



Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2021/C 61/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2021/C 61/05	Taxas de câmbio do euro — 19 de fevereiro de 2021	5
--------------	---	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2021/C 61/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2021/C 61/07	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	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	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	27

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2021/C 61/01)

Em 15 de fevereiro de 2021, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-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 32021M10130.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 61/02)

Em 30 de junho 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 32020M9676.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 61/03)

Em 17 de fevereiro de 2021, 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 32021M10136.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 61/04)

Em 31 de julho de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), em conjugação com o n.º 2 do mesmo artigo 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 32020M9779.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

19 de fevereiro de 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2139	CAD	dólar canadiano	1,5307
JPY	iene	127,81	HKD	dólar de Hong Kong	9,4121
DKK	coroa dinamarquesa	7,4368	NZD	dólar neozelandês	1,6642
GBP	libra esterlina	0,86508	SGD	dólar singapurense	1,6059
SEK	coroa sueca	10,0330	KRW	won sul-coreano	1 339,59
CHF	franco suíço	1,0851	ZAR	rand	17,7391
ISK	coroa islandesa	155,60	CNY	iuane	7,8318
NOK	coroa norueguesa	10,2095	HRK	kuna	7,5780
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	17 094,81
CZK	coroa checa	25,849	MYR	ringgit	4,9048
HUF	forint	358,50	PHP	peso filipino	58,846
PLN	złóti	4,4830	RUB	rublo	89,6089
RON	leu romeno	4,8758	THB	baht	36,386
TRY	lira turca	8,4470	BRL	real	6,5633
AUD	dólar australiano	1,5445	MXN	peso mexicano	24,7094
			INR	rupia indiana	88,0145

⁽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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2021/C 61/06)

1. Em de 15 de fevereiro de 2021, 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:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canadá),
- KKR & Co. Inc. («KKR», EUA),
- Caruna Group (Finlândia).

OTPP e KKR adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade do Caruna Group.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- OTPP: administração das prestações de reforma e investimento dos ativos de um regime de pensões de reforma dos professores da província canadiana de Ontário,
- KKR: sociedade de investimento mundial que gere várias categorias de ativos alternativos, nomeadamente participações privadas, energia, infraestruturas, imobiliário e crédito,
- Caruna Group: explora uma rede de distribuição de eletricidade para cerca de 700 000 clientes no Sul, Sudoeste e Oeste da Finlândia, bem como na cidade de Joensuu, na sub-região de Koillismaa e Satakunta.

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.

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

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

(2021/C 61/07)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«ASTI»

PDO-IT-A1396-AM05

Data da comunicação: 4.12.2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Combinação de castas

Para além da produção monovarietal a partir de *moscato*, a combinação de castas prevê igualmente a eventual utilização de outras castas brancas aromáticas (até 3%, no máximo) adaptadas ao cultivo na região do Piemonte. Trata-se de uma pequena alteração, uma vez que, em última análise, os vinhos DOP são produzidos apenas a partir de *moscato-bianco*. Não obstante, esta alteração foi solicitada, em especial, para evitar a não conformidade das vinhas, devida à presença accidental de outras castas na área de produção de *moscato-bianco*, bem como à substituição das videiras em falta ou doentes, especialmente em vinhas mais antigas; outras causas podem ser de natureza mecânica, ou imputáveis à maior difusão das doenças da esca e da flavescência dourada, ou podem resultar, em alguns casos, da antiga prática camponesa de plantar nas vinhas outras castas de uvas brancas destinadas à vinificação e ao consumo familiar.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

2. Regras relativas à produção vitícola

O título alcoométrico volúmico natural mínimo do tipo «Asti Spumante» *Metodo Classico* é de 10% vol., em vez de 11% vol.

Após experimentação em larga escala, considerou-se adequado prever parâmetros menos restritivos para a produção de vinhos espumantes segundo o método clássico, a fim de otimizar a produção com versões com menor teor de açúcar, nomeadamente «pas dosé», «extrabruto» e «bruto». Esta alteração está também relacionada com as alterações relativas ao aumento do rendimento em uvas e em uvas/vinho dos vinhos espumantes elaborados segundo o método clássico, cujos parâmetros de produção se uniformizam para todos os vinhos espumantes da DOP, tanto os produzidos pelo método clássico como os produzidos pelo método Martinotti. As alterações permitem igualmente aos produtores gerir melhor os pedidos relativos a uma mesma vinha.

A alteração do título alcoométrico natural das uvas diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

⁽¹⁾ JOL 9.11.2019, p. 2.

3. Rendimentos máximos

O rendimento em uvas/hectare dos vinhos «Asti Spumante» *Metodo Classico* aumenta de 8 t/ha para 10 t/ha (9,5 t/ha nas sub-regiões) e o rendimento em uvas/vinho aumenta de 60% para 75%. Este aumento dos rendimentos tem em conta a capacidade real das plantações existentes, os rendimentos registados no território em causa na sequência das experiências realizadas e a constatação de que rendimentos até 10 t/ha não afetam a qualidade e as características do produto. Do ponto de vista técnico, este pedido é igualmente justificado pelo facto de a baixa produção de uvas nas vinhas resultar numa maturação demasiado precoce e numa perda súbita de acidez, o que é contrário às exigências de elaboração de vinhos espumantes segundo o método clássico nas versões com baixo teor de açúcar.

Esta alteração diz respeito ao ponto 5, alínea b), «Rendimentos máximos», do documento único e está relacionada com os artigos 4.º e 5.º do caderno de especificações do «Asti» e com os cadernos de especificações das sub-regiões Santa Vittoria d'Alba e Strevi.

4. Descrição do(s) vinho(s)

- A largou-se a gama de teores de açúcar do «Spumante» e do «Spumante» *Metodo Classico*, de modo a incluir as versões «pas dosé», «extrabruto» e «bruto».
- O limite do título alcoométrico adquirido do «Spumante» *Metodo Classico* (de «6 a 8% vol») é suprimido. É fixado um limite de «pelo menos 6%», na sequência da introdução das versões com baixo teor de açúcar.
- As descrições dos vinhos espumantes e dos vinhos espumantes produzidos segundo o método clássico constam agora dos cadernos de especificações das sub-regiões Santa Vittoria d'Alba e Strevi.

As alterações dizem respeito às características aquando da comercialização, referidas no artigo 6.º do caderno de especificações do «Asti» e da sub-região Santa Vittoria d'Alba e no artigo 5.º do caderno de especificações da sub-região Strevi, bem como no ponto 4 «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

5. Área de produção das uvas

A referência ao município de Camo na província de Cuneo foi suprimida, na sequência da lei regional sobre a fusão administrativa desse município com o de Santo Stefano Belbo, que também já estava incluído na área de produção. Para maior clareza, considerou-se igualmente adequado incluir no documento único a descrição exata da área geográfica delimitada, tal como descrita no caderno de especificações.

Trata-se de uma alteração formal, que não afeta a área geográfica delimitada.

Esta alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações e ao ponto 6 «Área geográfica delimitada» do documento único.

6. Normas de vinificação

— No artigo 5.º do caderno de especificações, é suprimido o n.º 11: «É proibida a gaseificação artificial, parcial ou total, para os vinhos com denominação de origem controlada e garantida referidos no artigo 1.º, bem como a adição, para conservação, de quaisquer antifermentos, mesmo que tais práticas sejam geralmente permitidas pela legislação existente do Estado-Membro e da UE».

A supressão deste número elimina uma proibição já prevista na legislação em vigor e, portanto, supérflua, bem como uma restrição de práticas autorizadas: deste modo, os produtores têm agora como referência os requisitos da legislação em vigor nacional e da UE.

— O artigo 5.º, n.º 14 (antigo n.º 15) do caderno de especificações, sobre o que pode ser produzido a partir dos mostos (considerados produtos intermédios da vinificação) adequados à produção de vinhos com DOP, foi reformulado, para dar aos produtores a possibilidade de utilizarem esses mostos com vista a uma gestão ideal da produção. Assim, o mosto destinado à produção dos vinhos com denominação de origem controlada e garantida (DOCG) «Moscato d'Asti» e «Moscato d'Asti» *Vendemmia tardiva*, registado como tal na declaração anual de produção, pode ser utilizado não só para produzir vinhos abrangidos pela DOCG «Asti» ou «Asti Spumante», mas também do tipo «Asti» ou «Asti Spumante» *Metodo Classico*, anteriormente excluído. Além disso, se as características do mosto destinado à produção de vinhos «Asti» ou «Asti Spumante» *Metodo Classico* corresponderem, em termos de título alcoométrico volúmico natural mínimo, às características do mosto destinado à produção do «Moscato d'Asti», a operação inversa é igualmente autorizada.

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

7. Denominação e vinhos — rotulagem

Os vinhos «Spumante» e «Spumante» *Metodo Classico* (Cat. 6 Vinho espumante aromático de qualidade) são tradicionalmente produzidos nos municípios que constituem as sub-regiões Santa Vittoria d'Alba e Strevi, mas são atualmente comercializados como DOP «Asti». A versão alterada destina-se a designar estes produtos, indicando também a sub-região correspondente, fornecendo simultaneamente aos consumidores informações mais precisas sobre a origem desses vinhos.

Além disso, estes vinhos são produzidos nestas sub-regiões com parâmetros mais restritivos — como o menor rendimento em uvas por hectare (menos 1-1,5 t/ha) e o título alcoométrico volúmico natural mínimo mais elevado das uvas (mais 1-1,5% vol.) — do que os impostos aos mesmos tipos da DOP de base.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º a 7.º do caderno de especificações das sub-regiões de Santa Vittoria d'Alba e Strevi e afeta o ponto 4 «Descrição do(s) vinho(s)» e o ponto 5 «Rendimentos máximos» do documento único.

8. Derrogação à produção e ao engarrafamento na área delimitada

Foram introduzidas derrogações à produção e ao engarrafamento na área geográfica delimitada no ponto 9 «Outras condições» do documento único.

Estas condições constam do caderno de especificações desde o reconhecimento da DOP «Asti» (em 1967), tendo sido posteriormente confirmadas aquando do reconhecimento da DOCG e da introdução das sub-regiões. Todavia, devido a um erro de compilação, foram omitidas durante a elaboração do documento único, em 2011, quando os ficheiros relativos a todas as denominações preexistentes foram registados no sistema de informação da Comissão Europeia.

Trata-se, pois, de uma alteração formal, permanecendo o caderno de especificações inalterado relativamente às condições em causa.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 «Outras condições» do documento único e não afeta o caderno de especificações.

9. Alterações formais

— Algumas referências aos dados de contacto foram atualizadas. A alteração diz respeito ao ponto 1.2 «Outras informações — Dados de contacto» do documento único.

— No artigo 5.º, procedeu-se a uma renumeração, devido à supressão do n.º 11.

— O artigo 7.º, n.º 3, do caderno de especificações foi suprimido, uma vez que é incompatível com a possibilidade de indicar o nome da sub-região dos vinhos espumantes e supérfluo relativamente aos outros aspetos previstos na legislação em vigor.

— No caderno de especificações, as referências à legislação foram atualizadas.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Asti

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

6. Vinho espumante aromático de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

«Asti» ou «Asti Spumante», incluindo as sub-regiões Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Espuma: fina e persistente.

Aspeto: de amarelo-palha a amarelo-dourado claro.

Nariz: característico e delicado.

Boca: característica, equilibrada, de «pas dosé» a «doce».

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5% vol., incluindo 6%, no mínimo, de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6
Acidez total mínima	4,5 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Asti» ou «Asti Spumante» Metodo Classico (método tradicional), incluindo as sub-regiões Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Espuma: fina e persistente.

Aspeto: de amarelo-palha a amarelo-dourado muito claro.

Nariz: característico, acentuado, delicado.

Boca: característica, equilibrada, de «pas dosé» a «doce».

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12% vol., incluindo 6%, no mínimo, de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

«Moscato d'Asti» *Vendemmia tardiva*

Aspeto: amarelo-dourado.

Nariz: frutado, muito intenso, característico das uvas passas, com notas de especiarias.

Boca: doce, harmoniosa, aveludada com aroma de uvas *moscato*, evocativa de favos de mel.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 14% vol., incluindo 11%, no mínimo, de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 22 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

«Moscato d'Asti»

Aspeto: de amarelo-palha a amarelo de intensidade variável.

Nariz: característico, com aroma de uvas *moscato*.

Boca: doce, aromática, característica, por vezes com vivacidade.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11% vol., incluindo entre 4,5-6,5% de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

«Moscato d'Asti», *sub-região Santa Vittoria d'Alba*

Aspeto: amarelo-palha com reflexos dourados.

Nariz: elegante, fino, fresco e persistente, com notas florais, nomeadamente.

Boca: fresca, harmoniosa, doce, aromática, característica das uvas *moscatello*, por vezes com vivacidade.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12% vol., incluindo entre 4,5-6,5% de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

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

«Moscato d'Asti», sub-região Canelli

Nariz: de moscatel, característico, com aroma de uvas *moscato*.

Aspeto: de amarelo-palha/amarelo de intensidade variável a dourado.

Boca: doce, aromática, característica, com aroma de uvas *moscato*, por vezes com vivacidade.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12% vol., incluindo entre 4,5-6,5% de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

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

«Moscato d'Asti», sub-região Strevi

Aspeto: de amarelo-palha/amarelo de intensidade variável a dourado.

Nariz: característico, com aroma de uvas *moscato*.

Boca: doce, aromática, característica, com aroma de uvas *moscato*, por vezes com vivacidade.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12% vol., incluindo entre 4,50-6,5% de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

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

«Moscato d'Asti», sub-região Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardiva

Aspeto: amarelo-dourado brilhante.

Nariz: compósito, frutado, muito intenso, característico das uvas passas, com notas de especiarias. Boca: doce, harmoniosa, aveludada, com aroma de uvas *moscato*, também evocativo de favos de mel.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 15% vol., incluindo 12%, no mínimo, de vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 22 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites fixados na legislação nacional e da UE.

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

5. Práticas vitivinícolas

a) Práticas enológicas específicas

NÃO APLICÁVEL

b) Rendimentos máximos

«Asti» ou «Asti Spumante», Moscato d'Asti

10 000 kg de uvas por hectare

«Asti» ou «Asti Spumante» *Metodo Classico* (método tradicional)

10 000 kg de uvas por hectare

«Moscato d'Asti» *Vendemmia tardiva*

6 000 kg de uvas por hectare

«Moscato d'Asti», sub-regiões Canelli e Strevi

9 500 kg de uvas por hectare

«Moscato d'Asti», sub-região Canelli, com a menção «Vigna»

8 500 kg de uvas por hectare

«Moscato d'Asti», sub-região Strevi e Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg de uvas por hectare

«Moscato d'Asti», sub-região Santa Vittoria d'Alba *Vendemmia tardiva*

5 000 kg de uvas por hectare

«Asti Spumante» e «Asti Spumante» *Metodo Classico*, sub-regiões Santa Vittoria d'Alba e Strevi

9 500 kg de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

Os vinhos com denominação de origem controlada e garantida «Asti» podem ser elaborados com uvas provenientes da seguinte área de produção:

na província de Alessandria, todo o território dos municípios de:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

na província de Asti, todo o território dos municípios de: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

na província de Cuneo, todo o território dos municípios de: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e as subdivisões administrativas Como e San Rocco Senodelvio do município de Alba.

— Para a sub-região de Canelli, na província de Asti: todo o território dos municípios de Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, e a parte do território situada na margem esquerda do rio Bormida dos municípios de Loazzolo e Bubbio.

Província de Cuneo, todo o território dos municípios de: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella e as subdivisões administrativas Como e San Rocco Senodelvio do município de Alba.

— Para a sub-região Santa Vittoria d'Alba, o município de: Santa Vittoria d'Alba, na província de Cuneo.

— Para a sub-região Strevi, na província de Alessandria: todo o território dos municípios de Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo e Visone.

7. Principais castas

Moscato-bianco B. — *moscato-reale*

8. Descrição da(s) relação(ões)

DOCG «ASTI»

Os vinhos «Asti» e «Moscato d'Asti» são vinhos monovarietais, elaborados a partir da casta *moscato-bianco*, de aroma característico e muito perfumado. As particularidades que esta casta confere aos vinhos nas diferentes versões *Spumante* e *Vendemmia tardiva* estão estreitamente ligadas à condução especializada das vinhas pelos viticultores e às técnicas de vinificação, por vezes inovadoras, que conduziram, nas últimas décadas, à produção de vinhos a partir da casta *moscato* com baixo teor de açúcar, tanto espumantes como tranquilos.

A vocação do território, ligada à sua morfologia específica e à composição química dos solos, às características climáticas e às competências e tradições vitivinícolas, permitiu, ao longo dos anos, «selecionar» a casta *moscato-bianco* como a mais adequada a esse ambiente.

No século XVIII, uma série de artigos publicados em Lausanne sobre os vinhos e vinhas de todo o mundo já mencionavam especificamente a muito apreciada *moscato-bianco* do Piemonte e, no final desse século, a prestigiosa Sociedade Agrícola de Turim designou-a como uma das castas piemontesas capazes de produzir os vinhos mais apreciados. No século XIX, o Piemonte já se distinguia claramente de outras regiões italianas pelo cultivo em grande escala de *moscato-bianco*. No final do século XIX, teve início uma produção significativa de vinhos espumantes com uma segunda fermentação em garrafa, obtidos a partir de uvas *moscato*. Em 1895, com o desenvolvimento do método Martinotti, inventado no Piemonte, a casta *moscato* passa a ser utilizada principalmente para a produção de vinhos espumantes, existindo já uma procura considerável, mesmo proveniente do estrangeiro, deste vinho branco, perfumado e frisante, conhecido no mercado como «Moscato d'Asti» ou «Moscato di Canelli». Ao estabelecer este método de vinificação, o Piemonte distinguiu-se claramente de outras regiões onde esta casta também estava presente (embora em menor grau). A maior parte dos vinhos moscatel produzidos fora da região do Piemonte pertencia à categoria dos vinhos «licorosos» topo de gama. A casta *moscato* só era utilizada para produzir vinhos espumantes no Piemonte, nos territórios de Asti, Alessandria e Cuneo. As primeiras experiências de produção de vinhos espumantes secos a partir da casta *moscato* remontam a este período («Asti Champagne», no início do século XX), mas estes vinhos não tiveram grande sucesso comercial: por um lado, porque os conhecimentos enológicos limitados da época não permitiam reduzir a sensação amarga dos terpenos de um vinho moscatel totalmente fermentado; por outro, porque a adição de açúcar para a refermentação em garrafa, destinada a atenuar o sabor amargo, gerava uma pressão incompatível com a resistência das garrafas utilizadas. O setor regional dos vinhos «Asti» que beneficiam da DOCG continuou a trabalhar no tipo «seco», tanto em vinhos espumantes como em vinhos tranquilos. A década de 1980 coincide com a publicação das primeiras experiências dos institutos de investigação piemonteses sobre as características químicas e aromáticas dos vinhos secos produzidos a partir de *moscato-bianco* e sobre o desenvolvimento dos compostos terpénicos nas uvas *moscato*, para otimizar a tecnologia de produção. Assistiu-se por esta altura ao desenvolvimento do conceito de «enologia varietal», ou seja, de uma abordagem tecnológica cada vez mais aperfeiçoada, destinada a reforçar as características das uvas na qualidade final do vinho. No caso específico da casta *moscato*, os desenvolvimentos técnicos permitiram um processo de fermentação mais longo, atenuando as notas amargas que tinham prejudicado as iniciativas comerciais do início do século XIX. Estes progressos foram, de seguida, transferidos para as explorações vitivinícolas, que, ao longo das últimas décadas, desenvolveram vinhos a partir de *moscato* com baixo teor de açúcar, tanto espumantes como tranquilos.

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

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Na designação e apresentação dos vinhos com denominação de origem controlada e garantida «Asti» ou «Asti Spumante», o teor de açúcar não deve figurar na mesma linha que o nome. Além disso, estas informações devem figurar num tipo de letra diferente e num tamanho que não exceda o utilizado para o nome.

Derrogação sobre a produção na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação sobre a produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Além da área de produção das uvas, as operações de vinificação dos vinhos com denominação de origem controlada e garantida «Asti» (incluindo a secagem das uvas para o tipo *Vendemmia tardiva* e a transformação em vinho espumante) podem igualmente ter lugar em todo o território administrativo das províncias de Alessandria, Asti, Cuneo e na subdivisão administrativa Pessione do município de Chieri (TO), adjacente à área de produção.

Engarraamento na área delimitada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarraamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarraamento dos vinhos com denominação de origem controlada e garantida «Asti» deve ter lugar na área de produção. Em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, o engarraamento deve realizar-se na área geográfica delimitada acima referida, de modo a garantir a qualidade, a origem e a eficácia dos controlos.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

«GRECO DI TUFO»

PDO-IT-A0236-AM02

Data da comunicação: 13.11.2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Revisão da tipologia — inclusão das versões «reserva»

Incluem-se as versões «Greco di Tufo» reserva e «Greco di Tufo» espumante reserva, tendo-se, consequentemente, atualizado a tipologia dos vinho previstos.

Esta alteração responde à necessidade de valorizar a DOP «Greco di Tufo», destacando a longevidade dos vinhos produzidos e tendo em conta os hábitos locais de comercialização dos vinhos, mesmo após vários anos de envelhecimento.

Além disso, em conformidade com a legislação em vigor, suprime-se o adjetivo «bianco» (branco) a seguir à denominação «Greco di Tufo».

A alteração diz respeito aos artigos 1.º e 6.º do caderno de especificações e à secção 4 do documento único.

2. Inclusão da possibilidade de rega complementar

Tendo em conta as alterações climáticas e o aumento das condições de *stress* hídrico e térmico das plantas, autoriza-se a rega complementar para garantir o prosseguimento regular das atividades fisiológicas.

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

3. Inclusão das versões «reserva» e dos respetivos períodos de envelhecimento

A fim de distinguir o «Greco di Tufo» com menção «reserva» do «Greco di Tufo» espumante com menção «reserva», especifica-se o período mínimo de envelhecimento, bem como a sua data de início.

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

4. Descrição dos vinhos dop «greco de tufo», incluindo o tipo «reserva» — atualização das características analíticas e organoléticas

O adjetivo «bianco» é suprimido a seguir à denominação «Greco di Tufo».

O texto é alterado em consonância com o nome do produto.

Na sequência da introdução dos tipos «Greco di Tufo» reserva e «Greco di Tufo» espumante reserva, descrevem-se os atributos químicos, físicos e organoléticos que caracterizam os vinhos na fase de consumo. Os dados e as descrições referem um produto de elevada qualidade com um período de envelhecimento médio a longo em adegas.

Na descrição do sabor do «Greco di Tufo» espumante, foi alargado o limite máximo do teor de açúcares residuais, passando o vinho de bruto a extrasseco.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

A alteração é considerada necessária, uma vez que responde à crescente procura destes produtos por parte dos consumidores.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção 4 do documento único.

5. Relação com a área geográfica — retificação formal do caderno de especificações

O caderno de especificações e o documento único foram retificados e o seu conteúdo harmonizado.

Trata-se de uma alteração formal, que não invalida a ligação referida no artigo 93.º, n.º 1, alínea a), subalínea i), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à secção 8 do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

«Greco di Tufo»

2. Tipo de indicação geográfica:

DOP — Denominação de origem protegida

3. categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
4. Vinho espumante

4. Descrição do(s) vinho(s)

«Greco di Tufo»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: agradável, intenso, fino, característico;

Boca: fresco, seco, harmonioso;

Título alcoométrico total mínimo: 11,5% vol;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

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

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	

«Grego di Tufo Riserva»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável.

Nariz: agradável, intenso, fino, característico.

Boca: seco, fresco, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo: 12% vol.

Extrato não redutor mínimo: 17g/l.

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

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

«Grego di Tufo Spumante»

Bolha: fina e persistente.

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, com reflexos esverdeados ou dourados.

Nariz: característico, agradável, com um delicado aroma de levedura.

Boca: sávido, fino e harmonioso, do extrabruto ao extrasseco.

Título alcoométrico total mínimo: 12% vol.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	6,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	

«Grego di Tufo Spumante Riserva»

Bolha: fina e persistente.

Cor: amarelo-palha de intensidade variável.

Nariz: característico, agradável, com um delicado aroma de levedura.

Boca: sávido, fino e harmonioso, do extrabruto ao extrasseco.

Título alcoométrico total mínimo: 12% vol.

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

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

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	6,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	

5. Práticas de vinificação

a) Práticas enológicas específicas

«Grego de Tufo Riserva» — período mínimo de envelhecimento

Prática enológica específica

O período mínimo de envelhecimento do tipo «Greco di Tufo» reserva não pode ser inferior a 12 meses a contar de 1 de novembro do ano de colheita.

«Grego de Tufo» espumante e reserva — elaboração

Prática enológica específica

Os vinhos «Greco di Tufo», espumante e reserva, são exclusivamente produzidos por fermentação secundária em garrafa, segundo o método tradicional.

O tipo «Greco di Tufo» espumante estagia obrigatoriamente em garrafa, sobre lias, durante, pelo menos, 18 meses a contar da data de adição do licor de tiragem; o período mínimo de estágio em garrafa, sobre lias, do tipo «Greco di Tufo» espumante reserva, não deve ser inferior a 36 meses a contar da data de adição do licor de tiragem.

b) Rendimentos máximos:

«Greco di Tufo» — todos os tipos

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos da denominação de origem controlada e garantida «Greco di Tufo» compreende o território administrativo dos seguintes municípios da província de Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torriioni.

7. Principais castas de uva de vinho

Greco B.

8. Descrição da(s) relação(ões)

«Greco di Tufo DOP» — Vinho e vinho espumante

Fatores naturais:

A área da DOP «Greco di Tufo» é uma zona de colinas atravessada pelo rio Sabato. Caracteriza-se pelos declives acentuados, os solos argilo-calcários de origem vulcânica e a riqueza mineral do subsolo.

O relevo acidentado da área de produção e a exposição preponderante das vinhas a sudeste/sudoeste, em zonas que se prestam particularmente ao seu cultivo, contribuem para um ambiente bem ventilado e luminoso, favorável ao desempenho equilibrado de todas as funções vegetais e produtivas da planta.

A topografia colinar da área de produção é marcada por microclimas com grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, que contribuem para preservar a acidez dos bagos na fase de maturação.

Fatores históricos e humanos:

O cultivo da vinha na região remonta à Antiguidade. Iniciou-se com a população local e continuou mesmo depois da chegada dos colonizadores greco-micénicos. Está igualmente ligada à presença do rio Sabato, que atravessa as formações montanhosas, de onde provém o nome dos sabinos, do epónimo *Sabus* ou *Sabatini*, uma tribo de samnitas que se estabeleceu na bacia do rio. No século XIX, estabeleceu-se nesta área um centro para o desenvolvimento da viticultura, graças à descoberta de enormes jazidas de enxofre no município de Tufo. A presença e a disponibilidade de enxofre têm sido benéficas para o cultivo da vinha em toda a Irpinia, tendo dado origem à técnica da sulfatagem, que permitia proteger os cachos de agentes patogénicos externos. Esta atividade contribuiu forma significativa para o desenvolvimento dos setores afins de toda a região até 1983, altura em que cessou a extração de enxofre.

A criação da *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*, em Avellino, contribuiu para transformar a área num dos mais importantes centros vitícolas italianos, promovendo o cultivo da casta *greco* no vale do Sabato.

A presença da referida escola, motor de progresso socio-económico, fará do setor vitivinícola avelinense uma das primeiras províncias italianas da produção e exportação de vinho.

A nível científico, o valor técnico e económico da produção de «Greco di Tufo» foi repetidamente reconhecido em estudos ampelográficos e enológicos.

Os fatores naturais e humanos acima descritos, aliados às especificidades genéticas da casta *greco*, dão origem a vinhos e espumantes de alta qualidade. Todos os vinhos da DOP «Greco di Tufo» se caracterizam pela frescura, corpo e complexidade, sendo, pela sua capacidade de envelhecimento, igualmente produzidos nas versões «reserva».

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

«Grego de Tufo» e «Greco di Tufo» espumante DOP

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição das condições:

Os vinhos Greco di Tufo devem ser comercializados em garrafas ou outros recipientes de vidro com uma capacidade não superior a 5 litros, vedados com rolha de rebordo (exceto os vinhos espumantes), de material previsto na legislação em vigor. Para os recipientes com capacidade não superior a 0,187 litros, é autorizada a utilização de tampa de rosca.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

«FIANO DI AVELLINO»

PDO-IT-A0232-AM02

Data da comunicação: 10 de novembro de 2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Revisão da tipologia — inclusão da versão «Reserva»

Inclui-se a versão «Reserva», tendo-se, conseqüentemente, atualizado a tipologia de vinhos previstos.

Esta alteração responde à necessidade de valorizar a DOP «Fiano di Avellino», destacando a longevidade dos vinhos produzidos e tendo em conta os hábitos locais de comercialização dos vinhos mesmo, após vários anos de envelhecimento.

Além disso, em conformidade com a legislação em vigor, o adjetivo «bianco» (branco) é suprimido a seguir à denominação «Fiano di Avellino».

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º e 6.º do caderno de especificações e à secção 4 do documento único.

2. Inclusão da possibilidade de rega complementar

Tendo em conta as alterações climáticas e o aumento das condições de stress hídrico e térmico das plantas, autoriza-se a rega complementar, de modo a garantir o prosseguimento regular das atividades fisiológicas.

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

3. Inclusão do tipo «Reserva» e do seu período de envelhecimento

A fim de distinguir o «Fiano di Avellino» com menção «Reserva», especifica-se o período mínimo de envelhecimento e a sua data de início.

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

4. Descrição dos vinhos DOP «Fiano di Avellino», incluindo o «Reserva» — Atualização das características analíticas e organolépticas

O adjetivo «bianco» é suprimido a seguir à denominação «Fiano di Avellino».

O texto é alterado em consonância com o nome do produto.

O termo «seco» é utilizado para identificar as características da produção atual dos vinhos DOP, no que diz respeito à fase de consumo.

Na sequência da inclusão do novo tipo «Fiano di Avellino Riserva», descrevem-se os atributos químicos, físicos e organolépticos que o caracterizam na fase de consumo. Os dados e as descrições referem um produto de elevada qualidade com um período de envelhecimento médio a longo em adega.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção 4 do documento único.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. Relação com a área geográfica — retificação formal do caderno de especificações

O caderno de especificações e o documento único foram retificados e o seu conteúdo harmonizado.

Trata-se de uma alteração formal, que não invalida a ligação referida no artigo 93.º, n.º 1, alínea a), subalínea i), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e à secção 8 do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Fiano di Avellino

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição dos vinhos

«Fiano di Avellino»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável,

Nariz: agradável, intenso, fino, característico,

Nariz: seco, fresco, harmonioso,

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol,

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

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

Características analíticas gerais

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

«Fiano di Avellino Riserva»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável,

Nariz: agradável, intenso, fino,

Boca: seco, fresco, harmonioso,

Título alcoométrico total mínimo: 12 % vol,

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

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

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

5. Práticas de vinificação

a. Práticas enológicas específicas

«Fiano di Avellino Riserva» — período mínimo de envelhecimento

Prática enológica específica

O período mínimo de envelhecimento do tipo «Fiano di Avellino» reserva não pode ser inferior a 12 meses a contar de 1 de novembro do ano de colheita.

b. Rendimentos máximos

«Fiano di Avellino» e «Fiano di Avellino Riserva»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos da denominação de origem controlada e garantida «Fiano di Avellino» compreende o território administrativo dos seguintes municípios da província de Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino e San Michele di Serino.

7. Principais castas de uva de vinho

Fiano B.

8. Descrição da(s) relação(ões)

«Fiano di Avellino DOP — Vinho»

Fatores naturais:

A zona demarcada da DOCG «Fiano di Avellino» situa-se entre o Valle del Calore, o Valle del Sabato, as faldas do Monte Partenio e as colinas sobranceiras ao Vallo di Lauro. Do ponto de vista orográfico, a morfologia é constituída por uma longa cadeia montanhosa entrecortada por encostas. A exposição preponderante das vinhas a sudeste/sudoeste, em zonas que se prestam particularmente ao seu cultivo, contribui para um ambiente bem ventilado e luminoso, favorável ao desempenho equilibrado de todas as funções vegetais e produtivas da planta.

Trata-se de uma área com grande variabilidade geológica, que se deve à sua extensão significava. Alterna entre solos argilo-calcários com elementos vulcânicos, rochas duras e compactas e em que predominam os compostos argilosos.

Fatores históricos e humanos:

O cultivo da videira está igualmente ligado à presença do rio Sabato, que atravessa as formações montanhosas, de onde provém o nome dos sabinos, do epónimo *Sabus* ou *Sabatini*, uma tribo de samnitas que se estabeleceu na bacia do rio.

De acordo com fontes históricas, o termo «Apiano» tem origem no vinho produzido na área agrícola de «Apia», que corresponde ao atual município de Lapio, localizado nas colinas, a leste de Avellino, a uma altitude de 590 m. Segundo outras fontes, o termo «Apiano» pode provir de «Api» (abelhas), termo que remete para a atração das abelhas pela doçura das uvas.

A criação da *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*, em Avellino, contribuiu para transformar a área num dos mais importantes centros vitícolas italianos, promovendo o cultivo da casta *fiano* no vale do rio Sabato.

A presença da referida escola, motor de progresso socio-económico, fará do setor vitivinícola avelinense uma das primeiras províncias italianas da produção e exportação de vinho.

A nível científico, o valor técnico e económico da produção de «Greco di Tufo» foi repetidamente reconhecido em estudos ampelográficos e enológicos.

A DOP «Fiano di Avellino» representa a excelência da produção de vinhos brancos no sul de Itália: são vinhos que se distinguem pela frescura, *finesse* e agradável mineralidade. Têm boa capacidade de envelhecimento, motivo pelo qual são também produzidos na versão «Reserva».

Os fatores naturais acima descritos, aliados à tradição vitícola profundamente enraizada nesta região da província de Avellino e aos contínuos contributos técnicos e científicos, que tiveram um enorme impacto nas colheitas e tecnologias, contribuíram para melhorar a qualidade e a difusão dos vinhos DOP «Fiano di Avellino» nos mercados nacionais e internacionais.

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

«Fiano di Avellino» e «Fiano di Avellino» reserva — DOP

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição das condições:

Os vinhos «Fiano di Avellino» devem ser comercializados em garrafas ou outros recipientes de vidro com uma capacidade máxima de 5 litros, vedados com rolha de rebordo de material previsto na legislação em vigor. Para os recipientes com capacidade não superior a 0,187 litros, é autorizada a utilização de tampa de rosca.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

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

(2021/C 61/10)

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.

DOCUMENTO ÚNICO

«**CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX**»

N.º UE: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

DOP () IGP (X)

1. Denominação(ões)

«Cerise des coteaux du Ventoux»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutos, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A «Cerise des coteaux du Ventoux» é uma cereja de mesa de cor vermelha proveniente de variedades (cultivares) de *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. ou dos seus híbridos, destinada a ser fornecida fresca aos consumidores, que possui as seguintes características:

- Calibre mínimo: 24 mm. É aceitável uma tolerância de 5% em termos do número frutos de calibre inferior a 24 mm presentes num tabuleiro, mas nenhum fruto deve ter calibre igual ou inferior a 22 mm.
- Maturidade ótima determinada por três gamas de coloração e um teor mínimo de açúcares no momento da colheita, consoante as variedades.

Variedades	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Cor (código CTIFL)	3-4	4-5	5-6
Teor mínimo de açúcares	11,5 °Bx	12,5 °Bx	15°Bx

- Um recipiente que contenha uma única variedade deve apresentar uma cor homogénea

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

—

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

As operações que devem decorrer na área geográfica são a produção, a colheita, a triagem e a calibragem.

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

As cerejas IGP são acondicionadas em embalagens de conteúdo igual ou inferior a 6 kg. Quando são acondicionadas em caixas, o peso do tabuleiro que as agrupa pode ser superior, sem exceder 10 kg; cada caixa deve ter um peso máximo de 3 kg.

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

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação aplicável à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos incluem a denominação registada do produto e o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica da «Cerise des coteaux du Ventoux» abarca os contrafortes do monte Ventoux, entre a planície do «Comtat Venaissin», a oeste, e o maciço de Luberon, a sul, no departamento de Vaucluse. Reflete a realidade do espaço utilizado para a produção e transformação da «Cerise des coteaux du Ventoux».

A área geográfica abrange os seguintes municípios do departamento de Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure e Villes-sur-Auzon.

5. Relação com a área geográfica

A relação com a área geográfica baseia-se na reputação da «Cerise des coteaux du Ventoux» e numa qualidade específica que decorre, nomeadamente, das condições climáticas e da perícia dos produtores locais. As cerejeiras são cultivadas numa área de produção em que a cereja vermelha dita «de mesa» representa uma cultura tradicional secular, na qual se baseou a reputação do produto. Os frutos apresentam um equilíbrio de maturidade ótimo, devido aos fatores naturais particularmente favoráveis da área geográfica, assim como um calibre importante, decorrente das técnicas locais de poda das árvores.

Nesta zona de produção, a cereja é uma cultura tradicional secular; as primeiras referências escritas sobre a sua importância ao nível local remontam ao séc. XVII. Na época, destinava-se essencialmente ao consumo familiar. As cerejeiras são cultivadas nos pomares familiares, mas também se encontram dispersas no meio das searas e nos taludes. Trata-se de uma região tradicional da cereja vermelha dita «de mesa».

A área geográfica da «Cerise des coteaux du Ventoux» situa-se num ambiente excecional associado ao monte Ventoux e às encostas dos montes de Vaucluse e de Luberon, a uma altitude que varia de 50 a 600 metros. É influenciada pelo clima mediterrânico, caracterizado por uma forte exposição solar (2 760 horas por ano) e pela ação do mistral (vento forte do norte), que se atenua ao aproximar-se do relevo do monte Ventoux. Beneficia também de uma amplitude térmica acentuada entre o dia e a noite, devido às massas de ar frio provenientes do cume do monte Ventoux (1 912 metros).

Ao longo do tempo, desenvolveu-se uma técnica específica de condução chamada «em pomar pedonal», para facilitar as operações de cultivo — nomeadamente a poda — e o acesso aos frutos pelos apanhadores. Todos os pomares são podados anualmente, para garantir a regularidade da produção e, sobretudo, para favorecer um calibre adequado das cerejas.

A colheita das cerejas é feita de forma exclusivamente manual, por apanhadores experientes e formados para a utilização do código de cores estabelecido pelo *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* (CTIFL). Tendo por referência o código de cores varietal, o apanhador seleciona os frutos com uma relação teor de açúcares/acidez ótima. Para cada variedade, recente ou antiga, os técnicos do CTIFL efetuaram um paralelo entre a cor dos frutos e a relação teor de açúcares/acidez, estabelecendo como cor ótima a que corresponde à melhor relação açúcares/acidez.

A triagem e calibragem no campo são sempre preferíveis, embora a aquisição de calibradoras especificamente concebidas para a cereja, no início dos anos 2000, tenha, por vezes, alterado a organização, transferindo as operações de calibragem para as centrais fruteiras. Quer a técnica de calibragem seja manual ou mecânica, a perícia dos operadores é essencial para respeitar a fragilidade dos frutos e preservar a sua qualidade. Estas práticas permitem colocar no mercado lotes de frutos muito homogêneos em termos de calibre e cor.

Os pomares são constituídos por variedades de cerejeiras selecionadas pela sua capacidade de produzir cerejas de grande calibre, de polpa firme, brilhantes e saborosas. As árvores são podadas anualmente, para garantir a regularidade da produção e, sobretudo, para favorecer um calibre adequado dos frutos.

A reputação da «Cerise des coteaux du Ventoux» deve-se ao seu grande calibre, mas também à presença no mercado a partir dos primeiros dias de maio, até meados de julho. Esta presença no mercado durante mais de dois meses explica-se, nomeadamente, pela distribuição dos pomares em altitude, descrita nos fatores naturais, mas também pela implantação de variedades com maturidade escalonada.

Foi surgindo um grande número de mercados de cerejas, atestando a importância económica da produção; o mais antigo é o de La Tour-d'Aigues, criado em 1902, ao qual se seguiram outros, nos municípios vizinhos. Realizavam-se diariamente — os comerciantes compravam as cerejas aos produtores por ajuste direto.

Com o avolumar da produção, os municípios da região de Ventoux agruparam-se para criar um mercado no município de Saint Didier, em 1960.

A partir dessa década, abriram três grandes mercados de interesse nacional — em Avignon, Chateaufort e Cavaillon —, além do mercado abastecedor de Carpentras, proporcionando a transparência da oferta e da procura, bem como um melhor conhecimento dos preços.

A «Cerise des coteaux du Ventoux» é uma cereja de mesa destinada a ser comercializada fresca. É colhida num estado de maturidade ótimo, de acordo com as gamas estabelecidas no código de cores CTIFL e um teor mínimo de açúcares consoante as variedades. Distingue-se, nomeadamente, pela importância do seu calibre (mínimo: 24 mm). Graças à perícia dos operadores na triagem e calibragem, os conteúdos são homogêneos tanto em termos de calibre como de cor.

A «Cerise des coteaux du Ventoux» é um produto que se caracteriza pelas suas qualidades específicas, mais que se fundamenta também na perícia dos produtores e numa reputação histórica.

A área de produção beneficia de condições climáticas excecionais, com uma forte exposição solar e vento de norte (mistral). Estas condições limitam a proliferação de doenças; favorecem uma produção precoce de frutos nas localizações abrigadas e uma produção mais tardia em altitudes mais elevadas.

A situação geográfica caracteriza-se por uma acentuada amplitude térmica entre o dia e a noite, que favorece a produção de frutos maduros, coloridos e de polpa firme; esta adaptação da cultura da cerejeira é comprovada pela preponderância da produção ao nível nacional.

O recurso a técnicas de cultura pertinentes, como a poda regular dos pomares e a condução em «pomar pedonal», constitui uma vantagem que permite obter regularmente uma produção homogênea de frutos com uma maturidade ótima e um calibre importante.

O domínio das operações de triagem e calibragem baseia-se na acumulação de experiência ao longo de várias gerações de produtores. Garante uma apresentação homogênea dos lotes, tanto no que respeita ao calibre como à coloração dos frutos.

A fragilidade da cereja impõe uma triagem/calibragem rápida (nas 48 horas seguintes à colheita) e em recipientes de capacidade limitada, para evitar o esmagamento dos frutos.

As ações de comunicação realizadas pelo agrupamento dos produtores nos últimos 25 anos contribuíram para criar a reputação da «Cerise des coteaux du Ventoux». Essa excelente reputação do produto levou a que fosse apresentado na inauguração do pavilhão francês da Exposição Universal de Milão pelo Presidente da República, em 21 de junho de 2015, tendo sido referido o seguinte: «(...) produtos de grande qualidade, (...) os frutos franceses [em destaque incluíam] a “Cerise des coteaux du Ventoux” (...)» (*O & Q Hebdo*, 21 de junho de 2015). As características específicas do produto foram destacadas em várias reportagens da televisão pública francesa, designadamente a que foi transmitida no telejornal das 13 horas de 4 de junho de 2019 no canal *France 2* — disponível no sítio Web www.francetvinfo.fr —, que mostra o trabalho dos operadores numa exploração arborícola a norte de Carpentras, explicando: «Apenas são vendidas as cerejas mais vistosas (...) [e] a triagem é feita manualmente, com base no calibre (mais de 24 mm) e na cor dos frutos.». As principais características da «Cerise des coteaux du Ventoux» foram também referidas em revistas como a *Rungis Actualités* de maio de 2019, do seguinte modo: «(...) a maturidade dos frutos e o seu calibre, que deve ser superior a 24mm, (...) [associados a] métodos de triagem, quer manuais, quer mecânicos».

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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