



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 115/01	Taxas de câmbio do euro — 6 de abril de 2020	1
---------------	--	---

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2020/C 115/02	Notificação prévia de uma concentração, (Processo M.9753 — Hexcel/Woodward), Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 115/03	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	4
---------------	---	---

2020/C 115/04	Aviso às empresas que pretendam importar ou exportar substâncias regulamentadas que empobrecem a camada de ozono para ou a partir da União Europeia em 2021 e às empresas que pretendam produzir ou importar essas substâncias com vista a utilizações laboratoriais ou analíticas essenciais em 2021	14
---------------	---	----

2020/C 115/05	Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	16
---------------	--	----

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 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 21

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

6 de abril de 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0791	CAD	dólar canadiano	1,5280
JPY	iene	117,54	HKD	dólar de Hong Kong	8,3651
DKK	coroa dinamarquesa	7,4660	NZD	dólar neozelandês	1,8200
GBP	libra esterlina	0,87800	SGD	dólar singapurense	1,5480
SEK	coroa sueca	10,9788	KRW	won sul-coreano	1 326,04
CHF	franco suíço	1,0560	ZAR	rand	20,3534
ISK	coroa islandesa	155,50	CNY	iuane	7,6519
NOK	coroa norueguesa	11,3875	HRK	kuna	7,6255
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	17 710,73
CZK	coroa checa	27,603	MYR	ringgit	4,7097
HUF	forint	365,24	PHP	peso filipino	54,667
PLN	zlóti	4,5643	RUB	rublo	82,4810
RON	leu romeno	4,8335	THB	baht	35,459
TRY	lira turca	7,3136	BRL	real	5,7056
AUD	dólar australiano	1,7790	MXN	peso mexicano	27,0896
			INR	rupia indiana	82,1060

⁽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.9753 — Hexcel/Woodward)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2020/C 115/02)

1. Em 27 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⁾ na sequência de uma remessa ao abrigo do n.º 5 do mesmo artigo.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Hexcel Corporation («Hexcel», Estados Unidos da América, «EUA»);
- Woodward, Inc. («Woodward», EUA).

A Hexcel procede a uma fusão completa, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento das concentrações, com a Woodward.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Hexcel: desenvolvimento, fabrico e fornecimento de materiais para estruturas leves de alto desempenho, incluindo fibras de carbono, reforços especiais, pré-impregnados e outros materiais, colas e estruturas compostas de matriz reforçada com fibras, destinados ao setor comercial aeroespacial, espacial e da defesa, e a outros setores industriais;
- Woodward: conceção, fabrico, fornecimento e manutenção de soluções de controlo para o setor aeroespacial e outros setores industriais.

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

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

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.9753 — Hexcel/Woodward

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio. 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

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 115/03)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«GAILLAC»

PDO-FR-A0502-AM03

Data da comunicação: 19.12.2019

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Referência ao código geográfico oficial

No capítulo 1, secção IV, ponto 1, alíneas a) e b), é aditada a expressão «com base no código geográfico oficial de 2019», a seguir ao termo «Tarn».

As referências à área geográfica reportam-se à versão vigente do código geográfico oficial, publicado anualmente pelo National Institute of Statistics and Economic Studies (INSEE). O perímetro da área geográfica mantém-se rigorosamente inalterado.

O documento único não é afetado por esta alteração.

2. Alteração da redação

No capítulo 1, secção IV, ponto 1, alíneas a) e b), é aditado o município «Bellegarde-Marsal» e são suprimidos os municípios «Bellegarde» e «Marsal».

Esta alteração decorre da fusão dos dois municípios. A área geográfica não é alterada.

O ponto 6 do documento único é alterado em conformidade.

3. Superfície parcelar delimitada

No capítulo 1, secção IV, ponto 2, é aditada a expressão «e 18 e 19 de junho de 2019» a seguir a «6 de novembro de 2014».

Esta modificação visa acrescentar as datas de aprovação, pela autoridade nacional competente, de uma alteração da superfície parcelar delimitada da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas à produção da denominação de origem protegida em apreço.

O documento único não é afetado por esta alteração.

(1) JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Circulação entre armazenistas autorizados

No capítulo 1, secção IX, ponto 5, é suprimida a alínea b) relativa à data de entrada em circulação dos vinhos entre armazenistas autorizados.

O documento único não é afetado por esta alteração.

5. Medida transitória

No capítulo 1, secção XI, é suprimido o ponto 4.

Esta alteração decorre da supressão de uma medida transitória que caducou.

O documento único não é afetado por esta alteração.

6. Referência INAO

No capítulo 3, secção II, a referência ao município de «Montreuil sous-bois» é substituída pela referência ao município de «Montreuil».

Esta alteração visa ter em conta o novo nome do município.

O documento único não é afetado por esta alteração.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Gaillac

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
5. Vinho espumante de qualidade
6. Vinho espumante aromático de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

Vinhos tranquilos brancos

Os vinhos tranquilos brancos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVNM) de 10,5%.

Apresentam (lotes comercializados a granel ou envasilhados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 4 g/l.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total destes vinhos não excede os 13%.

Estes vinhos caracterizam-se por aromas frutados e florais e uma acidez moderada. Podem ostentar a menção «primeur» (novo). Nesse caso, são vinificados tendo em vista um consumo rápido nos meses seguintes à sua elaboração.

Características analíticas gerais

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

Vinhos tranquilos brancos com a menção «doux» (doce)

Os vinhos tranquilos brancos com a menção «doux» (doce) apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5%.

Apresentam (lotes comercializados a granel ou envasilhados) um teor de açúcares fermentescíveis ≥ 45 g/l.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total destes vinhos não excede os 15%.

Estes vinhos desenvolvem, frequentemente, aromas de maçãs maduras, peras e frutos exóticos, podendo guardar-se durante um período máximo de cinco anos.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total em dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos tranquilos brancos com a menção «vendanges tardives» (vindima tardia)

Os vinhos tranquilos brancos com a menção «vendanges tardives» (vindima tardia) apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 17%.

Apresentam (lotes envasilhados) um teor de açúcares fermentescíveis ≥ 100 g/l.

Estes vinhos desenvolvem aromas de frutos secos ou cristalizados ou fragrâncias adocicadas. O equilíbrio entre a acidez, o álcool e a untuosidade permite aos vinhos tornarem-se ainda mais complexos ao longo dos anos.

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

Vinhos tranquilos tintos

Estes vinhos apresentam um TAVNM de 11%.

Os vinhos com a menção «primeur» (novo) têm um TAVNM de 10,5%.

Os vinhos com um TAVNM $\leq 14\%$ apresentam (lotes comercializados a granel ou envasilhados) um teor de açúcares fermentescíveis $\leq 2,5$ g/l.

Os vinhos com um TAVNM $\geq 14\%$ apresentam (lotes comercializados a granel ou envasilhados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 4 g/l.

Os vinhos com a menção «primeur» (novo) apresentam (lotes envasilhados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 2 g/l.

O teor em ácido málico dos lotes de vinhos prontos para serem comercializados a granel ou envasilhados é $\leq 0,4$ g/l.

Os lotes de vinhos comercializados a granel que possam ostentar a menção «primeur» (novo) apresentam um teor de acidez volátil $\leq 10,2$ meq/l.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não excede os 13,5%.

Após enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos com a menção «primeur» (novo) não excede os 13%.

Os vinhos caracterizam-se frequentemente, na boca, por aromas de frutos vermelhos e notas de especiarias. Os taninos presentes acrescentam estrutura e redondez com o envelhecimento. São vinhos agradáveis quando bebidos jovens, apresentando também boa capacidade de envelhecimento.

Os vinhos com a menção «primeur» (novo) são equilibrados, possuem aromas frutados e combinam leveza e fineza aromáticas, sendo produzidos exclusivamente a partir da casta *gamay N*.

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

Vinhos tranquilos rosés

Os vinhos tranquilos rosés apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11%.

Apresentam (lotes comercializados a granel ou envasilhados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 4 g/l.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não excede os 13,5%.

Os vinhos rosés têm cor vermelho-cereja mais ou menos intensa, revelando aromas frutados e uma frescura agradável.

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

Vinhos espumantes

Os vinhos espumantes apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9%.

Os vinhos espumantes elaborados por segunda fermentação em garrafa apresentam (após a formação de espuma e, se for caso disso, a adição de licor de expedição) um teor em açúcares fermentescíveis < 50 g/l.

Em caso de enriquecimento do mosto, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total de 13%.

Os vinhos espumantes elaborados por segunda fermentação em garrafa apresentam uma estrutura ácida dominante, que lhes confere a sua frescura e fineza, acompanhada de notas frutadas.

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

Vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» (método ancestral)

Os vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» (método ancestral) são vinhos espumosos de qualidade, de tipo aromático.

Os vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» (método ancestral) têm bolhas finas e espuma abundante, sendo ricos em aromas que podem evocar a maçã, característicos da casta *mauzac B*.

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

Vinhos espumantes com a menção «doux» (doce)

Os vinhos espumantes com a menção «doux» (doce) apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11%.

Após a formação de espuma, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis ≥ 50 g/l e um teor de dióxido de enxofre livre igual ou inferior a 25 mg/l.

Em caso de enriquecimento do mosto, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total de 14%.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total em dióxido de enxofre (miligramas por litro)	25

As características analíticas não indicadas cumprem a legislação comunitária.

5. PRÁTICAS VITIVINÍCOLAS

a) Práticas enológicas essenciais

Densidade e compasso

Prática de cultivo

As vinhas têm uma densidade mínima de 4 000 pés por hectare, com uma distância máxima de 2,5 metros entre as linhas.

A distância entre pés da mesma linha é igual ou superior a 0,8 metros.

Para as vinhas conduzidas em forma de taça, a distância máxima entre as linhas é de 2,2 metros.

Para as vinhas plantadas em socalcos, a superfície por pé é igual ou inferior a 2,5 m².

Métodos de poda da vinha

Prática de cultivo

As vinhas são podadas:

- em poda curta (condução em taça ou cordão Royat) ou em poda Guyot simples, com um máximo de 12 olhos francos por pé;
- ou em poda Guyot dupla (vara comprida denominada «tirette»), com um máximo de 10 olhos francos por pé.

Independentemente do método de poda, o número de ramos frutíferos do ano por pé, após floração (estado fenológico 23 de Lorenz), é igual ou inferior a 10.

Irrigação

Prática de cultivo

Pode ser autorizada a irrigação.

Disposições específicas da colheita

Prática de cultivo

Os vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» (novo) e os vinhos espumantes que podem ostentar a menção «méthode ancestrale» (método ancestral) são elaborados com uvas colhidas manualmente.

Os vinhos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» (vindima tardia) provêm de uvas colhidas manualmente, em triagens sucessivas.

Disposições específicas relativas ao transporte das uvas

Prática de cultivo

Os recipientes que contêm as uvas destinadas à produção dos vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» (novo) e dos vinhos espumantes que podem ostentar a menção «méthode ancestrale» (método ancestral) têm, durante o transporte da vindima, das vinhas para as instalações de vinificação, uma altura de uvas igual ou inferior a 0,60 metros.

Utilização de carvões de uso enológico

Restrição aplicável à elaboração

Na elaboração de vinhos rosés, é proibida a utilização de carvões de uso enológico, isoladamente ou misturados com as preparações.

Enriquecimento

Prática enológica específica

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento, sendo a percentagem máxima de concentração parcial em relação aos volumes fixada em 10%.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não excede:

- 13% para os vinhos tranquilos brancos;
- 13% para os vinhos espumantes (em caso de enriquecimento do mosto);
- 13% para os vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» (novo);
- 13,5% para os vinhos tintos e rosés;
- 14% para os vinhos espumantes que podem ostentar a menção «doux» (doce) (em caso de enriquecimento do mosto);
- 15% para os vinhos tranquilos brancos que podem ostentar a menção «doux» (doce).

b) Rendimentos máximos

Vinhos tranquilos brancos e vinhos espumantes

72 hectolitros por hectare

Vinhos tranquilos brancos com a menção «doux» (doce) e vinhos espumantes com a mesma menção

54 hectolitros por hectare

Vinhos tranquilos brancos com a menção «vendanges tardives» (vindima tardia)

25 hectolitros por hectare

Vinhos tranquilos tintos e rosés

66 hectolitros por hectare

6. ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A colheita das uvas, a vinificação e a elaboração dos vinhos tranquilos brancos, a colheita das uvas, a vinificação, a elaboração, o estágio e o envasilhamento dos vinhos espumantes e dos vinhos tranquilos brancos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» (vindima tardia) realizam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac e Virac.

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração dos vinhos rosés, a colheita das uvas, bem como a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos tintos realizam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac e Virac.

7. PRINCIPAIS CASTAS

Fer N — Fer Servadou, Brauacol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B — Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N — Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinhos tranquilos

O clima oceânico favorece o crescimento da vinha na primavera e contribui para invernos mais amenos, ao limitar os riscos de geadas fortes. A influência mediterrânica, sob a forma de calor seco estival e outonal, favorece uma maturação regular e ideal das uvas, com um stress hídrico estival moderado. O vento de Autan, quente e seco, geralmente muito intenso, desempenha um papel importante ao longo de todo o ciclo vegetativo da vinha, nomeadamente acelerando o abrolhamento, a floração e a maturação. Pode soprar com força no início do outono, quando a sua influência quente e dessecante favorece a maturação das uvas e limita a propagação de doenças. A partir de meados de setembro, a alternância entre noites frescas e frequentemente húmidas e dias quentes é propícia ao aparecimento do *Botrytis cinerea* e da «podridão nobre» nas parcelas onde ainda não se realizou a vindima. No início do outono, o vento de Autan pode soprar com força. As uvas ainda por vindimar passam por uma concentração rápida de açúcares e ácidos. Estas uvas, que atingem a sobrematuração na cepa e uma concentração por secagem natural, graças ao vento de Autan ou ao efeito da «podridão nobre», são colhidas manualmente, em triagens sucessivas, numa fase tardia em comparação com a vindima dos vinhos brancos doces. Estas uvas estão na origem da produção de vinhos com a menção «vendanges tardives» (vindima tardia).

A chegada tardia dos primeiros dias frios permite um bom processo de lenhificação das cepas.

Refletindo os usos e saberes da região, a superfície parcelar delimitada adaptada a cada unidade geográfica privilegia os solos bem drenados e facilmente aquecidos, excluindo as zonas expostas ao frio e às geadas e os terrenos mais férteis.

As castas *mauzac B* e *mauzac rose* Rs, originárias da região de Gaillac, mostram, nessas zonas, uma aptidão à elaboração de vinhos tranquilos brancos secos, dando origem a vinhos suaves de baixa acidez e com agradáveis aromas de maçã. Nas encostas bem expostas, as uvas podem ser ricas em açúcar quando atingem a fase de sobrematuração.

