimento

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito. Esse pedido tem de conter elementos de prova suficientes de que a caducidade das medidas teria como resultado provável a continuação ou reincidência do *dumping* e do prejuízo. Caso a Comissão decida reexaminar as medidas em questão, os importadores, os exportadores, os representantes do país de exportação e os produtores da União terão, então, a oportunidade de completar, refutar ou comentar as questões expostas no pedido de reexame.

3. Prazo

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito, com base no acima exposto, endereçado à Comissão Europeia, Direção-Geral do Comércio (Unidade H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelas, Bélgica ⁽²⁾, que deverá ser recebido em qualquer momento a partir da data de publicação do presente aviso e até três meses, o mais tardar, antes da data indicada no quadro *infra*.

4. O presente aviso é publicado em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036.

Produto	País(es) de origem ou de exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade ⁽¹⁾
Biodiesel	Estados Unidos da América	Direito <i>anti-dumping</i>	Regulamento de Execução (UE) 2015/1518 da Comissão, de 14 de setembro de 2015, que institui um direito <i>antidumping</i> definitivo sobre as importações de biodiesel originário dos Estados Unidos da América na sequência de um reexame da caducidade em conformidade com o artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho (JO L 239 de 15.9.2015, p. 69).	16.9.2020

⁽¹⁾ A medida caduca à meia-noite do dia referido na presente coluna.

⁽¹⁾ JO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.9479 — PSA/Saft/ACC)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 18/06)

1. Em 14 de janeiro de 2020, 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 ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Peugeot SA («PSA», França), controlada em última instância pelo Groupe PSA (França),
- Saft Groupe S.A. («Saft», França), controlado em última instância pela Total S.A. (França),
- Automotive Cells Company («ACC», França), uma empresa comum recém-criada.

PSA e Saft adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da ACC.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa recém-criada que constitui a empresa comum.

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

- PSA: a sua atividade principal consiste em fabricar equipamentos de origem e distribuir veículos automóveis, sob as marcas Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall e DS,
- Saft: empresa ativa no setor do fabrico e fornecimento de baterias industriais,
- ACC: será ativa no desenvolvimento, fabrico e fornecimento de células e módulos de baterias para aplicações industriais e para automóveis.

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.

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

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.9479 — PSA/Saft/ACC

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

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 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9673 — Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 18/07)

1. Em 13 de janeiro de 2020, 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 ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Columbia Threadneedle Investments («CTI», Reino Unido),
- B.A.I. Bretagne Angleterre Irlande S.A., que opera com o nome comercial Brittany Ferries («BF», França), e
- MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited e suas filiais («Condor», Guernsey).

A CTI e a BF adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da Condor.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- CTI: gestor de ativos à escala mundial, que oferece uma série de estratégias e soluções abrangendo mercados e classes de ativos a nível mundial, regional e nacional. Trata-se do grupo de gestão de ativos da Ameriprise Financial, Inc, um dos principais prestadores de serviços financeiros sediados nos Estados Unidos;
- BF: companhia de navegação que presta serviços de transporte de passageiros e de mercadorias entre a França e o Reino Unido, a França e a Irlanda, o Reino Unido e a Espanha e a Irlanda e a Espanha. Oferece igualmente uma seleção de minicruzeiros e opções e pacotes de férias;
- Condor: presta serviços de transporte de passageiros e de mercadorias entre as Ilhas Anglo-Normandas e o Reino Unido e entre as Ilhas Anglo-Normandas e a França.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar 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 ⁽²⁾, 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.9673 – Columbia Threadneedle Investments/Brittany Ferries/Condor

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 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação 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

(2020/C 18/08)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«MENFI»

PDO-IT-A0786-AM02**Data do pedido: 29.9.2014****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. Artigo 1.º do caderno de especificações. Designação e vinhos/Categorias. Alteração do caderno de especificações ou do documento único**

Descrição

a) É adicionada a categoria 4) Vinho espumante, compreendendo:

— Espumante branco, incluindo os espumantes com indicação de uma das seguintes castas: *chardonnay*, *grecanico*, *chenin blanc* e *moscato bianco*;

— Espumante rosado;

b) A categoria 15) Vinho proveniente de uvas passas foi alargada de modo a abranger também os seguintes vinhos:

— Branco «passito»;

— Tinto «passito»;

Motivo

As categorias introduzidas, vinhos espumantes e vinhos provenientes de uvas passas, são produtos bem estabelecidos na zona em causa. A área de produção DOC Menfi foi objeto de intensa experimentação nos últimos vinte anos. As alterações pretendem refletir esta nova realidade.

2.2. Artigo 1.º do caderno de especificações. Denominação e vinhos/novas castas de uva. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição

a) Foram acrescentadas as seguintes castas principais: *grillo*, *catarratto*, *fiano*, *damaschino*; *viognier*, *sauvignon*; *pinot grigio*, *vermentino*, *chenin blanc*, *moscato bianco*, *perricone*, *frappato*, *nerello mascalese*, *cabernet franc*, *pinot nero*, *alicante bouchet*, *alicante*, *petit verdot* e *aglianico*

(1) JOL 347 de 20.12.2013, p. 671.

As novas variedades dizem respeito, em concreto, aos seguintes vinhos:

- Branco espumante, incluindo os vinhos com menção «passito» e «superior»;
- Tinto «passito»;
- Menfi rosado, incluindo o Menfi rosado espumante;
com indicação das castas *inzolia*, *grillo*, *chardonnay* na versão espumante e nos vinhos com menção «superior»;
- Menfi Catarratto, incluindo os vinhos com menção «superior»;
- Grecanico com menção «superior» e Grecanico Espumante;
- Fiano, incluindo os vinhos com menção «superior»;
- Damaschino;
- Viognier;
- Sauvignon;
- Pinot grigio;
- Vermentino;
- Chenin Blanc incluindo o Chenin Blanc espumante;
- Moscato Branco, incluindo Moscato Branco espumante;
- Nero d'Avola, com menção «reserva» e Nero d'Avola rosado;
- Perricone, incluindo o Perricone «reserva» e o Perricone rosado;
- Frappato, incluindo o Frappato rosado;
- Nerello Mascalese, incluindo o Nerello Mascalese rosado; Cabernet Franc, incluindo o Cabernet Franc rosado;
- Merlot e Cabernet Sauvignon rosado;
- Syrah com menção «reserva» e Syrah rosado;
- Pinot Nero, incluindo o Pinot Nero rosado;
- Alicante Bouchet, incluindo o Alicante Bouchet rosado; Alicante, incluindo o Alicante rosado;
- Petit Verdot, incluindo o Petit Verdot rosado;
- Aglianico, incluindo o Aglianico rosado.

Com a especificação de um máximo de duas castas de uva da mesma cor das castas acima indicadas.

- b) Deixam de estar abrangidas as subáreas «Feudo dei Fiori» e «Bonera» e o monovarietal Sangiovese.

Motivo

- a) As castas de uva recentemente introduzidas, bem como os vinhos rosados e os vinhos com menção «superior», estão bem estabelecidos na zona. De igual modo, os novos tipos com indicação da casta fazem referência a castas melhoradas já produzidas no território e que eram já utilizadas nos lotes de vinhos brancos e tintos da DOC Menfi, quer como castas principais constituindo, pelo menos, 60 ou 75% do vinho, quer como castas secundárias constituindo entre 20 e 30%, de acordo com o tipo.

Nos últimos vinte anos, realizaram-se muitas experiências na área da produção da DOC Menfi, tendo sido introduzidas novas castas e melhoradas as já existentes. Esta alteração visa, portanto, refletir a nova realidade.

- b) No contexto da reorganização e melhoria dos sistemas de cultivo e das técnicas de vinificação, a qualidade global dos produtos da zona do DOC tornou-se bastante homogénea, sem que se note, ao longo dos anos, uma clara diferença entre as uvas produzidas nas subáreas do Feudo dei Fiori e Bonera e as uvas produzidas no resto da área da DOC. Considerou-se, portanto, desnecessário utilizar as indicações destas subáreas; decidiu-se simplificar o caderno de especificações e dar maior peso à DOC Menfi no seu conjunto.

2.3. Artigo 2.º do caderno de especificações. Combinação de castas. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição

- a) A combinação de castas para o tipo Menfi branco foi uniformizada para todas as versões: espumante, colheita tardia, «passito» e superior.

A casta *grillo* foi incluída nas castas principais, podendo representar, pelo menos, 60%;

a percentagem de castas secundárias aumentou de 25% para um máximo de 40%, no caso das uvas de outras castas de uva branca, incluindo as variedades aromáticas que podem ser cultivadas na região da Sicília.

- b) A combinação de castas para o tipo Menfi tinto foi uniformizada, inclusive para as versões reserva, «passito» e rosado.

As castas *perricone*, *nerello mascalese*, *alicante* e *alicante bouchet* foram incluídas nas principais castas de uva, podendo representar, pelo menos, 60%, e a casta *sangiovese* foi suprimida;

a percentagem de castas secundárias aumentou de 30% para um máximo de 40%, no caso das uvas de outras castas de uva tinta, incluindo as variedades aromáticas que podem ser cultivadas na região da Sicília.

Motivo

A combinação de castas para vinhos tintos e brancos foi alterada, de modo a incluir as variedades mais representativas tradicionalmente cultivadas na área de produção da DOC Menfi, com especial destaque para as variedades autóctones.

2.4. Artigo 3.º do caderno de especificações. Área de produção. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição:

A área de produção foi ampliada de modo a abarcar a área circunscrita pelas fronteiras administrativas do município de Menfi, que era apenas parcialmente incluída, bem como algumas localidades de outros municípios também apenas parcialmente incluídas. Em termos mais específicos, a zona foi ampliada de modo a incluir as localidades de Costa Finocchiaro, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme e Monte Cirami no município de Sciacca, e a localidade de Misilibesi no município de Sambuca di Sicilia. No município de Castelvetro, a área foi ampliada de modo a incluir todo o território das localidades mencionadas no artigo 3.º do caderno de especificações (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belice), que eram apenas parcialmente incluídas.

Motivo

A expansão deveu-se à necessidade de incorporar na zona de produção as áreas vitícolas circundantes, de características idênticas, que foram sempre cultivadas, mas que se encontram fragmentadas e dispersas por várias zonas adjacentes. Foi, portanto, definida uma área de produção mais homogénea em termos de características do terreno, de sistemas de cultivo e de condições edafoclimáticas. A área demarcada é descrita em pormenor, precisando os mapas cadastrais das parcelas, tal como estão inscritas no cadastro predial, e suas respetivas fronteiras, bem como as subdivisões e as localidades em questão. A descrição da área de produção demarcada inclui os números dos mapas oficiais do registo predial utilizados para identificar as parcelas.

2.5. Artigo 4.º do caderno de especificações. Normas vitivinícolas. Alteração do caderno de especificações ou do documento único

Descrição

A descrição das normas vitivinícolas foi simplificada e foi estabelecido o rendimento máximo das uvas por hectare, assim como o título alcoométrico volúmico natural mínimo para cada tipo incluído no artigo 1.º do caderno de especificações, mantendo os parâmetros de qualidade dos tipos já incluídos (rendimentos máximos de uva/ha e título alcoométrico volúmico natural mínimo).

As referências às subáreas foram suprimidas e as normas respeitantes aos vinhos de colheita tardia passam a ser descritas no artigo seguinte. Precisa-se, por último, que os vinhos DOC Menfi podem ser produzidos no terceiro ano seguinte ao ano da plantação.

Motivo

As principais normas vitivinícolas foram confirmadas e melhorados alguns parâmetros de crescimento, nomeadamente em termos de aumento do número de vinhas por hectare para as novas plantações.

Para uma melhor visão de conjunto, os parâmetros de qualidade (rendimentos máximos de uvas/ha e títulos alcoométricos volúmicos naturais mínimos) de todos os tipos abrangidos pelo artigo 1.º do caderno de especificações, anteriormente descritos no corpo do artigo, passam a ser apresentados na forma de tabela.

2.6. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Delimitação da área de produção e de engarrafamento. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

- a) Na sequência da ampliação da área de produção de uvas, os limites da zona de vinificação foram alterados de modo a incluir o município de Menfi e os seguintes municípios adjacentes: Montevago e Santa Margherita Belice, fora da zona de produção; Sambuca di Sicilia, Sciacca e Castelvetrano dentro da área, em conformidade com o artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (EC) n.º 607/2009;
- b) a área de produção dos vinhos espumantes inclui a circunscrição administrativa da região da Sicília, em conformidade com o artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 607/2009.
- c) O engarrafamento dos vinhos faz-se obrigatoriamente nas zonas de produção mencionadas.

Motivo

- a) e b) Delimitar a área de produção de vinho para ter em conta a derrogação prevista no artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 607/2009 permite aos produtores utilizar instalações adjacentes à zona de produção.
- c) A obrigatoriedade de engarrafamento na região demarcada, em conformidade com o artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009, justifica-se pela necessidade garantir a qualidade e a imagem dos vinhos DOP Menfi, a sua origem, eficácia e rapidez dos controlos necessários. As características e as qualidades específicas dos vinhos DOC Menfi, ligadas à sua zona de origem, são mais adequadamente protegidas pelo engarrafamento na área de produção, uma vez que os produtores da zona demarcada são responsáveis e possuem as competências profissionais para aplicar e fazer cumprir todas as regras técnicas de transporte e engarrafamento. Esta obrigação evita possíveis riscos de transporte para fora da área vitícola, como: oxidação e *stress* térmico causados por temperaturas baixas ou elevadas, deterioração do produto, alteração das características químicas/físicas (acidez, teor de polifenóis e substâncias que dão cor ao vinho) e organoléticas (cor, aroma, sabor); estabilidade do produto. O risco de contaminação microbiológica (por bactérias, vírus, fungos, bolores ou leveduras) também foi reduzido. Este requisito beneficia os operadores, que têm consciência dos riscos e são responsáveis pela preservação da qualidade da DOP; por outro lado, oferece aos consumidores a garantia da origem e qualidade dos vinhos e da sua conformidade com o caderno de especificações. Além disso, os controlos efetuados pelos organismos competentes são mais eficazes numa área menor.

2.7. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Rendimentos e práticas enológicas. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

Inseriu-se uma tabela do rendimento das uvas;

No caso do vinho branco, o rendimento aumentou de 65% para 70%;

Descrevem-se os métodos de secagem das uvas destinadas ao vinho «passito», para além dos colheita tardia, já descritos no artigo 4.º do anterior caderno de especificações.

Especificam-se os métodos de envelhecimento do vinho com menção «reserva» e de afinamento do vinho com menção «superior».

Motivo

- a) Para uma melhor visão de conjunto, incluiu-se a tabela dos rendimentos de uva/vinho com atualizações para os vários tipos; os rendimentos eram anteriormente descritos no corpo do artigo.
- b) O aumento do rendimento no caso do vinho branco, que passa de 65% para 70%, representa um pequeno ajustamento, solicitado com base nos resultados de experiências e nas técnicas de vinificação inovadoras que demonstraram que este aumento não afeta as características analíticas e organoléticas do vinho.
- c) Na sequência da introdução do tipo «passito», são descritos os métodos de secagem das uvas.

- d) Foram ordenadas as normas de vinificação descritas no anterior caderno de especificações, designadamente os métodos de refinamento para a obtenção das menções «superior» para o Menfi Bianco, incluindo os vinhos com indicação das castas *catarrato*, *chardonnay*, *fiano* e *grecanico*, bem como os métodos de envelhecimento da menção «reserva», com indicação das castas *nero d'avola*, *perricone* e *syrah*.

2.8. *Artigo 6.º do caderno de especificações. Características na fase de consumo. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

- a) Foram incluídos todos os tipos abrangidos pelo caderno de especificações, com os respetivos descritores; suprimiram-se os tipos já não previstos (Menfi Feudo dei Fiori e Menfi Bonera).
- b) Foi suprimido o n.º 3 do artigo sobre o poder do Ministério para emitir um decreto que altere a acidez total e o extrato não redutor mínimo.

Motivo

- a) Para uma descrição mais precisa das características analíticas e organolépticas, as características dos vinhos recentemente introduzidos foram descritas e as dos tipos existentes foram revistas.

Estas características, muito claras e distintivas, permitem a identificação inequívoca dos vinhos e a sua ligação à área geográfica descrita no artigo 9.º do caderno de especificações.

Todos os vinhos apresentam características químicas e físicas equilibradas, que contribuem para a sua harmonia gustativa; todos os tipos têm aromas agradáveis, harmoniosos, característicos e elegantes, por vezes com notas frutadas, florais e vegetais, típicas das castas utilizadas.

- b) Foi suprimido o n.º 3 do artigo 6.º, uma vez que já não está em conformidade com a legislação em vigor.

2.9. *Artigo 7.º do caderno de especificações. Rotulagem e apresentação. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

- a) Foi incluída a possibilidade de utilizar indicações topográficas suplementares que façam referência à vinha;
- b) Na rotulagem e apresentação dos vinhos DOC Menfi, é autorizada a indicação do nome «Sicilia» como unidade geográfica mais extensa.

Motivo

- a) Pretende-se caracterizar melhor o vinho indicando no rótulo a proveniência exclusiva de uma determinada vinha da exploração vitícola.
- b) A indicação da unidade geográfica maior «Sicilia» permite fornecer mais informações ao consumidor sobre a localização geográfica da DOC Menfi, conforme a legislação nacional e da UE em vigor.

2.10. *Artigo 8.º do caderno de especificações. Acondicionamento. Alteração do caderno de especificações ou do documento único*

Descrição

São autorizados todos os volumes até 3 litros;

É permitida a utilização de recipientes de capacidades diferentes e de estruturas e materiais distintos

(dos tipos saco e caixa);

São permitidos todos os vedantes autorizados por lei, com exceção das cápsulas.

Motivo

Pretende-se com isto conceder aos produtores maior liberdade na utilização de recipientes e vedantes, incluindo métodos inovadores, dando-se assim maior resposta às necessidades dos consumidores e aumentando as oportunidades de comercialização e venda de produtos DOC nos vários mercados, tanto na UE como a nível internacional.

2.11. *Relação com a área geográfica. Alteração do artigo 9.º do caderno de especificações e do documento único*

Descrição:

Fizeram-se alguns esclarecimentos e acréscimos nas alíneas a), b) e c).

Motivo:

A descrição da relação entre a área geográfica e as características das categorias de vinhos produzidos foi alterada e completada tendo em conta as alterações do caderno de especificações relativas ao alargamento da zona demarcada e à introdução de novos tipos de produtos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome**

Menfi

2. **Tipo de indicação Geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos Vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante

15. Vinho proveniente de uvas passas

4. **Descrição Do(s) Vinho(s)**

Categoria 1. Vinho «Menfi» branco, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: fino, elegante, delicado, característico e agradável com notas frutadas;

Boca: seco, equilibrado, característico da variedade, agradável, pleno de sabores, harmonioso, encorpado, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,00%

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

Categoria 1. Vinho Menfi branco superior, Chardonnay superior, Catarratto superior, Grecanico superior, Fiano superior

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: fino, elegante, característico da variedade, com notas frutadas;

Boca: seco, equilibrado, característico, agradável, harmonioso, encorpado, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, podendo apresentar reflexos esverdeados.

Nariz: fino, elegante, característico da variedade, agradável, com notas frutadas, fresco, de aroma almiscarado;

Boca: seco, agradável, harmonioso, fresco, encorpado, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 10,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 15. Vinho de uvas passas: Menfi branco de colheita tardia, branco «passito»

Cor: do amarelo-palha ao amarelo-dourado.

Nariz: característico, delicado e persistente;

Boca: do seco ao doce, característico, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 15,00%

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 4. Vinho espumante: Menfi branco espumante, incluindo os espumantes com indicação das castas *chardonnay*, *grecanico*, *chenin blanc*, *moscato bianco*

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: característico, fino;

Boca: fresco, harmonioso, do seco ao doce.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,00%

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi tinto, incluindo os tintos com menção «reserva», Nero d'Avola, incluindo os vinhos com menção «reserva», Perricone, incluindo os vinhos com menção «reserva», Syrah, incluindo os vinhos com menção «reserva»

Cor: vermelho-rubi com intensidade variável, tendendo para o vermelho-granada no reserva;

Nariz: agradável, fino, delicado, característico, frutado, por vezes especiado;

Boca: seco, harmonioso, encorpado, ligeiramente tânico, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável.

Nariz: fino, delicado, característico, frutado, floral, com notas vegetais, intenso;

Boca: seco, harmonioso, encorpado, equilibrado, fresco, adstringente, característico, intenso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 12,00%

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável.

Nariz: delicado, característico, frutado, por vezes especiado, intenso;

Boca: seco, harmonioso, ligeiramente tânico, característico.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 12,00%

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 15. Vinho de uvas passas: Menfi tinto «passito»

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: característico, delicado e persistente;

Boca: do seco ao doce, característico, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 16,0%

Extrato não redutor mínimo: 28,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi rosado, incluindo os vinhos com indicação das castas *nero d'Avola*, *perricone*, *frappato*, *nerello mascalese*

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: fino, elegante, delicado, característico;

Boca: seco, harmonioso, equilibrado.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Cabernet franc rosado, Merlot rosado, Cabernet sauvignon rosado, Syrah rosado, Pinot Nero rosado

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: delicado, característico;

Boca: seco, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 1. Vinho Menfi Alicante Bouchet rosado, Alicante rosado, Aglianico rosado, Petit Verdot rosado

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: delicado, característico;

Boca: seco, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Categoria 4. Vinho espumante: Menfi rosado espumante;

Espuma: fina e persistente;

Cor: rosa de intensidade variável.

Nariz: característico, delicado;

Boca: fresco, harmonioso, do extrasseco ao doce.

Título alcoométrico total mínimo (em% volúmica): 11,50%

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

5. Práticas vitivinícolas

a) Práticas enológicas essenciais

NENHUMA

b) Rendimentos máximos

Menfi branco, tinto, rosado, espumante branco, espumante rosado, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico incluindo o Grecanico espumante, Damaschino, Viognier

84 hectolitros por hectare

Menfi Vermentino, Chenin Blanc incluindo o Chenin Blanc espumante, Nero d'Avola, Perricone e Syrah incluindo o reserva e o rosado, Frappato, Merlot

84 hectolitros por hectare

Menfi Nerello Mascalese, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot e Aglianico incluindo o Aglianico rosado

84 hectolitros por hectare

Menfi Chardonnay incluindo o Chardonnay espumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco incluindo o Moscato Bianco espumante

77 hectolitros por hectare

Menfi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero incluindo o Pinot Nero rosado

77 hectolitros por hectare

Menfi Catarratto superior, Grecanico superior, Fiano

70 hectolitros por hectare

Menfi Chardonnay superior

66,5 hectolitros por hectare

Menfi Fiano superior

63 hectolitros por hectare

Menfi branco de colheita tardia

48 hectolitros por hectare

Menfi branco «passito», tinto «passito»

40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica Delimitada**

A área de produção das uvas utilizadas na produção de vinhos com denominação de origem controlada «Menfi» compreende:

— Todo o território administrativo do município de Menfi (província de Agrigento) identificado nas folhas n.ºs 1 a 99 do cadastro predial;

— Parte do território administrativo do município de Sciacca (província de Agrigento) identificado nas folhas n.ºs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 e 23 do cadastro predial, cujos limites são definidos: a oeste, partindo da intersecção com a folha 67 do município de Sambuca di Sicilia e seguindo, rumo a sul, pelo limite desse município e, depois, pela fronteira oriental do município de Menfi que continua até à fronteira meridional na folha n.º 23 do município de Sciacca; a sul, pela fronteira da folha n.º 23; a leste, pelas fronteiras orientais das folhas n.ºs 23, 16, 15, 11, 6, 7 e 4; a norte, pelo limite setentrional das folhas n.ºs 4, 3 e 1 e as margens do lago Arancio; a leste, pelo território do município de Sambuca di Sicilia das folhas n.º 69;

O território abarca as seguintes áreas: Costa Finocchiaro, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli e Monte Cirami.

— Parte do território administrativo do município de Sambuca di Sicilia (província de Agrigento) identificado nas folhas n.ºs 1, 2, 3, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 e 69 do cadastro predial.

Os limites dos mapas n.ºs 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 e 67 são definidos: a oeste, pela fronteira oriental da folha n.º 23 do município de Menfi, continuando para leste ao longo da fronteira das folhas n.ºs 41 e 43 desse município e rumo a norte pela fronteira do município de Sciacca até à intersecção com a folha n.º 1 do mesmo município; a norte, pelo território do município de Santa Margherita di Belice.

O território abrange as seguintes áreas: Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi e Tardara.

Relativamente à folha n.º 69, o território encontra-se a sudoeste do município de Sambuca di Sicilia e abrange Fondacazzo e Cellaro.

— Parte do território administrativo do município de Castelvetro (província de Trapani), identificado nas folhas n.ºs 119, 131, 132, 145, 157 e 168 do cadastro predial, cujos limites são definidos, a leste e a norte, pela fronteira administrativa do município de Menfi, a oeste, pelo rio Belice, até à foz do rio e, a sul, pelo mar Mediterrâneo. O território abrange as seguintes áreas: Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belice.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Aglianico T.

Pinot grigio

Ansonica B. — Insolia

Ansonica B. — Inzolia

Ansonica B.

Cabernet franc T. — Cabernet

Cabernet sauvignon T. — Cabernet

Calabrese T. — Nero d'Avola T.

Catarratto bianco comune B. — Catarratto

Catarratto bianco lucido B. — Catarratto

Chardonnay B.

Chenin B.
Damaschino B.
Fiano B.
Frappato T. — Frappato d'Italia
Grecanico dorato B. — Grecanico
Grillo B.
Merlot T.
Moscato bianco B. — Moscato
Nerello Mascalese T.
Perricone T.
Perricone T. — Pignatello
Petit Verdot T.
Pinot nero T. — Pinot
Sauvignon B. — Sauvignon blanc
Syrah T. — Shiraz
Vermentino B.
Viogner B.
Alicante bouchet T.
Alicante T.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

DOP Menfi — Todas as categorias de vinhos

Para todas as categorias de vinho («vinho», «vinho espumante» e «vinho obtido a partir de uvas passas»), a relação com a área geográfica delimitada é determinada pela interação dos terrenos típicos da região (planícies aluviais, terraços costeiros, encostas, colinas argilosas e calcários margosos), que constituem uma paisagem única, caracterizada por um clima tipicamente mediterrânico, temperaturas sempre acima de zero, mesmo no inverno, chuvas que se concentram no período de outono-inverno e verões quentes e secos, mas soalheiros e bem ventilados.

Estas características da área delimitada, as terras predominantemente planas, em parte acidentadas, e a exposição favorável das vinhas contribuem para a criação de um ambiente em tudo vocacionado para a cultura da vinha.

Estes solos têm, em particular, quantidades variáveis de calcário e argila, com reações alcalina a subalcalina e uma estrutura físico-química equilibrada, que garante uma boa drenagem das águas excedentárias e a disponibilidade de reservas hídricas, características fundamentais ao desenvolvimento do sistema de base.

A reação do solo estimula o desenvolvimento das vinhas, uma vez que dispõem da maior parte dos nutrientes necessários. A atividade microbiana contribui, por sua vez, para disponibilizar o azoto, o fósforo e o enxofre.

A interação destes fatores com o clima e as variações de temperatura desde o início do verão até à colheita determinam um crescimento vegetativo e produtivo adequado das plantas e uma maturação equilibrada dos cachos, que dão uvas ricas em polifenóis e precursores aromáticos.

DOP Menfi — Categoria 1. Vinho

Os produtos vitivinícolas da categoria «vinho» estão ligados a uma tradição vitícola secular e todas as castas autóctones e não autóctones se integram na perfeição. Estas castas são cultivadas nos terrenos mais adequados em termos de solo e clima a cada variedade para que se produzam vinhos de grande qualidade e identidade.

Os vinhos produzidos apresentam características comuns, têm os mesmos componentes alcoólicos, aromas fortes e boa estrutura, devido à riqueza de minerais dos solos, ao clima mediterrânico e à variação das amplitudes térmicas.

Os vinhos brancos e tintos caracterizam-se pelos seus aromas florais e frutados e bom paladar.

Os vinhos «reserva» e «superior» são mais concentrados e estruturados e distinguem-se pelos aromas secundários.

Os vinhos brancos das planícies aluviais caracterizam-se, regra geral, pela sapidez e pelos aromas de especiarias doces (sobretudo os vinhos da casta *chardonnay*), enquanto os vinhos provenientes de terrenos situados a maior altitude são frutados (com as notas típicas da variedade), florais e intensos, desenvolvidos e maduros.

As terras situadas em zonas costeiras de menor altitude têm uma influência particular nos vinhos tintos produzidos a partir das castas *cabernet sauvignon* e *syrah*, conferindo ao Cabernet Sauvignon as suas notas herbáceas e ao Syrah o seu frutado floral.

Os vinhos provenientes de vinhas cultivadas em terraço, provenientes das castas *nero d'avola* e *merlot*, desenvolvem notas fenólicas complexas e maduras, a que se contrapõem notas especiadas, frutadas e florais. Estes vinhos acompanham tradicionalmente os produtos típicos da cozinha local e siciliana (queijos DOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano e o pescado local: sardinhas, anchovas e outros peixes gordos).

DOP Menfi — Categoria Vinho espumante (4)

Os vinhos brancos espumantes têm cor amarelo-palha de intensidade variável e os rosados cor-de-rosa mais ou menos intenso, bolha fina e notas florais e frutadas, que se devem à riqueza mineral dos solos, ao clima mediterrânico e à variação das amplitudes térmicas.

Nos solos mais calcários e argilosos provenientes de margas e nas encostas altas, cultivam-se sobretudo as castas *chardonnay* e *chenin blanc*, igualmente destinadas aos vinhos espumantes.

A produção de vinho espumante está ligada à tradição vitivinícola local, à inovação enológica e à utilização das castas autóctones e não autóctones previstas para esta categoria de produtos.

Os fatores ambientais e humanos dão origem a vinhos espumantes caracterizados pela justeza da acidez e frescura e por notas aromáticas que se combinam perfeitamente com a gastronomia e os produtos típicos da região, entre os quais se contam as alcachofras Carciofo Spinoso di Menfi, o queijo DOP Vastedda, as azeitonas DOP Olive Nocellara del Belice, o peixe gordo e o melão amarelo.

DOP Menfi — Categoria 15. Vinho de uvas passas

Os vinhos obtidos a partir de uvas passas têm sempre boa estrutura, equilíbrio entre acidez e doçura e notas frutadas em função das castas utilizadas, devido à riqueza mineral dos solos e, em especial, ao clima mediterrânico e aos seus verões quentes e secos, mas bem ventilados e soalheiros, que favorecem a concentração dos açúcares, e às amplitudes térmicas mais ou menos acentuadas que dão frescura aos vinhos.

Os vinhos brancos e tintos têm boa estrutura e equilíbrio entre a acidez e a doçura e, consoante a combinação dos solos e das castas utilizadas, notas de frutos secos, como as nozes, as amêndoas e os pistácios, enriquecidas por notas de doce de laranja (planícies aluviais); notas de frutos amarelos como o ananás, o damasco, a tâmara e os figos secos. No palato, são elegantes e doces, com boa acidez e um final cítrico (terraços costeiros de altitude intermédia).

Nas encostas e colinas argilosas, onde as uvas atingem maiores níveis de sobreamaturação, produzem-se vinhos plenos de aromas, notas de frutos maduros, doce de ameixa e groselha e notas de frutos secos, doces, suaves e equilibrados no palato.

O clima seco de verão do Mediterrâneo e os solos calcário-margosos dão origem a vinhos ricos em aromas frutados e florais, como o pêssego, o alperce fresco, a flor de laranjeira e os citrinos, e uma frescura intensa tipicamente mineral.

Estes vinhos brancos e tintos são doces, mas não excessivamente, devido ao seu excelente grau de acidez, bem como aos aromas típicos das castas de uva de que provêm, que se conciliam perfeitamente com a tradicional pastelaria siciliana (cassata, cannoli, dolci di mandorla, etc.) e com a pastelaria local (nucatoli, minni di virgini, biscoitos secos).

9. Outras condições essenciais

Engarrafamento na área delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A obrigatoriedade de engarrafamento na região demarcada, em conformidade com o artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009, justifica-se pela necessidade de proteger a qualidade e a imagem dos vinhos DOP Menfi e garantir a sua origem, bem como a eficácia e rapidez dos controlos necessários. As características e as qualidades específicas dos vinhos DOC Menfi, ligadas à sua zona de origem, são mais adequadamente protegidas pelo engarrafamento na área de produção, uma vez que os produtores da zona demarcada são responsáveis e possuem as competências profissionais para aplicar e fazer cumprir todas as regras técnicas de transporte e engarrafamento. Esta obrigação evita possíveis riscos de transporte fora da área vitícola, tais como: oxidação e stress térmico causados por

temperaturas baixas ou elevadas, deterioração do produto, alteração das características químicas/físicas (acidez, teor de polifenóis e substâncias que dão cor ao vinho) e organolépticas (cor, aroma, sabor); estabilidade do produto. O risco de contaminação microbiológica (de bactérias, vírus, fungos, bolores ou leveduras) também foi reduzido. Este requisito beneficia os operadores, que têm consciência dos riscos e são responsáveis pela preservação da qualidade da DOP e oferece aos consumidores a garantia da origem e qualidade dos vinhos e da sua conformidade com o caderno de especificações. Além disso, os controlos efetuados pelos organismos competentes são mais eficazes numa área menor.

Utilização do nome «Sicília» como unidade geográfica maior

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

É autorizada a utilização do nome «Sicília» como unidade geográfica maior no rótulo e apresentação dos vinhos referidos no artigo 1.º da especificação do produto da DOC Menfi, em conformidade com a legislação nacional e da União Europeia em vigor.

Utilização de topónimos adicionais

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

É autorizada a utilização de topónimos adicionais, que façam referência às vinhas de que provêm efetivamente as uvas utilizadas na produção do vinho em causa, no rótulo e apresentação dos vinhos referidos no artigo 1.º do caderno de especificações, em conformidade com o artigo 31.º, n.º 10, da Lei n.º 238/2016. A lista dos topónimos adicionais (referentes a vinhas) disponível na região da Sicília é atualizada anualmente e está disponível em linha em:

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale delleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiquality/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%20al%20DDG%201337_2019.pdf

Derrogação relativa à zona de produção do vinho e do vinho espumante

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na zona geográfica delimitada

Descrição da condição:

Nos termos da legislação da UE em vigor, as operações de vinificação podem ser efetuadas na proximidade imediata da área de produção delimitada e, em especial, no território administrativo dos municípios adjacentes ao município de Menfi, ou seja: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca e Castelvetro. Quanto à categoria «vinho espumante», os vinhos espumantes podem ser produzidos na unidade administrativa da Região da Sicília a que pertence a área de produção.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 18/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

«JAMBON DE BAYONNE»

N.º UE: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

DOP () IGP (X)

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 Arzacq
FRANÇA
Tel. +33 559044935
Fax +33 559044939
Endereço eletrónico: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Composição: Produtores/transformadores.

2. Estado-membro ou país terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

Nome do produto

Descrição do produto

Área geográfica

Prova de origem

Método de obtenção

Relação

Rotulagem

Outras: Atualização de dados, estruturas de controlo, requisitos nacionais, anexos

4. Tipo de alteração(ões)

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alterações

5.1. Rubrica «Descrição do produto»

Características químicas

«O “Jambon de Bayonne” (presunto de Baiona) é um produto seco pouco salgado. O teor de cloreto de sódio analisado a partir do pernil é igual ou inferior a 7,5%.

O presunto de Baiona é um produto relativamente seco, mas mantém uma textura macia. O teor médio de matéria seca é de 47%.

O presunto de Baiona é um produto com teor de lípidos reduzido, cerca de 6% em média.

O teor residual de açúcares solúveis é, no total, igual ou inferior a 0,5%.

O teor de nitritos e de nitratos é muito reduzido: o teor máximo autorizado é de 250 mg/kg para os nitratos e de 50 mg/kg para os nitritos.»

Com exceção da disposição relativa ao teor de nitritos e de nitratos, que é suprimida em conformidade com os requisitos da legislação sobre os níveis autorizados de nitratos e de nitritos, todas as características são referidas no projeto de caderno de especificações conforme indicado abaixo. Esta alteração do caderno de especificações não afeta o Documento Único.

«O “Jambon de Bayonne” (presunto de Baiona) é um produto seco pouco salgado. O teor de cloreto de sódio analisado a partir do pernil é igual ou inferior a 7,5%.

O presunto de Baiona é um produto relativamente seco, mas mantém uma textura macia. O teor médio de matéria seca é de 47%.

O presunto de Baiona é um produto com teor de lípidos reduzido, cerca de 6% em média.

O teor residual de açúcares solúveis é, no total, igual ou inferior a 0,5%.»

As disposições relativas às características microbiológicas são suprimidas:

«Características microbiológicas:

«O presunto de Baiona deve respeitar as normas estabelecidas na Portaria n.º 21/12/79 relativas aos produtos de charcutaria, crus, salgados e/ou secos:

— Coliformes a 44 °C	m = 1 000 (germes por grama)
— Estafilococos coagulase +	m = 500 (germes por grama)
— Anaeróbios sulfito-redutores	m = 50 (germes por grama)
— Salmonelas	Ausência em 25 gramas»

»

Todas as características microbiológicas suprimidas são de natureza regulamentar e não são específicas da IGP «Jambon de Bayonne». Esta alteração do caderno de especificações não afeta o Documento Único.

O Documento Único — ficha sumária à data do registo da IGP — é alterado a fim de desenvolver com mais pormenor elementos da rubrica «Descrição do produto».

A rubrica, tal como consta da ficha sumária:

«Pernil de porco aparado, salgado com sal seco da bacia do rio Adour e seco nessa zona durante mais de sete meses. Ao longo da maturação e da cura, o presunto de Baiona desenvolve o seu aroma e adquire a sua textura macia. Cortado em fatias finas, este produto desfaz-se na boca, tem um sabor delicado e pouco salgado.»

É completada no Documento Único do seguinte modo:

«Pernil de porco salgado com sal seco das salinas da bacia do rio Adour e seco nessa zona durante pelo menos sete meses.

— Critérios de aspeto:

— a forma exterior é arredondada;

— o courato é de cor uniforme e liso no jarrete, sem vestígios de contusões;

- ao toque, o presunto não é duro, nem tem uma aparência inchada;
- a gordura, de cor nítida, é firme e tem um aroma agradável;
- a parte muscular externa não tem crosta.

- Apresentação do produto:
No final do período de maturação/cura, os presuntos podem ser apresentados:
 - com osso: a descoberto ou embalados;
 - desossados, sem courato, sem gordura, prensados, moldados e embalados;
 - inteiros, em metades ou em quartos;
 - cortados em porções unitárias.

- Características químicas:
A IGP «Jambon de Bayonne» é um produto seco pouco salgado. O teor de cloreto de sódio analisado a partir do pernil é igual ou inferior a 7,5%.
A IGP «Jambon de Bayonne» é um produto relativamente seco, mas mantém uma textura macia. O teor médio de matéria seca é de 47%.
A IGP «Jambon de Bayonne» é um produto com teor de lípidos reduzido, cerca de 6% em média.
O teor residual de açúcares solúveis é, no total, igual ou inferior a 0,5%.

- Características organoléticas:
Ao longo das diferentes fases de maturação, a IGP «Jambon de Bayonne» desenvolve os seus aromas e adquire a sua textura macia. Cortado em fatias finas, este produto desfaz-se na boca, tem um sabor delicado e pouco salgado, com um aroma reconhecível bem típico, que se deve ao seu longo período de maturação e de cura.
A massa muscular apresenta uma cor homogénea característica, entre o rosa e o vermelho.
A gordura é branca, pura, firme, não oleosa e sem cheiro a ranço.
O sal e a humidade estão distribuídos uniformemente nas fatias.»

5.2. Rubrica «Delimitação da área geográfica»

Delimitação da zona de produção dos porcos

- Restrições aplicáveis à origem das matérias-primas
Aditamento do departamento de Tarn à lista de departamentos da zona de produção dos porcos:
O departamento de Tarn é acrescentado à lista dos departamentos de onde a matéria-prima, ou seja, os porcos, é originária. Esta alteração formal tem por objetivo corrigir um erro. Este departamento está, de facto, integrado na zona de produção dos porcos, segundo o mapa que consta do caderno de especificações, mas o seu nome tinha sido omitido na lista dos departamentos.
Além disso, a ficha sumária menciona, para essa zona de abastecimento, a totalidade da região administrativa Sul-Pirenéus, que inclui o departamento de Tarn.
A presente alteração é introduzida no caderno de especificações e consta do Documento Único no ponto 3.3 «Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)», mas não modifica os limites desta zona.

5.3. Rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica»

A disposição «As disposições relativas à relação com a origem geográfica, estabelecidas pelas empresas do setor da produção do presunto de Baiona, visam:

- identificar, em todas as fases da produção, as peças provenientes de porcos criados de acordo com as condições específicas da zona de produção delimitada;
- identificar os presuntos salgados, secos e curados de acordo com os métodos específicos da zona de transformação delimitada da bacia do rio Adour.»

é substituída pela seguinte disposição:

«As disposições relativas à rastreabilidade e à relação com a origem geográfica, estabelecidas pelas empresas do setor da produção do presunto de Baiona, visam:

- identificar, em todas as fases da produção, as peças provenientes de porcos criados de acordo com as condições específicas da zona de produção delimitada;
- identificar os presuntos, desde a salga até à cura e ao acondicionamento, de acordo com os métodos específicos da zona de transformação delimitada da bacia do rio Adour.»

A alteração da disposição permite assegurar e reforçar a rastreabilidade e a relação com a origem geográfica. Além disso, ao acrescentar as fases de corte prévio e acondicionamento enquanto fases a realizar obrigatoriamente na área geográfica — tal como desenvolvido na rubrica «Método de obtenção» —, importa aditar a rastreabilidade a esta rubrica, a fim de garantir a prova de origem nestas fases, durante as quais poderiam ocorrer perdas de rastreabilidade.

A disposição:

«Quando o presunto é vendido sem courato, sem gordura ou fatiado, perde as suas marcas de identificação de origem. O rótulo deve ostentar o número de aprovação da instalação de transformação. A instalação de fabrico mantém uma contabilidade das saídas por tipo de apresentação do produto (volumes expedidos).

Se a instalação de corte for diferente do local de secagem, este último deve também manter uma contabilidade das entradas (volume e origem dos presuntos recebidos) e das saídas.»

é substituída pela seguinte:

«Quando o presunto é vendido sem courato, sem gordura ou fatiado, perde as suas marcas de identificação de origem. O rótulo deve ostentar o número de aprovação da instalação de transformação, bem como o número do lote e/ou a data de início da salga, permitindo assim reconstituir o historial do presunto até aos elementos respeitantes à sua produção. A instalação de fabrico mantém uma contabilidade das saídas por tipo de apresentação do produto (volumes expedidos).

Se a instalação de corte prévio for diferente do local de secagem, este último deve manter atualizada uma ficha de acompanhamento dos lotes e uma contabilidade das entradas (volume e origem dos presuntos recebidos) e das saídas.»

O diagrama de rastreabilidade (figura 1) é alterado do seguinte modo:

É aditado o seguinte: «Fichas de acompanhamento dos lotes, Registo dos desclassificados, Fichas de corte prévio, Contabilidade de saída dos presuntos expedidos», a fim de reforçar os registos e, por conseguinte, a rastreabilidade.

A disposição «Salga, secagem, Expedição — Corte — Operador de salga habilitado», é completada, ficando «Salga, secagem, Desossa, corte prévio e acondicionamento — Expedição — Operador de salga — instalação de corte prévio habilitada». Estes aditamentos dizem respeito ao pedido de integração do corte e do acondicionamento na área geográfica da IGP.

Aditou-se a seguinte disposição: «No final dessas fases, são efetuados exames organoléticos por amostragem, a fim de garantir a manutenção das características organoléticas do produto.»

A rubrica é completada para impor, no final das fases descritas, exames organoléticos, efetuados por amostragem, com o objetivo de garantir a manutenção das características organoléticas do produto.

Deste modo, a rastreabilidade é reforçada em todas as fases de preparação da IGP «Jambon de Bayonne». Tal permite assegurar uma rastreabilidade ascendente e descendente, evitando os riscos de perda de rastreabilidade.

O Documento Único não é afetado por esta alteração (o Documento Único é criado para substituir a ficha sumária em vigor).

5.4. Rubrica «Método de obtenção»

Esta rubrica é completada pela descrição de todo o método de produção das fases anteriores ao corte prévio, pela descrição da fase de corte prévio e da fase de acondicionamento dos produtos pré-cortados, na medida em que é solicitado que estas fases sejam agora realizadas na área geográfica da IGP «Jambon de Bayonne».

Aditam-se as seguintes disposições:

«5.2.9 Fases anteriores ao corte prévio (*Desossa, Estabilização, Endurecimento*), *corte prévio e acondicionamento*»

«O corte prévio consiste em cortar os presuntos desossados em pedaços, porções ou fatias. Para esta fase, que se segue à cura, o operador seleciona os presuntos que se prestam ao corte prévio.

5.2.9.1 — *Fases preliminares*

A operação de corte prévio requer várias fases preliminares, a seguir descritas, que, no seu conjunto, garantem a qualidade final do produto.

— *Desossa:*

Os presuntos destinados ao corte prévio são desossados em função do seu peso, da espessura da gordura e do período de cura.

A desossa consiste em serrar o jarrete e libertar a cabeça do fémur, descolando o osso do fémur por goivagem (sem abrir o presunto), removendo, em seguida, o conjunto tibia/perónio/fémur.

Durante esta fase, o operador verifica se o presunto não apresenta qualquer defeito de odor ou de cor da carne, sintomáticos de um problema de cura (desenvolvimento bacteriano ou proteólise demasiado intensa; fenómenos frequentemente associados a uma bolsa de humidade residual). Se necessário, o operador rejeita os presuntos não conformes.

Os presuntos podem então ser aparados, antes de serem prensados e moldados, a fim de se obterem fatias uniformes.

— *Estabilização:*

Após a fase da desossa, durante a qual os músculos são descolados, a fase da estabilização, com uma duração mínima de 1 semana, garante uma boa reconstituição das ligações musculares, através da ação natural das proteínas.

— *Endurecimento:*

Cada presunto é posteriormente endurecido. Durante esta fase, a temperatura da sala não deve ser inferior a -14 °C.

O objetivo desta fase é garantir a consistência das fatias e a precisão durante o corte prévio.

5.2.9.2. «*Corte prévio e acondicionamento*»,

O corte prévio e o acondicionamento devem ser realizados na área geográfica.

O ponto 5.2.9.2 não se aplica à fatiagem e ao acondicionamento para venda direta, na aceção do n.º 2, alínea e), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Quando os presuntos estão endurecidos, o cortador procede ao corte prévio. Durante esta fase, assegura-se de que as fatias e os pedaços não apresentam defeitos indetetáveis no presunto inteiro, tais como: fatia incompleta, hematoma, petéquia, veia gorda, veia suja, cor heterogénea.

Se forem encontrados defeitos, os pedaços em causa são rejeitados.

O presunto pré-cortado é um produto sensível, pelo que é essencial evitar qualquer processo de oxidação, limitando o contacto com o ar, que afetaria negativamente a qualidade das gorduras e a cor das fatias. Por conseguinte, o tempo decorrido entre o corte prévio e o acondicionamento não deve exceder 1 hora.

O saber especial dos operadores na bacia do rio Adour faz parte de uma longa tradição e a sua experiência permite-lhes realizar todas estas fases, efetuando as seleções necessárias e preservando as qualidades gustativas intrínsecas do presunto de Baiona.

Os critérios organoléticos são controlados após o corte prévio por provadores, formados e experientes, da área geográfica de transformação, com pleno conhecimento do produto, capazes de atestar a conformidade do mesmo com as características da IGP «Jambon de Bayonne», de acordo com uma matriz de descritores que abrange o aspeto, a textura, o aroma e o sabor.

Como o presunto de Baiona é sobretudo consumido pré-cortado, todas as operações que levam a esta apresentação devem ser controladas, a fim de garantir as características do presunto de Baiona que os consumidores procuram e apreciam, especialmente a sua textura macia.

A desossa, a estabilização, o endurecimento, o corte prévio e o acondicionamento do produto são operações essenciais para preservar as qualidades, e, por conseguinte, a reputação, da IGP «Jambon de Bayonne». É, portanto, essencial que estas operações sejam realizadas na área geográfica, por operadores com o saber necessário, para se evitar o risco de comprometer a garantia de qualidade e de colocar no mercado um produto final não conforme com os critérios organoléticos associados à IGP «Jambon de Bayonne», prejudicando assim a sua reputação. Controlar o produto ao longo deste processo é essencial para verificar, em todas as fases, a sua conformidade.

Deste modo, a realização destas fases na área geográfica é indispensável para garantir a qualidade, as características específicas que a IGP «Jambon de Bayonne» adquiriu durante a produção e a sua reputação, pela qual os operadores são coletivamente responsáveis.

Além disso, uma vez que as marcas de identificação aplicadas no courato dos presuntos durante as diferentes fases de produção são suprimidas durante o corte prévio e o acondicionamento, a realização destas operações na área geográfica, juntamente com o sistema de controlo instituído para verificar a sua realização, permite limitar o risco de não rastreabilidade e, portanto, o risco de fraude.

Para além das garantias de qualidade e controlo, a realização das fases de desossa, estabilização, endurecimento, corte prévio e acondicionamento na área geográfica permite garantir a autenticidade e a rastreabilidade do produto nesta fase crucial.

Deduz-se dos elementos acima expostos que todas as operações de preparação e de corte prévio/acondicionamento que permitem a obtenção do presunto de Baiona assentam em regras técnicas complexas e num saber específico, desde a salga dos pernis frescos ao corte prévio/acondicionamento do produto acabado. Assim sendo, a realização destas operações em instalações adequadas, situadas na área geográfica, revela-se fundamental para:

- manter as características de qualidade;
- garantir a autenticidade do produto;
- garantir um controlo rigoroso de um dos formatos do produto mais presentes no mercado.

A realização destas fases na área geográfica contribui para assegurar a reputação da IGP «Jambon de Bayonne», fruto do trabalho de todos operadores intervenientes do setor (criadores, matadores, operadores de salga, cortadores, etc.)»

Esta alteração do caderno de especificações afeta o ponto 3.5 do Documento Único «Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere».

5.5. *Relação*

Todo o capítulo «Relação com a área geográfica» foi sintetizado e reformulado, a fim de realçar as especificidades da área geográfica, as especificidades do produto e a relação causal. Por conseguinte, a forma é modificada, mas a relação entre o produto e o território mantém-se inalterada.

Tendo em conta esta nova redação, a secção «Relação com a área geográfica» do Documento Único foi adaptada, para não exceder as 2 500 palavras do Documento Único, em conformidade com o artigo 6.º do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014, sendo embora mais detalhada do que a ficha sumária (agora substituída pelo Documento Único).

A relação da IGP «Jambon de Bayonne» com a área geográfica continua a basear-se numa qualidade específica e na reputação.

5.6. Rubrica «Rotulagem»

Suprimiu-se a seguinte disposição:

«No respeitante à rotulagem, além de respeitar a legislação em vigor, o Consortium du Jambon de Bayonne define as suas próprias regras, a respeitar pelas empresas:

- (1) menções obrigatórias;
- (2) forma e posição do logótipo.»

Esta alteração do caderno de especificações não afeta o Documento Único.

A seguinte disposição:

«Exige que a rotulagem do presunto de Baiona, independentemente da sua apresentação, contenha pelo menos as seguintes indicações:»

é substituída pela disposição:

«Para além das indicações obrigatórias previstas nas regras de rotulagem e de apresentação dos géneros alimentícios, a rotulagem deve incluir:»

Esta reformulação da disposição é incluída a fim de respeitar a redação adotada no território nacional.

A disposição «A denominação comercial «Jambon de Bayonne», em francês obrigatoriamente, com eventual tradução para os produtos destinados à exportação», é suprimida, uma vez que é redundante com a regulamentação em vigor.

A representação do logótipo do presunto de Baiona é suprimida, mas mantém-se a sua descrição. O logótipo pode mudar regularmente de forma sucinta, mantendo-se o mesmo padrão (menção «Bayonne», acompanhada por uma cruz basca vermelha), para garantir a rápida identificação do produto pelo consumidor.

Esta alteração do caderno de especificações afeta o Documento Único, uma vez que a reprodução do logótipo da IGP «Jambon de Bayonne» é suprimida.

5.7. Rubrica «Outros»

— Atualização dos dados de contacto:

Os dados de contacto do serviço competente do Estado-Membro são acrescentados e os do agrupamento requerente são atualizados.

Esta alteração do caderno de especificações não afeta o Documento Único.

— Estruturas de controlo:

Em aplicação das diretivas em vigor a nível nacional no sentido de harmonizar a redação dos cadernos de especificações, suprimem-se o nome e os dados de contacto do organismo de certificação. Esta rubrica passa a mencionar os dados de contacto das autoridades francesas competentes em matéria de controlo: Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade — INAO) e Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Direção-Geral da Concorrência, do Consumo e da Repressão das Fraudes — DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação estão disponíveis no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

Esta alteração do caderno de especificações não afeta o Documento Único.

— Requisitos nacionais:

São acrescentados os principais pontos a controlar nos requisitos nacionais, em conformidade com a regulamentação nacional em vigor.

Esta alteração do caderno de especificações não afeta o Documento Único.

— Anexos do caderno de especificações:

Os anexos são suprimidos, uma vez que o seu conteúdo foi incorporado no caderno de especificações ou não consta dos elementos próprios de um caderno de especificações (organização do setor, comparação com outros presuntos abrangidos por uma DOP ou IGP, etc.). Trata-se de alterações formais, que não afetam as disposições em vigor.

Esta alteração do caderno de especificações não afeta o Documento Único.

DOCUMENTO ÚNICO

«JAMBON DE BAYONNE»

N.º UE: PGI-FR-00031-AM01 — 11.9.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Jambon de Bayonne»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

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

O «Jambon de Bayonne» (presunto de Baiona) é um pernil de porco salgado com sal seco das salinas da bacia do rio Adour e seco nessa zona durante pelo menos sete meses.

— Critérios de aspeto:

- a forma exterior é arredondada;
- o courato é de cor uniforme e liso no jarrete, sem vestígios de contusões;
- ao toque, o presunto não é duro, nem tem uma aparência inchada;
- a gordura, de cor nítida, é firme e tem um aroma agradável;
- a parte muscular externa não tem crosta.

— Apresentação do produto:

No final do período de maturação/cura, os presuntos podem ser apresentados:

- com osso: a descoberto ou embalados;
- desossados, sem courato, sem gordura, prensados, moldados e embalados;
- inteiros, em metades ou em quartos;
- cortados em porções unitárias.

— Características químicas

A IGP «Jambon de Bayonne» é um produto seco pouco salgado. O teor de cloreto de sódio analisado a partir do pernil é igual ou inferior a 7,5%.

A IGP «Jambon de Bayonne» é um produto relativamente seco, mas mantém uma textura macia. O teor médio de matéria seca é de 47%.

A IGP «Jambon de Bayonne» é um produto com teor de lípidos reduzido, cerca de 6% em média.

O teor residual de açúcares solúveis é, no total, igual ou inferior a 0,5%.

— Características organoléticas

Ao longo das diferentes fases de maturação, a IGP «Jambon de Bayonne» desenvolve os seus aromas e adquire a sua textura macia. Cortado em fatias finas, este produto desfaz-se na boca, tem um sabor delicado e pouco salgado, com um aroma reconhecível bem típico, que se deve ao seu longo período de maturação e de cura.

A massa muscular apresenta uma cor homogénea característica, entre o rosa e o vermelho.

A gordura é branca, pura, firme, não oleosa e sem cheiro a ranço.

O sal e a humidade estão distribuídos uniformemente nas fatias.

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

As carcaças que se prestam à produção da IGP «Jambon de Bayonne» provêm de suínos, machos ou fêmeas, destinados à produção de carne. Excluem-se os animais dos seguintes tipos: que sofram de criptorquidia ou monorquidia, hermafroditas, machos não castrados, porcas de reforma.

Os animais são alimentados durante a engorda com alimentos compostos de, pelo menos, 60% de cereais, farelos e ervilhas, com, no mínimo, 50% de cereais e farelos de cereais.

A ração alimentar dos suínos durante a engorda contém menos de 1,9% de ácido linoleico em relação à matéria seca.

A zona de produção e abate dos suínos destinados à produção de carne está limitada aos departamentos situados no sudoeste de França: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

O sal utilizado provém das salinas da bacia do rio Adour.

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

Todas as fases da produção, desde o início da salga dos pernis frescos à desossa, ocorrem na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O corte prévio e o acondicionamento são efetuados na área geográfica da IGP «Jambon de Bayonne».

O corte prévio consiste em cortar os presuntos desossados em pedaços, porções ou fatias.

Esta restrição da área geográfica não se aplica à fatiagem e ao acondicionamento para venda direta, na aceção do n.º 2, alínea e), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Esta operação deve ser precedida das seguintes fases:

- desossa, durante a qual o operador verifica se o presunto não apresenta qualquer defeito de odor ou de cor;
- estabilização, durante pelo menos 1 semana;
- ndurecimento, numa sala cuja temperatura não deve descer abaixo de -14 °C.

A operação de corte prévio, que se segue à cura, requer experiência e saber, uma vez que tem um efeito direto na qualidade do produto.

Os presuntos destinados ao corte prévio são desossados em função do seu peso, da espessura da gordura e do período de cura.

O saber especial dos operadores na bacia do rio Adour faz parte de uma longa tradição. A sua experiência permite-lhes cortar este produto delicado, preservando o seu sabor e textura, realizando ao mesmo tempo uma inspeção visual rigorosa para garantir que não são encontrados defeitos nas fatias (petéquias, veia gorda, cor heterogénea, etc.), indetetáveis antes do corte.

O presunto pré-cortado é um produto sensível. É essencial evitar qualquer processo de oxidação, limitando o contacto com o ar, que afetaria negativamente a qualidade das gorduras e a cor das fatias. O tempo decorrido entre o corte prévio e o acondicionamento não deve, por isso, exceder uma hora.

A realização destas fases na área geográfica torna possível garantir as qualidades gustativas intrínsecas do produto.

As marcas de identificação da IGP «Jambon de Bayonne», aplicadas no courato ao longo das diferentes fases de produção, são suprimidas durante o corte prévio. A realização das fases da desossa, corte prévio e acondicionamento na área geográfica permite limitar o risco de não rastreabilidade e, portanto, o risco de fraude.

Por estas razões, as operações de corte prévio e acondicionamento, baseadas num saber especial, devem ser realizadas em instalações adequadas, localizadas na área geográfica da indicação geográfica protegida, a fim de garantir a qualidade e a autenticidade do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo deve incluir as indicações:

- «séché et affiné dans le bassin de l'Adour»;
- «Certifié par», seguido do nome e endereço do organismo certificador;
- o logótipo do presunto de Baiona, ostentando a palavra «BAYONNE» e uma cruz basca vermelha.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área da IGP corresponde à bacia do rio Adour. Inclui o departamento dos Pirenéus Atlânticos e:

- no departamento de Gers: o cantão de Adour-Gersoise e os municípios de Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque e Tieste-Uragnoux.
- no departamento de Landes: os cantões de Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx, na sua totalidade, o cantão de Chalosse Tursan, com exceção do município de Haut-Mauco, e
 - no cantão de Adour-Armagnac: os municípios de Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan e Vignau;
 - no cantão de Le Pays morcenais tarusate: os municípios de Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave.
- no departamento dos Altos Pirenéus: os cantões de Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, Haute Bigorre, Lourdes 1 e 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 e 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre, na sua totalidade, e os municípios de: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettès, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaigues, Uzer, Vielle-Aure e Vignec.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação da IGP «Jambon de Bayonne» com a área geográfica baseia-se numa qualidade específica e na sua reputação. A qualidade específica deste presunto, nomeadamente a forma arredondada do presunto, a cor homogénea da fatia, a ausência de crosta, o sabor ligeiramente salgado distribuído uniformemente e uma textura flexível, é o resultado dos pernis frescos selecionados, do sal utilizado e do saber dos operadores de salga e outros operadores do setor.

O clima da região do rio Adour, marítimo temperado com uma *nuance* meridional, deve-se principalmente à combinação de dois fatores: a proximidade do oceano Atlântico, por um lado, e dos Pirenéus, por outro. Registam-se assim, nesta zona de sopé, temperaturas amenas e humidade relativa elevada durante todo o ano, embora esta seja propensa a fortes variações cíclicas. Com efeito, constatou-se frequentemente que a humidade relativa podia passar de 90% para 20% em poucas horas. Importa sublinhar que se trata de um fenómeno especial e típico da bacia do rio Adour. A fim de explicar este fenómeno, os geógrafos falam de «Foehn». Trata-se de um vento quente e seco que segue a subsidência orográfica, na direção sul-norte.

Quando este vento sopra na região do rio Adour, verifica-se um declínio acentuado da humidade relativa e a temperatura tem tendência a aumentar.

Uma particularidade da bacia do rio Adour reside também na natureza do seu subsolo e, em especial, na presença de sal-gema. O jazigo de sal formou-se há 200 milhões de anos, no início da era secundária. Nessa época, a região que hoje é a bacia da Aquitânia estava em fase de subsidência e, por conseguinte, inundada pelo mar. O sal depositou-se principalmente na metade sul da bacia da Aquitânia, sobretudo na bacia do rio Adour.

Os locais onde este sal está perto da superfície permitem uma exploração relativamente fácil do sal-gema. Vejam-se, por exemplo, os sítios de Dax, Salies de Béarn e Bayonne-Mouguerre.

Pode observar-se na região do rio Adour uma unidade climática original, com uma rede hidrográfica muito densa, cujas características próprias permitem distingui-la dos setores vizinhos.

Os porcos fazem parte da tradição histórica das explorações agrícolas do grande Sudoeste.

Os porcos engordados nesta região foram desde sempre mais pesados e alimentados à base de cereais locais, incluindo milho, assim que este chegou ao continente europeu.

A zona de produção dos porcos que podem ser transformados na IGP «Jambon de Bayonne» corresponde a práticas cuja origem é anterior à Idade Média, sendo conhecida por:

- produzir suínos de carne apropriados para a preparação de presuntos secos (porcos mais pesados, com mais gordura);
- ter adotado um sistema de produção de tipo suínos/cereais, graças à existência de cereais na região, nomeadamente de milho.

Este setor evoluiu de forma original, completamente diferente da do modelo dominante, o setor suinícola do Oeste da França.

Esta zona de abastecimento de porcos corresponde a:

- uma unidade geográfica e climática, graças a uma insolação e a temperaturas estivais favoráveis à cultura de cereais (incluindo milho em grão);
- uma unidade económica e humana, graças à complementaridade entre uma zona de criação de leitões e uma zona de engorda de porcos, bem como aos fluxos comerciais históricos que permitem abastecer a zona de secagem a partir das zonas de engorda.

A utilização tradicional do sal-gema da bacia do rio Adour para a IGP «Jambon de Bayonne» é também um elemento-chave desse saber especial. Este sal-gema, explorado desde a Antiguidade nos vários jazigos da bacia do rio Adour, é utilizado pelos operadores de salga da região desde há séculos, pela sua pureza e textura não abrasiva, em contraste com o sal marinho. Permite uma melhor conservação dos presuntos, sem afetar as qualidades organoléticas dos produtos.

A salga é realizada de forma tradicional; o presunto é esfregado com sal seco, sendo em seguida massajado regularmente, segundo um saber e preceito especiais, para extrair progressivamente o líquido.

Após as fases de salga com sal da bacia do rio Adour, de repouso-estufagem e secagem, os presuntos entram na fase de cura. A produção de um presunto de Baiona dura 7 meses, no mínimo, desde a salga até ao acondicionamento. Esta duração mínima torna possível a aquisição dos aromas específicos da IGP «Jambon de Bayonne».

A IGP «Jambon de Bayonne» caracteriza-se por:

- uma forma arredondada;
- uma cor homogénea em toda a fatia;
- uma ausência de crosta;
- um sabor ligeiramente salgado distribuído uniformemente pelo produto;
- um presunto seco de textura macia (teor médio de matéria seca de 47%) e flexível.

O saber do processo de salga do presunto de Baiona é uma antiga tradição ligada, nomeadamente, à utilização de um suíno específico, à exploração, desde a Antiguidade, dos jazigos de sal-gema presentes no subsolo e ao clima original da bacia do rio Adour.

Esta zona beneficia de um clima particularmente propício ao êxito destas atividades, que está na origem de uma tradição de produção do presunto de Baiona, cuja reputação, tanto em França como na Europa, já estava estabelecida no século XVI e não cessou de crescer desde então. Este clima caracteriza-se pelo vento «Foehn», que, através da variação do grau higrométrico do ar e da alternância de temperatura que provoca, influencia diretamente a maturação do presunto seco e a conservação da sua textura macia característica.

Os estudos realizados na Universidade de Pau (Université de Pau et des Pays de l'Adour), sejam eles históricos (Chantal Lopez, 1989), geográficos (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) ou geológicos (Raoul Deloffre, 1989 e Marie-Hélène Grimaldi, 1989), dão destaque à tradição e à especificidade regional da produção do presunto de Baiona, enquanto elemento marcante do património.

Esta reputação não é fruto do acaso. Baseia-se na combinação dos elementos específicos da zona geográfica, do saber e da cultura dos homens dessa região.

É o legado de um saber transmitido desde sempre, de geração em geração, nas famílias campestres e rurais. O presunto de Baiona era a peça nobre das provisões familiares, que os camponeses elaboravam de forma particularmente cuidadosa.

Se, inicialmente, o presunto de Baiona era o alimento energético do camponês, passará a ser uma moeda de troca em caso de tempos difíceis e um modo de pagamento de dívidas e de rendas. Em seguida, com a multiplicação de pequenos matadouros municipais nas vilas, o fabrico do presunto passou a ser artesanal. Os salsicheiros encarregaram-se, a partir dessa altura, da produção do famoso presunto de Baiona.

Desde há mais de 70 anos que a produção do presunto de Baiona tem vindo a evoluir, desde os artesãos que se especializaram na salga até chegar à produção industrial de hoje. Foram as técnicas modernas, nomeadamente a da refrigeração, que, ao tornarem possível a produção do presunto de Baiona durante todo o ano, permitiram esta evolução e a tradução de um saber ancestral no método moderno de obtenção do produto.

O presente método de obtenção é uma tradução fiel e sistemática do método tradicional utilizado desde sempre para produzir o presunto de Baiona.

Numerosas citações atestam a reputação e a fama da IGP «Jambon de Bayonne», como alguns podem testemunhar.

Em 1673, Froidour menciona, no seu «Mémoire du Pays de Soulle»: «Os porcos são aí pequenos, mas excelentes, de tal forma que os melhores presuntos do reino, a seguir aos de Lahontan, são os de Soulle. São conhecidos pelo nome de presuntos de Baiona e não é descabido mencionar que, apesar de essa cidade ser tão famosa e de tal renome pelos seus presuntos, quase nenhuns são aí produzidos, vendendo-se aí os que vêm do Labourd e da Baixa Navarra e de Soulle, de onde se trazem poucos porque fica mais distante».

No século XVIII, o poeta Piron dizia gracejando ao bispo de Baiona: «Tenho uma grande devoção aos presuntos da vossa diocese.»

No início do século XIX, o viajante Jouy menciona em «L'Hermite en Province» (1828) que «existe em Pau um comércio considerável de presuntos famosos com o nome de presunto de Baiona. É na aldeia de Saleis que estes são preparados. A fonte de água que aí se encontra transmite ao presunto um sabor excepcional».

Por último, em 1991, Louis Laborde-Balen, no livro de ouro do presunto de Baiona explica que «a lenda situa a origem do presunto de Baiona no início da nossa era, quando um javali ferido por dois caçadores veio morrer perto de uma fonte de água salgada. No verão seguinte, foi encontrado por aldeões, perfeitamente conservado no leito seco da fonte; os mais intrépidos provaram a carne e esta agradou-lhes. Desde então, cada inverno, a carne de porco, em especial o pernil, é conservada graças ao sal de Salies-de-Béarn ou de outra salina da bacia do rio Adour».

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 18/10)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«ROMAGNA»

Número de referência: PDO-IT-A0507-AM04

Data da comunicação: 9.10.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Novos tipos de vinhos espumantes

Descrição:

Acrescentam-se os novos tipos seguintes à categoria de vinhos espumantes já existente:

Romagna branco espumante e Romagna rosado espumante.

Motivo:

A área de produção da DOP Romagna é particularmente vocacionada para o cultivo das castas *trebbiano* e *sangiovese*, que constituem a base dos lotes dos novos tipos branco espumante e rosado espumante.

Pretende-se com esta alteração dar aos produtores a possibilidade de reivindicarem os novos tipos de espumante, que se fazem há muito no território da DOP e que, graças à preparação profissional dos produtores e à qualidade do vinho produzido, deram provas decisivas do seu valor.

A produção dos vinhos da DOP Romagna é, assim, enriquecida com novos tipos que complementam as categorias de vinhos já presentes no caderno de especificações, propondo-se uma gama de produtos mais ampla que corresponde melhor às necessidades do mercado.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º, 3.º, 4.º, 5.º, 6.º e 7.º do caderno de especificações e à secção 1.4 «descrição dos vinhos» do documento único.

2. Castas:

Descrição:

As castas que constituem a base dos lotes utilizados na produção dos novos tipos de branco espumante e rosado espumante são as seguintes:

70% (no mínimo) das castas *trebbiano* (para o branco espumante) e *sangiovese* (para o rosado espumante), a que se podem juntar castas de uva aptas para o cultivo na região da Emília-Romanha. A utilização das castas *manzoni* e *famoso* está limitada a 10% e 5%, respetivamente.

Motivo:

As experiências realizadas pelo *Consorzio di tutela della denominazione* mostraram que a base de castas de uva acima referidas permite obter um produto com bons teores de açúcares e níveis de acidez adequados à espumantização.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

3. Área de produção das uvas destinadas aos tipos branco espumante e rosado espumante

Descrição:

(1) JOL 9 de 11.1.2019, p. 2

Indica-se a área de produção dos novos vinhos, branco espumante e rosado espumante, que coincide com a área atual de produção do Romagna Trebbiano e, em parte, com a área de produção do Romagna Sangiovese, descritas no artigo 3.º, n.º 5, do caderno de especificações.

Motivo:

A área de cultivo das uvas destinadas ao branco espumante e ao rosado espumante corresponde à do Romagna Trebbiano, que compreende, em parte, a zona de produção do Romagna Sangiovese. Esta área de produção, a sul da *Via Emilia*, tem uma configuração predominantemente plana e algo acidentada. É aqui que se produzem os melhores vinhos espumantes.

Esta alteração não amplia a área de produção das uvas, mas identifica de forma mais precisa a área de produção dos novos vinhos.

A alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

4. **Densidade de plantas por hectare**

Descrição:

A densidade mínima de plantação para os tipos branco espumante e rosado espumante é fixada em 2 500 plantas por hectare.

Motivo:

Verificou-se que, tal como para os outros tipos da DOC Romagna, uma densidade mínima de 2 500 plantas por hectare permite obter a quantidade e qualidade de uvas ideais para a produção de vinhos espumantes.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

5. **Rendimento das uvas por hectare e título alcoométrico natural mínimo**

Descrição:

Fixou-se para os novos tipos branco espumante e rosado espumante um rendimento máximo de 18 toneladas por hectare e um título alcoométrico natural mínimo de 9,5% vol.

Motivo:

De acordo com as análises físicas e organoléticas efetuadas nas vinhas do território, o rendimento e o título alcoométrico natural acima indicados são ideais para a espumantização.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e à secção 1.5.2, «rendimentos máximos», do documento único.

6. **Zona de produção dos frisantes e espumantes**

Descrição:

As operações de vinificação e engarrafamento dos vinhos frisantes e espumantes, passam a poder efetuar-se nas regiões das Marcas, Lombardia, Piemonte e Véneto, adjacentes à Emília-Romanha, onde se realizam já estas operações.

Motivo:

Em conformidade com a legislação da UE e a legislação nacional em vigor, a alteração permite que as explorações do território da DOP Romagna que pretendam produzir tipos espumantes e frisantes utilizem instalações e equipamentos de ponta. Proporciona-se deste modo a cooperação e melhores resultados comerciais.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à secção 1.9 do documento único.

7. **Rendimento de uvas em vinho**

Descrição:

Estabeleceu-se, para os novos vinhos branco espumante e rosado espumante, um rendimento máximo de 70%, equivalente a 12 600 litros de vinho por hectare.

Motivo: Este rendimento, expresso em litros, decorre da transformação das uvas (18 t/ha) em vinho.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à secção 1.5.2 do documento único.

8. Métodos de produção

Descrição:

Acrescentaram-se os seguintes métodos de vinificação para os vinhos Romagna branco espumante e Romagna rosado espumante: a fermentação em garrafa, segundo o método tradicional ou o método clássico, e a fermentação em autoclave, conforme as regras nacionais e da União.

Motivo:

A clara descrição dos métodos de produção dos vinhos espumantes beneficia os operadores, proporcionando-lhes melhor informação.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

9. Fermentação e fermentação secundária

Descrição:

É autorizada a fermentação ou a fermentação secundária de mostos, mostos parcialmente fermentados e vinhos novos ainda em fermentação, destinados à produção dos seguintes tipos da categoria «vinho»: «Romagna Cagnina», «Romagna Pagadebit» meio-seco e «Romagna Sangiovese» «passito», mesmo depois do prazo previsto pela legislação nacional em vigor, a saber, 31 de dezembro do ano de vindima.

Motivo:

Trata-se de uma derrogação prevista na legislação nacional em vigor, que permite que a fermentação e a fermentação secundária acima referidas sejam efetuadas fora do período estipulado, ou seja, até de 31 de dezembro de cada ano, desde que a autoridade de controlo seja imediatamente informada.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

10. Tipo Sangiovese «passito»

Descrição:

É permitida a pisa das uvas destinadas à produção do tipo Romagna Sangiovese «passito», bem como a posterior fermentação, após 31 de dezembro de cada ano, prazo fixado pela legislação nacional.

Motivo:

Para este tipo vinho, que pressupõe um período de secagem das uvas na planta ou após a colheita, é necessário que a pisa possa efetuar-se após 31 de dezembro.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

11. Características do tipo Romagna branco espumante e Romagna rosado espumante, na fase de consumo

Descrição:

Acrescentaram-se as seguintes características físico-químicas e organoléticas dos novos tipos branco espumante e rosado espumante.

«Romagna» branco espumante

Espuma: fina e persistente

Cor: amarelo-palha, de intensidade variável

Nariz: fino e delicado

Boca: do bruto natural ao seco, sávido e harmonioso

Título alcoométrico total mínimo: 10,5% vol

Acidez total mínima: 5 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

«Romagna» rosado espumante

Espuma: fina e persistente

Cor: rosado de intensidade variável

Nariz: fino e delicado

Boca: do bruto natural ao seco, sávido e harmonioso

Título alcoométrico total mínimo: 10,5% vol

Acidez total mínima: 5 g/l

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l

Motivo:

As características físicas e organoléticas indicadas são o resultado de inúmeras experiências realizadas com os vinhos de base, cujos lotes são constituídos fundamentalmente pelas castas *trebbiano* (para o espumante branco) e *sangiovese* (para o espumante rosado) e cumprem as normas europeias e nacionais.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção 1.4 «descrição dos vinhos» do documento único.

12. Indicação do ano de produção

Descrição:

A exclusão da indicação do ano de produção das uvas foi igualmente alargada aos novos tipos Romagna branco espumante Romagna rosado espumante.

Motivo:

A fim de uniformizar os novos tipos (branco espumante e rosado espumante) e os outros tipos já existentes (Trebiano espumante e Trebbiano frisante), estipula-se que o ano de produção das uvas pode ser omitido no rótulo, em conformidade com a legislação nacional que o permite já para os vinhos espumantes não *millesimati* (produzidos com uvas de um único ano de colheita) e para os vinhos frisantes.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

13. Rotulagem

Descrição:

Pode indicar-se no rótulo do tipo Romagna branco espumante a cor do vinho (branco).

Motivo: A indicação da cor do vinho espumante em causa é deixada ao critério do produtor.

Descrição:

No caso do Romagna rosado espumante, é obrigatória a indicação no rótulo da cor «rosado» ou «rosé».

Motivo: A cor deve ser indicada para identificar a especificidade do produto.

As alterações dizem respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e não se aplicam ao documento único.

14. Disposições específicas de acondicionamento

Descrição:

O artigo 8.º, alínea 2, do caderno de especificações:

«Quanto aos vinhos DOC Romagna Trebbiano, Romagna Pagadebit e Romagna Sangiovese, é autorizada a utilização de recipientes com uma capacidade superior a 2 litros e inferior a 6 litros, adequados ao contacto com géneros alimentícios, nos termos da legislação europeia e nacional.»

passa a ter a seguinte redação:

«Quanto aos vinhos DOC «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Pagabit e «Romagna» Sangiovese, é permitida a utilização de recipientes de materiais diversos do vidro, adequados ao contacto com géneros alimentícios, com uma capacidade de 2 a 6 litros, conforme a legislação nacional e da União Europeia.»

Motivo:

Trata-se de uma alteração formal que visa indicar com maior precisão a capacidade dos recipientes.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

15. DOP Romagna — unidade geográfica adicional Bertinoro, ajuste

Descrição:

Autoriza-se a utilização da unidade geográfica adicional Bertinoro para o tipo de base Sangiovese.

Motivo:

A referência ao nome Bertinoro, unidade geográfica mais pequena da área da denominação, permite designar os vinhos tranquilos, com ou sem menção de «reserva», produzidos com um mínimo de 95% de uvas da casta *sangiovese*.

Por uma questão de coerência, refere-se no caderno de especificações o tipo de base sem a menção «reserva».

A alteração diz respeito ao anexo 1, «caderno de especificações da unidade geográfica adicional Bertinoro», artigos 1.º, 2.º, 3.º, 4.º, 5.º e 6.º, do caderno de especificações da DOC Romagna, e não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Romagna

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
4. Vinho espumante
8. Vinho frisanter natural

4. Descrição do(s) vinho(s)

«Romagna Albana» espumante

Vinho espumante da denominação de origem controlada «Romagna Albana», obtido a partir do mosto de uvas parcialmente dessecadas, com segunda fermentação em garrafa ou autoclave, conforme as disposições da legislação europeia. Vinho de cor amarela-dourada, espuma fina e bolha persistente, nariz característico, deliciosamente frutado, típico da casta, de boa estrutura e frescura. Na boca, é agradável, aveludado e doce, mas não em excesso.

Título alcoométrico total mínimo: 16,0% vol

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	6 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

«Romagna Cagnina»

O vinho da denominação de origem controlada «Romagna Cagnina», obtido a partir de uvas *terrano*, vindimadas, em geral, no final de setembro, está pronto a ser comercializado na segunda dezena do mês de outubro. Apresenta cor vermelha-púrpura, nariz intenso e vinoso característico, com notas de marasca e framboesa. No palato é doce, um pouco tânico e agradavelmente acidulado.

Título alcoométrico total mínimo: 11,5% vol

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	8,5
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

«Romagna Pagadebit» (incluindo o meio-seco e o frisante)

O vinho da denominação de origem protegida «Romagna Pagadebit», obtido a partir de uvas *bombino bianco*, é um vinho de cor amarelo-palha mais ou menos intensa, consoante a idade e o processo de vinificação, nariz fresco e perfumado, com notas de espinheiro-alvar, típicas da casta. No palato, pode ir do seco (incluindo o frisante) ao meio-seco. É agradável e delicado.

Título alcoométrico total mínimo: 11,5% vol

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Pagadebit Bertinoro»

O vinho da denominação de origem controlada «Romagna Pagadebit Bertinoro», obtido a partir de uvas *bombino bianco*, produzidas na região de Bertinoro é um vinho de cor amarelo-palha mais ou menos intensa, consoante a idade e o processo de vinificação, com nariz fresco e perfumado e notas de espinheiro-alvar características da casta de uva. Na boca, pode ir do seco ao meio-seco (incluindo o frisante); é agradável e delicado.

Título alcoométrico total mínimo: 12,0% vol

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Sangiovese»

O vinho de denominação de origem controlada «Romagna Sangiovese», obtido a partir da casta do mesmo nome, é um vinho de cor vermelha-rubi, com reflexos violáceos, nariz amplo e vinoso e um perfume delicado, ligeiramente herbáceo quando jovem, a que se juntam, por vezes, notas de violeta. Na boca, é elegante, pleno e agradavelmente tânico quando jovem, com um ligeiro e agradável amargor residual.

Título alcoométrico total mínimo: 12,0% vol

Açúcares reductores residuais: não mais do que 10,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Sangiovese» «novello»

O vinho da denominação de origem controlada «Romagna Sangiovese» «novello», obtido a partir da casta do mesmo nome, vinificado por maceração carbónica, é um vinho de cor vermelha-rubi, aroma vinoso e intenso, típico dos vinhos produzidos por este método. Na boca, é seco, ou ligeiramente doce, se houver um ligeiro teor de açúcar residual, autorizado pelas normas que regem a sua produção.

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 vol

Açúcares reductores residuais: não mais do que 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Sangiovese» superior

O vinho da denominação de origem controlada «Romagna Sangiovese» superior, obtido a partir da casta do mesmo nome, é um vinho de cor vermelha-rubi, tendendo para o granadino, com reflexos violáceos, nariz vinoso e um perfume delicado a que se juntam, por vezes, notas de violeta. Na boca, é pleno, encorpado, mas ainda assim suave e elegante, ligeiramente tânico, quando jovem, apresentando um agradável e pronunciado amargor residual.

Título alcoométrico total mínimo: 12,5% vol

Açúcares redutores residuais: não mais do que 10,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Sangiovese» reserva (incluindo o reserva superior)

O vinho com denominação de origem «Romagna Sangiovese» reserva, obtido a partir da casta do mesmo nome, é um vinho de cor vermelha-rubi, tendendo para o granadino, que se vai esbatendo com a idade, adquirindo laivos de púrpura e laranja, nariz fino e etéreo e aromas de baunilha típicos do envelhecimento. Na boca, é pleno, seco, harmonioso e característico, apresentando muitas vezes com notas de madeira provenientes dos barris em que é envelhecido.

Título alcoométrico total mínimo: 13,0% vol

Açúcares redutores residuais: não mais do que 10,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Sangiovese» passito

O vinho da denominação de origem protegida «Romagna Sangiovese» «passito», obtido a partir da casta do mesmo nome, tem cor vermelha-rubi, por vezes com reflexos violáceos e um perfume delicado a que se podem juntar notas de violeta.

Na boca, é harmonioso e agradavelmente tânico, apresentando um agradável e característico amargor residual, bem como notas de madeira provenientes dos barris em que é envelhecido.

Título alcoométrico total mínimo: 12,0% vol

Açúcares redutores residuais: de 6,0 a 20,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 26 g/l

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

«Romagna Sangiovese» com menções geográficas adicionais

O vinho da denominação de origem controlada «Romagna Sangiovese», com menção geográfica adicional, obtido a partir da casta do mesmo nome cultivada em áreas bem delimitadas, é um vinho de cor vermelha-rubi, com reflexos violeta, nariz amplo e vinoso e um perfume delicado com notas de violeta, ligeiramente herbáceo quando jovem. A boca é característica da área de produção, agradavelmente tânica quando jovem, com ligeiro e agradável amargor residual.

Título alcoométrico total mínimo: 12,5% vol

Açúcares redutores residuais: não mais do que 4,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Sangiovese» com menção geográfica adicional

O vinho da denominação de origem controlada «Romagna Sangiovese» reserva, obtido a partir da casta do mesmo nome cultivada em áreas bem delimitadas, é um vinho de cor vermelha-rubi, tendendo para o granadino, que se vai esbatendo com a idade, adquirindo laivos de púrpura e laranja típicos do envelhecimento. Na boca, é pleno, seco e harmonioso – características típicas da área de produção –, apresentando muitas vezes notas de madeira provenientes dos barris em que é envelhecido.

Título alcoométrico total mínimo: 13% vol

Açúcares redutores residuais: não mais do que 4 g/l

Extrato não redutor mínimo: 26 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«*Romagna Trebbiano*»

O vinho da denominação de origem controlada «*Romagna Trebbiano*», obtido a partir da casta do mesmo nome, é um vinho de cor amarelo-palha de intensidade variável, nariz vinoso, fino e delicado. Na boca, é fino, sávido e harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo: 11,5% vol

Açúcares reductores residuais: não mais do que 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«**Romagna Trebbiano**» **espumante**

O vinho da denominação de origem controlada «*Romagna Trebbiano*» espumante, obtido a partir da casta do mesmo nome, por refermentação natural em garrafa ou autoclave, conforme as regras da UE; é um vinho de cor amarelo-palha de intensidade variável, espuma persistente e bolha fina, nariz fino, fresco e agradável, e um sabor seco ou meio-seco, consoante a variedade.

Título alcoométrico total mínimo: 10,5% vol

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna Trebbiano» frisante

O vinho da denominação de origem «Romagna Trebbiano» frisante, obtido a partir da casta do mesmo nome, por refermentação natural, conforme as regras da UE, é um vinho de cor amarelo-palha de intensidade variável, espuma fina e persistente, nariz agradável e delicado, e sabor fresco e harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo: 10,5% vol

Açúcares reductores residuais: não mais do que 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna» branco espumante

O vinho Romagna branco espumante apresenta espuma fina e persistente, e cor amarelo-palha, de intensidade variável; distingue-se pelo nariz fino e delicado. Na boca, consoante o teor de açúcar, pode ir do bruto natural ao seco. É sávido e harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo: 10,5% vol

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

«Romagna» rosado espumante

O vinho «Romagna» rosado espumante tem espuma fina e persistente, cor rosada de intensidade variável, nariz fino e delicado. Na boca, pode ir, consoante o teor de açúcar, do bruto natural ao seco. É sávido e harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo: 10,5% vol

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

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

5. PRÁTICAS DE VINIFICAÇÃO

a) Práticas enológicas essenciais

N/A

b) Rendimentos máximos

«Romagna Albana» espumante:

45 hectolitros por hectare

«Romagna Cagnina»:

84,5 hectolitros por hectare

«Romagna Pagadebit» e «Pagadebit Bertinoro», incluindo o frisante:

98 hectolitros por hectare

«Romagna Sangiovese», incluindo o *novello* e reserva:

98 hectolitros por hectare

«Romagna Sangiovese» superior e reserva:

68,25 hectolitros por hectare

«Romagna Sangiovese» com menção geográfica adicional:

58,5 hectolitros por hectare

«Romagna Sangiovese» reserva com menção geográfica adicional:

52 hectolitros por hectare

«Romagna Sangiovese» passito:

60 hectolitros por hectare

«Romagna» branco espumante:

126 hectolitros por hectare

«Romagna» rosado espumante:

126 hectolitros por hectare

6. ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A área de produção das uvas destinadas à produção de vinhos da denominação «Romagna» compreende, na íntegra ou em parte, vários municípios das províncias de Bolonha, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini, da região de Emília-Romanha.

7. PRINCIPAIS CASTAS DE UVA DE VINHO

Bombino bianco B.

Terrano T.

Sangiovese T.

Trebbiano romagnolo B. — *Trebbiano*

Albana B.

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Romagna

«Romagna Albana» espumante:

A família Baldi de Faenza possui vinhedos nas terras mais férteis da Romanha desde o século XIV. Foram os primeiros a elevar a fasquia de

qualidade da produção vinícola, tanto que outras famílias nobres, também produtoras, não só de Faenza, serviam vinhos Baldi em ocasiões especiais. Francesco Baldi foi o primeiro a produzir vinhos espumantes na Romanha, no início do século XX. Seriam provavelmente vinhos de corte, uma mistura de *albana* com outros vinhos. O espumante, produzido em grandes quantidades na herdade «Le Fontane», em Sarna di Faenza, era vendido na Romanha e em Bolonha e, pela sua qualidade, exportado para a França e para a Rússia, onde recebeu inúmeros prémios e menções.

«Romagna Cagnina»:

Foi possivelmente durante o domínio bizantino que a casta *terrano d'istria*, base da denominação Cagnina, se difundiu pela Romanha, uma vez que data desta época a importação de grandes quantidades de calcário da Ístria e da Dalmácia para a construção dos principais edifícios de Ravena. Já em 1200 se cultivava a casta em certas planícies de Cesena, Forlì e Ravena. Várias obras e composições poéticas dos séculos XIX e XX atestam o apreço e a difusão da casta *cagnina* na região da Romanha.

«Romagna Pagadebit» (incluindo o Bertinoro meio-seco e frisante):

O vinho deve o seu nome à casta *bombino bianco*, localmente conhecida por *pagabit*. Segundo Hohnerlein-Buchinger, na origem do nome está o facto de esta casta «produzir o suficiente para pagar as dívidas», uma vez que, mesmo em condições climáticas adversas, garante uma boa produção. Na província de Forlì, cultivava-se a casta *albana* juntamente com a *pagadebit*, para compensar a menor produção da primeira. Em 1825, Acerbi faz pela primeira vez referência à casta *pagadebit* na Romanha (entre as vinhas das proximidades dos arredores de Rimini). Em 1876, a casta *pagabit*, proveniente de diferentes regiões, é apresentada na feira ampelográfica de Forlì. A zona de Bertinoro é conhecida pela tradição de cultivo da casta *pagadebit*.

«Romagna Sangiovese» (incluindo o superior, reserva, «novello» e «passito»):

O arquivo público de Faenza conserva um ato notarial de 1672 que menciona «três fileiras de *sangiovese*» na herdade de Fontanella di Pagnano, no município de Casola Valsenio. Segundo alguns linguistas, o nome significa, no dialeto romanhol dos apeninos toscanos, «sangue dos cumes», ou seja, dos montes, que o dialeto

local abreviou para «sanzves». De acordo com Beppe Sangiorgi, as primeiras referências à casta *sangiovese* na Romanha são da região de Faenza e Imola. Em 1839, viajando de Florença para Forlì, Gallesio descreve as vinhas que encontra ao longo do caminho: «todas as vinhas são baixas, sendo, na sua maioria, de *sangiovese* da Romanha.» Os textos antigos de viticultura mencionam uma casta *sangiovese* na

Romagna com características próprias, vinificada em pureza, contrariamente ao que se fazia noutras regiões.

Romagna Trebbiano (incluindo o frisante e espumante):

É provável que o Trebbiano remonte à época dos etruscos e dos romanos, que teriam plantado vinhas depois de limparem e lotearem os terrenos: seria, possivelmente, o vinho dos legionários. Em 1305, Pier de Crescenzi faz referência a uma uva branca de nome «tribiana». Fala-se ainda, nesta época, de «turbien» em Imola, de «trebulanum» em Bolonha e, numa época mais incerta, de «tarbian» na Romanha. Nel Molon (1906) confirma que a casta era sobretudo cultivada em Forlì e Ravena, principalmente nas planícies, tal como afirmavam Pasqualini e Pasqui, apesar da humidade. A disseminação generalizada na Romanha deve-se à sua capacidade de adaptação aos vários tipos de terra e clima.

9. OUTRAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)

DOP Romagna — zona de vinificação

Quadro jurídico de referência:

Legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Exceção relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição das condições:

As operações de vinificação podem ser efetuadas em qualquer ponto do território das províncias de Forlì — Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini.

DOP Romagna — Zona de transformação dos vinhos frisantes e espumantes

Quadro jurídico de referência:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Exceção relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição das condições:

As operações de elaboração do «Romagna Trebbiano» frisante, «Romagna Trebbiano» espumante, «Romagna Pagadebit» frisante, «Romagna Albana» espumante, «Romagna» branco espumante e «Romagna» rosado espumante, assim como as práticas enológicas de fermentação secundária, estabilização e edulcoração, quando autorizada, podem ser efetuadas em todo o território da Emília-Romanha e nas regiões das Marcas, Lombardia, Piemonte e Véneto.

DOP Romagna — Zona de engarrafamento dos vinhos frisantes e espumantes

Quadro jurídico de referência:

Legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição das condições:

As operações de engarrafamento dos tipos DOC «Romagna Trebbiano» frisante, «Romagna Trebbiano» espumante, «Romagna Pagadebit» frisante, «Romagna Albana» espumante, «Romagna» branco espumante e «Romagna» rosado espumante devem ser efetuadas na região da Emília-Romanha e nas regiões das Marcas, Lombardia, Piemonte e Véneto. Em conformidade com a legislação da UE e a legislação nacional em vigor, o engarrafamento ou o acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação, garantir a origem e assegurar a eficácia dos controlos.

Utilização das menções geográficas adicionais

Quadro jurídico de referência:

Legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição das condições:

Na rotulagem e apresentação dos vinhos DOP Romagna, podem referir-se as unidades geográficas adicionais descritas nos anexos do caderno de especificações.

As unidades geográficas adicionais que podem ser indicadas no rótulo são as seguintes: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro e Terra del Sole», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «San Vicinio», «Serra».

«Romagna DOP» acompanhada das unidades geográficas adicionais

Quadro jurídico de referência:

Legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Exceção relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição das condições:

As operações de vinificação podem ser efetuadas em qualquer local do território das províncias de Bolonha, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

«Romagna DOP» acompanhada das unidades geográficas adicionais

Quadro jurídico de referência:

Legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição das condições:

Quando há referência às unidades geográficas adicionais, o engarrafamento da «Romagna» DOP deve ser efetuado na área de produção de cada unidade geográfica adicional, incluindo as zonas em que a vinificação é autorizada por derrogação. Em conformidade com a legislação da UE e a legislação nacional em vigor, o engarrafamento ou o acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação, garantir a origem e assegurar a eficácia dos controlos.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 18/11)

Esta comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«DEALURILE VRANCEI»

Número de referência: PGI-RO-A1582-AM01

Data da comunicação: 10.10.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Introdução de novas castas de uva de vinho para cultivo

Descrição e motivos

O caderno de especificações foi alterado, incluindo agora novas castas de uva de vinho autorizadas para cultivo na zona demarcada e destinadas à produção de vinhos com IG. Tiveram-se em contas as alterações climáticas dos últimos anos, que tornaram certas uvas mais adaptáveis, e ainda o facto de esta região beneficiar de mais dias de sol, fatores que podem contribuir para um aumento significativo de aromas e para a intensificação da cor em certas castas destinadas à produção de vinhos brancos e tintos.

Esta alteração diz respeito ao documento único.

2. Alteração do nível de produção vitivinícola

Descrição e motivos

Aumentou-se o nível de produção indicado no caderno de especificações. A alteração aplica-se ao documento único.

Justifica-se pela reestruturação/reconversão recente das vinhas. Selecionaram-se clones e porta-enxertos com maior potencial qualitativo e quantitativo que, em particular nos anos em que as condições climáticas são favoráveis, permitem uma produção superior. As tecnologias de transformação utilizadas permitem ainda preservar a qualidade necessária à indicação geográfica.

3. Alteração da área geográfica delimitada de produção

Descrição e motivos

A área delimitada da indicação geográfica descrita no caderno de especificações é alterada, passando a incluir certos municípios da unidade administrativa de Vrancea, onde se cultivam uvas para a produção de vinhos com IG. Estes municípios têm as mesmas condições edafoclimáticas dos outros municípios do distrito de Vrancea incluídos no caderno de especificações como parte da área geográfica de produção, uma vez que se encontram nas proximidades.

O documento único foi alterado em conformidade.

⁽¹⁾ JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Práticas complementares específicas para a produção de vinhos rosados

Descrição e motivos

Incluíram-se no caderno de especificações as condições de produção de vinhos brancos ou rosados a partir das castas *pinot gris* e *traminer rose*. A inclusão justifica-se pela evolução das tecnologias de vinificação e pela predileção dos consumidores por estas castas, que têm, nos vinhos rosados, características especiais.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

5. Reformulação das condições de produção vitícola

Descrição e motivos

As condições de produção foram reformuladas a pedido dos produtores, uma vez que certas características qualitativas deixaram de estar garantidas para os produtos com IG. Esta alteração não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Dealurile Vrancei

2. Tipo de indicação geográfica

IGP — Indicação Geográfica Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Características físico-químicas e organoléticas — vinhos brancos e rosados

Os vinhos brancos são frescos e complexos em termos de sabor e buquê. Têm aromas florais equilibrados de rosa, mel ou especiarias, leves notas de frutos frescos ou fruta tropical e acidez média a elevada. As castas cultivadas na zona podem dar origem a vinhos com uma ampla paleta aromática: notas florais, frutadas e especiadas, realçadas por leve mineralidade.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	9,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

Características físico-químicas e organoléticas – vinhos tintos

Os vinhos tintos adquirem maior expressão, revelando notas frutadas e alguma mineralidade. A concentração de antocianinas confere ao vinho uma cor intensa, do vermelho-rubi ao vermelho-violeta, consoante a casta. Os vinhos secos e meio-secos exprimem os aromas típicos da casta. São encorpados e têm aromas de frutos vermelhos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	9,00
Acidez total mínima	3,5 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)	150

5. Práticas enológicas

a) Práticas enológicas essenciais

Características das vinhas

Método de cultivo

- um mínimo de 2,500 plantas/hectare.
- método de condução: ascendente. Tronco de altura média, com uma ou duas varas, consoante o caso.
- irrigação: sempre que as condições pedoclimáticas o exijam, utilizar-se-á o sistema existente de irrigação gota a gota. Este sistema será utilizado de modo a não afetar a qualidade das uvas.

b) Rendimentos máximos

Sauvignon, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, tămâioasă românească e traminer alb

17 600 quilogramas de uvas por hectare

Busuioacă de bohotin, traminer rose, cabernet sauvignon e fetească neagră

17 600 quilogramas de uvas por hectare

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, frâncușă, băbească gri, șarba, merlot, burgund mare, pinot noir e băbească neagră

19 000 quilogramas de uvas por hectare

Fetească regală, italian riesling, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, galbenă de odobești, mustoasă de măderat, furmint e muscadelle

22 000 quilogramas de uvas por hectare

Semillon, plăvaie, cadarcă, negru aromat, aromat de iași, unirea, miorița, portugais bleu e codană

22 000 quilogramas de uvas por hectare

Syrah, zweigelt, sangiovese, arcaș, barbera e nebbiolo

22 000 quilogramas de uvas por hectare

Sauvignon, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, tămâioasă românească e traminer alb

135 hectolitros por hectare

Busuioacă de bohotin, traminer rose, cabernet sauvignon e fetească neagră

135 hectolitros por hectare

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, frâncușă, băbească gri, șarba, merlot, burgund mare, pinot noir e băbească neagră

145 hectolitros por hectare

Fetească regală, italian riesling, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, galbenă de odobești, mustoasă de măderat, furmint e muscadelle

170 hectolitros por hectare

Semillon, plăvaie, cadarcă, negru aromat, aromat de iași, unirea, miorița, portugais bleu e codană

170 hectolitros por hectare

Syrah, zweigelt, sangiovese, arcaș, barbera e nebbiolo

170 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

Distrito de Vrancea:

- Municípios: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou e Neicu;
- Municípios: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița- Troțușanu, Frecăței e Văleni;
- Municípios: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane e Valeni;
- Municípios: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești e Mănăstioara;
- Municípios: Mărășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișța e Pădureni;
- Municípios: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești e Pătrășcani;
- Municípios: Păunești e Viișoara;
- Municípios: Ruginești, Copăcești, Văleni e Anghelești;
- Municípios: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani e Domnești-sat;
- Municípios: Odobești e Unirea;
- Municípios: Broșteni, Pitulușa e Arva;
- Municípios: Jariștea, Vărsătura, Pădureni e Scânteia;
- Municípios: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna e Ivăncești;
- Municípios: Cotești, Budești, Valea Cotești e Goleștii de Sus;
- Municípios: Urechești, Popești e Terchești;
- Municípios: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța e Dumbrăveni;
- Municípios: Bordești e Bordeștii de Jos;
- Municípios: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni e Obrejîța;
- Municípios: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului e Cornetu;
- Municípios: Cârlișele, Dalhăuți, Bontești e Blidari;
- Municípios: Câmpineanca e Pietroasa;
- Municípios: Vârteșcoiu, Faraonele, Râmnicanca, Beciu, Pietroasa e Olteni;
- Municípios: Slobozia Ciorăști, Jiliște e Armeni; Distrito de Buzău
- Municípios: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna e Homești;
- Municípios: Podgoria, Oratia, Coțatcu e Tăbăcari;
- Municípios: Topliceni e Răducești.

7. Principais castas de uva de vinho

Pinot noir N — *blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter e klävner morillon noir*

Șarba B

Galbenă de odobești B — *galbenă de căpătanu, galbenă uriașă e galbenă*

Miorița B

Muscadelle B — *Moscato bianco e mouscadet doux*

Sémillon B — *Semillon blanc*

Aligoté B — *plant de trois, plant gris, vert blanc e troyen blanc*

Aromat de Iași B

Băbească gri G

Chardonnay B — *gentil blanc, pinot blanc e chardonnay*

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B — vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova e poamă creată
Pinot gris G — affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio e ruländer
Riesling de Rhin B — weisser riesling e white riesling
Unirea B
Plăvaie B — bălană, plăvană e poamă bălaie
Furmint B — furmin, șom szalai e szegszolo
Pinot noir N — spätburgunder e pinot nero
Burgund mare N — grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka e limberger
Codană N
Portugais bleu N — blauer portugieser, oporto e portugieser,
Cadarcă N — schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gânză e feketé budai
Zweigelt N — blauerzweigelt, negru de zweigelt e zweigelt blau
Sangiovese N — brunello di Montalcino e morellino
Arcaș N
Barbera N
Nebbiolo N
Tămâioasă românească B — busuioacă de Moldova e muscat blanc à petit grains
Tămâioasă românească B — rumänische weihrauchtraube e tamianka
Busuioacă de bohotin Rs — schwarzer muscat, muscat fioletovăi, muscat violet cyperus e tămâioasă violetă
Negru aromat N
Traminer roze Rs — rosetraminer, savagnin roz e gewürztraminer
Mustoasă de Măderat B — lampau, lampor, mustafer, mustos feher e straftraube
Traminer aromat alb B

8. Descrição da(s) relação(ões)

Informações sobre a área geográfica

Substrato litológico: areias cobertas por camadas de loess e uma alternância de argilas e areias marinhas.

Topografia: alternância de terras planas e acidentadas, com altitudes compreendidas entre os 100 e os 300 m, e orientação oeste-este. A exposição e o declive proporcionam as melhores condições de cultivo da vinha e potenciam a diversidade de castas nessas vinhas.

Clima: temperado continental, com variações que se devem às massas de ar europeias e atlânticas. A radiação solar apresenta valores médios anuais superiores a 120 Kcal/cm² em quase toda a região, excedendo as 140 Kcal/cm² nas vertentes sul. Nos últimos anos, assistiu-se a um fenómeno de aquecimento associado a um regime variável de precipitação, caracterizado pela alternância de períodos de seca e períodos de chuva excessiva.

Solos: de textura média e leve. Garantem a permeabilidade e proporcionam os melhores nutrientes para a cultura da vinha.

Descrição do produto

Os vinhos brancos distinguem-se pelo seu carácter extrativo, por uma estrutura equilibrada e bons níveis de acidez, que se devem à exposição sudeste das vertentes e também às práticas de cultivo que mantêm níveis de produção moderados.

Os vinhos tintos são conhecidos pela sua finura, taninos ligeiros e cor viva. Estas características resultam da abundância de luz e calor e da textura leve dos solos. A qualidade dos vinhos com esta indicação geográfica deve-se às características específicas do solo e do clima e, ainda, às práticas vitícolas e vinícolas que a experiência dos viticultores locais foi aperfeiçoando ao longo dos séculos.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Sem disposições adicionais

Hiperligação para o caderno de especificações

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 18/12)

Esta comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«PANCIU»

Número de referência: PDO-RO-A1584-AM01

Data da comunicação: 9.10.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Alteração do rendimento vitivinícola

Descrição e motivos

Foi alterado o nível de rendimento indicado no caderno de especificações. Esta alteração aplica-se ao documento único.

A alteração justifica-se pelo aumento dos rendimentos resultante da replantação de vinhas em grandes superfícies com mais de 4 000 plantas por hectare e clones que oferecem rendimentos mais elevados e de melhor qualidade. Embora os rendimentos tenham aumentado, a utilização de novas tecnologias tornou possível manter a qualidade da DOC (denominação de origem controlada).

2. Alteração da área de produção dos vinhos

Descrição e motivos

Foram introduzidas disposições adicionais no caderno de especificações para que o vinho possa ser produzido fora da área delimitada da denominação de origem, numa zona contígua da mesma unidade administrativa, com excelentes instalações para vinificação a uma temperatura controlada, que permite preservar o potencial aromático de algumas das castas típicas desta denominação de origem controlada.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

3. Incorporação de práticas específicas para produção de vinhos rosados

Descrição e motivos

Foram acrescentadas ao caderno de especificações técnicas particulares para que os vinhos brancos e rosados possam também ser produzidos a partir das castas *pinot gris* e *traminer roz*. Estas técnicas justificam-se pela evolução das tecnologias de vinificação e pelas preferências dos consumidores por vinhos rosados destas castas, que têm características especiais.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

4. Alteração das condições de classificação da produção

Descrição e motivos

As disposições referentes às condições de classificação da produção de vinho DOC foram reformuladas, já que os produtores consideram que certas características de qualidade do vinho produzido deixaram de estar garantidas, não satisfazendo as condições da denominação de origem.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Panciu

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)*Características físico-químicas e organoléticas dos vinhos brancos e rosados*

Os vinhos brancos apresentam diversidade aromática: notas cítricas e herbáceas, que lhes conferem vivacidade e frescura, fragrância de rosa (*şarba*), acidez média, frescura marcada e aromas de fruta tropical doce ou flor de vinha, aromas delicados de maçã e notas florais (*fetească regală*), aromas de manteiga e notas tropicais, ótima acidez (*chardonnay*) e notas discretas de frutos frescos.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

Parâmetros físico-químicos e organoléticos — vinhos tintos

Os vinhos tintos apresentam corpo médio e notas aromáticas de framboesa, ameixa e groselha. O seu potencial aromático compreende aromas de pimentos verdes e groselhas negras sobreamadurecidas (*cabernet sauvignon*). À medida que envelhecem, adquirem notas de frutos vermelhos maduros, uvas, pimenta preta e intensidade cromática. O teor alcoólico é ideal. Predominantemente secos e meio-secos, apresentam o caráter e os aromas discretos típicos da variedade (*fetească neagră*).

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 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)	150

5. Práticas enológicasa) *Práticas enológicas essenciais*

Práticas de cultivo

Método de cultivo

— pelo menos 3 000 plantas por hectare

- irrigação: sempre que as condições pedoclimáticas o exijam, utilizar-se-ão os sistemas de irrigação gota a gota existentes e serão instalados outros sistemas, que devem ser utilizados de forma a não afetarem a qualidade das uvas.

b) *Rendimentos máximos*

Muscat ottonel, tămâioasă românească, chardonnay, pinot gris, sauvignon e traminer alb

15 000 quilogramas de uvas por hectare

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, băbească gri, șarba e traminer roz

16 500 quilogramas de uvas por hectare

Fetească regală, galbenă de odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint e riesling italian

19 000 quilogramas de uvas por hectare

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir e merlot

16 500 quilogramas de uvas por hectare

Băbească neagră e burgund mare

17 500 quilogramas de uvas por hectare

Codană, arcaș, negru aromat, portugais bleu, cadarcă e plăvaie

21 000 quilogramas de uvas por hectare

Muscat ottonel, tămâioasă românească, chardonnay, pinot gris, sauvignon e traminer alb

116 hectolitros por hectare

Fetească albă, riesling de rhin, aligote, băbească gri, șarba e traminer roz

127 hectolitros por hectare

Fetească regală, galbenă de odobești, crâmpoșie, crâmpoșie selecționată, frâncușă, mustoasă de măderat, furmint e riesling italian

146 hectolitros por hectare

Plăvaie

162 hectolitros por hectare

Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir e merlot

127 hectolitros por hectare

Băbească neagră e burgund mare

135 hectolitros por hectare

Codană, arcaș, negru aromat, portugais bleu e cadarcă

162 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Vrancea:

- Municípios: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou e Neicu;
- Municípios: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței e Văleni;
- Municípios: Străoane, Repedea, Muncelu e Valeni;
- Municípios: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești e Mănăstioara;
- Municípios: Mărășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișța e Pădureni;
- Municípios: Țișești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești e Pătrășcani;
- Municípios: Păunești e Viișoara;
- Municípios: Ruginești, Copăcești, Văleni e Anghelești;
- Municípios: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani e Domnești-sat.

7. Principais castas de uva de vinho

Galbenă de odobești B — *galbenă de căpătanu, galbenă uriașă e galbenă*

Șarba B

Tămâioasă românească B — *busuioacă de moldova e muscat blanc à petit grains*

Traminer aromat alb B

Pinot gris G — *affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio e ruländer*

Arcaș T

Băbească gri G

Burgund mare T — *grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka e limberger*

Cadarcă T — *schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gânză e feketé budai*

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B — *vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova e poamă creată*

Furmint B — *furmin, șom szalai e szegszolo*

Codană T

Mustoasă de Măderat B — *lampau, lampor, mustafer, mustos feher e straftraube*

Riesling de Rhin B — *weisser riesling e white riesling*

Traminer roz Rs — *rosetraminer, savagnin roz e gewürztraminer*

Tămâioasă românească B — *rumänische weihrauchtraube e tamianka*

Negru aromat T

Pinot noir T — *blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter e klävner morillon noir*

Pinot noir T — *spätburgunder, pinot nero*

Portugais Bleu T — *blauer portugieser, oporto e portugieser*

Plăvaie B — *bălană, plăvană e poamă bălaie*

Aligoté B — *plant de trois, plant gris, vert blanc e troyen blanc*

Chardonnay B — *gentil blanc, pinot blanc e chardonnay*

8. Descrição da(s) relação(ões)

Relação com a área delimitada

Informações sobre a área geográfica

Substrato litológico: depósitos de sopé resultantes da sucessiva interligação entre cones de aluvião da era quaternária, mais baixos e mais recentes, a leste, segundo a ordem em que foram depositados pelos rios que atravessam os Cárpatos e os Subcárpatos. Do ponto de vista da constituição, estes depósitos são acumulações de gravilha e areia recobertos por uma camada de sedimentos de loess argiloso do Quaternário e assentes sobre sedimentos marinhos (marga, argila, areia) do Pliocénico.

Topografia: o sopé divide-se em duas subunidades funcionais: planície alta (Pleistocénico inferior e médio) e planície baixa (Pleistocénico superior — Holocénico), que se estende até à várzea do rio Siret, regiões de extraordinário desenvolvimento vitícola, graças, em particular, à alternância de altitudes e à exposição das encostas.

Clima: temperado continental, típico da estepe florestal, influenciado pelas massas de ar provenientes do norte, do Báltico e da Escandinávia, a que se associam as massas de ar tropical quente do Mediterrâneo, provenientes do sul. Esta situação proporciona excelentes condições para o cultivo de castas de uva de alta qualidade, sobretudo pela diversidade heliotérmica e pelo regime favorável de precipitação. A temperatura média anual, a precipitação média anual e, em especial, o fluxo radiativo e o ângulo de radiação solar criam condições ideais para a viticultura. Solos: a textura do solo

confere a estes vinhedos as características físico-químicas e hidrofísicas mais favoráveis para a cultura da vinha: porosidade, arejamento, permeabilidade, estrutura glomerular e boa drenagem vertical das águas da chuva, resultando daí a redução de doenças criptogâmicas e a relativa facilidade de cultivo das vinhas. Do ponto de vista tipológico, predominam os molissolos (câmbicos e argilo-diluviais) e os solos florestais. As terras negras câmbicas concentram todas as características químicas, biológicas e tróficas favoráveis.

Descrição do produto

Os vinhos brancos distinguem-se pelo caráter extrativo, estrutura equilibrada e boa acidez, que se devem à exposição sudeste das vertentes e também às práticas de cultivo, que asseguram níveis moderados de produção.

Os vinhos tintos são conhecidos pela sua finura, taninos ligeiros e cor viva.

De acordo com os vestígios arqueológicos descobertos na região, as vinhas eram já cultivadas pelos homens livres da Dácia, que povoaram esta região da Roménia. São prova disso os achados arqueológicos com motivos ornamentais representando varas de videira e uvas. Já em 1527, Georg von Reichersterffer, emissário de Fernando de Habsburgo junto de Petru Rareșo, voivoda da Moldávia, fazia referência às vinhas existentes na zona então conhecida por Podgoria Crucilor (Vinhedo das Cruzes) nas suas crónicas de viagem. O *Codex Bandinus* refere igualmente a existência de vinhas: «A parte sul da Moldávia produz tanto vinho que logo por altura da vindima uma «vadră» [jarro] de vinho custa quatro «parale» [cêntimos]. No inverno, chega aos 6 ou 7 cêntimos».

Fatores determinantes

A estrutura do relevo, de planície alta (Pleistocénico inferior e médio) e planície baixa (Pleistocénico superior — Holocénico), estendendo-se até à várzea do rio Siret, com alternância de altitudes e de exposições das vertentes, é ideal para o cultivo da vinha e, em particular, das castas destinadas a vinho tinto.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Rotulagem e comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Sem disposições adicionais

Produção fora da zona

Quadro jurídico:

legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Em determinadas condições climáticas com impacto positivo no rendimento das uvas colhidas na área delimitada, consoante o potencial das castas, a transformação pode também ser efetuada fora da zona, na área contígua, onde existem centros de vinificação que dispõem de excelentes instalações para a vinificação rápida, a fermentação a temperatura controlada e a preservação do potencial aromático e de cor das castas. Esta área abrange os municípios do distrito de Vrancea:

— Odobești e Jariștea.

— Cotești, Obrejița, Tâmbioești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu e Câmpineanca.

Hiperligação para o caderno de especificações

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf

ISSN 1977-0936 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2431 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT