



Índice

I Resoluções, recomendações e pareceres

RECOMENDAÇÕES

Comissão Europeia

2023/C 103/01	Recomendação da Comissão, de 14 de março de 2023, relativa ao armazenamento de energia — Apoiar um sistema energético da UE descarbonizado e seguro	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 103/02	Taxas de câmbio do euro — 17 de março de 2023	6
2023/C 103/03	Comissão Administrativa das Comunidades Europeias para a Segurança Social dos Trabalhadores Migrantes — Taxa de conversão monetária pela aplicação do Regulamento (CEE) n.º 574/72 do Conselho	7

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2023/C 103/04	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	9
2023/C 103/05	Publicação de um pedido de registo de um nome 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	17

I

(Resoluções, recomendações e pareceres)

RECOMENDAÇÕES

COMISSÃO EUROPEIA

RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 14 de março de 2023

relativa ao armazenamento de energia — Apoiar um sistema energético da UE descarbonizado e seguro

(2023/C 103/01)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 292.º,

Considerando o seguinte:

- (1) A Comissão apresentou o Pacto Ecológico Europeu, estratégia que visa, nomeadamente, alcançar a neutralidade climática até 2050 ⁽¹⁾. Neste contexto, o pacote Objetivo 55 ⁽²⁾ tem por objetivo reduzir as emissões líquidas de gases com efeito de estufa em, pelo menos, 55 % até 2030. Além disso, e tendo em conta a invasão não provocada da Ucrânia pela Rússia e a utilização, por parte desta, do aprovisionamento energético como arma, a Comunicação REPowerEU ⁽³⁾ e o Plano REPowerEU ⁽⁴⁾ propõem medidas para pôr termo rapidamente à dependência dos combustíveis fósseis russos e enfrentar a crise energética, acelerando a transição para as energias limpas e unindo esforços para alcançar um sistema energético mais resiliente.
- (2) Uma vez que a produção e a utilização de energia representam mais de 75 % das emissões de gases com efeito de estufa da União, é fundamental descarbonizar o sistema energético para alcançar essas metas. A fim de alcançar as metas da União em matéria de clima e de energia, o sistema energético está a ser alvo de uma transformação profunda, caracterizada pelo aumento da eficiência energética, a implantação rápida e maciça da produção de energia renovável variável, um maior número de intervenientes, sistemas mais descentralizados, digitalizados e interligados e uma maior eletrificação da economia. Esta transformação do sistema exige maior flexibilidade, entendida como a capacidade de adaptação do sistema energético à evolução das necessidades da rede e de gestão da variabilidade e da incerteza da procura e da oferta em todos os períodos pertinentes. Os modelos ⁽⁵⁾ estabelecem uma relação direta, por vezes exponencial, entre a necessidade de flexibilidade (diária, semanal e mensal) e a implantação da produção de energia renovável. Consequentemente, a necessidade de flexibilidade assumirá particular relevância nos próximos anos, dada a previsão de que a quota de eletricidade produzida a partir de fontes de energias renováveis no sistema elétrico atinja 69 % até 2030.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. O Pacto Ecológico Europeu estabelece também outros objetivos além da neutralidade climática, como travar a perda de biodiversidade, reduzir e eliminar a poluição e dissociar o crescimento económico da utilização dos recursos através de abordagens baseadas na economia circular.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Ver a secção 2.2 do documento de trabalho dos serviços da Comissão SWD(2023) 57.

- (3) Os novos desafios operacionais exigem também que o futuro sistema elétrico inclua serviços adicionais (por exemplo, serviços de balanço e serviços de sistema não associados à frequência ⁽⁶⁾), a fim de garantir a estabilidade, a fiabilidade e, em última análise, a segurança do abastecimento de eletricidade.
- (4) Diversas tecnologias podem proporcionar ao sistema energético a flexibilidade necessária, como o armazenamento de energia, a resposta da procura, a flexibilidade da oferta e as interligações. Em especial, várias tecnologias de armazenamento de energia (por exemplo, mecânicas, térmicas, elétricas, eletroquímicas e químicas) podem fornecer serviços diversificados em diferentes escalas e em períodos diferentes. Por exemplo, o armazenamento térmico, em especial o armazenamento térmico de grande capacidade em sistemas de aquecimento urbano, pode oferecer flexibilidade e serviços de balanço à rede elétrica e, por conseguinte, proporciona uma solução de integração do sistema que reduz custos ao absorver a produção de energia renovável variável (por exemplo, energia eólica e solar). Além disso, as tecnologias de armazenamento de energia podem ser uma solução técnica para proporcionar estabilidade e fiabilidade.
- (5) O armazenamento de energia ao nível da rede elétrica é definido no artigo 2.º, ponto 59, da Diretiva (UE) 2019/944 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁷⁾, que abrange diversas tecnologias. A Diretiva (UE) 2019/944 regula a participação do armazenamento de energia no mercado da eletricidade, incluindo a prestação de serviços de flexibilidade em condições de concorrência equitativas com outros recursos energéticos.
- (6) Além da contribuição para o sistema elétrico, o armazenamento de energia, como o armazenamento térmico, pode contribuir de várias formas para o sistema energético. Por exemplo, nos sistemas de aquecimento individuais e urbanos, o armazenamento de energia que complementa os geradores de aquecimento e de arrefecimento de fontes renováveis permite satisfazer uma percentagem mais elevada da procura de aquecimento a partir de fontes renováveis variáveis e de baixa temperatura, como a energia geotérmica superficial, a energia solar térmica e a energia ambiente. A promoção destes sistemas de aquecimento que utilizam energia de fontes renováveis é essencial para abandonar os sistemas de aquecimento a combustíveis fósseis, em especial nos edifícios.
- (7) O armazenamento de energia pode desempenhar um papel crucial na descarbonização do sistema energético, contribuindo para a sua integração e para a segurança do abastecimento. Um sistema energético descarbonizado exigirá investimentos significativos em capacidade de armazenamento de todos os tipos. As tecnologias de armazenamento de energia podem facilitar a eletrificação de vários setores económicos, em especial dos setores dos edifícios e dos transportes, por exemplo, graças à adoção de veículos elétricos e à sua participação no balanço da rede elétrica por meio da resposta da procura (nomeadamente através da absorção de eletricidade excedentária em períodos de elevada geração de eletricidade a partir de energias renováveis e baixa procura). Também é possível utilizar eficazmente a energia armazenada nas baterias de veículos elétricos para abastecer as casas e ajudar a estabilizar a rede.
- (8) O armazenamento de energia, em especial «a jusante do contador», pode ajudar os consumidores, tanto os agregados familiares como a indústria, a maximizar o autoconsumo de energia renovável de produção própria, permitindo que estes consumidores reduzam as respetivas faturas de energia.
- (9) No caso dos sistemas energéticos menos interligados ou não interligados, como as ilhas, as zonas remotas ou as regiões ultraperiféricas da UE, os recursos que visam a flexibilidade, nomeadamente o armazenamento de energia, podem contribuir significativamente para o abandono dos combustíveis fósseis importados e a gestão de níveis elevados de variabilidade, sazonal e a curto prazo, no aprovisionamento de energias renováveis.
- (10) O armazenamento de energia enfrenta uma série de desafios que podem impedir que atinja os níveis de implantação necessários para apoiar significativamente a transição energética. Alguns destes desafios dizem respeito à necessidade de visibilidade e previsibilidade a longo prazo das receitas para facilitar o acesso ao financiamento.
- (11) A configuração do mercado da eletricidade da União já permite a participação do armazenamento de energia em todos os mercados da eletricidade. Proporciona, assim, uma base para combinar diferentes fluxos de receitas (acumulação de receitas), a fim de apoiar a viabilidade do modelo empresarial do armazenamento de energia e de maximizar o seu valor acrescentado para o sistema energético.

⁽⁶⁾ Tal como definidos no artigo 2.º, pontos 45 e 49, da Diretiva (UE) 2019/944 (JO L 158 de 14.6.2019, p. 125).

⁽⁷⁾ Diretiva (UE) 2019/944 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de junho de 2019, relativa a regras comuns para o mercado interno da eletricidade e que altera a Diretiva 2012/27/UE (JO L 158 de 14.6.2019, p. 125).

- (12) As Orientações relativas a auxílios estatais à proteção do clima e do ambiente e à energia ⁽⁸⁾ incentivam os Estados-Membros a introduzir critérios ou características adicionais nas respetivas medidas de segurança do abastecimento, a fim de promover a participação de tecnologias mais ecológicas (ou reduzir a participação de tecnologias poluentes) necessárias para apoiar a realização dos objetivos de proteção do ambiente da UE. Esses critérios ou características deverão aumentar a proporção de armazenamento que beneficia de medidas de segurança do abastecimento.
- (13) Os operadores de redes de transporte devem ter em conta o potencial de utilização das instalações de armazenamento de energia nos respetivos planos decenais de desenvolvimento de redes ⁽⁹⁾. No entanto, é possível explorar melhor o padrão de funcionamento habitual do armazenamento de energia — injeção de energia elétrica na rede quando os níveis de produção são baixos e consumo de energia elétrica quando são elevados — ao planear as redes. Com tarifas de acesso à rede bem concebidas e regimes tarifários que promovam a utilização de instrumentos de flexibilidade, como o armazenamento de energia, é possível reduzir o consumo a partir da rede durante as horas de ponta.
- (14) A partilha de eletricidade armazenada pode proporcionar maiores benefícios ao sistema através da resposta da procura, quando os clientes finais estão expostos aos sinais de preços adequados ou têm direito a participar em regimes de flexibilidade. Conforme previsto na Diretiva (UE) 2019/944, os clientes finais que atuam em conjunto não devem ser sujeitos ao pagamento de qualquer taxa dupla ao prestarem serviços de flexibilidade aos operadores de redes através de instalações de armazenamento a montante do contador.
- (15) A atualização dos planos nacionais em matéria de energia e de clima para 2021-2030, em conformidade com o artigo 14.º do Regulamento (UE) 2018/1999 relativo à governação da União da Energia e da Ação Climática ⁽¹⁰⁾, deve refletir maior ambição no sentido de acelerar a transição ecológica e de aumentar a segurança energética, em consonância com o pacote do Pacto Ecológico Europeu ⁽¹¹⁾ e o REPowerEU. A atualização dos planos nacionais em matéria de energia e de clima deve também incluir objetivos nacionais para aumentar a flexibilidade do sistema, em conformidade com o artigo 4.º, alínea d), ponto 3), do referido regulamento. Esses planos nacionais atualizados devem também apresentar políticas e medidas pertinentes de apoio ao investimento necessário, identificado no âmbito do REPowerEU, e à prioridade fundamental de proteger a competitividade e a atratividade da UE em relação aos parceiros mundiais, tendo simultaneamente em conta os impactos ambientais, em especial nos *habitats* e ecossistemas ⁽¹²⁾. Os planos nacionais em matéria de energia e de clima proporcionam a oportunidade de tirar partido de sinergias entre as cinco vertentes da União da Energia ⁽¹³⁾, em especial no que diz respeito aos benefícios do armazenamento de eletricidade,

RECOMENDA:

- (1) Os Estados-Membros devem ter em conta o duplo papel (produtor-consumidor) do armazenamento de energia ao definirem o quadro regulamentar e os procedimentos aplicáveis, em especial ao aplicarem a legislação da União relativa ao mercado da eletricidade, a fim de eliminar os obstáculos existentes. Tal inclui evitar a dupla tributação e facilitar os procedimentos de concessão de licenças ⁽¹⁴⁾. As autoridades reguladoras nacionais devem também ter em conta esse papel ao fixarem as tarifas de acesso à rede e os regimes tarifários, em conformidade com a legislação da União.

⁽⁸⁾ Comunicação da Comissão — Orientações relativas a auxílios estatais à proteção do clima e do ambiente e à energia 2022, C/2022/481 (JO C 80 de 18.2.2022, p. 1).

⁽⁹⁾ Regulamento (UE) n.º 347/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2013, relativo às orientações para as infraestruturas energéticas transeuropeias (JO L 115 de 25.4.2013, p. 39).

⁽¹⁰⁾ JO L 328 de 21.12.2018, p. 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_pt#documents.

⁽¹²⁾ A fim de alcançar os objetivos do Pacto Ecológico Europeu e de respeitar o princípio de «não prejudicar», é igualmente necessário ter em conta contrapartidas mais abrangentes do armazenamento de energia prejudiciais para o ambiente e apresentar soluções para as atenuar ou neutralizar.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80.

⁽¹⁴⁾ Ver também a Recomendação (UE) 2022/822 da Comissão, de 18 de maio de 2022, relativa à aceleração dos procedimentos de concessão de licenças para projetos no domínio da energia renovável e à facilitação dos contratos de aquisição de energia (JO L 146 de 25.5.2022, p. 132), e o Regulamento (UE) 2022/2577 do Conselho, de 22 de dezembro de 2022, que estabelece um regime para acelerar a implantação das energias renováveis (JO L 335 de 29.12.2022, p. 36).

- (2) Os Estados-Membros devem identificar as necessidades de flexibilidade dos seus sistemas energéticos a curto, médio e longo prazo e, nas atualizações dos planos nacionais em matéria de energia e de clima, devem reforçar os objetivos e as políticas e medidas conexas que visam promover de forma eficaz em termos de custos a implantação do armazenamento de energia, tanto em grande escala como a jusante do contador, bem como a resposta da procura e a flexibilidade. Os Estados-Membros devem também avaliar as necessidades de capacidade de produção no que se refere às tecnologias de armazenamento de energia pertinentes.
- (3) Os Estados-Membros, em especial as entidades reguladoras nacionais, devem assegurar que os operadores de sistemas energéticos avaliem melhor as necessidades de flexibilidade dos respetivos sistemas energéticos ao planearem as redes de transporte e distribuição, incluindo o potencial do armazenamento de energia (a curto e a longo prazo) e se o armazenamento de energia pode ser uma alternativa mais eficaz em termos de custos aos investimentos na rede. Devem também ter em consideração o pleno potencial das fontes de flexibilidade, em especial do armazenamento de energia, ao avaliarem a capacidade de ligação (por exemplo, tendo em conta os contratos de ligação flexíveis) e durante o funcionamento do sistema.
- (4) Os Estados-Membros devem identificar eventuais défices de financiamento do armazenamento de energia a curto, médio e longo prazo, incluindo a jusante do contador (armazenamento térmico e que utilize eletricidade) e outros instrumentos de flexibilidade, e, se for identificada a necessidade de recursos flexíveis adicionais para alcançar os objetivos ambientais e de segurança do abastecimento, devem estudar a eventual necessidade de instrumentos de financiamento que proporcionem visibilidade e previsibilidade das receitas.
- (5) Os Estados-Membros devem examinar se os serviços de armazenamento de energia, em especial a utilização da flexibilidade nas redes de distribuição e na prestação de serviços de sistema não associados à frequência, são suficientemente remunerados e se os operadores podem acumular a remuneração de vários serviços.
- (6) Os Estados-Membros devem ponderar a adoção de procedimentos de concurso competitivos, caso tal seja necessário para alcançar um nível suficiente de implantação de fontes de flexibilidade que permita a consecução de objetivos de segurança do abastecimento e ambientais transparentes, em conformidade com as regras em matéria de auxílios estatais. Devem examinar a possibilidade de melhorar a conceção de mecanismos de capacidade para facilitar a participação de fontes de flexibilidade, incluindo o armazenamento de energia, por exemplo, assegurando que os fatores de redução são adequados à luz do objetivo de segurança do abastecimento, reduzindo a capacidade mínima elegível e o nível mínimo de licitação, facilitando a agregação, estabelecendo limites de emissão de CO₂ mais baixos ou dando prioridade a tecnologias mais ecológicas, em conformidade com as Orientações relativas a auxílios estatais à proteção do clima e do ambiente e à energia.
- (7) Os Estados-Membros devem identificar todas as ações específicas, regulamentares e não regulamentares, necessárias para eliminar os obstáculos à implantação da resposta da procura e do armazenamento a jusante do contador, por exemplo, relacionados com a adesão dos setores de utilização final à eletrificação baseada em fontes de energia renováveis, a implantação do autoconsumo individual ou coletivo e o carregamento bidirecional através da utilização de baterias de veículos elétricos.
- (8) Os Estados-Membros devem acelerar a implantação de instalações de armazenamento e de outros instrumentos de flexibilidade nas ilhas, zonas remotas e regiões ultraperiféricas da UE com capacidade de rede insuficiente e ligações instáveis ou muito afastadas da rede principal, por exemplo, por meio de regimes de apoio a recursos flexíveis hipocarbónicos, incluindo o armazenamento, e devem rever os critérios de ligação à rede para promoverem projetos de energia híbridos (ou seja, de produção e armazenamento de energia de fontes renováveis).
- (9) Os Estados-Membros e as autoridades reguladoras nacionais devem publicar dados pormenorizados sobre o congestionamento da rede, o deslastre de geração de energia renovável, os preços de mercado, a energia renovável e o teor de emissões de gases com efeito de estufa em tempo real, bem como sobre as instalações de armazenamento de energia existentes, a fim de facilitar as decisões de investimento em novas instalações de armazenamento de energia.
- (10) Os Estados-Membros devem continuar a apoiar a investigação e a inovação no domínio do armazenamento de energia, em especial no domínio das soluções de armazenamento de energia a longo prazo e das que associam a eletricidade a outros vetores energéticos, e a otimizar as soluções existentes (por exemplo, eficiência, capacidade, duração, pegada climática e ambiental mínima). Devem ponderar o recurso a instrumentos de redução dos riscos, como programas de aceleração tecnológica e regimes de apoio específicos que acompanhem as tecnologias inovadoras de armazenamento de energia até à fase de comercialização.

Feito em Bruxelas, em 14 de março de 2023.

Pela Comissão
Kadri SIMSON
Membro da Comissão

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

17 de março de 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0623	CAD	dólar canadiano	1,4584
JPY	iene	140,57	HKD	dólar de Hong Kong	8,3387
DKK	coroa dinamarquesa	7,4450	NZD	dólar neozelandês	1,7014
GBP	libra esterlina	0,87488	SGD	dólar singapurense	1,4262
SEK	coroa sueca	11,1995	KRW	won sul-coreano	1 389,84
CHF	franco suíço	0,9858	ZAR	rand	19,4988
ISK	coroa islandesa	149,30	CNY	iuane	7,3117
NOK	coroa norueguesa	11,4218	IDR	rupia indonésia	16 332,02
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	4,7649
CZK	coroa checa	23,948	PHP	peso filipino	58,118
HUF	forint	395,93	RUB	rublo	
PLN	zlóti	4,7045	THB	baht	36,246
RON	leu romeno	4,9208	BRL	real	5,5872
TRY	lira turca	20,1859	MXN	peso mexicano	19,9829
AUD	dólar australiano	1,5874	INR	rupia indiana	87,7870

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

**COMISSÃO ADMINISTRATIVA DAS COMUNIDADES EUROPEIAS PARA A SEGURANÇA
SOCIAL DOS TRABALHADORES MIGRANTES**

Taxa de conversão monetária pela aplicação do Regulamento (CEE) n.º 574/72 do Conselho

(2023/C 103/03)

N.os 1, 2 e 4 do artigo 107.º do Regulamento (CEE) n.º 574/72

Período de referência: Janeiro de 2023

Período de aplicação: Abril, maio, junho de 2023

janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Fonte: BCE

janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Fonte: BCE

Nota: todas as taxas cruzadas que envolvem ISK são calculadas usando os dados relativos à taxa ISK/EUR fornecidos pelo Banco Central da Islândia

referência: janv-23	1 EUR em moeda nacional	1 unidade m. nac. em EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Fonte: BCE

Nota: Taxas ISK/EUR calculadas com base em dados do Banco Central da Islândia.

1. O Regulamento (CEE) n.º 574/72 determina que a taxa de conversão numa moeda dos montantes expressos noutra moeda é calculada pela Comissão com base na média mensal, relativamente ao período de referência definido no n.º 2, das taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.
2. O período de referência é:
 - o mês de janeiro, para as cotações a aplicar a partir de 1 de abril seguinte,
 - o mês de abril, para as cotações a aplicar a partir de 1 de julho seguinte,
 - o mês de julho, para as cotações a aplicar a partir de 1 de outubro seguinte,
 - o mês de outubro, para as cotações a aplicar a partir de 1 de janeiro seguinte.

As taxas de conversão das moedas serão publicadas no segundo *Jornal Oficial da União Europeia* (série C) dos meses de fevereiro, maio, agosto e novembro.

V

(Avisos)

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

(2023/C 103/04)

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

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM03

Data da comunicação: 29.8.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Reformulação da descrição dos vinhos

Descrição:

Especifica-se que os vinhos da categoria 1 podem ser brancos, tintos e rosados.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo

Nos Acórdãos 958/2021 e 959/2021, a Secção de Contencioso Administrativo do Supremo Tribunal considerou que o caderno de especificações publicado nos despachos 13 e 3 de 2011 ainda se encontra em vigor, com exceção dos números anulados pelo Supremo Tribunal, relativos ao âmbito de aplicação territorial, e atualizados com as alterações menores posteriormente introduzidas, pelo que alguns aspetos do caderno de especificações devem voltar à redação publicada em 2011.

2. Delimitação da área geográfica

Descrição:

Alguns municípios abrangidos pela DOP «Utiel-Requena» e «Alicante» foram eliminados da área geográfica.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

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

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo

Nos Acórdãos 958/2021 e 959/2021, a Secção de Contencioso Administrativo do Supremo Tribunal anulou determinados números relativos ao âmbito de aplicação territorial, considerando faltar uma explicação detalhada que confirmasse a relação entre esses municípios e o produto protegido; a redação do caderno de especificações deve, pois, ser adaptada ao conteúdo dos acórdãos.

3. **Inclusão de sinónimos das castas de uva de vinho**

Descrição:

Inclui-se o nome principal (*alarije*) e um sinónimo (*malvasía-riojana*) da variedade já inscrita, *subirat-parent*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e não afeta o documento único, uma vez que esta casta figurava já como secundária.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

A menção de todos os nomes possíveis de uma variedade já incluída oferece maior clareza quanto às variedades utilizadas, uma vez que o sinónimo *malvasía-riojana* é mais conhecido e utilizado.

4. **Relação com a área geográfica**

Descrição:

Alterou-se a descrição da rubrica 7 relativa à relação com a área geográfica.

Esta alteração diz respeito ao ponto 7 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo

Nos Acórdãos 958/2021 e 959/2021, a Secção de Contencioso Administrativo do Supremo Tribunal considerou que o caderno de especificações publicado nos despachos 13 e 3 de 2011 ainda se encontra em vigor, com exceção dos números anulados pelo Supremo Tribunal, relativos ao âmbito de aplicação territorial, e atualizados com as alterações menores posteriormente introduzidas, pelo que alguns aspetos do caderno de especificações devem voltar à redação publicada em 2011.

5. **Inclui-se a menção tradicional «primero de cosecha»**

Descrição:

Recupera-se a menção tradicional «primero de cosecha» [primeira colheita].

Esta alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

As várias alterações ao caderno de especificações originaram um erro e a possibilidade de rotulagem dos vinhos com esta menção tradicional, anteriormente utilizada, foi suprimida.

6. Rotulagem dos vinhos com a menção da casta

Descrição:

Pode indicar-se o nome de uma das castas nos vinhos produzidos a partir de, pelo menos, 85 % de uvas da casta correspondente, (anteriormente 100 %), com exceção do vinho licoroso Moscatel de Valencia, que só pode ser produzido a partir da casta *moscatel-de-alexandria*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

As várias alterações ao caderno de especificações originaram um erro; a possibilidade de rotulagem dos vinhos com esta menção da casta utilizada numa proporção mínima de 85 %, foi suprimida.

Foi corrigido um erro relativo à rotulagem dos vinhos com o nome de uma casta.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Valência,

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
3. Vinho licoroso
6. Vinho espumante aromático de qualidade
8. Vinho frizante

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Predominam as tonalidades amarelas, que vão do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Podem ser envelhecidos em madeira. Nariz limpo, de boa intensidade, com notas frutadas. Na boca, boa acidez, frescura, frutado e boa persistência.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 300 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. *Vinho rosado e tinto*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos rosados apresentam tonalidades rosadas, reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. Nariz intenso e limpo, predominando os aromas frutados. São vinhos francos, de boa acidez, equilibrados no palato. Boa persistência. Nos vinhos tintos dominam os tons escuros, com reflexos violeta, púrpura, granada, cereja ou rubi. Nariz limpo, de boa intensidade e notas muito frutadas.

Teor máximo de dióxido de enxofre: nos vinhos rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l; nos tintos: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. *Vinho com menção «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Apresentam tons mais pronunciados relativamente ao vinho de base. No caso do vinho branco, o amarelo é mais intenso. O vinho tinto apresenta tonalidade vermelho-tijolo. No nariz, apresentam um equilíbrio entre fruta e madeira. Na boca, boas sensações retronasais.

Teor máximo de dióxido de enxofre: para os vinhos brancos e rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l; se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, 300 mg/l para os vinhos brancos e 250 mg/l para os vinhos rosados; para os vinhos tintos, 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. *Vinho licoroso branco, rosado e tinto*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

No caso do vinho licoroso branco, predominam os tons amarelos, do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Os vinhos licorosos rosados apresentam tonalidades rosadas, com reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. Nos vinhos licorosos tintos dominam os tons vermelhos, com reflexos violeta, púrpura, granada, ou rubi. Nariz de boa intensidade, sobretudo quando provém da casta moscatel. Na boca, doce, guloso e equilibrado, final intenso.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15

Acidez total mínima	1,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. *Vinho espumante aromático de qualidade branco, rosado e tinto*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Se o vinho de base for branco, predominam as tonalidades amarelas, que vão do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Se o vinho de base for rosado, as tonalidades serão rosadas com reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. Se o vinho de base for tinto, dominam os tons vermelhos, com reflexos violeta, púrpura, granada, cereja ou rubi. Nariz intenso e limpo, com aromas próprios da variedade. Na boca, apresentam boa acidez e intensidade. São vinhos frescos com boa integração de dióxido de carbono.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

6. *Vinho frisante branco, rosado e tinto*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Se o vinho de base for branco, predominam as tonalidades amarelas, que vão do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Se o vinho de base for rosado, as tonalidades serão rosadas com reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. Se o vinho de base for tinto, dominam os tons vermelhos, com reflexos violeta, púrpura, granada, cereja ou rubi. Nariz intenso e limpo, com aromas próprios da variedade. Na boca, são frescos, frutados e intensos, com boa integração do dióxido de carbónico.

Teor máximo de dióxido de enxofre: para os vinhos brancos e rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l; se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, 250 mg/l para ambos; para os vinhos tintos, 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 mg/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

7. *Vinho branco, rosado e tinto rotulado com a menção «Petit Valencia»*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

As características são semelhantes às dos vinhos brancos, rosados e tintos.

Teor máximo de dióxido de enxofre: para os vinhos brancos e rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l; se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, 300 mg/l para os vinhos brancos e 250 mg/l para os vinhos rosados; para os vinhos tintos, 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	4,5
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica:

Na extração do vinho e sua separação do bagaço, deve aplicar-se uma pressão adequada para que o rendimento não seja superior a 82 litros de mosto ou 76 litros de vinho por cada 100 kg de uvas. As frações de vinho obtidas por pressão inadequada não poderão, em caso algum, ser utilizadas na produção de vinhos protegidos.

As vasilhas de madeira utilizadas no processo de envelhecimento devem ser de carvalho. A sua capacidade deverá respeitar os limites de volume estabelecidos na legislação vigente para a utilização de determinadas menções tradicionais.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas

9 100 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas brancas

12 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Castas tintas

69,16 hectolitros por hectare

4. Castas brancas

91,20 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção da denominação de origem protegida «Valencia» compreende as parcelas situadas na província de Valência, incluindo as unidades geográficas mais pequenas da área abrangida pela DOP, designadas por subzonas e formadas pelos seguintes municípios:

a) Subzona «Alto Turia»: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas e Tuéjar.

- b) Subzona «Valentino»: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo e Yátova.
- c) Subzona «Moscatel de Valencia»: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís e Yátova.
- d) Subzona «Clariano»: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairant, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada e Xàtiva.

A área de produção compreende igualmente as parcelas inscritas no cadastro vitícola e exploradas por membros de cooperativas ou adegas inscritas nos registos do *Consejo Regulador*, tradicionalmente destinadas à produção de vinhos da denominação de origem protegida «Valencia», situadas nos seguintes lugares dos municípios de Almansa e Caudete, na província de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, do município de Almansa e nos lugares de Vega de Bogarra, Derramador e El Angosto, no município de Caudete.

A área de produção abrange as parcelas de membros da Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situadas na povoação de Villena, inscritas no cadastro vitícola, tradicionalmente destinadas à produção de vinhos abrangidos pela denominação de origem «Valencia».

7. Castas de uva de vinho

GARNACHA-TINTORERA

Macabeo – Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Verdil

8. Descrição da(s) relação(ões)

O clima ameno da subzona «Valentino», juntamente com a precipitação, confere aos vinhos brancos e tintos um título alcoométrico mais elevado.

As características continentais do Alto Túria resultam num vinho branco mais delicado.

A proximidade do mar Mediterrâneo e o aumento da precipitação permitem obter um vinho Moscatel muito aromático.

A amplitude térmica e a orografia variada da subzona Clariano dão vinhos tintos muito intensos e frutados.

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

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção «VALENCIA» deve figurar de forma destacada. A subzona pode ser indicada quando todas as uvas daí provierem. Pode indicar-se o nome de uma das castas nos vinhos produzidos a partir de, pelo menos, 85 % de uvas da casta correspondente, com exceção do vinho licoroso Moscatel de Valencia, que só pode ser produzido a partir da casta *moscatel-de-alejandría*.

A menção «VINO PETIT VALENCIA» pode figurar nos vinhos jovens com um título alcoométrico adquirido > 4,5 e total de > 9 % vol., elaborados de forma natural. A menção «MOSCATEL DE VALENCIA» ou «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» pode ser utilizada nos vinhos produzidos a partir de 100 % de *moscatel-de-alejandría*, em conformidade com o anexo XI, n.º 3, alínea c), 4.º travessão, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007. A menção «VINO DULCE» pode figurar nos vinhos licorosos produzidos em conformidade com o anexo XI, n.º 3, alínea c), 4.º travessão, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007. A menção tradicional «Primero de cosecha» pode ser utilizada nos vinhos tintos, brancos e rosados, que provenham de uvas colhidas nos primeiros 10 dias da vindima e tenham sido engarrafados no prazo de 30 dias a contar do final da vindima, sendo obrigatória a menção no rótulo do ano de colheita.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

Publicação de um pedido de registo de um nome 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

(2023/C 103/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, 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.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna»

N.º UE: PGI-IT-02834 – 24.3.2022

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s) [da IGP]**

«Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.5. Massas alimentícias;

Classe 2.3. Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

«Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» designa um produto de massa fresca, de forma redonda ou oval, cujo recheio é composto pelos ingredientes referidos no ponto 3.2, alínea b).

Quando colocadas no mercado, as «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» apresentam as seguintes características físicas, químicas e organoléticas:

Características físicas:

- Forma: o produto acabado é redondo ou oval, com duas camadas de massa e contorno ondulado (por vezes de forma decorativa) ou liso; a espessura de cada camada de massa varia entre 0,5 mm e 3 mm; o diâmetro varia entre 40 mm e 180 mm;
- Peso de cada uma das «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna»: entre 30 g, no mínimo, e 300 g, no máximo;
- Relação ponderal massa/recheio:
 - a massa representa entre 40 % e 60 % do peso do produto final;
 - o recheio representa entre 40 % e 60 % do peso do produto final.

(1) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características químicas:

- Proteínas totais: entre 8,0 % e 18,0 % por 100 g de produto;
- Matérias gordas: entre 5,0 % e 22,0 % por 100 g de produto, incluindo 3,0 % a 9,0 % de gorduras saturadas;
- Hidratos de carbono: entre 20,0 % e 40,0 % por 100 g de produto, incluindo 3,0 % a 7,0 % de açúcares.

Características organoléticas:

- Consistência do produto fresco: macia, com massa homogénea;
- Cor da massa: entre branco-marfim e amarelo-palha;
- Cor do recheio: entre branco e amarelo-palha, com possíveis estrias amarelas ou alaranjadas devidas à presença de casca de limão ou de laranja;
- Sabor: acidulado e aromático, mais ou menos intenso no palato conforme a combinação de queijos, notas de citrinos, contraste doce/salgado;
- Aroma: aromas típicos dos óleos essenciais dos citrinos.

a) Ingredientes da massa:

- Sêmola de trigo-duro e/ou sêmola de trigo-duro fina e/ou farinha de trigo-mole;
- Banha: entre 0 % e 20 % do peso da massa;
- É permitido adicionar gema de ovo quanto baste;
- Sal: quanto baste;
- Água: quanto baste.

b) Ingredientes do recheio:

- Queijo de ovelha e/ou de cabra e/ou de vaca ou coalhada de leite de vaca;
- Raspa de limão e/ou de laranja, quanto baste;
- É permitido adicionar açúcar quanto baste.

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

—

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

A totalidade da fase de transformação dos ingredientes no produto acabado deve ter lugar na área de produção, a fim de preservar a qualidade e a segurança do produto.

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

O produto pode ser acondicionado fresco ou em atmosfera modificada ou em conformidade com a legislação em vigor, ou congelado em conformidade com a legislação em vigor. O produto a granel só pode ser comercializado fresco.

O acondicionamento deve ter lugar na área de produção. Uma vez que a área de produção é uma ilha, o transporte do produto implica períodos logísticos superiores a 48 horas e exige várias manipulações, bem como a utilização de vários meios de transporte. O transporte de massa fresca e muito fresca exige medidas específicas e o acompanhamento contínuo do processo. Os prazos de entrega dos produtos a granel ou pré-embalados podem variar consideravelmente em função dos problemas logísticos e das condições meteorológicas. Por conseguinte, nunca são exatos e, na melhor das hipóteses, mesmo que a segurança do produto não seja posta em causa, a qualidade do produto pode ser afetada. Com efeito, existe o risco de que as várias etapas necessárias para o transporte a milhares de quilómetros, que inclui a utilização de vários meios de transporte, a travessia marítima e a participação de muitas pessoas, comprometam ou prejudiquem as qualidades sensoriais das «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» a granel.

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

Além das informações exigidas por lei, as embalagens devem ostentar, em caracteres claros e legíveis, as seguintes informações adicionais:

- a denominação «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» ou um ou mais dos nomes constantes da denominação, separadamente e sempre seguidos pela referência geográfica da Sardenha, seguida pela menção IGP em caracteres de cor preta a negrito e do símbolo da União Europeia;
- a menção facultativa «prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno» [produzido de acordo com a antiga receita do recheio derretido], se o recheio for cozinhado a alta temperatura;
- o nome, a firma e o endereço da empresa de produção. É permitida a utilização de nomes, firmas e marcas privadas, desde que não possuam caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir em erro o consumidor.

O produto pode ser comercializado em embalagens conformes com a legislação em vigor, ou mesmo a granel, desde que seja colocado em compartimentos ou recipientes específicos e ostente um rótulo bem visível contendo as mesmas informações que estão previstas para as embalagens.

A referência às «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» pode igualmente ser utilizada para o produto elaborado em estabelecimentos de restauração na área geográfica delimitada.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção das «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» abrange todo o território administrativo e físico da Sardenha e respetivos arquipélagos.

5. Relação com a área geográfica

O pedido de reconhecimento da IGP «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» justifica-se pela reputação e notoriedade do produto, que surgiu na Sardenha como expressão da cultura agropastoril local e cuja produção nunca ultrapassou as fronteiras regionais.

No contexto de uma oferta extremamente vasta e variada de produtos, as «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» surgem como uma das mais distintivas formas de massa recheada, graças ao lugar que ocupam na culinária. A sólida reputação de que gozam deve-se ao facto de, embora tratando-se, para todos os efeitos, de massas alimentícias, serem servidas e consumidas como uma sobremesa, o que também contribui para o caráter único do produto.

A reputação das «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» justifica-se igualmente pelas características organolépticas que as distinguem de outros produtos da mesma categoria: o sabor marcado pelo contraste entre a textura quebradiça da massa, resultante da utilização de banha, e o recheio pastoso e acidulado de queijo fresco de pasta filante. Na tradição culinária, as «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» são fritas e servidas quentes com um fio de mel ou polvilhadas com açúcar. Por conseguinte, a reputação do produto está também ligada à diferença de utilização desta massa que contém matérias gordas é que frita em vez de cozida em água, sendo depois servida como sobremesa e não como primeiro prato.

A reputação do produto, que beneficia igualmente dos fluxos turísticos locais, é também confirmada pela sua presença nas prateleiras das grandes cadeias de distribuição fora da região, embora a produção permaneça estritamente limitada à ilha da Sardenha.

A reputação do produto é ainda justificada pela estreita relação com o território, patente na utilização de matérias-primas abundantes na Sardenha, reveladoras, sobretudo no passado, da vocação agropastoril da ilha. Tal vocação transparece na utilização, para elaborar o produto, de sêmola, queijos e banha, ingredientes incontestavelmente atribuíveis à economia agropastoril local. Com efeito, o isolamento permitiu evitar influências exteriores e, sobretudo, o alargamento da produção para fora da ilha. Por conseguinte, é evidente que a reputação das «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» não se deve exclusivamente a fatores naturais ou ao microclima, mas também a fatores culturais e socioeconómicos, bem como a um método de obtenção, inicialmente apenas artesanal e para autoconsumo e atualmente também industrial, que se perpetuou ao longo do tempo sem alterações relevantes nos processos de produção.

Existem numerosas referências às «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» em guias, publicações, jornais e livros ou revistas de culinária, testemunhos da reputação do nome do produto e da respetiva produção tradicional na área geográfica. Algumas das principais publicações são as seguintes:

Bibliografia histórica: Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* [Dicionário etimológico sardo], primeiro publicado pela Società Editoriale Italiana, em 1928, e novamente em 1960, pela Ilisso. A Ilisso apresenta uma definição exaustiva na página 177: Logudorese; Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo — Logudorese/Italiano* [Dicionário de sardo-logudorês/italiano]; Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna — Italiano-sardo-italiano — Antico e moderno* [Dicionário Universal da Língua da Sardenha — Italiano-sardo-italiano — Antigo e moderno]; Deledda, Grazia, «Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici» [Tradições populares de Nuoro, recolha de ensaios etnográficos], *Rivista delle tradizioni popolari italiane* [Revista das tradições populares italianas], edição de Angelo de Gubernatis, Florença, 1893-1895; Nieddu, Gonario, *Il pastore sardo e la giustizia* [O pastor sardo e a justiça], 1967, Ilisso Editore, p. 326; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna* [A gastronomia da Sardenha], Sagep Editrice, 1981;

Revistas especializadas: Guigoni, Alessandra, «Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi» [Tradição, inovação e vintage em alimentos contemporâneos: o caso de estudo das sobremesas sardas], *Anuac*, vol. I, n.º 2, ISSN 2239-625X, Universidade de Cagliari, novembro de 2012; *Bell'Italia — Saponi di Sardegna* [Sabores da Sardenha], Editoriale Giorgio Mondadori, n.º 32, junho de 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, outubro de 2006, p. 11; *Sardinews*, n.º 10, 2003, artigo de Laura Sechi, p. 21, título: «Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna» [Almoço em Gavoi, entre Santa Rughe e Romagna]; *Il Messaggero Sardo*, de outubro de 2009, concedeu uma placa de honra a Alberto Capra por um poema que menciona, nomeadamente, «Seadas», p. 17; *Il Messaggero Sardo*, de outubro de 2010, artigo de Luigi Spano, «Un “Addio” da conterranei a Francesco Cossiga» [Um «Adeus» dos conterrâneos a Francisco Cossiga], comemorado em Sydney pelos sardos residentes na Austrália, p. 28;

Livros de cozinha ou guias: Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* [A gastronomia da Sardenha], Franco Muzzio Editore, 1989, p. 265; *I Sapori della Sardegna — La cucina*, [Sabores da Sardenha — Gastronomia] Zonza Editori, 1999, p. 200; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste — la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* [Sobremesas e festividades — a cultura da sobremesa na Sardenha, entre tradição e inovação] University press/antropologia, No 17, Cucc Editrice, 2011; AA. VV., *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese*, [1000 receitas da cozinha italiana: o maior livro ilustrado dedicado à cozinha do nosso país], Rizzoli, 2010; Receita de «Seadas» ou «Sebadas» no sítio Web «Cucchiaio d'Argento»; «Seadas o Sebadas: un “non dolce” dal cuore della Sardegna» [Seadas ou Sebadas: uma «não-sobremesa» do coração da Sardenha], em cafebabel.it; Guaiti, Daniela, *Sardegna* [Sardenha], Gribaudo, 2010, pp. 118-120; Região Autónoma da Sardenha — Ersat: Conselho Regional de Desenvolvimento Agrícola e Assistência Técnica, lista dos produtos tradicionais da Sardenha — Massas alimentícias frescas, biscoitos e produtos de padaria e pastelaria — Sebadas.

Referência à publicação do caderno de especificações

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%99>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página principal do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais) (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» (Qualidade) (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» (Produtos DOP, IGP e ETG) (à esquerda do ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (cadernos de especificações em fase de análise pela UE).

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