A presença da casta *len de l'el B*, igualmente originária da região de Gaillac, não está demonstrada noutras vinhas. Esta casta confere fineza e *bouquet* aos vinhos brancos e constitui a casta maioritária para a produção de vinhos de vindima tardia. Com efeito, as uvas desta casta podem apresentar uma concentração significativa, por secagem natural, graças ao vento de Autan ou à podridão nobre, no conjunto das regiões naturais que formam a área geográfica da denominação. A casta *ondenc B* completa o encepamento destinado à produção de vinhos brancos. Trata-se de uma casta outrora muito comum no sudoeste de França, que só subsistiu nas vinhas de «Gaillac», devido ao seu sabor agradável e à sua aptidão para a concentração na cepa.

O encepamento destinado à produção de vinhos tintos e rosés privilegia igualmente as castas originais e locais ou regionais, como a casta *duras* N, provavelmente originária da região de Gaillac e presente de forma praticamente exclusiva nesta vinha, ou ainda a casta *fer* N, originária do sudoeste de França, ou a casta *prunelard* N, uma casta de Gaillac citada pelo Dr. Guyot em 1868, que deixou de ser cultivada ao longo do séc. XX e foi reabilitada no final da década de 1990.

A riqueza da vinha «Gaillac» decorre da sua localização numa zona de cruzamento climático e da diversidade de situações geopedológicas. Lugar de passagem, a área geográfica tornou-se um lugar de associação de castas originais e essencialmente autóctones, selecionadas e preservadas de geração em geração, dispondo, neste ambiente natural, de um nicho ecológico de predileção. Os produtores dominaram as técnicas de encepamento adaptando o seu *savoir faire*, nomeadamente através de métodos de poda e de formação de espaldeiras que permitem uma boa distribuição dos cachos, logrando, desta forma, manter a cultura da vinha.

O seu *savoir faire* é igualmente demonstrado pelo domínio de técnicas que lhes permitem extrair o melhor das uvas, adaptando ou perenizando as suas técnicas de vinificação. O período de estágio dos vinhos tintos, após a fermentação, impôs-se de forma a obter um vinho com aromas mais complexos, mas sobretudo para obter taninos mais redondos e sedosos, graças, nomeadamente, a um encepamento original, mas rústico. Para atingir estes objetivos, o caderno de especificações fixa um período mínimo de estágio até 1 de fevereiro do ano seguinte ao da colheita.

Os vinhos com a menção «vendanges tardives» (vindima tardia) têm um período de estágio até, pelo menos, 15 de maio do segundo ano seguinte ao da colheita, incluindo pelo menos dois meses em garrafa. Este longo período de estágio favorece o equilíbrio dos vinhos e desenvolve a sua complexidade aromática. A fim de preservar estas características e a especificidade do produto e, consequentemente, a sua reputação, o envasilhamento destes vinhos realiza-se na área geográfica. Os vinhos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» (vindima tardia) estão sujeitos a controlos sistemáticos de todos os lotes no termo do período de estágio na área geográfica.

Vinhos espumantes

Ao longo de gerações, os produtores desenvolveram um *savoir faire* para elaborar vinhos espumantes de acordo com várias técnicas de vinificação. A técnica descrita como «*méthode ancestrale*» (método ancestral) baseia-se no controlo do processo de fermentação em cave dos vinhos engarrafados. Estes vinhos são elaborados exclusivamente a partir das castas *mauzac* B e *mauzac rose* Rs, reconhecidas pela sua aptidão à formação de espuma abundante e pela fineza das bolhas obtidas. Nas encostas bem expostas, a sobrematuração das uvas destas castas permite a elaboração de vinhos espumantes brancos doces.

Após terem dominado esta primeira técnica, os produtores desenvolveram o método por segunda fermentação em garrafa, evoluindo para produtos mais brutos e respeitando, na composição dos seus vinhos de base, a originalidade territorial. Por último, o longo período de estágio em pilhas contribui para a boa formação de espuma e para o desenvolvimento de aromas frutados complexos.

Estes vinhos, com mais de 2 000 anos, são exportados através do rio Tarn e do rio Garonne, como atestam ânforas provenientes do município de Montans encontradas em zonas que vão do sul de Espanha ao norte da Escócia. Quando os beneditinos fundaram a abadia de Saint-Michel, selecionaram as zonas mais favoráveis para a produção de vinho, mostrando um grande *savoir faire* na organização de uma rede comercial no Tarn, escavando uma importante rede de caves. O vinho descia o rio Tarn e, depois, o rio Garonne, até ao porto de Bordéus, de onde partia para conquistar a França e o norte da Europa. Em 1253, o rei Ricardo III de Inglaterra encomendou 20 pipas de vinho de «Gaillac». A fama dos vinhos da região de Gaillac foi aumentando. Assim, a região de Gaillac forneceu, entre 1306 e 1307 (anos cujas contas se conservaram até hoje), 40% dos vinhos que transitavam pela bacia do Garonne até Bordéus, destinados à exportação.

A partir da década de 1980, embora a superfície total da vinha do Tarn sofra uma redução, a proporção dos volumes produzidos com a denominação de origem controlada «Gaillac» aumenta. A maior parte da produção é comercializada em garrafas. Graças ao seu dinamismo e *savoir faire*, os vitivinicultores da região de Gaillac continuam a contribuir para a notoriedade e a reputação dos vinhos desta região vitícola.

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

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar a unidade geográfica mais alargada «Sud-Ouest» (Sudoeste). Esta unidade geográfica mais alargada pode igualmente constar de quaisquer propositos e recipientes.

As dimensões dos caracteres da unidade geográfica mais alargada não podem exceder, em altura ou em largura, a dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Menções suplementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «*méthode ancestrale*» (método ancestral), para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações.

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «*primeur*» (novo), para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações.

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «*doux*» (doce), para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações.

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «*vendanges tardives*» (vindima tardia), para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações.

Os vinhos com a menção «*primeur*» (novo) e os vinhos com a menção «*vendanges tardives*» (vindima tardia) têm obrigatoriamente de ostentar o ano de colheita.

Vinhos espumantes e vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» (método ancestral)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Todas as operações de produção, da colheita das uvas até à expulsão («*dégorgement*») ou eliminação do depósito, são realizadas na área geográfica.

Os vinhos espumantes são elaborados por segunda fermentação em garrafa; o período de conservação sobre borras, em garrafa, não pode ser inferior a 9 meses.

Os vinhos espumantes com a menção «*méthode ancestrale*» (método ancestral) são elaborados por fermentação única, que é iniciada num tanque. A formação de espuma faz-se unicamente em garrafa a partir do mosto parcialmente fermentado.

O período de conservação sobre borras, em garrafa, não pode ser inferior a 2 meses.

O envasilhamento dos vinhos realiza-se na área geográfica devido ao processo de elaboração, em que a formação de espuma é realizada na garrafa.

Os vinhos elaborados por segunda fermentação em garrafa são colocados no mercado para consumo após um período mínimo de 9 meses de estágio sobre borras, em garrafa, após a triagem, e não antes de 1 de setembro do ano seguinte ao da colheita.

Os vinhos com a menção «*méthode ancestrale*» (método ancestral) são colocados no mercado para consumo após um período de dois meses de estágio sobre borras, em garrafa.

Vinhos tranquilos brancos com a menção «vendanges tardives» (vindima tardia)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos com a menção «vendanges tardives» (vindima tardia) têm um período de estágio até, pelo menos, 15 de maio do segundo ano seguinte ao da colheita, incluindo pelo menos dois meses em garrafa. Este longo período de estágio favorece o equilíbrio dos vinhos e desenvolve a sua complexidade aromática.

Os vinhos são envasilhados na área geográfica delimitada e sujeitos a controlos sistemáticos de todos os lotes no final do período de estágio. Os produtores têm por objetivo, por um lado, a conservação das características essenciais dos produtos objeto de estágios longos, que exigem um *savoir faire* confirmado, e por outro, através dos controlos efetuados na região de produção, que exigem uma perícia organolética específica, a garantia e a salvaguarda da qualidade e da especificidade dos produtos e, logo, da reputação da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Aviso às empresas que pretendam importar ou exportar substâncias regulamentadas que empobrecem a camada de ozono para ou a partir da União Europeia em 2021 e às empresas que pretendam produzir ou importar essas substâncias com vista a utilizações laboratoriais ou analíticas essenciais em 2021

(2020/C 115/04)

1. O presente aviso destina-se às empresas abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º 1005/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de setembro de 2009, relativo às substâncias que empobrecem a camada de ozono ⁽¹⁾ (a seguir designado por «Regulamento»), que pretendam, em 2021:
 - a) **Importar** para a União Europeia ou **exportar** da União Europeia substâncias enumeradas no anexo I do Regulamento; ou
 - b) Produzir ou importar essas substâncias para utilizações laboratoriais ou analíticas essenciais na União Europeia.

As empresas são convidadas a tomar nota de que a saída do Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte («Reino Unido») da União Europeia as poderá afetar e a medida em que isso poderá acontecer, no seu caso, em 2021.

O Acordo de Saída prevê um período de transição durante o qual o Regulamento (CE) n.º 1005/2009 se aplica ao e no Reino Unido, em conformidade com esse mesmo acordo. Este período terminará em 31 de dezembro de 2020, salvo se o Comité Misto criado pelo Acordo de Saída adotar, antes de 1 de julho de 2020, uma decisão única que prorrogue esse período de transição por um prazo máximo de mais 1 ou 2 anos.

Após o período de transição, o Regulamento (CE) n.º 1005/2009 deixará de se aplicar à e na Grã-Bretanha. Continuará, no entanto, a aplicar-se à e na Irlanda do Norte, em conformidade com o Protocolo relativo à Irlanda/Irlanda do Norte incluído no Acordo de Saída e com a Declaração Política sobre as futuras relações entre o Reino Unido e a União Europeia.

2. São abrangidos os seguintes grupos de substâncias:

Grupo I:	CFC 11, 12, 113, 114 ou 115
Grupo II:	Outros CFC totalmente halogenados
Grupo III:	Halon 1211, 1301 ou 2402
Grupo IV:	Tetracloroeto de carbono
Grupo V:	1,1,1-Tricloroetano
Grupo VI:	Brometo de metilo
Grupo VII:	Hidrobromofluorocarbonetos
Grupo VIII:	Hidroclorofluorocarbonetos
Grupo IX:	Bromoclorometano

3. As importações ou exportações de substâncias regulamentadas ⁽²⁾ carecem de uma licença emitida pela Comissão, exceto nos casos de trânsito, de depósito temporário e da sujeição aos regimes de entreposto aduaneiro ou de zona franca, previstos no Regulamento (CE) n.º 450/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾, por um período máximo de 45 dias. A produção de substâncias regulamentadas para utilizações laboratoriais ou analíticas essenciais carece de autorização prévia.

⁽¹⁾ JO L 286 de 31.10.2009, p. 1.

⁽²⁾ Refira-se que só podem ser autorizadas as importações ou exportações isentas da proibição geral de importação ou de exportação nos termos dos artigos 15.o e 17.º.

⁽³⁾ JO L 145 de 4.6.2008, p. 1.

4. Além disso, as seguintes atividades estão sujeitas a limites quantitativos:
- Produção e importação para utilizações laboratoriais e analíticas;
 - Importação para introdução em livre prática na União Europeia para utilizações críticas (halons);
 - Importação para introdução em livre prática na União Europeia para utilizações como matéria-prima;
 - Importação para introdução em livre prática na União Europeia para utilizações como agente de transformação.

A Comissão atribui quotas para as atividades referidas nas alíneas a), b), c) e d). As quotas são determinadas com base nos pedidos de quotas e:

- em conformidade com o artigo 10.º, n.º 6, do Regulamento e com o Regulamento (UE) n.º 537/2011 da Comissão ⁽⁴⁾, no caso referido na alínea a),
- em conformidade com o artigo 16.º do Regulamento, nos casos referidos nas alíneas b), c) e d).

No que se refere às atividades enumeradas no n.º 4

5. Qualquer empresa que, em 2021, pretenda importar ou produzir substâncias regulamentadas para utilizações laboratoriais ou analíticas essenciais ou importar substâncias regulamentadas para utilizações críticas (halons), para utilizações como matéria-prima ou para utilizações como agentes de transformação, tem de seguir o procedimento descrito nos pontos 6 a 9.
6. As empresas que ainda não se tenham registado no sistema de concessão de licenças ODS (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) devem fazê-lo antes de **19 de maio de 2020**.
7. As empresas requerentes terão de preencher e apresentar o *formulário de pedido de quota* disponível em linha no sistema de concessão de licenças ODS.
Este *formulário* estará disponível em linha a partir de **19 de maio de 2020** no sistema de concessão de licenças ODS.
8. A Comissão só considerará válidos os *formulários de pedido de quota*, correta e devidamente preenchidos, recebidos até **19 de junho de 2020**.
As empresas devem apresentar o *formulário de pedido de quota* o mais rapidamente possível e com uma antecedência em relação ao prazo estabelecido suficiente para permitir eventuais correções e a introdução de novo pedido antes do final do prazo.
9. Por si só, a apresentação de um *formulário de pedido de quota* não confere direito de importação ou de produção de substâncias regulamentadas para utilizações laboratoriais ou analíticas essenciais nem de importação de substâncias regulamentadas para utilizações críticas (halons), utilizações como matéria-prima ou utilizações como agentes de transformação. Antes de essas importações ou produção terem lugar em 2021, as empresas devem solicitar uma licença, utilizando para o efeito o *formulário de pedido de licença* disponível em linha no sistema de concessão de licenças ODS.

No que se refere à importação para utilizações não enumeradas no n.º 4 e no que se refere à exportação

10. Qualquer empresa que, em 2021, pretenda exportar substâncias regulamentadas ou importar substâncias regulamentadas para utilizações distintas das indicadas no ponto 4 tem de seguir o procedimento descrito nos pontos 11 e 12.
11. As empresas que ainda não se tenham registado no sistema de concessão de licenças ODS devem fazê-lo o mais rapidamente possível.
12. Antes de efetuarem uma importação para utilizações distintas das indicadas no ponto 4 ou de efetuarem uma exportação, em 2021, as empresas devem solicitar uma licença, utilizando para o efeito o *formulário de pedido de licença* disponível em linha no sistema de concessão de licenças ODS.

⁽⁴⁾ JOL 147 de 2.6.2011, p. 4.

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

(2020/C 115/05)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo da denominação nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ por um período de três meses a contar da data da sua publicação.

ESPECIFICAÇÕES — ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«BERTHOUD»

N.º UE: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

«França»

1. NOME A REGISTRAR

«Berthoud»

2. Tipo de produto

Classe 2.21. Pratos cozinhados

3. Justificação do registo

3.1. Indicar se o produto

é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício

é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

O «Berthoud» é um prato quente individual, preparado tradicionalmente à base de queijo DOP «Abondance» derretido.

3.2. Indicar se o nome

é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico

O «Berthoud» é uma receita tradicional elaborada e assim chamada desde o início do século XX, que deve o seu nome a um apelido comum na região de Chablais (zona do norte de Haute-Savoie).

identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

4. DESCRIÇÃO

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)

O «Berthoud» é um prato quente individual à base de queijo DOP «Abondance» derretido.

Apresentação

O produto é servido num prato de ir ao forno, conhecido por «assiette à Berthoud» (prato para Berthoud), feito de porcelana.

Quando quente tem a textura do queijo derretido e a crosta que se forma durante a cozedura é de cor dourada a castanha.

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

A especificidade do «Berthoud» assenta em diferentes características:

1. O ingrediente de base da receita

- Queijo «Abondance»: queijo de leite de vaca cru e inteiro, que deve o seu nome ao vale Abondance e à aldeia do mesmo nome. Fabricado desde há séculos, unicamente nas montanhas da Haute-Savoie, o «Abondance» é reconhecido como denominação de origem protegida.

A pasta prensada semicozida do «Abondance» confere ao «Berthoud» a sua textura: fundente e untuosa quando cozido.

2. Outros ingredientes específicos da receita

- «Vin de Savoie» ou «Savoie»: um vinho branco com denominação de origem protegida produzido nos departamentos de Savoie e de Haute-Savoie em França.
- «Vinho da Madeira»: um vinho licoroso com denominação de origem protegida produzido no arquipélago da Madeira,

OU

- «Vinho do Porto»: um vinho licoroso com denominação de origem protegida produzido na região do Alto Douro, Portugal.
- Dentes de alho: para esfregar o fundo do prato para Berthoud.
- Noz-moscada: pode ser acrescentada uma pitada de noz-moscada à preparação.
- Pimenta.

3. Um recipiente individual para uma textura específica

O «Berthoud» é servido num recipiente individual. Trata-se, efetivamente, de um prato que deve ser consumido quente e rapidamente, porque a textura varia ao longo da degustação, tornando-se cada vez mais fibroso e elástico à medida que arrefece. O formato individual permite, por conseguinte, consumir o «Berthoud» mais rapidamente do que se fosse servido num recipiente para várias pessoas.

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)*

Ingredientes (para uma pessoa)

Ingredientes obrigatórios:

- Queijo DOP «Abondance» (sem a crosta): 180 g, no mínimo
- DOP «Vin de Savoie»: entre 3 cl e 4 cl
- DOP «vinho da Madeira» ou DOP «vinho do Porto»: entre 1 cl e 2 cl
- Alho: quantidade suficiente para esfregar todas as paredes interiores do recipiente.
- Pimenta

Ingrediente facultativo:

- Noz-moscada: uma pitada

Não podem ser acrescentados à preparação do «Berthoud» ingredientes que não os acima referidos.

Se à receita forem adicionados outros ingredientes, devem estes ser servidos em acompanhamento.

Método de obtenção

O método de produção corresponde à receita tradicional de «Berthoud».

Começa-se por esfregar com dentes de alho o prato para Berthoud.

O prato deve ser de porcelana relativamente espessa para conservar o calor.

Deve ter de 12 a 15 cm de diâmetro e de 2,5 a 4,5 cm de altura, e o fundo deve ter uma espessura de pelo menos 0,7 cm.

Estas dimensões permitem homogeneizar as quantidades de «Abondance» utilizadas, conferem ao prato uma textura fundente e untuosa no interior, tostada na parte superior, e limitam a perda de calor.

A crosta do queijo «Abondance» é retirada e em seguida o queijo é cortado em tiras finas ou ralado (180 g, no mínimo, por pessoa) e colocado no prato para «Berthoud».

Em seguida, a preparação é regada com «vin de Savoie» e «vinho da Madeira» ou «vinho do Porto».

Pode igualmente ser acrescentada uma pitada de noz-moscada à preparação, à discrição do cozinheiro.

Por último, é acrescentada pimenta e o prato é cozido e gratinado no forno tradicional, entre 180 e 200 graus, de 8 a 15 minutos, para que o queijo derreta e se obtenha uma crosta dourada.

O prato é servido imediatamente e não pode ser reaquecido.

É proibida a utilização do forno de micro-ondas.

Características específicas da receita

- Utilização do queijo «Abondance»: para que o «Abondance» exprima o melhor dos seus aromas durante a cozedura, após a remoção da crosta é necessário cortá-lo em tiras finas ou ralá-lo. Nunca é colocado inteiro no recipiente.
- Tempo de cozedura: ao contrário de outras receitas à base de queijo, o tempo de cozedura do «Berthoud» é relativamente curto, bastando 8 a 15 minutos para obter uma crosta dourada.

Regras específicas de rotulagem

Para além do nome «Berthoud», cada operador indica nas ementas, no mesmo campo visual, o logótipo da ETG.

A menção «Especialidade Tradicional Garantida» ou a correspondente abreviatura «ETG» pode também figurar nas ementas, antes ou depois do nome «Berthoud», sem menções intermédias.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)

O carácter tradicional de «Berthoud» reside na utilização do queijo «Abondance» (DOP desde 1996) como ingrediente principal (e único queijo), bem como de vinho branco, ambos produtos locais da zona de Chablais (situada no norte da Haute-Savoie, na fronteira com a Suíça) desde há centenas de anos.

A presença, a disponibilidade e o facto de estes produtos terem existido anteriormente na região de origem do «Berthoud» explicam a sua utilização como ingredientes na receita. O queijo «Abondance» é o queijo emblemático da região (o seu fabrico começou no século XII). O vinho branco, por seu lado, é desde há muito o principal tipo de vinho produzido em Chablais e é agora coberto pela denominação «vin de Savoie».

Acresce que os outros ingredientes aromáticos («vinho do Porto» ou «vinho da Madeira» e alho) são utilizados desde há, pelo menos, 30 anos.

O «Berthoud» foi criado no início do século XX, no Cercle Républicain, uma taberna em Concise (em Thonon-les-Bains), que pertencia à família Berthoud, originária do município de Abondance, no vale Abondance.

Os clientes comiam um prato de queijo «Abondance» derretido, com alho e vinho branco, pimenta e noz-moscada, a que foi dado o nome da família que o preparava, «Berthoud».

A receita do «Berthoud» consta do livro de Eugénie Julie, «Cuisine savoyarde: recettes traditionnelles et modernes», Edições ATRA, p. 25, publicado em 1978, facto que prova que o nome é utilizado desde há mais de 40 anos.

O «Berthoud» é referido em muitas obras do século XX, por exemplo:

- No livro «Le Fromage d'Abondance», Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p.10, publicado em 1981;

- Nos livros de Marie-Thérèse Hermann:
 - «La cuisine paysanne de Savoie», Editora Philippe Sers, p. 169, publicado em 1982,
 - «La Savoie traditionnelle», Editora Curandera, p. 37, publicado em 1987,
 - «Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes», Editora Christine Bonneton, p. 21, publicado em 1992;
- No livro de Roger Lallemand «Les Savoies gastronomiques», Editora Charles Corlet, p. 32, publicado em 1988;
- No Guia do CNAC (Conseil national des arts culinaires) «Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995» (p. 395, sobre o queijo «Abondance»);
- No livro de Bruno Gillet, «Au fil de la Dranse», 1992;
- No livro de Didier Richard «Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...», Editora Didier-Richard, p.58, publicado em 1997;
- Num livro da associação de nutricionistas de línguas francesa «Recettes régionales et menus équilibrés», Editora Solal, p. 13, publicado em 1997.

As receitas da «Fondue savoyarde», da «Raclette» e do «Berthoud» figuravam também num papel de embrulho dos Fermiers Savoyards (utilizado pelos profissionais até 1985).

ANEXO

Principais pontos a verificar

Disposição do caderno de especificações	Método de avaliação
Utilização do ingrediente de base da receita, o queijo «Abondance»	— Visual ou documental
Conformidade com a lista de ingredientes obrigatórios na receita	— Visual ou documental
Formato individual do prato para Berthoud	— Visual

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 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 115/06)

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 desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE 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

«Piave»

N.º UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

1. Grupo Requerente e interesse Legítimo

Consorzio di tutela del formaggio Piave DOP [consórcio para a proteção do queijo «Piave»], sediado em Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Este consórcio é constituído por produtores de queijo «Piave» e está autorizado a apresentar pedidos de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-membro ou país Terceiro

Itália

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 [especificar]

4. Tipo de Alterações

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento 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.

5. Alterações

Descrição do produto

É aprofundada a descrição das características do queijo. A alteração diz respeito ao último parágrafo do artigo 2.º (Características do produto) e ao último parágrafo do ponto 3.2 do Documento Único.

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

Onde Se lê:

«Consistência e aspeto: caracteriza-se pela ausência de olhos; é branco e uniforme na variedade *Fresco*, evoluindo para cor de palha e adquirindo uma consistência mais seca, granulosa e friável à medida que envelhece, com ligeiro esfarelamento típico nas variedades *Vecchio*, *Vecchio Selezione Oro* e *Vecchio Riserva*.»,

Deve Ler-se:

«Consistência e aspeto: fechado, compacto, de cor clara e uniforme na variedade *Fresco*, mas adquirindo uma cor mais escura e uma consistência mais seca, granulosa e friável à medida que o queijo envelhece. Poderá ser tolerado, em todas as variedades, o aparecimento ocasional de pequenos olhos e pequenas irregularidades (esfarelamento); todavia, não é admitida a formação de olhos pronunciada e/ou decorrente da atividade de bactérias produtoras de ácido propiónico.»

A alteração proposta pretende definir mais adequadamente o perfil sensorial da DOP «Piave», utilizando uma terminologia mais apropriada e específica do setor do leite. Alarga-se a descrição da cor dos queijos mais curados, que mencionava unicamente a cor de palha, para refletir melhor a cor mais escura e mais variável destes queijos. Tal deve-se à altura do ano em que são produzidos e às inflorescências na alimentação das vacas.

No que respeita à presença de olhos, reitera-se que a DOP «Piave» é um queijo de pasta fechada que pode ocasionalmente apresentar pequenos olhos, de origem mecânica ou não, decorrentes, por um lado, dos diversos sistemas de prensagem e, por outro, da presença, nos fermentos naturais, de esparsas colónias de microrganismos produtores de gases. Deverá, evidentemente, ser evitada a formação pronunciada de olhos, designadamente em resultado da atividade de bactérias produtoras de ácido propiónico, que indicia uma fermentação anormal e fora de controlo. É ainda clarificado o que se entende por «esfarelamento».

Tais alterações são necessárias porquanto a formulação anterior, que não proporciona qualquer flexibilidade na verificação destas características, pode resultar na não certificação de queijos que possuem as características da DOP «Piave».

Método de obtenção

São reformulados o parágrafo relativo à produção de matérias-primas no artigo 5.º do caderno de especificações e o ponto 3.3 do Documento Único no que se refere às raças e à alimentação das vacas.

Onde Se lê:

«O leite utilizado na produção do queijo “Piave” provém exclusivamente da área a que se refere o artigo 3.º do presente documento, sendo 80%, no mínimo, produzido por raças endógenas da área de produção e particularmente resistentes e adaptadas a zonas montanhosas, nomeadamente *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana* e *frisona italiana*.»,

Deve Ler-se:

«O leite utilizado na produção do queijo “Piave” provém exclusivamente da área a que se refere o artigo 3.º do presente documento, sendo 80%, no mínimo, produzido por raças endógenas da área de produção e particularmente resistentes e adaptadas a zonas montanhosas, nomeadamente *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* e os respetivos cruzamentos.»

O objetivo da alteração consiste em reintroduzir a raça local *grigio alpina*, que fora abandonada devido à baixa produtividade, mas foi recentemente redescoberta devido à sua particular natureza rústica e adaptabilidade ao terreno montanhoso. Trata-se de vacas de tamanho médio, rústicas e frugais, com um notável instinto para procurar alimento mesmo em pastos inacessíveis, o que as torna particularmente adaptadas à exploração dos recursos naturais da zona. O objetivo duplo da *grigio alpina*, que é também utilizada na produção de carne, e a sua particular adequação ao terreno montanhoso são características que cada vez mais incentivam à reintrodução desta raça nas explorações da zona montanhosa da Província de Belluno. O queijo produzido a partir do leite da *grigio alpina* corresponde plenamente às características do «Piave». Foi também explicitada outra característica da pecuária típica das montanhas e, por conseguinte, de toda a zona de produção do queijo «Piave», a saber, os frequentes cruzamentos entre as raças mencionadas. As explorações na zona montanhosa, que não se adequam especialmente a uma seleção genética direcionada, praticam, historicamente, a progenitura normal da manada.

Onde Se lê:

«A ração não pode incluir os seguintes alimentos para animais proibidos:

- alimentos médicos industriais,
- produtos hortícolas, fruta e colza,
- ureia, fosfato de ureia, biureto.»

Deve Ler-se:

«A ração não pode incluir os seguintes alimentos para animais:

- alimentos médicos industriais,
- produtos hortícolas, fruta e colza frescos, quando diretamente utilizados,
- ureia, fosfato de ureia, biureto.»

O objetivo da alteração apresentada consiste em tornar claro que os produtos hortícolas, a fruta e colza apenas são proibidos se forem utilizados diretamente quando frescos, uma vez que o seu teor de humidade pode resultar numa fermentação indesejada que altera o perfil sensorial do leite. No entanto, este problema não se manifesta se estes alimentos forem utilizados na ração das vacas sob forma seca ou concentrada, pelo que não é necessário excluí-los da alimentação das vacas.

O adjetivo «proibido» repete o conceito de «não pode incluir», tendo sido, por conseguinte, removido.

Artigo 5.º, *Armazenamento, recolha e transporte*

É atualizado o método de recolha do leite.

Onde Se lê:

«Recolhe-se o leite de duas ou quatro ordenhas, decorrendo, no máximo, 72 horas entre a primeira ordenha e a transformação.»

Deve Ler-se:

«Recolhe-se o leite durante um período máximo de três dias consecutivos.»

Com esta alteração pretende-se abandonar o conceito de duas ou quatro ordenhas, entendidas como ordenhas tradicionais, ou seja, duas por dia. A introdução da ordenha automatizada possibilitou o aumento do número de ordenhas consecutivas durante o dia. Do ponto de vista científico, a utilização de sistemas de ordenha automática não prejudica as propriedades do leite; em particular, a sua composição é estatisticamente comparável, em termos de matéria gorda e teor em proteínas, à da do leite obtido por ordenha tradicional. De facto, a utilização destes sistemas melhora a saúde das vacas, uma vez que elimina o *stress* decorrente da prática de apenas duas ordenhas por dia durante os picos da lactação. A possibilidade de proceder a ordenhas de grandes quantidades mais de duas vezes por dia tem ainda o efeito de diminuir o *stress* a que são submetidos o aparelho mamário e as tetas, melhorando assim a qualidade microbiológica do leite e reduzindo a ocorrência de mastites. Além disso, melhora as propriedades reológicas do leite, que representa a força da coalhada, ou seja, a rapidez da reação ao efeito enzimático do coalho e a resistência à ação mecânica da lira utilizada para a separar.

No que respeita ao momento da recolha/transformação do leite, a alteração deve-se ao facto de, atualmente, os sistemas de ordenha e refrigeração e as condições de conservação do leite nas explorações garantirem um nível ótimo de higiene do produto e a preservação das características do leite por mais dias do que no passado, o que significa que deixa de ser necessário impor um limite ao tempo que decorre entre a recolha e a transformação. Esta afirmação é corroborada por testes de transformação e descobertas microbiológicas, que demonstram que o leite está apto para transformação durante mais de três dias após a ordenha.

Esta alteração deverá satisfazer os pequenos criadores de gado, que frequentemente se deparam com problemas de circulação rodoviária resultantes das condições meteorológicas típicas das regiões montanhosas, em especial durante o inverno.

Tratamento térmico

O método por tratamento térmico foi adaptado às possibilidades de produção reais.

Onde Se lê:

«A pasteurização do leite a $72\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ durante 16 segundos que conduza a uma reação negativa no teste da fosfatase.»

Deve Ler-se:

«Tratamento Térmico

O leite utilizado na produção do queijo com a DOP “Piave” pode ser pasteurizado.»

A alteração do parágrafo justifica-se pelo facto de os parâmetros do tratamento poderem variar dependendo do tipo de sistema utilizado. É, por conseguinte, necessário prever igualmente sistemas que proporcionem o mesmo resultado, aplicando diferentes durações e temperaturas (por ex., pasteurizadores tubulares em comparação com pasteurizadores de placas). Por conseguinte, a etapa de pasteurização permanece inalterada, mas, pelos motivos expostos acima, não são indicados valores de referência, dado que são inerentes à definição da própria pasteurização e são regulamentados por legislação específica.

A alteração satisfaz várias empresas na área de Belluno, como explorações de montanha ou pequenas explorações leiteiras de montanha, que não têm a possibilidade de proceder à pasteurização do leite. Esta alteração permitirá a utilização do leite cru em conformidade com a tradição.

Confeção do queijo

Alguns parâmetros tecnológicos da confeção do queijo são mais bem definidos.

Onde Se lê:

«Cocção A $44-47\text{ °C}$ e AGITAÇÃO — Repouso com uma duração total de 1,5-2 horas»,

Deve Ler-se:

«Cocção A $44-47\text{ °C}$ ».

Esta alteração permitirá a adaptação dos tempos de transformação aos tipos de sistema utilizados. As várias etapas podem variar, dependendo do tipo e da capacidade das cubas. Por este motivo, com o tempo constatou-se que a fixação de uma duração mínima e máxima limita a escolha dos sistemas de produção que podem ser utilizados.

A supressão dos termos «agitação — repouso» justifica-se pelo facto de esta etapa ser uma parte intrínseca da tecnologia de produção de queijos cozidos, pelo que a sua menção é desnecessária e apenas torna o texto mais pesado.

Salga

Onde Se lê:

«A salga efetua-se por imersão em salmoura durante, no mínimo, 48 horas.»

Deve Ler-se:

«A salga efetua-se por imersão em salmoura.»

Ao longo dos anos, constatou-se que a fixação de uma duração mínima para a imersão em salmoura é uma obrigação demasiado restritiva que não permite adaptar esta etapa a diferentes situações de produção. De facto, os métodos e a duração da salga variam de acordo com os diferentes tipos de salmoura, que diferem em termos de volume, método de circulação da água, temperatura, método de imersão, procedimento de limpeza da salmoura, etc. Estas diferenças implicam a existência de diversos níveis de eficácia da penetração do sal no queijo, pelo que se considerou adequado eliminar a duração mínima da imersão em salmoura.

A eliminação desta obrigação vem ao encontro das necessidades das pequenas empresas que sublinharam as suas limitações, uma vez que não dispõem dos sistemas automatizados ou do pessoal necessário para gerir rigorosamente esta etapa. O correto nível de salga está, contudo, garantido pelo perfil sensorial da DOP «Piave».

DOCUMENTO ÚNICO

«Piave»

N.º UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s) (da DOP ou IGP)

«Piave»

2. Estado-membro ou País terceiro

Itália

3. Descrição do Produto Agrícola ou Género Alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

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

O «Piave» é um queijo de pasta dura, curado, de forma cilíndrica, cozido, fabricado com leite de vaca.

É comercializado nos tipos seguintes:

Fresco: período de maturação de 20 a 60 dias, 320 mm ± 20 mm de diâmetro, 80 mm ± 20 mm de altura e 6,8 kg ± 1 kg de peso.

Mezzano: período de maturação de 60 a 180 dias, 310 mm ± 20 mm de diâmetro, 80 mm ± 20 mm de altura e 6,6 kg ± 1 kg de peso.

Vecchio: período de maturação de mais de 6 meses, 290 mm ± 20 mm de diâmetro, 80 mm ± 20 mm de altura e 6 kg ± 1 kg de peso.

Vecchio Selezione Oro: período de maturação de mais de 12 meses, 280 mm ± 20 mm de diâmetro, 75 mm ± 20 mm de altura e 5,8 kg ± 1 kg de peso.

Vecchio Riserva: período de maturação de mais de 18 meses, 275 mm ± 20 mm de diâmetro, 70 mm ± 20 mm de altura e 5,5 kg ± 1 kg de peso.

O queijo «Piave» possui as seguintes características:

Teor de matéria gorda: *Fresco* 33% ± 4%, *Mezzano* 34% ± 4%, *Vecchio* > 35%.

Teor de proteínas: *Fresco* 24% ± 4%, *Mezzano* 25% ± 4%, *Vecchio* > 26%.

— Sabor: inicialmente possui sabor doce a leite, especialmente na variedade *Fresco*, mas igualmente perceptível na variedade *Mezzano*; à medida que envelhece, o sabor acentua-se e torna-se gradualmente mais intenso e encorpado, até se tornar ligeiramente picante em queijos mais curados;

— Casca: evidente, macia e de cor clara, na variedade *Fresco*, mas ficando mais espessa e mais dura à medida que o queijo envelhece, tornando-se dura e escurecendo, aproximando-se do ocre, nas variedades *Vecchio*, *Vecchio Selezione Oro* e *Vecchio Riserva*;

— Consistência e aspeto: fechado, compacto, de cor amarela clara e uniforme na variedade *Fresco*, mas adquirindo uma cor mais escura e uma consistência mais seca, granulosa e friável à medida que o queijo envelhece. Poderá ser tolerado, em todas as variedades, o aparecimento ocasional de pequenos olhos e ligeiras irregularidades (esfarelamento); todavia, não é admitida a formação de olhos pronunciada e/ou decorrente da atividade de bactérias produtoras de ácido propiónico.

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

A alimentação das vacas leiteiras tem de observar as disposições seguintes:

Pelo menos 70% das forragens e 50% da matéria seca têm de provir da área de produção indicada no ponto 4, totalmente localizada em zonas montanhosas.

A ração não pode incluir os seguintes alimentos para animais:

- alimentos médicos industriais,
- produtos hortícolas, fruta e colza frescos, quando diretamente utilizados,
- ureia, fosfato de ureia, biureto.

O leite utilizado na produção do queijo «Piave» provém exclusivamente da Província de Belluno, sendo 80%, no mínimo, produzido por raças endógenas da área de produção, nomeadamente *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* e os respetivos cruzamentos.

As restantes matérias-primas obedecem igualmente aos critérios de respeito da tradição local. Utilizam-se fermentos lácteos e soro de leite específicos produzidos localmente a partir do leite da Província de Belluno e da transformação de soro com culturas de estirpes autóctones.

Acidez dos fermentos lácteos: $10\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Acidez do soro de leite: $27\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

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

Todo o processo de produção (produção do leite, titulação, tratamento térmico, introdução das culturas, coagulação, enchimento/moldagem, prensagem, marcação, repouso antes da cura, salga e cura) tem obrigatoriamente de ocorrer na área indicada no ponto 4.

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

—

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

A designação do produto («Piave») é carimbada verticalmente a toda a altura do queijo em direções opostas em linhas alternadas ($70\text{ mm} \pm 5\text{ mm}$ de altura).

Cada cilindro de queijo ostenta obrigatoriamente a identificação do lote, de que consta o dia, mês e ano de produção. O código do lote é carimbado na parte lateral ou numa das faces do cilindro.

O rótulo é apostado na face oposta do cilindro, com as seguintes referências:

— «Piave» *Denominazione d'Origine Protetta*,

— *Fresco* ou *Mezzano* ou *Vecchio* (*Vecchio Selezione Oro* – *Vecchio Riserva*),

— marca ou nome do produtor.

4. Delimitação Concisa da Área Geográfica

A zona de produção do queijo «Piave» compreende o território da Província de Belluno.

5. Relação com a área Geográfica

A Província de Belluno está situada numa zona de montanha e as suas fronteiras geográficas são marcadas por cordilheiras que separam o território de Belluno da região de Friuli Venezia-Giulia, a leste, da planície do Vêneto das Províncias de Treviso e Vicenza, a sul, do Trentino Alto Adige, a oeste, e da Áustria, a norte. O rio Piave atravessa o território de norte a sul, em direção a sueste, a partir da nascente, no Monte Peralba, em Val Visdende, na zona de Comelico, no extremo norte da Província de Belluno.

A existência e a distribuição das cordilheiras, em especial os Dolomitas, a noroeste, e os sopés dos Alpes, a sueste, juntamente com o rio Piave, que atravessa a zona em toda a sua extensão, contribuem para o ambiente especial diferente das zonas limítrofes, com pluviosidade média anual muito elevada e temperaturas médias mínimas anuais com tendência para serem inferiores às das zonas vizinhas. Estas características ambientais especiais de temperatura e pluviosidade permitem o desenvolvimento de espécies vegetais montanhosas típicas. A Província de Belluno está localizada na zona dos Dolomitas dos Alpes italianos, englobando dois parques importantes: o *Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi* e o *Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo*.

O território da Província de Belluno é totalmente montanhoso. Devido à ausência de zonas de baixa elevação e de colinas e à altitude e inclinação do terreno, toda a província foi classificada como zona desfavorecida para a agricultura, embora essas mesmas características a tornem particularmente adequada para a produção de leite e queijo. A Província de Belluno distingue-se por uma superfície de pastagem considerável que totaliza cerca de 13 000 hectares, estando o valor de 4,38 hectares por cabeça muito acima da média do das zonas circundantes (0,67 hectares por cabeça).

O queijo «Piave» possui as seguintes características:

— perfil de sabor característico durante as várias fases de maturação, devido aos processos de proteólise e lipólise resultantes dos dois tipos de cultura e microrganismos autóctones,

- firmeza, em resultado da ausência de gases de fermentação,
- aroma lácteo, mais acentuado nos produtos mais frescos,
- sabor que se torna gradualmente intenso e encorpado e ligeiramente picante nas variedades que passaram por uma cura mais prolongada, sem nunca se tornar excessivo, representando assim o sabor único, equilibrado e facilmente reconhecível do queijo «Piave».

As características qualitativas devem-se a dois fatores principais:

- a) O leite utilizado na produção, mais cremoso e mais rico em proteínas do que o de outras zonas (mesmo noutras partes do Véneto).

O leite utilizado na produção do «Piave» provém exclusivamente da Província de Belluno e possui um teor médio de matérias gordas (3,93 %) e de proteínas (3,35 %) superior ao do leite produzido noutras províncias da região do Véneto (3,69 % de matérias gordas e 3,27 % de proteínas), bem como acima da média nacional (3,7 % de matérias gordas e 3,28 % de proteínas);

- b) A microflora láctica típica utilizada, que é autóctone.

As culturas de fermentos e soro utilizadas para a produção do «Piave» são produzidas localmente a partir de leite e soro transformado, os quais contêm fermentos pertencentes a estirpes autóctones. Sendo reproduzida diretamente na área, a flora microbiana produzida por estas culturas naturais representa uma espécie de impressão digital microbiológica da zona geográfica de produção. As interações complexas que ocorrem entre os vários organismos que contêm podem considerar-se um dos fatores decisivos da obtenção das características organolépticas específicas do «Piave».

As características organolépticas e nutricionais do queijo «Piave» decorrem dos fatores geográfico, ambiental e produtivo especiais da zona de montanha de onde provém.

As propriedades distintivas do leite utilizado na produção do «Piave», com o seu elevado teor de matérias gordas e de proteínas, resultam da pecuária de montanha.

Uma das características das zonas de montanha em geral e da Província de Belluno em particular são os baixos índices de produção de leite. A produção de leite por hectare de superfície forrageira/pastoreio na Província de Belluno (10 litros inferior à média de 272 litros por hectare de pastagem noutras províncias) e a produtividade por cabeça (44 hectolitros por ano, relativamente à média regional de 57 hectolitros) são bastante inferiores aos valores médios de outras zonas. A densidade de animais em pastoreio na Província de Belluno é igualmente muito inferior à das zonas e províncias vizinhas. Tal como já referido anteriormente, a superfície forrageira permanente/pastoreio na zona de produção do queijo «Piave» (4,38 hectares por cabeça) é muito superior à das zonas vizinhas e à média regional (0,67 hectares por cabeça).

As condições ambientais, como a temperatura e a pluviosidade média, constituem um fator adicional, pois diferem significativamente das áreas circundantes, permitindo o desenvolvimento de espécies vegetais típicas de montanha que conferem características aromáticas particulares ao leite da Província de Belluno e, por conseguinte, ao queijo «Piave».

Todos estes fatores — baixos índices de produção leiteira da zona identificada, a grande superfície disponível para pastoreio e a abundância de forragens e de espécies vegetais montanhosas típicas para alimentação do gado — constituem um nicho ecológico específico e criam características especiais representativas da qualidade do leite produzido na Província de Belluno.

Estes fatores, conjugados com a utilização de duas culturas produzidas localmente (de fermentos e de soro), são decisivos para conferir ao queijo «Piave» as suas características organolépticas particulares.

A produção de queijo «Piave» é transmitida de geração em geração na Província de Belluno. Tem origem no final do século XIX, quando se instauraram as primeiras queijarias itinerantes que surgiram nas zonas montanhosas italianas.

Os primeiros produtos que receberam a designação «Piave» — rio de renome para um produto de renome — datam de 1960, quando começou a reservar-se um terço das 10 toneladas de leite fornecidas diariamente à cooperativa leiteira *Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina* para a produção dos queijos «Piave» e «Fior di Latte».

O queijo «Piave» recebeu o nome do rio que atravessa toda a província de Belluno, de norte a sul, rumo a sueste.

Atualmente, o produto é famoso e apreciado pelo consumidor, a ponto de, a partir da década de 1980, ter começado a receber importantes distinções pelas suas características típicas especiais, quer em Itália, onde foi distinguido com o prémio *Spino d'Oro*, em 1986, 1992 e 1994 nas 23.^a, 26.^a e 27.^a feiras de queijo *Mostra delle Produzioni Casearie*, realizadas em Thiene, quer internacionalmente, como na Olimpíada de Queijos de Montanha, em Verona, em 2005, onde recebeu o prémio organolético *Buonitalia* para o melhor queijo de exportação, nos *World Cheese Awards*, em Dublin, onde recebeu o primeiro prémio de queijos curados, e na Feira Alimentar Internacional de Moscovo, em 2007.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página principal do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda do ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT