



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

63.º ano

17 de março de 2020

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 88/01	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9703 — SCP/real) ⁽¹⁾	1
2020/C 88/02	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) ⁽¹⁾	2
2020/C 88/03	Comunicação da Comissão, relativa à autoridade habilitada a emitir certificados de autenticidade ao abrigo do Regulamento de Execução (UE) n.º 481/2012	3

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 88/04	Taxas de câmbio do euro — 16 de março de 2020	5
--------------	---	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2020/C 88/05	Notificação prévia de uma concentração, (Processo M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company), Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 88/06	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	8
2020/C 88/07	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	15
2020/C 88/08	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	20

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9703 — SCP/real)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2020/C 88/01)

Em 4 de março de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32020M9703.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)
(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 88/02)

Em 5 de março de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32020M9739.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

COMUNICAÇÃO DA COMISSÃO**relativa à autoridade habilitada a emitir certificados de autenticidade ao abrigo do Regulamento de Execução (UE) n.º 481/2012**

(2020/C 88/03)

O Regulamento (CE) n.º 617/2009 do Conselho, de 13 de julho de 2009, que abre um contingente pautal autónomo de importação de carne de bovino de alta qualidade ⁽¹⁾ foi alterado pelo Regulamento (UE) n.º 464/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾.

O Regulamento (CE) n.º 620/2009 da Comissão, de 13 de julho de 2009, relativo à abertura e modo de gestão de um contingente pautal de importação de carne de bovino de alta qualidade ⁽³⁾ foi revogado e substituído pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 481/2012 da Comissão, de 7 de junho de 2012, que estabelece as regras de gestão de um contingente pautal para a carne de bovino de alta qualidade ⁽⁴⁾.

O artigo 3.º do Regulamento de Execução (UE) n.º 481/2012 precisa que a introdução em livre prática das mercadorias importadas ao abrigo do contingente com o número de ordem 09.2202, que substituiu o contingente com o número de ordem 09.4449, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 620/2009, está subordinada à apresentação de um certificado de autenticidade.

Os organismos emissores a seguir indicados estão autorizados a emitir certificados de autenticidade no quadro do Regulamento de Execução (UE) n.º 481/2012:

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government
18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601
AUSTRÁLIA

Ponto de contacto: Biosecurity Service Group
Greg READ, Executive Manager
Tel. +61 262723594
Endereço eletrónico: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)
Washington D.C., 20250
ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA

Internet: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
1400 Merivale Road
Otava, Ontário
K1A 0Y9
CANADÁ

Endereço eletrónico: bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca

Internet: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry (MAF)
Pastoral House
25 The Terrace
PO Box 2526
Wellington 6140
NOVA ZELÂNDIA

Tel. +64 48940100
Fax +64 48940720
Endereço eletrónico: nzfsa.info@maf.govt.nz
Internet: <http://www.maf.govt.nz>

⁽¹⁾ JO L 182 de 15.7.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO L 149 de 8.6.2012, p. 1.

⁽³⁾ JO L 182 de 15.7.2009, p. 25.

⁽⁴⁾ JO L 148 de 8.6.2012, p. 9.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de Servicios Ganaderos
División Industria Animal
Ruta 8, km. 17.500
Montevideo
URUGUAI

Tel. +598 22204000
Fax +598 22204000 Ext. 150 801
Endereço eletrónico: dgsg@mgap.gub.uy
Internet: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina
Secretaría de Gobierno de Agroindustria
Punto de contacto: Subsecretaría de Mercados Agropecuarios
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA
Buenos Aires
ARGENTINA

Tel. +54 1143491625/26
+ 54 1143492241
+ 54 1143492266
Endereço eletrónico: jesilveyra@magyp.gob.ar / rmartearena@magyp.gob.ar / mdlcarreras@magyp.gob.ar
Internet: www.argentina.gob.ar/produccion

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

16 de março de 2020

(2020/C 88/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1157	CAD	dólar canadiano	1,5539
JPY	iene	117,76	HKD	dólar de Hong Kong	8,6682
DKK	coroa dinamarquesa	7,4731	NZD	dólar neozelandês	1,8499
GBP	libra esterlina	0,90918	SGD	dólar singapurense	1,5868
SEK	coroa sueca	10,8998	KRW	won sul-coreano	1 373,34
CHF	franco suíço	1,0546	ZAR	rand	18,5602
ISK	coroa islandesa	151,20	CNY	iuane	7,8351
NOK	coroa norueguesa	11,4765	HRK	kuna	7,5785
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 756,20
CZK	coroa checa	26,960	MYR	ringgit	4,8092
HUF	forint	344,97	PHP	peso filipino	57,625
PLN	zlóti	4,4070	RUB	rublo	83,5905
RON	leu romeno	4,8343	THB	baht	35,937
TRY	lira turca	7,1568	BRL	real	5,5381
AUD	dólar australiano	1,8198	MXN	peso mexicano	25,4478
			INR	rupia indiana	82,8075

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 88/05)

1. Em 4 de março 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:

- Sinopec Gas Company Limited (China) («Sinopec Gas»), pertencente à China Petrochemical Corporation («grupo Sinopec»),
- Novatek Asia Development Holding PTE. LTD (Singapura) («Novatek Asia»), controlada pela Joint Stock Company Novatek («Novatek»),
- Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund «GAZPROMBANK – ARCTURUS» (Rússia) («Gazprombank Asset Management»), controlada pela Joint Stock Company Gazprombank («Gazprombank»),
- SINOVA Natural Gas Company Limited (China) («JV»).

A Sinopec Gas, a Novatek Asia e a Gazprombank Asset Management 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 empresa comum (JV).

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

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

- A Sinopec Gas dedica-se principalmente à construção e à exploração de projetos de gás natural liquefeito («GNL») e de projetos de gás natural, bem como à venda de GNL e de gás natural. O grupo Sinopec opera no setor do petróleo e do gás,
- A principal atividade da Novatek Asia consiste na detenção de participações no capital dos projetos de empresas comuns e em investimentos nos setores do gás e da eletricidade e/ou em projetos de infraestruturas na Ásia. A Novatek está presente na exploração, produção, transformação e comercialização de gás natural e de hidrocarbonetos líquidos na Rússia e noutros países,
- A Gazprombank Asset Management tem como atividade principal a gestão de ativos para investidores institucionais. O Gazprombank oferece uma vasta gama de serviços bancários e financeiros, especialmente em setores como o gás natural, o petróleo, a petroquímica e a energia elétrica,

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

— A empresa comum deverá participar ativamente na importação e exportação de gás natural (incluindo por gasoduto e GNL) e no investimento em projetos relacionados com o gás natural na China.

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.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelas
BÉLGICA

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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 88/06)

A presente comunicação foi 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

«Savennières»

PDO-FR-A0158-AM01

Data da comunicação: 15/11/2019

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica

A área geográfica é alterada do seguinte modo: «Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica cujo perímetro abrange o território dos seguintes municípios do departamento de Maine-et-Loire, com base no código geográfico oficial de 2018: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

Os mapas que representam a área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité*.»

Alteração da redação: a nova lista de entidades administrativas tem em conta as fusões ou outras alterações nas divisões administrativas ocorridas desde a aprovação do caderno de especificações. Com vista a aumentar a segurança jurídica, as referências a esta lista reportam-se ao código geográfico oficial em vigor, publicado anualmente pelo INSEE. O perímetro da área geográfica permanece rigorosamente idêntico.

Por último, é feita referência à publicação, no sítio Web do INAO, dos mapas que representam a área geográfica, a fim de melhor informar o público.

O ponto 6 do documento único relativo à área geográfica é alterado em conformidade.

2. Área de proximidade imediata

No capítulo I, parte IV, ponto 3, a lista de municípios passa a ter a seguinte redação:

Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (antigos territórios dos municípios delegados de Blaison-Gohier e Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (antigos territórios dos municípios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchréien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chanzeaux e Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (antigo território do município delegado de Brigné), Les Garennes sur Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Juigné-sur-Loire e Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (antigo território do município delegado de Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chavagnes, Martigné-Briand e Notre-Dame-d'Allençon) e Val-du-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).

(1) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

A nova redação permite ter em conta as diferentes fusões de municípios ocorridas desde a última versão do caderno de especificações. O perímetro da área de proximidade imediata permanece rigorosamente idêntico.

O ponto 9 do documento único relativo às condições complementares é alterado em conformidade.

3. Disposição agroambiental

No capítulo I, parte VI, ponto 2, é aditado o seguinte: «É obrigatório manter um coberto vegetal controlado, espontâneo ou semeado, nas entrelinhas; na ausência deste coberto vegetal, o operador deve trabalhar o solo a fim de controlar a vegetação espontânea ou justificar a utilização de produtos de biocontrolo aprovados pelas autoridades públicas no domínio da viticultura. Se forem utilizados herbicidas de biocontrolo numa parcela, é proibida a utilização de outros herbicidas.»

Esta alteração acompanha a evolução atual das práticas dos operadores em prol da agroecologia em todas as vinhas angevinas e reflete a crescente tomada em consideração das preocupações ambientais nos itinerários técnicos. Ao promover a presença de coberto vegetal, ou a utilização de monda mecânica, ou ainda a utilização de produtos de biocontrolo, a alteração conduz a uma redução do uso de herbicidas químicos. Esta redução dos herbicidas permite reforçar a proteção dos solos vitícolas e preservar as suas características naturais (fertilidade, biodiversidade, purificação biológica), o que contribui para a qualidade e a autenticidade dos vinhos e fortalece a noção de terra de origem (*terroir*).

O documento único não é afetado por esta alteração.

4. Edital de colheita

No capítulo I, parte VII, ponto 1, do caderno de especificações, é suprimida a frase «A data de início das vindimas é fixada de acordo com as disposições do artigo D. 645-6 do Código Rural e da Pesca Marítima.».

Atualmente, a fixação de uma data para o início da colheita já não é necessária, uma vez que os operadores dispõem de uma vasta gama de instrumentos que lhes permitem avaliar a maturação das uvas com grande exatidão. Cada operador dispõe de vários dispositivos e equipamentos, tanto pessoais como coletivos, que permitem determinar com precisão a data ideal para o início da colheita em cada parcela, em função dos objetivos de produção.

O documento único não é afetado por esta alteração.

5. Capacidade da adega

No capítulo I, parte IX, ponto 1, alínea c), a frase: «Cada operador deve ter uma adega com uma capacidade de vinificação de, pelo menos, 1,4 vezes o rendimento médio da exploração nos últimos cinco anos.» passa a ter a seguinte redação: «Cada operador deve ter uma adega com uma capacidade de vinificação de, pelo menos, 1,4 vezes o volume médio de vinho produzido nos últimos cinco anos.»

No caderno de especificações, era feita referência não a uma capacidade volúmica (expressa em hl ou m³) mas a um rendimento, ou seja, um volume de colheita dividido pela área de produção (expresso, por exemplo, em hl/ha). A alteração proposta permite corrigir esta incoerência em termos de grandezas, sem qualquer alteração da substância (a capacidade mínima continua a ser de 1,4 vezes o volume médio de vinho produzido pela exploração nas campanhas anteriores).

O documento único não é afetado por esta alteração.

6. Circulação dos vinhos

No capítulo 1, parte IX, ponto 5, suprime-se a alínea b), relativa à data de colocação em circulação dos vinhos entre depositários autorizados.

O documento único não é afetado por esta alteração.

7. Manutenção de registos

No capítulo II, parte II, ponto 3, a expressão «em potência» é substituída por «natural».

Em conformidade com a redação utilizada em todos os cadernos de especificações da zona de Anjou Saumur, a expressão «título alcoométrico volúmico natural» substitui os termos «teor alcoólico em potência» ou «grau». Estas alterações melhoram a legibilidade desses cadernos de especificações. A harmonização das disposições relativas à manutenção de registos visa facilitar a elaboração do plano de inspeção e o controlo desses registos.

O documento único não é afetado por esta alteração.

8. Pontos fundamentais a verificar

O capítulo III foi revisto, para assegurar a coerência na redação dos principais pontos a verificar nos cadernos de especificações da zona de Anjou Saumur.

O documento único não é afetado por esta alteração.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Savennières

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Características do produto

Os vinhos são vinhos brancos tranquilos secos, meio-secos, meio-doces ou doces, com as seguintes características analíticas principais: – Os vinhos secos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %. – Os outros vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5 %. – Os vinhos secos têm, após a fermentação, um teor de açúcares fermentáveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 4 gramas por litro, ou a 8 gramas por litro quando a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não é inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcares fermentáveis. – Os vinhos secos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação comunitária.

Características analíticas gerais

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

Descrição

Os vinhos são brancos e, na maior parte dos casos, secos. No entanto, podem por vezes conter açúcares fermentáveis. Apresentam uma cor do amarelo pálido ao amarelo dourado. O nariz é geralmente caracterizado por aromas ou notas florais (acácia, tília, etc.), combinadas com notas frutadas, que podem evocar a pera, o pêssego, o marmelo, a amêndoa torrada, as uvas passas, o mel, sendo o conjunto acompanhado por um toque de mineralidade. O ataque na boca é amplo, untuoso, revelando toda a complexidade aromática. O final conjuga frescura, mineralidade e um ligeiro travo amargo, proporcionando harmonia e equilíbrio. Estes vinhos atingem a maturidade ideal após vários anos em garrafa. Os vinhos com açúcares fermentáveis apresentam um potencial de envelhecimento notável.

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Prática enológica específica

É proibida a utilização de aparas de madeira. Os vinhos secos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %.

É proibido o enriquecimento dos restantes tipos de vinhos. Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação comunitária e no Código Rural e da Pesca Marítima.

Os vinhos estagiam pelo menos até 15 de março do ano seguinte ao da colheita.

Densidade de plantação - Espaçamento

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 videiras por hectare. A distância entre duas linhas de videiras não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre duas videiras consecutivas da mesma linha deve ser de, pelo menos, 1 metro. As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 videiras por hectare, mas igual ou superior a 3 300 videiras por hectare, têm direito, para a colheita, à denominação de origem controlada, desde que respeitem as disposições relativas às regras aplicáveis ao embardamento e altura foliar previstas no caderno de especificações. Nestas parcelas de vinha, a distância entre duas linhas de videiras não pode ser superior a 3 metros e a distância entre duas videiras consecutivas da mesma linha deve ser de, pelo menos, 1 metro.

Normas de poda e de embardamento da vinha

Prática de cultivo

As vinhas são podadas o mais tardar até 30 de abril, em poda mista, com um máximo de 12 olhos francos por videira, incluindo 4 olhos francos, no máximo, nas varas de vinho.

A altura foliar embardada deve ser igual ou superior a 0,6 vezes a distância entre as linhas, sendo a altura foliar embardada medida entre o limite inferior da folhagem, no mínimo 0,40 m acima do solo, e o limite superior de aparagem, no mínimo 0,20 m acima do fio superior do embardamento.

As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 videiras por hectare, mas igual ou superior a 3 300 videiras por hectare, estão igualmente sujeitas às regras de embardamento seguintes: a altura mínima das estacas de embardamento, acima do solo, deve ser de 1,90 metros; o embardamento inclui 4 níveis de fios; a altura mínima do fio superior é 1,85 metros acima do solo.

Irrigação

Prática de cultivo

É proibida a irrigação.

Colheita

Prática de cultivo

A vindima é efetuada mediante a seleção dos cachos na videira. É proibida a utilização de máquinas de vindimar.

b. *Rendimentos máximos*

Vinhos secos e meio-secos

50 hectolitros por hectare

Outros vinhos

35 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica, cujo perímetro abrange o território dos seguintes municípios do departamento de Maine-et-Loire, com base no código geográfico oficial de 2018: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

7. **Principais castas**

Chenin B

8. Descrição da(s) relação(ões)

1. Pormenores da área geográfica

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica situa-se na margem direita do rio Loire, a cerca de quinze quilómetros da cidade de Angers. Caracteriza-se por um conjunto de encostas de orientação sul/sudeste, atingindo uma distância variável de 500 m a 1 500 m em relação às margens do Loire e acompanhando-o ao longo de cerca de 6 quilómetros. A norte da área geográfica, um vasto planalto, mais frio, exposto a ventos, destina-se principalmente à pecuária e à cultura de cereais.

O substrato geológico é constituído por formações de xisto e xisto-grés do Ordoviciano Superior ao Devoniano Inferior, com veios vulcânicos locais (riolitos e espilitos). Na base do planalto, depositaram-se algumas areias eólicas do período Quaternário, em camadas mais ou menos espessas. Nas encostas, na maior parte dos casos, a rocha-mãe está muito próxima da superfície.

A área geográfica abrange o território de 3 municípios: Bouchemaine, La Possonnière e Savennières.

O clima é oceânico. O maciço de Mauges, localizado a oeste das vinhas, atenua esta característica oceânica através de um efeito de «foehn». A precipitação média anual é de 650 milímetros e caracteriza um conjunto abrigado dos ventos húmidos, enquanto nas colinas do maciço de Mauges ultrapassa 800 milímetros. Esta diferença na precipitação é ainda mais acentuada durante o período vegetativo da vinha, nomeadamente a partir de junho, até ao período da colheita. As temperaturas médias anuais são relativamente elevadas (cerca de 12 °C). O rio Loire desempenha um papel decisivo na regulação das temperaturas na encosta vizinha, implantada sob os ventos dominantes, mantendo assim temperaturas noturnas elevadas. Desempenha também um papel importante ao favorecer, durante o período das vindimas, a ocorrência de brumas matinais, essenciais para o desenvolvimento da podridão nobre.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Inicialmente circunscrito às parcelas próximas das grandes abadias de Angers, o cultivo da vinha foi-se estendendo em torno de Angers e, mais tarde, no século IV, nas encostas de Pruniers e de Bouchemaine. Por volta de 1130, os monges da abadia de Saint-Nicolas d'Angers cultivaram uma encosta sobre o rio Loire, que veio a receber o nome de «La Roche aux Moines» (Rochedo dos Monges). Em 1140, freiras beneditinas construíram, na vila de La Possonnière, um convento denominado «Le Prieuré». Nessa época, vastas extensões de vinhas muradas rodeavam o edifício. O vinho de «Savennières» foi desde logo apreciado à mesa dos nobres, particularmente, no século XV, à mesa do «bom rei René» (René I de Anjou). Este último, durante uma escala no município, ao saborear um copo de vinho proveniente de uma parcela a oeste da cidade, chama-lhe «gota de ouro». Esta parcela tornou-se conhecida desde então por «Clos de la Goutte d'Or» (Tapada da Gota de Ouro).

As vinhas desenvolveram-se especialmente ao longo dos séculos XVII e XVIII. Bidet e Duhamel de Monceau, no seu «Traité sur la nature et la culture de la vigne», publicado em 1749, dizem: «As encostas que se impõem ao longo de ambas as margens do rio Loire constituem as diversas vinhas da região de Anjou; estas encostas ficam a meia légua ou a um quarto de légua de distância entre si, a partir de Angers e estendendo-se por 7 ou 8 léguas, em direção da Bretanha. São apenas rochedos, que eram antes absolutamente estéreis, ocupados por matagais, moitas e árvores velhas; o que tornava a região inacessível e impenetrável, transformando-a no refúgio de todo o tipo de animais selvagens e venenosos. A terra, muito difícil de desbravar, encontra-se agora bem cultivada e plantada com vinhas, até ao local onde a encosta se torna mais plana e virada a norte, o que representa uma extensão de um quarto de légua ou de meia légua. Descendo em direção a Nantes, as encostas da margem direita do Loire encontram-se viradas para sul, sendo, por isso, o vinho aí produzido melhor e mais forte do que o da margem esquerda...». As encostas e os terrenos próximos da vila de Savennières cobriram-se de vinha e cada casa da zona rural possuía várias leiras de vinha. Nas vésperas da Revolução Francesa, os «cahiers de doléances» (cadernos de petições), redigidos pelos Estados Gerais, descrevem a situação das vinhas nas encostas. «Savennières: 2 460 habitantes, 1/3 com vinhas de excelentes colheitas (...) Não conheço nenhuma freguesia mais tributada do que Savennières», escreve então o procurador Dertou.

O século XIX foi marcado por uma profunda metamorfose da viticultura, graças aos progressos consideráveis em matéria de enologia e de proteção dos vegetais, postos em prática por proprietários como Guillory, desejosos de obter vinhos de qualidade e de manter a reputação dos vinhos de «Savennières». Foram realizadas numerosas experiências, não só com novas castas, incluindo o verdelho da Madeira, de que se cultivaram, segundo o professor Maisonneuve, cerca de sessenta videiras na «Coulée de Serrant», como na configuração de socalcos ou nas tentativas de embardamento. Todavia, a variedade *chenin B* continuou a ser a casta preferida nestas vinhas. Jules Guyot, numa das suas visitas, em 1865, descreveu perfeitamente a forma de conduzir a vinha, mencionando a poda curta, a despampa e a colheita quando «uma grande parte das uvas estão demasiado maduras».

A denominação de origem controlada «Savennières» foi reconhecida no Decreto de 8 de dezembro de 1952, que define principalmente os vinhos com açúcares fermentáveis. Este decreto, através da influência dos sucessivos presidentes da associação de defesa da denominação, incluindo Michèle Bazin de Jessey, evoluiu para a definição de vinhos secos, com a possibilidade de produzir vinhos com açúcares fermentáveis, refletindo assim as práticas das vinhas e a originalidade do meio.

Em 2009, a vinha era explorada por 34 operadores.

2. Informações sobre a qualidade e as características do produto

Os vinhos são brancos e, na maior parte dos casos, secos. No entanto, podem por vezes conter açúcares fermentáveis. Apresentam uma cor do amarelo pálido ao amarelo dourado.

O nariz é geralmente caracterizado por aromas ou notas florais (acácia, tília, etc.), combinadas com notas frutadas, que podem evocar a pera, o pêssego, o marmelo, a amêndoa torrada, as uvas passas, o mel, sendo o conjunto acompanhado por um toque de mineralidade.

O ataque na boca é amplo, untuoso, revelando toda a complexidade aromática. O final conjuga frescura, mineralidade e um ligeiro travo amargo, proporcionando harmonia e equilíbrio.

Estes vinhos atingem a maturidade ideal após vários anos em garrafa. Os vinhos com açúcares fermentáveis apresentam um potencial de envelhecimento notável.

3. Interações causais

A superfície parcelar delimitada para a colheita das uvas define as parcelas situadas nas encostas abrigadas, bem orientadas a sul e com solos superficiais, que se desenvolveram sobre as formações de xisto e xisto-grés do maciço primário, ou com solos pouco profundos que se desenvolveram sobre areias eólicas. Estes solos, pouco férteis e muito pedregosos, têm uma capacidade de drenagem significativa e uma reserva hídrica reduzida.

Estas localizações vitícolas exigem uma gestão otimizada da planta e do seu potencial de produção, através da condução da vinha, das regras de poda rigorosas e da colheita por seleção dos cachos, inclusive para a produção de vinhos secos.

A perícia dos operadores está patente no seu apego à casta *chenin B*, uma variedade rústica que atinge, nestas localizações, toda a sua originalidade e plenitude. Os operadores adaptaram-se às suas especificidades e à sua riqueza, através da diversificação dos itinerários técnicos. Em função do local de implantação, da condução da vinha e das condições climáticas do ano de colheita, os vinhos produzidos contêm tradicionalmente mais ou menos açúcares fermentáveis. Quando as condições climáticas no final da colheita são favoráveis, graças ao papel termorregulador do rio Loire, aos ventos canalizados pelo rio, que favorecem mecanicamente a dessecação dos bagos, ou graças à presença de brumas matinais, são produzidos vinhos «meio-doces» ou «doces», a partir de bagos colhidos após concentração por secagem da uva no cacho, ou de bagos afetados pela podridão nobre causada pela ação do *Botrytis cinerea*.

Os operadores também adotaram rapidamente as técnicas que lhes permitem extrair o melhor das uvas, adaptando as suas técnicas de vinificação. Um período de estágio na cuba, após a fermentação, revelou-se indispensável para obter vinho com aromas complexos. Para atingir este objetivo, é fixado no caderno de especificações um período mínimo de estágio, até 15 de março do ano seguinte ao da colheita.

A combinação de um ambiente natural tão especial, de uma casta perfeitamente adaptada e de homens que sabem explorar todo o seu potencial permite obter vinhos originais e notáveis, com uma reputação histórica. André Jullien, em 1816, na sua «Topographie de tous les vignobles connus», não hesita em classificá-los na primeira categoria, reconhecendo assim a sua originalidade, qualidade e reputação.

As vinhas de «Savennières», símbolo da «doçura angevina», estão classificadas pela UNESCO, desde 2001, como património mundial da humanidade.

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

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição suplementar:

Derrogação sobre a produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no código geográfico oficial de 2018: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (antigos territórios dos municípios delegados de Blaison-Gohier e Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (antigos territórios dos municípios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, e Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chanzeaux e Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (antigo território do município delegado de Brigné), Les Garennes sur Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Juigné-sur-Loire e Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (antigo território do município delegado de Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chavagnes, Martigné-Briand e Notre-Dame-d'Allençon) e Val-du-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Todas as indicações facultativas constantes dos rótulos devem figurar em caracteres de dimensão não superior, em altura e largura, ao dobro da dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela denominação geográfica «Val de Loire», segundo as regras previstas no caderno de especificações. As dimensões dos caracteres da denominação geográfica «Val de Loire» não podem ultrapassar, em altura e largura, dois terços da dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Os vinhos devem ser apresentados, nos documentos comerciais, licenças de transporte e rótulos, com a menção «meio-seco», «meio-doce» ou «doce» correspondente ao teor de açúcares fermentáveis (glucose e frutose) presente no vinho, conforme definido na legislação comunitária. No rótulo, estas menções devem figurar no mesmo campo visual que o nome da denominação de origem controlada.

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem especificar o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que esta: – esteja registada no cadastro, – conste da declaração de colheita. As dimensões dos caracteres do nome desta unidade geográfica cadastrada não podem ultrapassar, em altura e largura, metade da dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12

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 88/07)

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

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«RECIOTO DI SOAVE»

PDO-IT-A0465-AM02

Data da comunicação: 2 de dezembro de 2019.

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Sistemas de condução da videira

Descrição e motivos

Descrição

Os sistemas de condução da videira foram ampliados com GDC e *pergola* em todas as suas variantes.

Motivos.

Esta alteração responde à necessidade de adaptar o caderno de especificações às novas dinâmicas da evolução dos sistemas de condução mais modernos e inovadores (em especial, as várias novas formas da *pergola*) e à necessidade de responder, do ponto de vista agronómico, às alterações climáticas.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e não altera o Documento Único.

2. Densidade de plantas por hectare

Descrição e motivos

Descrição

Quanto à densidade das plantas por hectare (não inferior a 3 300), foi cancelada a referência ao Decreto de 7 de maio de 1998.

Motivos.

Trata-se de uma alteração formal, uma vez que as novas vinhas devem ter uma densidade mínima de 3 300 plantas por hectare.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e não altera o Documento Único.

⁽¹⁾ JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Utilização na rotulagem dos vinhos DOP «Recioto di Soave» das unidades geográficas

Descrição e motivos

Descrição.

Para os vinhos DOP *Recioto di Soave* e *Recioto di Soave Classico*, é permitida a referência a unidades geográficas adicionais mais pequenas da zona de produção da denominação, situadas na mesma área de produção e constantes de uma lista, desde que o produto seja vinificado separadamente e expressamente indicado na declaração anual de produção das uvas.

Motivos.

Com a utilização da referência a unidades geográficas de particular valor particular, mais pequenas, localizadas na zona de produção demarcada e identificadas após um trabalho atento de demarcação, pretendeu-se definir melhor a proveniência do vinho e, por conseguinte, reforçar a sua ligação com o território.

Esta variação diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à secção 1.9. - «Outras condições» - do Documento Único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Recioto di Soave

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do vinho

«Recioto di Soave»

- cor: amarelo-dourado
- aroma: intenso e frutado, incluindo notas de baunilha;
- sabor: doce, aveludado redondo, eventualmente com notas de baunilha, também vivo como é da tradição;
- título alcoométrico volúmico mínimo: 12,00 % vol;
- extrato não redutor mínimo: 27,0 g/l;
- açúcares redutores residuais: 70,0 g/l, no mínimo.

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 total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Recioto di Soave» espumante

- espuma: fina e persistente;
- cor amarela: dourada de intensidade variável;
- aroma: agradável, intenso e frutado;
- sabor: adocicado e doce, aveludado, harmonioso, encorpado;
- extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l;
- açúcares redutores residuais: 70,0 g/l, no mínimo

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.)	11,50.
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

5. Práticas de vinificação

a. Práticas enológicas essenciais

N/A

b. Rendimentos máximos

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 quilogramas de uvas por hectare

Recioto di Soave Spumante

9 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

- A) As uvas aptas para a produção dos vinhos DOCG «Recioto di Soave» devem ser cultivadas na zona que compreende, total ou parcialmente, o território dos municípios de Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà e Montecchia di Crosara. San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno na província de Verona.
- B) As uvas aptas para a produção do vinho «Recioto di Soave» devem ser cultivadas na zona aprovada pelo Decreto Ministerial de 23 de outubro de 1931, que inclui uma parte do território dos municípios de Soave e Monteforte d'Alpone.

7. Principais castas de uva de vinho

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Descrição da(s) relação(ões)

Recioto di Soave

As substâncias minerais nos solos basálticos de origem vulcânica têm um impacto particular nos processos de fermentação dos mostos obtidos a partir das uvas Garganega, conferindo um carácter típico de sapidez aos vinhos. O método condução das vinhas tradicional em «pergola» favorece a manutenção dos precursores aromáticos e uma melhor saúde das uvas que facilitam o subsequente processo de secagem nos «Fruttai». Aí, a formação de uma fina camada de bolor, conhecida por «nobile», permite o desenvolvimento de aromas intensos. O Recioto di Soave é um vinho equilibrado: a par com a componente de doçura e estrutura, apresenta características de frutado, salientando a vivacidade conferida por uma componente ácida importante.

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

Utilização das unidades geográficas adicionais

Quadro jurídico de referência:

Na legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Na designação e apresentação dos vinhos «Recioto di Soave» e «Recioto di Soave» Clássico, é permitido fazer referência às seguintes unidades geográficas adicionais:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

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 88/08)

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

«Var»

PGI-FR-A1145-AM01

Data da comunicação: 25 de novembro de 2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Descrição organolética dos produtos

O caderno de especificações da IGP «Var» foi completado no capítulo 1, ponto 3.3, a fim de clarificar as características organoléticas dos produtos por categoria de vinho e por cor.

Estes esclarecimentos foram igualmente incluídos no documento único, na rubrica «Descrição do(s) vinho(s)».

2. Área geográfica

No capítulo 1, ponto 4.1, do caderno de especificações, a descrição da área geográfica foi objeto de atualizações formais.

Para catalogar os municípios incluídos na composição de cada denominação geográfica complementar, foi especificada a referência ao ano do código geográfico, uma referência nacional que enumera os municípios de cada departamento. Trata-se do código geográfico de 2018. Alguns nomes de municípios foram corrigidos, sem todavia se alterar a composição da área geográfica.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. Encepamento

No capítulo 1, ponto 5, do caderno de especificações, o encepamento definido para a produção de vinhos da IGP «Var» é completado com as 9 castas seguintes:

«artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier-gris B, vidoc N e voltis B».

Estas castas são conhecidas por serem resistentes à seca e às doenças criptogâmicas. Permitem uma menor utilização de produtos fitossanitários, correspondendo ao mesmo tempo às castas utilizadas para a produção da IGP. Estas castas não alteram as características dos vinhos da IGP.

A introdução destas castas no encepamento afeta o documento único.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Relação com a área geográfica - especificidade do produto

No capítulo 1, ponto 7.2, nono parágrafo, do caderno de especificações, é suprimida a seguinte frase:

«De acordo com a regulamentação atual, estes produtos “efervescentes” não podem ser comercializados com uma indicação geográfica, o que diminui incontestavelmente o seu valor, nomeadamente no mercado local, predominante para os vinhos com a indicação geográfica protegida “Var”.»

Esta frase foi suprimida por deixar de ser relevante, após o reconhecimento de vinhos espumantes de qualidade com a indicação geográfica protegida «Var».

A supressão desta frase no caderno de especificações não afeta o documento único.

5. Dados da autoridade de controlo competente

Os dados do INAO (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*), autoridade de controlo competente, foram corrigidos no capítulo 2 do caderno de especificações, sem que tal represente qualquer alteração.

A morada destes serviços foi também corrigida no documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Var

2. Tipo de indicação geográfica

IGP - Indicação Geográfica Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho
5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

Vinhos tintos, rosados e brancos

A indicação geográfica protegida «Var» está reservada aos vinhos tranquilos e aos vinhos espumantes de qualidade, tintos, rosados e brancos.

Os vinhos, cujo teor em açúcares fermentáveis (glucose e frutose) é igual ou superior a 45 gramas por litro, apresentam, por derrogação, um teor de acidez volátil fixado por despacho conjunto do ministro do Consumo e do ministro da Agricultura.

Para os vinhos tranquilos, os teores (limiar ou limite) do título alcoométrico adquirido (apenas no caso dos vinhos espumantes), do título alcoométrico total, da acidez total, da acidez volátil, do dióxido de enxofre total e do dióxido de carbono (apenas no caso dos vinhos espumantes) são os fixados pela legislação da União.

Os vinhos rosados (70 % da produção) têm geralmente uma coloração pálida. Caracterizam-se sobretudo pela vivacidade e aromas frutados, que, naturalmente, variam em função das castas de videira e das técnicas de vinificação utilizadas.

Os vinhos tintos são geralmente encorpados, com uma boa estrutura, por vezes fortes, no caso dos vinhos mais concentrados. Têm uma cor que vai do vermelho-rubi ao grená, profunda, com reflexos arroxeados.

Os vinhos brancos conjugam elegância, aromas frutados e vivacidade. Têm uma cor amarela pálida com reflexos verdes ou doirada, brilhante e límpida.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Vinhos espumantes de qualidade tintos, rosados e brancos

Os vinhos efervescentes apresentam as mesmas tonalidades e características organolépticas que os vinhos tranquilos, com mais frescura, elegância e persistência aromática, realçados por uma bolha fina e elegante.

Para os vinhos espumantes de qualidade, os teores (limiar ou limite) do título alcoométrico adquirido, do título alcoométrico total, da acidez total, da acidez volátil, do dióxido de enxofre total e do dióxido de carbono (apenas no caso dos vinhos espumantes) são os fixados pela legislação da União.

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

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Prática enológica específica

As práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no Code rural et de la pêche maritime (Código Rural e da Pesca Marítima).

b. Rendimentos máximos

120 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A colheita das uvas, a vinificação e a elaboração dos vinhos com a indicação geográfica protegida «Var» são efetuadas em todos os municípios do departamento de Var.

7. Principais castas

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Sciaccarello N

Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N
Semillon B
Servanin N
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Téoulier N
Terret-blanc B
Terret-gris G
Terret-noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Ugni-blanc B
Valdiguié N
Varousset N
Velteliner-rouge-précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B – Rolle
Villard-blanc B
Villard-noir N
Mauzac-rose Rs
Mayorquin B
Melon B
Mérille N
Merlot-blanc B
Merlot N
Meslier-Saint-François B – Gros-meslier
Meunier N
Milgranet N
Molette B
Mollard N
Mondeuse-blanche B
Mondeuse N
Monerac N
Montils B
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvaison N

Mourvèdre N – Monastrell
Mouyssaguès
Müller-Thurgau B
Muresconu N – Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscat-à-petits-grains-blancs B – Muscat, Moscato
Muscat-à-petits-grains-rouges Rg – Muscat, Moscato
Muscat-à-petits-grains-roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat-cendré B – Muscat, Moscato
Viognier B
Artaban N
Floreale B
Monarch N
Muscaris B
Prior N
Solaris B
Souvignier-gris Rs
Vidoc N
Voltis B
Portugais-bleu N
Précoce-bousquet B
Précoce-de-malingre B
Prunelard N
Raffiat-de-moncade B
Riesling B
Riminèse B
Rivarenc-blanc B – Aspiran-blanc
Rivarenc-gris G – Aspiran-gris
Rivarenc N – Aspiran-noir
Rosé-du-Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Roussette-d'Ayze B
Sacy B
Saint-Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre-doré B
Sauvignon B - Sauvignon-blanc
Sauvignon-gris G - Fié-gris
Carignan-blanc B

Carignan N
Carmenère N
Castets N
César N
Chardonnay B
Chasan B
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette-rose Rs
Clarín B
Claverie B
Codivarta B
Colombard B
Corbeau N - Douce-noire
Cot N - Malbec
Couderc-noir N
Counoise N
Courbu B – Gros Courbu
Courbu-noir N
Couston N
Crouchen B – Cruchen
Duras N
Alicante-Henri-Bouschet N
Aligoté B
Alphonse-Lavallée N
Altesse B
Aramon-blanc B
Aramon-gris G
Aramon N
Aranel B
Arbane B
Arinarnoa N
Arriloba B
Arrouya N
Aubin B
Aubin vert B
Graisse B
Gramon N

Grassen N – Grassenc
Grenache-blanc B
Grenache-gris G
Grenache N
Gringet B
Grolleau-gris G
Grolleau N
Gros-manseng B
Gros-vert B
Joubertin
Jurançon-blanc B
Jurançon-noir N – Dame-noire
Knipperlé B
Lauzet B
Liliorila B
Listan B – Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Mancin N
Manseng-noir N
Maréchal-Foch N
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Aubun N – Murescola
Auxerrois B
Bachet N
Barbaroux Rs
Baroque B
Béclan N – Petit-béclan
Béquignol N
Biancu-gentile B
Blanc-dame B
Bouchalès N
Bouillet N
Bouquettraube B
Bourboulenc B – Doucillon-blanc
Brachet N – Braquet
Brun-argenté N – Vaccarèse
Cabernet-franc N
Cabernet-sauvignon N

Caladoc N
Calitor N
Camaralet B
Carcajolo-blanc B
Carcajolo N
Muscat-d'Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat-de-Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat-ottonel B – Muscat, Moscato
Négret-de-Banhars N
Négrette N
Nielluccio N – Nielluciu
Noir-Fleurien N
Oberlin-noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit-courbu B
Petit-manseng B
Petit-meslier B
Petit-verdot N
Picardan B – Araignan
Pineau-d'Aunis N
Pinot-gris G
Piquepoul-blanc B
Piquepoul-gris G
Piquepoul-noir N
Plant-de-brunel N
Plant-droit N – Espanenc
Portan N
Durif N
Egiodola N
Ekigäina N
Elbling B
Etraire-de-la-dui N
Fer N – Fer Servadou, Braurol, Mansois, Pinenc
Feunate N
Folignan B
Folle-blanche B

Fuella-nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay-de-Bouze N

Pinot-blanc B

Soreli B

Gamay N

Gascon N

Genovèse B

8. Descrição da(s) relação(ões)

Especificidade da área geográfica

Var é um dos departamentos da região da Provença-Alpes-Côte d'Azur, no sudeste de França. Este departamento deve o nome ao rio costeiro Var, que outrora demarcava o seu contorno oriental. É delimitado a oeste pelo departamento de Bocas do Ródano, a norte pelo departamento de Alpes da Alta Provença, a leste pelo departamento dos Alpes Marítimos e, finalmente, a sul pelo mar Mediterrâneo.

A área geográfica caracteriza-se por um relevo diversificado, com duas partes geologicamente diferentes: uma parte calcária a oeste de um eixo de Toulon Draguignan e uma parte cristalina a leste.

A estes dois conjuntos geológicos distintos estão associados dois tipos de vegetação característicos da região do Mediterrâneo, nomeadamente: as garrigas nos solos calcários e os matagais e as florestas (de pinheiros e carvalhos) nos solos mais cristalinos. Estes dois tipos de vegetação são parcos em húmus. Os solos da região do Var são geralmente pobres, bem drenados, mas sensíveis à erosão, constituindo um terreno favorável ao desenvolvimento da vinha. Os Romanos não se enganaram quando, há 2 600 anos, introduziram aí a vinha, ao desenvolverem a *Provincia Romana* (Provença).

Uma das principais características do clima da região do Var é a insolação. O departamento de Var beneficia de um clima mediterrânico, caracterizado por verões quentes e secos e invernos amenos, com dois períodos chuvosos no outono e na primavera. Estas condições favorecem a cultura da vinha e as amplitudes térmicas frequentemente interessantes contribuem para identificar as parcelas a destinar à vinificação dos vinhos tintos e rosados.

O vento dominante na região é o mistral (vento norte), que é gelado no inverno, após ter deslizado pela neve alpina, mas que garante a frescura no verão. Embora seja, por vezes, violento, é apreciado pelo viticultor pela sua qualidade essencial: protege as vinhas de uma atmosfera demasiado húmida e das pressões fúngicas nocivas (míldio).

Especificidade do produto

Desde a sua criação, a produção da indicação geográfica protegida «Var» («Vin de Pays du Var») tem vindo a aumentar constantemente, até estabilizar em cerca de 250 000 hl no início do século XXI.

A produção concentra-se essencialmente nos vinhos rosados (70 % em média), resultantes principalmente de mistura.

Embora as castas locais, como a *grenache N*, a *cinsault N*, a *carignan N*, a *syrah N* e a *mourvèdre N*, para os vinhos coloridos, e a *vermentino B* e a *ugni-blanc B*, para os vinhos brancos, ainda estejam muito presentes, há que reconhecer que, graças às ajudas comunitárias e à reestruturação, foi aberta a porta a castas de videira de outras vinhas francesas, como a *cabernet-sauvignon N*, a *merlot N*, a *chardonnay B* e, em menor grau, a *viognier B*. Esta variedade de castas permitiu diversificar a expressão dos vinhos e, em particular, contribuir para consolidar ou mesmo desenvolver a produção de vinhos rosados de qualidade.

Uma das características da maior parte dos vinhos rosados, a sua cor rosa muito clara, advém do domínio da prensagem direta, que consiste em prensar diretamente os cachos, inteiros ou desengaçados, frequentemente com a ajuda de prensas pneumáticas, para colocar o sumo claro a fermentar imediatamente a baixa temperatura. Os vinhos obtidos são vivos, frutados, de tons cor-de-rosa claro.

São utilizados outros itinerários técnicos, tais como a sangria da cuba, a maceração pelicular ou pré-fermentária (vindimas mantidas a baixa temperatura durante 8 a 24 horas antes da prensagem), conduzindo à produção de vinhos rosados com uma cor mais intensa e uma estrutura mais consistente.

Os vinhos tintos (que representam cerca de 20 % dos volumes declarados) são frequentemente fortes, encorpados e com uma boa estrutura de taninos, resultando sobretudo da mistura do tríptico *grenache N*, *syrah N* e *cabernet-sauvignon N*, frequentemente complementado com *merlot N* e *cinsault N*.

Os vinhos brancos, com uma produção mais confidencial (10 % dos volumes declarados), seduzem tanto os amantes dos vinhos elementares (*Rolle B* ou *vermentino B*, *viognier B* e *chardonnay B*) como os outros, com vinhos de mistura que combinam a elegância com a vivacidade.

Na área de produção em causa são também elaborados vinhos espumantes de qualidade. A elaboração de vinhos efervescentes não é uma novidade na Provença. Trata-se de uma produção tradicional que representa cerca de um milhão de garrafas por ano e é efetuada por cerca de cinquenta operadores (produtores, fabricantes, negociantes). Já no início do século XX, algumas adegas cooperativas ou fabricantes como «la Tête Noire» tentavam valorizar os vinhos espumantes de qualidade produzidos na Provença.

Uma das principais características da indicação geográfica protegida «Var» efervescente é ser produzida a partir de castas locais, para ser apresentada sobretudo sob a forma de vinho rosado, que é o vinho tranquilo maioritariamente produzido na região.

A indicação geográfica protegida «Var» identifica, portanto, os vinhos tranquilos associados aos vinhos espumantes com perfis organoléticos relativamente semelhantes. A nível gustativo, estes vinhos rosados efervescentes são, de facto, muito frutados e florais, com um belo arredondado de boca, o que não deixa de recordar os vinhos rosados tranquilos.

São precisamente estas características organoléticas (perfil frutado e floral, com um belo arredondado de boca) que distinguem os vinhos efervescentes produzidos na região do Var dos vinhos elaborados noutras regiões francesas.

Relação causal entre a natureza específica da área geográfica e a natureza específica do produto

A região do Var tem um potencial inegável para o turismo, graças à qualidade do seu clima, à diversidade das paisagens, ao mar, à riqueza do seu património histórico e cultural, bem como do artesanato e tradições locais. Com todas estas vantagens, o departamento desenvolveu uma forte atividade económica em torno do turismo.

Estes atrativos notáveis permitem captar mais de 14 milhões de turistas por ano. Estes turistas, frequentemente fidelizados, aprenderam, estão a aprender ou irão aprender, claro está, a apreciar a cozinha e os produtos provençais, nomeadamente os vinhos do Var, independentemente de os mesmos se apresentarem como uma denominação de origem controlada ou de uma indicação geográfica protegida.

Deste modo, a produção da indicação geográfica protegida «Var» construiu a sua reputação, desde a sua criação enquanto «Vin de Pays» ao abrigo do anterior estatuto regulamentado, em grande medida graças à atividade turística da região, como demonstra a forte procura local dos seus vinhos rosados. Os consumidores sabem apreciar e reconhecer a qualidade da gama de vinhos propostos.

No entanto, é notável que os produtores se tenham mantido alerta para poderem continuar a progredir na elaboração dos seus «Vins de Pays», de modo a estarem cada vez mais em sintonia com os gostos dos consumidores (por exemplo: cor dos rosados).

Esta vontade esteve bem patente no início da década de 2000, quando os profissionais do Var participaram na criação de um centro nacional de investigação e experimentação dedicado ao vinho rosado (situado em Vidauban – Var). Desde então, foram difundidos alguns trabalhos iniciais (por exemplo, o trabalho sobre as matizes do vinho «rosado»), o que, por sua vez, contribuiu de forma operacional para melhorar a qualidade dos vinhos rosados. Além disso, o setor investiu fortemente na aquisição do equipamento necessário para o controlo perfeito da vinificação de vinho rosado. Esta tecnologia controlada, dedicada aos vinhos rosados, e o saber-fazer dos produtores beneficiam, naturalmente, a produção de vinhos com denominação de origem controlada, mas encontram-se inseparavelmente associados aos processos de elaboração dos vinhos abrangidos pela indicação geográfica protegida.

É igualmente necessário referir a proximidade da vinha do Var de grandes centros urbanos regionais ou de estâncias balneares. Tal constitui uma grande vantagem para os produtores, que podem valorizar a sua oferta, optando pelo acondicionamento na propriedade. As vendas diretas (em garrafas ou caixas de cartão para líquidos) representam atualmente cerca de 50 % dos volumes, sendo que as vendas diretas a partir de pequenas adegas representariam, por si só, 30 % dos volumes.

Var situa-se na Provença, uma região de reconhecida notoriedade. A imagem de uma Provença vitícola, profundamente ligada à produção de vinhos rosados de qualidade – líder mundial na produção de «vinho rosado» – está perfeitamente estabelecida e validada através de inquéritos sobre a notoriedade espontânea (fonte: gabinete *Wine Intelligence Vinitrac* - novembro 2009).

Esta notoriedade, estes conhecimentos fortemente orientados para a elaboração de vinhos rosados, aplicam-se naturalmente aos vinhos tintos, vinhos brancos e vinhos espumantes elaborados pelos mesmos homens, a partir desta vinha departamental situada na mesma área geográfica.

É inegável que o êxito dos vinhos rosados dá assim origem à qualidade e à reputação dos outros vinhos produzidos neste departamento.

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

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A indicação geográfica protegida «Var» pode ser completada com:

o nome de uma ou mais castas,

a menção «primeur» ou «nouveau». A menção «primeur» ou «nouveau» está reservada para vinhos tranquilos.

A indicação geográfica protegida «Var» pode ser completada com os seguintes nomes das unidades geográficas mais pequenas, nos termos definidos no caderno de especificações:

«Argens»,

«Coteaux du Verdon»,

«Sainte Baume».

O logótipo da IGP da União Europeia deve constar da rotulagem quando a menção «indicação geográfica protegida» é substituída pela menção tradicional «Vin de Pays».

Zona de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e a elaboração de vinhos com a indicação geográfica protegida «Var», completada ou não pelo nome de uma unidade geográfica mais pequena «Argens», «Coteaux du Verdon» ou «Sainte Baume», é constituída pelos seguintes distritos limítrofes da área geográfica:

a leste, no limite do departamento dos Alpes Marítimos: distrito de Grasse,

a oeste, no limite do departamento de Bocas do Ródano: distritos de Aix-en-Provence e de Marselha,

a oeste/noroeste, no limite do departamento de Vaucluse: distrito de Apt,

a norte, no limite do departamento de Alpes da Alta Provença: distritos de Forcalquier, de Digne e de Castellane.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT