



Índice

I Resoluções, recomendações e pareceres

RECOMENDAÇÕES

Banco Central Europeu

2023/C 202/01	Recomendação do Banco Central Europeu, de 2 de junho de 2023, ao Conselho da União Europeia relativa à nomeação dos auditores externos do Banca d'Italia, (BCE/2023/14)	1
---------------	---	---

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 202/02	Comunicação da Comissão relativa à parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013 da Comissão, de 1 de março de 2013, que estabelece os requisitos em matéria de dados aplicáveis aos produtos fitofarmacêuticos, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado ⁽¹⁾	2
2023/C 202/03	Comunicação da Comissão relativa à parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013 da Comissão, que estabelece os requisitos em matéria de dados aplicáveis às substâncias ativas, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado ⁽¹⁾	14
2023/C 202/04	Comunicação da Comissão — Aviso às partes interessadas sobre a saída do Reino Unido e as regras da UE em matéria de auxílios estatais	25

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 202/05	Taxas de câmbio do euro — 8 de junho de 2023	30
---------------	--	----

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2023/C 202/06	Anúncio efetuado nos termos do artigo 13.º da Diretiva 2001/24/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao saneamento e à liquidação das instituições de crédito, no que diz respeito à dissolução e subsequente liquidação do Baltic International Bank SE (instituição de crédito letã em liquidação)	31
2023/C 202/07	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca	32
2023/C 202/08	Atualização da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen)	33
2023/C 202/09	Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Imposição de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares ⁽¹⁾	47
2023/C 202/10	Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas para a exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público ⁽¹⁾	48

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2023/C 202/11	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	49
2023/C 202/12	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10920 — AMAZON / IROBOT) ⁽¹⁾	51

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2023/C 202/13	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	53
---------------	---	----

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

2023/C 202/14	Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola	76
---------------	---	----

Retificações

2023/C 202/15	Retificação da 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 (JO C 104 de 4.3.2022)	84
---------------	--	----

I

(Resoluções, recomendações e pareceres)

RECOMENDAÇÕES

BANCO CENTRAL EUROPEU

RECOMENDAÇÃO DO BANCO CENTRAL EUROPEU

de 2 de junho de 2023

ao Conselho da União Europeia relativa à nomeação dos auditores externos do Banca d'Italia

(BCE/2023/14)

(2023/C 202/01)

O CONSELHO DO BANCO CENTRAL EUROPEU,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta os Estatutos do Sistema Europeu de Bancos Centrais e do Banco Central Europeu, nomeadamente o artigo 27.º-1,

Considerando o seguinte:

- (1) As contas do Banco Central Europeu (BCE) e dos bancos centrais nacionais dos Estados-Membros cuja moeda é o euro são fiscalizadas por auditores externos independentes, designados mediante recomendação do Conselho do BCE e aprovados pelo Conselho da União Europeia.
- (2) O mandato do atual auditor externo do Banca d'Italia, a Deloitte & Touche S.p.A., cessou após a revisão das contas do exercício de 2022. É necessário, por conseguinte, nomear novos auditores externos a partir do exercício de 2023.
- (3) O Banca d'Italia procedeu à seleção da Deloitte & Touche S.p.A. como seu auditor externo para os exercícios de 2023 e 2027,

ADOTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

Recomenda-se a nomeação da Deloitte & Touche S.p.A. como auditor externo do Banca d'Italia para os exercícios de 2023 e 2027.

Feito em Frankfurt am Main, em 2 de junho de 2023.

A Presidente do BCE
Christine LAGARDE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Comunicação da Comissão relativa à parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013 da Comissão, de 1 de março de 2013, que estabelece os requisitos em matéria de dados aplicáveis aos produtos fitofarmacêuticos, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 202/02)

O presente documento de orientação foi elaborado em consulta com os Estados-Membros. Não pretende produzir efeitos juridicamente vinculativos e, por natureza, não pode prejudicar qualquer medida adotada por um Estado-Membro no âmbito da execução do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 nem a jurisprudência relativa a esta disposição. O Tribunal de Justiça é a única instância competente para interpretar de forma autêntica o direito da União.

A presente comunicação da Comissão dá cumprimento ao ponto 6 da introdução do anexo ao Regulamento (UE) n.º 284/2013 que estabelece que, para efeitos de informação e harmonização, a lista de métodos de ensaio e de documentos de orientação pertinentes para a execução do regulamento tem de ser publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*. A lista abaixo apresentada corresponde a essa lista para a parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2022/1440 da Comissão ⁽¹⁾, e será atualizada regularmente.

Sempre que as disposições da parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013 exijam a produção de dados com base nos requisitos estabelecidos na parte A do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013, os métodos de ensaio e as orientações pertinentes são enumerados na comunicação da Comissão pertinente para a aplicação da parte A do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013 (ou seja, no que diz respeito a produtos fitofarmacêuticos que contenham substâncias ativas químicas).

A listagem de um documento numa secção significa que este é pertinente para todas as subsecções. Se numa secção não tiver sido enumerado um documento, isto significa que atualmente não está disponível nenhum método de ensaio ou documento de orientação acordado. Nestes casos, os potenciais requerentes devem debater as propostas durante a reunião prévia à apresentação dos pedidos com o Estado-Membro relator e a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), por exemplo, com base em projetos de métodos de ensaio.

Métodos de ensaio

Nos casos em que o Regulamento (CE) n.º 440/2008 da Comissão ⁽²⁾ prevê uma referência cruzada a uma diretriz de ensaio da OCDE (indicando que um método de ensaio é idêntico, análogo ou equivalente a uma diretriz de ensaio da OCDE), apenas é listada a diretriz de ensaio da OCDE a fim de evitar duplicações.

⁽¹⁾ Regulamento (UE) 2022/1440 da Comissão, de 31 de agosto de 2022, que altera o Regulamento (UE) n.º 284/2013 no que diz respeito às informações a apresentar para os produtos fitofarmacêuticos e aos requisitos específicos em matéria de dados para os produtos fitofarmacêuticos que contêm microrganismos (JO L 227 de 1.9.2022, p. 38).

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 440/2008 da Comissão, de 30 de maio de 2008, que estabelece métodos de ensaio nos termos do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH) (JO L 142 de 31.5.2008, p. 1).

Apenas são listados métodos de ensaio validados (ou seja, que tenham sido submetidos a testes interlaboratoriais pela OCDE ou por organizações internacionais equivalentes). Não foram incluídos métodos de ensaio descritos apenas em publicações científicas.

A listagem de um método de ensaio deve ser entendida como uma referência à versão mais atualizada desse método de ensaio disponível no momento do início do estudo.

No caso dos produtos fitofarmacêuticos que contenham uma substância ativa que seja um microrganismo, podem ser necessários protocolos de ensaio *ad hoc* para dar resposta a alguns requisitos em matéria de dados. Durante a fase prévia à apresentação de um pedido ⁽³⁾, os requerentes, o Estado-Membro relator e a EFSA podem debater este tipo de protocolos de ensaio *ad hoc*, nomeadamente se os protocolos de ensaio enumerados na comunicação da Comissão pertinente para a aplicação da parte A do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013 podem ser utilizados como substitutos ou se podem ser adaptados para se tornarem mais adequados aos produtos fitofarmacêuticos que contenham uma substância ativa que seja um microrganismo.

A fim de reduzir ao mínimo os ensaios em animais vertebrados, os ensaios já realizados com base em métodos de ensaio mais antigos devem ser considerados como parte da avaliação dos riscos, tal como previsto no artigo 62.º do Regulamento (CE) n.º 1107/2009. No entanto, durante a reunião prévia à apresentação de um pedido, os requerentes, o Estado-Membro relator e a EFSA podem considerar a necessidade de realizar novos ensaios de acordo com métodos de ensaio mais recentes, se tal se justificar cientificamente.

Em todos os casos, em conformidade com a Diretiva 2010/63/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de setembro de 2010, relativa à proteção dos animais utilizados para fins científicos ⁽⁴⁾, o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 (considerandos 11 e 40, artigo 8.º, n.º 1, alínea d), artigo 18.º, alínea b), artigo 33.º, n.º 3, alínea c), e artigo 62.º, n.º 1) e o Regulamento (UE) n.º 283/2013 da Comissão ⁽⁵⁾, há que evitar ensaios desnecessários em animais. Mais especificamente, o artigo 62.º do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 estabelece que os testes em animais vertebrados para efeitos da aprovação de substâncias ativas para produtos fitofarmacêuticos só podem ser realizados se não estiverem disponíveis outros métodos. Os métodos alternativos incluem ensaios *in vitro*, métodos *in silico* ou outras abordagens como a comparação por interpolação, conforme descritos, por exemplo, no relatório de situação do EURL ECVAM «Development, Validation and Regulatory Acceptance of Alternative Methods and Approaches» e no relatório de situação do EURL ECVAM «Non-animal Methods in Science and Regulation» ⁽⁶⁾. Além disso, a disponibilidade de documentos de orientação sobre ensaios que não envolvem animais e de protocolos de estudos *in vitro* validados e fiáveis deve ser considerada uma justificação científica válida ao considerar o ponto 1.5 da introdução do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013.

Se estiverem disponíveis vários métodos de ensaio para cumprir um requisito em matéria de dados, a ordem dos métodos de ensaio listados indica uma preferência no caso de ser necessário um novo ensaio. A ordem apresentada dá prioridade aos métodos que não recorram a animais de ensaio ou que recorram a um menor número de animais de ensaio e/ou que estejam associados a um sofrimento menos grave dos animais de ensaio. No entanto, durante a reunião prévia à apresentação de um pedido, mediante aconselhamento da EFSA e do Estado-Membro relator, a ordem de prioridade pode ser alterada sempre que tal se justifique cientificamente (por exemplo, devido a limitações do domínio de aplicabilidade de alguns métodos), a fim de assegurar a qualidade científica da avaliação.

Documentos de orientação

Os documentos de orientação são passíveis de ser incluídos na lista se:

- tiverem sido aprovados pelo Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal (SCoPAFF) antes da publicação da presente comunicação,
- tiverem sido elaborados sob os auspícios de um organismo oficial (por exemplo, a EFSA, a Comissão, as autoridades nacionais) com o objetivo de tratar um determinado domínio da avaliação dos riscos ou questões processuais, e se as partes interessadas pertinentes tiverem sido consultadas, ou
- tiverem sido aprovados por uma organização intergovernamental (como a OCDE, a FAO, a OMS ou a OEPP), em que os Estados-Membros tenham participado no processo de aprovação.

Os seguintes tipos de documentos de orientação foram considerados para inclusão na lista:

- Documentos de orientação técnica, incluindo documentos de orientação de natureza horizontal que sejam pertinentes para várias ou todas as secções dos requisitos em matéria de dados, incluindo a aplicação do ponto 1.5 da introdução do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013;

⁽³⁾ Artigo 32.º-A do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

⁽⁴⁾ JO L 276 de 20.10.2010, p. 33.

⁽⁵⁾ JO L 93 de 3.4.2013, p. 1.

⁽⁶⁾ Disponível em <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

- Documentos de orientação administrativa/processual, se forem pertinentes para a aplicação dos requisitos em matéria de dados;
- Modelos ou ferramentas de cálculo, se forem pertinentes para os requisitos em matéria de dados e se puderem ser associados ou servirem de apoio a um documento de orientação;
- Os pareceres científicos dos painéis da EFSA e os documentos de orientação do Comité Diretor a nível interzonal pertinentes para todos os Estados-Membros foram incluídos na lista, na sequência de uma análise caso a caso, se forem pertinentes para a aplicação de requisitos específicos em matéria de dados.

Documentos como os documentos de orientação a nível zonal, as declarações da EFSA, as publicações revistas pelos pares, os relatórios técnicos, os relatórios científicos e as estratégias não são geralmente incluídos na lista *infra*, exceto no caso de alguns documentos que foram objeto de uma consulta pública.

A listagem de um documento de orientação deve ser entendida como uma referência à versão mais atualizada desse documento de orientação disponível no momento do início do estudo.

No que diz respeito à série de normas da OEPP relativa à avaliação da eficácia de produtos fitofarmacêuticos, as normas mais pertinentes são indicadas na lista *infra*. No entanto, a lista deve ser considerada não exaustiva, uma vez que a base de dados mundial da OEPP é atualizada regularmente e que pode ser necessário recorrer a outras normas numa abordagem caso a caso. Por conseguinte, a base de dados mundial da OEPP, as normas gerais da série PP1 da OEPP e as normas específicas da série PP1 da OEPP também estão incluídas na lista.

Referência à parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013	Métodos de ensaio (¹)	Documentos de orientação (²)
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		ECHA Guidance on the Application of the CLP Criteria
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		OECD Guidance Document for the Use of Adverse Outcome Pathways in Developing Integrated Approaches to Testing and Assessment (IATA) No. 260
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
1. Identidade do requerente, identidade do produto fitofarmacêutico e informações sobre o fabrico		EU Guidance document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No. 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4. Informações quantitativas e qualitativas pormenorizadas sobre a composição da preparação		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
1.4. Informações quantitativas e qualitativas pormenorizadas sobre a composição da preparação		EU Guidance document on significant and non-significant changes of the chemical composition of authorised plant protection products under Regulation (EC) No 1107/2009 of the EU Parliament and Council on placing of plant protection products on the market and repealing Council Directives 79/117/EEC and 91/414/EEC (SANCO/12638/2011)
2.6. Estabilidade durante a armazenagem e período de conservação		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65.
2.6. Estabilidade durante a armazenagem e período de conservação		OECD Guidance document on storage stability of microbial pest control products. Series on Pesticides No. 85 (ENV/JM/MONO(2016)54)
2.6.2. Efeitos da temperatura e embalagem	CIPAC MT 39 Stability of liquid formulations at 0°C	
2.6.2. Efeitos da temperatura e embalagem	CIPAC MT 46 Accelerated storage procedure	

2.7.1. Molhabilidade	CIPAC MT 53 Wettability	
2.7.2. Persistência de espuma	CIPAC MT 47 Persistent foaming	
2.7.3. Suspensibilidade, espontaneidade de dispersão e estabilidade de dispersão	CIPAC MT 41 Dilution stability of herbicide aqueous solutions	
2.7.3. Suspensibilidade, espontaneidade de dispersão e estabilidade de dispersão	CIPAC MT 160 Spontaneity of dispersion of suspension concentrates	
2.7.3. Suspensibilidade, espontaneidade de dispersão e estabilidade de dispersão	CIPAC MT 174 Dispersibility of water dispersible granules	
2.7.3. Suspensibilidade, espontaneidade de dispersão e estabilidade de dispersão	CIPAC MT 179 Dissolution degree and solution stability	
2.7.3. Suspensibilidade, espontaneidade de dispersão e estabilidade de dispersão	CIPAC MT 180 Dispersion stability Suspo-emulsions	
2.7.3. Suspensibilidade, espontaneidade de dispersão e estabilidade de dispersão	CIPAC MT 184 Suspensibility of formulations forming suspensions on dilution with water	
2.7.3. Suspensibilidade, espontaneidade de dispersão e estabilidade de dispersão	CIPAC MT 196 Solution Properties of Water Soluble Tablets	
2.7.4. Ensaio de peneiração a seco e por via húmida	CIPAC MT 170 Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.4. Ensaio de peneiração a seco e por via húmida	CIPAC MT 187 Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.4. Ensaio de peneiração a seco e por via húmida	CIPAC MT 185 Wet sieve test	
2.7.5. Distribuição granulométrica (grânulos, pós polvilháveis e molháveis), teor de pó/partículas finas (grânulos), atrito e friabilidade (grânulos)	CIPAC MT 170 Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.5. Distribuição granulométrica (grânulos, pós polvilháveis e molháveis), teor de pó/partículas finas (grânulos), atrito e friabilidade (grânulos)	CIPAC MT 171 Dustiness of granular products	
2.7.5. Distribuição granulométrica (grânulos, pós polvilháveis e molháveis), teor de pó/partículas finas (grânulos), atrito e friabilidade (grânulos)	CIPAC MT 178 Attrition resistance of granules	

2.7.5. Distribuição granulométrica (grânulos, pós polvilháveis e molháveis), teor de pó/partículas finas (grânulos), atrito e friabilidade (grânulos)	CIPAC MT 185 Wet sieve test	
2.7.5. Distribuição granulométrica (grânulos, pós polvilháveis e molháveis), teor de pó/partículas finas (grânulos), atrito e friabilidade (grânulos)	CIPAC MT 187 Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.5. Distribuição granulométrica (grânulos, pós polvilháveis e molháveis), teor de pó/partículas finas (grânulos), atrito e friabilidade (grânulos)	CIPAC MT 193 Attrition of tablets	
2.7.5. Distribuição granulométrica (grânulos, pós polvilháveis e molháveis), teor de pó/partículas finas (grânulos), atrito e friabilidade (grânulos)	CIPAC MT 197 Disintegration of Tablets	
2.7.6. Poder emulsionante e reemulsionante e estabilidade da emulsão	CIPAC MT 36 Emulsion characteristics of emulsifiable concentrates	
2.7.7. Fluidez, capacidade de escoamento e de polvilhação	CIPAC MT 148 Pourability of suspension concentrates	
2.7.7. Fluidez, capacidade de escoamento e de polvilhação	CIPAC MT 171 Dustiness of granular products	
2.7.7. Fluidez, capacidade de escoamento e de polvilhação	CIPAC MT 172 Flowability of water dispersible granules after heat test under pressure	
2.8. Compatibilidade física e química com outros produtos fitofarmacêuticos, incluindo produtos fitofarmacêuticos com os quais a sua utilização deve ser autorizada	ASTME1 518 – 05 Standard Practice for Evaluation of Physical Compatibility of Pesticides in Aqueous Tank Mixtures by the Dynamic Shaker Method	
2.9. Aderência e distribuição nas sementes	CIPAC MT 194 Adhesion to Treated Seed	
2.9. Aderência e distribuição nas sementes	CIPAC MT 175 Seed treatment formulations, liquid, determination of seed-seed uniformity of distribution	

2.9. Aderência e distribuição nas sementes	European Seed Association, 2011. Assessment of free floating dust and abrasion particles of treated seeds as a parameter of the quality of treated seeds: Heubach test. ESA STAT Dust Working Group	
3. Dados sobre a aplicação		EPPO Global Database (²)
3.3. Função, organismos visados, vegetais ou produtos vegetais a proteger e possíveis medidas de redução dos riscos		EPPO PP 1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products (²)
3.4. Taxa de aplicação		EPPO PP1/239 Dose expression of plant protection products
4.1. Procedimentos para a limpeza e descontaminação dos equipamentos de aplicação		EPPO PP1/292 Cleaning pesticide application equipment (PAE) – efficacy aspects
5.1. Métodos de análise da preparação		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
5.1. Métodos de análise da preparação		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
5.2. Métodos de determinação e quantificação dos resíduos		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830)
6. Dados de eficácia	Normas específicas da série PP1 da OEPP (²)	
6. Dados de eficácia		EU guidance document on data requirements on efficacy for the dossier to be submitted for the approval of new active substances contained in plant protection products. (SANCO/10054/2013)

6. Dados de eficácia		EU Guidance document on the efficacy composition of core dossier and national addenda submitted to support the authorization of plant protection products under regulation (EC) No 1107/2009 of the EU parliament and council on placing of plant protection products on the market. (SANCO/10055/2013)
6. Dados de eficácia		Normas gerais da série PP1 da OEPP ⁽⁶⁾ (Avaliação da eficácia dos produtos fitofarmacêuticos), em especial: EPPO PP1/276 Principles of efficacy evaluation for microbial plant protection products, EPPO PP1/296 principles of efficacy evaluation for low-risk plant protection products, and, EPPO PP1/319 General principles for efficacy evaluation of plant protection products with a mode of action as plant defence inducers.
6.6.1. Impacto em culturas subsequentes	OECD Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 «Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test» (2006)	
6.6.1. Impacto em culturas subsequentes		EPPO PP1/207 Effects on succeeding crops
6.6.2. Impacto noutros vegetais, incluindo culturas adjacentes		EPPO PP1/256 Effects on adjacent crops
6.6.2. Impacto noutros vegetais, incluindo culturas adjacentes		OECD (2006) Guidelines for the Testing of Chemicals No. 227 «Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test»
6.6.2. Impacto noutros vegetais, incluindo culturas adjacentes		OECD (2006) Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 «Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test»
7.2. Avaliação da toxicidade potencial do produto fitofarmacêutico		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (EFSA Journal 2022;20(1):7032)
7.3. Toxicidade aguda		OECD (2016) Guidance Document on Considerations for Waiving or Bridging of Mammalian Acute Toxicity Tests Series on Testing & Assessment No. 237

7.3.1. Toxicidade oral aguda	OECD Test Guideline 423: Acute Oral toxicity - Acute Toxic Class Method	
7.3.1. Toxicidade oral aguda	OECD Test Guideline 420: Acute Oral Toxicity - Fixed Dose Procedure	
7.3.2. Toxicidade cutânea aguda	OECD Test Guideline 402: Acute Dermal Toxicity - Fixed Dose Procedure	
7.3.3. Toxicidade aguda por inalação	OECD Test Guideline 436: Acute Inhalation Toxicity – Acute Toxic Class Method	
7.3.3. Toxicidade aguda por inalação	OECD Test Guideline 403: Acute Inhalation Toxicity	
7.3.4. Irritação cutânea	OECD Test Guideline 439: In vitro Skin Irritation: Reconstructed Human Epidermis Test Method	
7.3.4. Irritação cutânea	OECD Test Guideline 404: Acute Dermal Irritation/Corrosion	
7.3.4. Irritação cutânea	OECD Test Guideline 430: In Vitro Skin Corrosion: Transcutaneous Electrical Resistance Test Method (TER)	
7.3.4. Irritação cutânea	OECD Test Guideline 431: In vitro skin corrosion: reconstructed human epidermis (RHE) test method	
7.3.4. Irritação cutânea	OECD Test Guideline 435: In vitro Membrane Barrier Test Method for Skin Corrosion	
7.3.4. Irritação cutânea		OECD Guidance Document on an Integrated Approach on Testing and Assessment (IATA) for Skin Corrosion and Irritation, No. 203
7.3.5. Irritação ocular	OECD Test Guideline 437: Bovine Corneal Opacity and Permeability Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5. Irritação ocular	OECD Test Guideline 438: Isolated Chicken Eye Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	

7.3.5. Irritação ocular	OECD Test Guideline 460: Fluorescein Leakage Test Method for Identifying Ocular Corrosives and Severe Irritants	
7.3.5. Irritação ocular	OECD Test Guideline 491: Short Time Exposure In Vitro Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5. Irritação ocular	OECD Test Guideline 492: Reconstructed human Cornea-like Epithelium (RhCE) test method for identifying chemicals not requiring classification and labelling for eye irritation or serious eye damage	
7.3.5. Irritação ocular	OECD Test Guideline 405: Acute eye irritation/corrosion	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Test Guideline 442A: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay: DA	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Test Guideline 442B: Skin Sensitisation - Local Lymph Node Assay: BrdU-ELISA or –FCM	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Test Guideline 442C: In Chemico Skin Sensitisation	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Test Guideline 442D: In Vitro Skin Sensitisation	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Test Guideline 442E: In Vitro Skin Sensitisation: In Vitro Skin Sensitisation Assays Addressing the Key Event on Activation of Dendritic Cells on the Adverse Outcome Pathway for Skin Sensitisation	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Guideline No. 497: Defined Approaches on Skin Sensitisation	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Test Guideline 406: Skin Sensitisation Guinea Pig Maximisation Test and Buehler Test	
7.3.6. Sensibilização cutânea	OECD Test Guideline 429: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay	
7.5. Dados sobre a exposição	OECD Test Guideline 428: Skin Absorption: In Vitro Method	

7.5. Dados sobre a exposição	OECD Test Guideline 427: Skin Absorption: In Vivo Method	
7.5. Dados sobre a exposição		EU Guidance on dermal absorption (SANTE/2018/10591)
7.5. Dados sobre a exposição		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
7.5. Dados sobre a exposição		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (SANTE-10832-2015)
7.5. Dados sobre a exposição		EFSA Guidance on dermal absorption (EFSA Journal 2017;15(6):4873)
7.5. Dados sobre a exposição		FAO Operator exposure models and local risk assessment (7)
8. Resíduos no interior e à superfície dos produtos, géneros alimentícios e alimentos para animais tratados		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
8. Resíduos no interior e à superfície dos produtos, géneros alimentícios e alimentos para animais tratados		EFSA Guidance on the establishment of the residue definition for dietary risk assessment (EFSA Journal 2016;14(12):4549)
8. Resíduos no interior e à superfície dos produtos, géneros alimentícios e alimentos para animais tratados		EFSA Reporting data on pesticide residues in food and feed according to Regulation (EC) No 396/2005 (2018 data collection) (EFSA Journal 2019;17(4):5655)
10. Efeitos em organismos não visados	Os métodos de ensaio indicados na comunicação da Comissão relativa à aplicação da parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013 ou na comunicação relativa à aplicação da parte A do anexo do Regulamento (UE) n.º 284/2013 da Comissão podem ser utilizados como base e readaptados. A aplicabilidade dos métodos selecionados, ou as respetivas adaptações, devem ser justificadas à luz das especificidades do caso em questão e pode ser discutida em reuniões prévias à apresentação dos pedidos.	

10. Efeitos em organismos não visados		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
10. Efeitos em organismos não visados		OECD Guidance to the environmental safety evaluation of microbial biocontrol agents, Series on Pesticides No. 67 (ENV/JM/MONO(2012)1)

(1) Com exceção dos métodos descritos no Regulamento (CE) n.º 440/2008, a maioria dos métodos de ensaio citados apenas está disponível em inglês (alguns também em francês). Informações pormenorizadas sobre os métodos de ensaio:

- CIPAC: <http://www.cipac.org/>
- ASTM: <http://www.astm.org/Standard/index.shtml>
- ISO http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm
- OCDE: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- OEPP: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>

(2) A maioria dos documentos de orientação citados apenas está disponível em inglês. Informações pormenorizadas sobre os documentos de orientação:

- Comissão Europeia: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_pt
- OCDE: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- OEPP: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- ECHA: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>
- EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/publications.htm>
- FOCUS: <https://esdac.jrc.ec.europa.eu/projects/focus-dg-sante>

(3) <https://gd.eppo.int/>

(4) Ter apenas em conta as utilizações consideradas pertinentes no âmbito do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 e não as utilizações constantes da PP1/248 da OEPP que se referem a alegações de bioestimulantes, tal como definidos quer no âmbito do Regulamento (UE) 2019/1009 quer no âmbito das especificações técnicas CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4, CEN/TS 17700-5, mesmo que esses bioestimulantes sejam identificados como reguladores de crescimento de plantas nos termos da norma PP1/248 da OEPP.

(5) As normas da OEPP estão disponíveis em <http://pp1.eppo.org/> – as normas da OEPP da série PP1 descrevem de que forma pode ser avaliada a eficácia dos produtos fitofarmacêuticos. Esta série contém normas gerais e normas específicas. As normas específicas devem ser aplicadas em conjunto com as normais gerais pertinentes e vice-versa.

(6) <https://pp1.eppo.int/standards/general>

(7) <http://www.fao.org/pesticide-registration-toolkit/registration-tools/assessment-methods/method-detail/en/c/1187029/>

Comunicação da Comissão relativa à parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013 da Comissão, que estabelece os requisitos em matéria de dados aplicáveis às substâncias ativas, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 202/03)

O presente documento de orientação foi elaborado em consulta com os Estados-Membros. Não pretende produzir efeitos juridicamente vinculativos e, por natureza, não pode prejudicar qualquer medida adotada por um Estado-Membro no âmbito da execução do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 nem a jurisprudência relativa a esta disposição. O Tribunal de Justiça é a única instância competente para interpretar de forma autêntica o direito da União.

A presente comunicação da Comissão dá cumprimento ao ponto 6 da introdução do anexo ao Regulamento (UE) n.º 283/2013 que estabelece que, para efeitos de informação e harmonização, a lista de métodos de ensaio e de documentos de orientação pertinentes para a execução do regulamento tem de ser publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*. A lista abaixo apresentada corresponde a essa lista para a parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2022/1439 da Comissão ⁽¹⁾, e será atualizada regularmente.

Sempre que as disposições da parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013 exijam a produção de dados com base nos requisitos estabelecidos na parte A do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013, os métodos de ensaio e as orientações pertinentes são enumerados na comunicação da Comissão pertinente para a aplicação da parte A do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013 (ou seja, no que diz respeito às substâncias ativas químicas).

A listagem de um documento numa secção significa que este é pertinente para todas as subsecções. Se numa secção não tiver sido enumerado um documento, isto significa que atualmente não está disponível nenhum método de ensaio ou documento de orientação acordado. Nestes casos, os potenciais requerentes devem debater as propostas durante a reunião prévia à apresentação dos pedidos com o Estado-Membro relator e a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), por exemplo, com base em projetos de métodos de ensaio.

Métodos de ensaio

Apenas são listados métodos de ensaio validados (ou seja, que tenham sido submetidos a testes interlaboratoriais pela OCDE ou por organizações internacionais equivalentes). Não foram incluídos métodos de ensaio descritos apenas em publicações científicas.

A listagem de um método de ensaio deve ser entendida como uma referência à versão mais atualizada desse método de ensaio disponível no momento do início do estudo.

No caso das substâncias ativas que são microrganismos, podem ser necessários protocolos de ensaio *ad hoc* para dar resposta a alguns requisitos em matéria de dados. Durante a fase prévia à apresentação de um pedido ⁽²⁾, os requerentes, o Estado-Membro relator e a EFSA podem debater este tipo de protocolos de ensaio *ad hoc*, nomeadamente se os protocolos de ensaio enumerados na comunicação da Comissão pertinente para a aplicação da parte A do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013 podem ser utilizados como substitutos ou se podem ser adaptados para se tornarem mais adequados a substâncias ativas que sejam microrganismos.

A fim de reduzir ao mínimo os ensaios em animais vertebrados, os ensaios já realizados com base em métodos de ensaio mais antigos devem ser considerados como parte da avaliação dos riscos, tal como previsto no artigo 62.º do Regulamento (CE) n.º 1107/2009. No entanto, durante a reunião prévia à apresentação de um pedido, os requerentes, o Estado-Membro relator e a EFSA podem considerar a necessidade de realizar novos ensaios de acordo com métodos de ensaio mais recentes, se tal se justificar cientificamente.

⁽¹⁾ Regulamento (UE) 2022/1439 da Comissão, de 31 de agosto de 2022, que altera o Regulamento (UE) n.º 283/2013 no que diz respeito às informações a apresentar para as substâncias ativas e aos requisitos específicos em matéria de dados para os microrganismos (JO L 227 de 1.9.2022, p. 8).

⁽²⁾ Artigo 32.º-A do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

Em todos os casos, em conformidade com a Diretiva 2010/63/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de setembro de 2010, relativa à proteção dos animais utilizados para fins científicos ⁽³⁾, o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 (considerandos 11 e 40, artigo 8.º, n.º 1, alínea d), artigo 18.º, alínea b), artigo 33.º, n.º 3, alínea c), e artigo 62.º, n.º 1) e o Regulamento (UE) n.º 283/2013 da Comissão ⁽⁴⁾, há que evitar ensaios desnecessários em animais. Mais especificamente, o artigo 62.º do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 estabelece que os testes em animais vertebrados para efeitos da aprovação de substâncias ativas para produtos fitofarmacêuticos só podem ser realizados se não estiverem disponíveis outros métodos. Os métodos alternativos incluem ensaios *in vitro*, métodos *in silico* ou outras abordagens como a comparação por interpolação, conforme descritos, por exemplo, no relatório de situação do EURL ECVAM «Development, Validation and Regulatory Acceptance of Alternative Methods and Approaches» e no relatório de situação do EURL ECVAM «Non-animal Methods in Science and Regulation» ⁽⁵⁾. Além disso, a disponibilidade de documentos de orientação sobre ensaios que não envolvem animais e de protocolos de estudos *in vitro* validados e fiáveis deve ser considerada uma justificação científica válida ao considerar o ponto 1.5 da introdução do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013.

Se estiverem disponíveis vários métodos de ensaio para cumprir um requisito em matéria de dados, a ordem dos métodos de ensaio listados indica uma preferência no caso de ser necessário um novo ensaio. A ordem apresentada dá prioridade aos métodos que não recorram a animais de ensaio ou que recorram a um menor número de animais de ensaio e/ou que estejam associados a um sofrimento menos grave dos animais de ensaio. No entanto, durante a reunião prévia à apresentação de um pedido, mediante aconselhamento da EFSA e do Estado-Membro relator, a ordem de prioridade pode ser alterada sempre que tal se justifique cientificamente (por exemplo, devido a limitações do domínio de aplicabilidade de alguns métodos), a fim de assegurar a qualidade científica da avaliação.

Documentos de orientação

Os documentos de orientação são passíveis de ser incluídos na lista se:

- tiverem sido aprovados pelo Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal (SCoPAFF) antes da publicação da presente comunicação,
- tiverem sido elaborados sob os auspícios de um organismo oficial (por exemplo, a EFSA, a Comissão, as autoridades nacionais) com o objetivo de tratar um determinado domínio da avaliação dos riscos ou questões processuais, e se as partes interessadas pertinentes tiverem sido consultadas, ou
- tiverem sido aprovados por uma organização intergovernamental (como a OCDE, a FAO, a OMS ou a OEPP), em que os Estados-Membros tenham participado no processo de aprovação.

Os seguintes tipos de documentos de orientação foram considerados para inclusão na lista:

- Documentos de orientação técnica, incluindo documentos de orientação de natureza horizontal que sejam pertinentes para várias ou todas as secções dos requisitos em matéria de dados, incluindo a aplicação do ponto 1.5 da introdução do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013;
- Documentos de orientação administrativa/processual, se forem pertinentes para a aplicação dos requisitos em matéria de dados;
- Modelos ou ferramentas de cálculo, se forem pertinentes para os requisitos em matéria de dados e se puderem ser associados ou servirem de apoio a um documento de orientação;
- Os pareceres científicos dos painéis da EFSA e os documentos de orientação do Comité Diretor a nível interzonal pertinentes para todos os Estados-Membros foram incluídos na lista, na sequência de uma análise caso a caso, se forem pertinentes para a aplicação de requisitos específicos em matéria de dados.

Documentos como os documentos de orientação a nível zonal, as declarações da EFSA, as publicações revistas pelos pares, os relatórios técnicos, os relatórios científicos e as estratégias não são geralmente incluídos na lista *infra*, exceto no caso de alguns documentos que foram objeto de uma consulta pública.

A listagem de um documento de orientação deve ser entendida como uma referência à versão mais atualizada desse documento de orientação disponível no momento do início do estudo.

No que diz respeito à série de normas da OEPP relativa à avaliação da eficácia de produtos fitofarmacêuticos, as normas mais pertinentes são indicadas na lista *infra*. No entanto, a lista deve ser considerada não exaustiva, uma vez que a base de dados mundial da OEPP é atualizada regularmente e que pode ser necessário recorrer a outras normas numa abordagem caso a caso. Por conseguinte, a base de dados mundial da OEPP é também incluída no quadro *infra*.

⁽³⁾ JO L 276 de 20.10.2010, p. 33.

⁽⁴⁾ JO L 93 de 3.4.2013, p. 1.

⁽⁵⁾ Disponível em <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

Referência à parte B do anexo do Regulamento (UE) n.º 283/2013	Métodos de ensaio ⁽¹⁾	Documentos de orientação ⁽²⁾
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092)
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		EU Guidance document on the assessment of new isolates of baculovirus species already included in Annex I of Council Directive 91/414/EEC (SANCO/0253/2008)
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
Métodos de ensaio gerais e documentos de orientação		OECD Guidance Document for the Regulatory Framework for the Microorganism Group: Bacteriophages Series on Pesticides No. 108
1. Identidade do requerente, identidade da substância ativa e informações sobre o fabrico		EU Guidance Document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4.2.2. Identidade e teor dos microrganismos contaminantes relevantes		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
2.7. Estabilidade genética e fatores que a afetam		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.8. Informações sobre metabolitos que suscitam preocupação		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
2.8. Informações sobre metabolitos que suscitam preocupação		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.9. Presença de genes transferíveis de resistência antimicrobiana		EU Guidance document on the approval and low-risk criteria linked to «antimicrobial resistance» applicable to microorganisms used for plant protection in accordance with Regulation (EC) No 1107/2009 (SANTE/2020/12260)
3.1. Função e organismo visado		EPPO PP1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products ⁽³⁾

3.3. Culturas ou produtos protegidos ou tratados		EPPO Global database (4)
3.3. Culturas ou produtos protegidos ou tratados		EPPO PP1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection product (5)
3.4. Informações relativas ao possível desenvolvimento de resistência no(s) organismo(s) visado(s)		EPPO PP1/213: Resistance risk analysis
3.5. Dados da literatura		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092 - including appendix (6))
4.1. Métodos de análise do MPCA tal como fabricado		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
4.1. Métodos de análise do MPCA tal como fabricado		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
4.2. Métodos de determinação da densidade do microrganismo e de quantificação dos resíduos		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830) (7)
5.1.3. Informações sobre sensibilização e alergenicidade	US EPA OPPTS 885.3400 hypersensitivity Incidents	
5.3.1.1. Infecciosidade e patogenicidade por via oral	US EPA OPPTS 885.3050 Acute Oral Toxicity/ Pathogenicity	
5.3.1.2. Infecciosidade e patogenicidade por via intratraqueal/intranasal	US EPA OPPTS 885.3150 Acute pulmonary toxicity/ pathogenicity	
5.3.1.3. Exposição única por via intravenosa, intraperitoneal ou subcutânea	US EPA OPPTS 885.3200 Microbial pesticide test guidelines. Acute injection toxicity/pathogenicity	
5.3.2. Estudos com culturas celulares	US EPA OPPTS 885.3500 Cell culture	

5.4. Estudos específicos sobre a infecciosidade e patogenicidade do microrganismo	US EPA OPPTS 885.3600 Subchronic Toxicity/ Pathogenicity	
5.4. Estudos específicos sobre a infecciosidade e patogenicidade do microrganismo	US EPA OPPTS 885.3650 Reproductive/fertility effects	
5.5. Informações e estudos de toxicidade sobre os metabolitos		European Commission draft guidance document Guidance for the setting of an acute reference dose (ARfD) (7199/VI/99)
5.5. Informações e estudos de toxicidade sobre os metabolitos		ECHA Guidance on the application of the CLP criteria. Guidance to Regulation (EC) No 1272/2008 on classification, labelling and packaging (CLP) of substances and mixtures
5.5. Informações e estudos de toxicidade sobre os metabolitos		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
5.5. Informações e estudos de toxicidade sobre os metabolitos		OECD Series on Testing and Assessment No. 124, Guidance for the Derivation of an Acute Reference Dose. (ENV/JM/MONO(2010)15)
6.1. Estimativa da exposição dos consumidores aos resíduos		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
7.1.1. Densidade ambiental prevista do microrganismo		EFSA Guidance document on clustering and ranking of emissions of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances from protected crops (greenhouses and crops grown under cover) to relevant environmental compartments, Section 2 (EFSA Journal 2014;12(3):3615)
7.1.1.1. Solo		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, section 3.1.2 (SANCO/12117/2012)
7.1.1.1. Solo		EFSA Guidance document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil, section 2.7 «Applicability of the tiered assessment scheme for microbial actives substances» (EFSA Journal 2017;15(10):4982)
7.1.1.2. Água		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, section 3.2.1 (SANCO/12117/2012)
7.2.1. Concentração ambiental prevista		Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (based on –among others- Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration - Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (Sanco/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014))

7.2.1. Concentração ambiental prevista		Generic guidance for Tier 1 FOCUS Ground water assessments (based on –among others–the European Commission (2014) Assessing Potential for Movement of Active Substances and their Metabolites to Ground Water in the EU - Final Report of the Ground Water Work Group of FOCUS (Sanco/13144/2010); FOCUS (2000) «FOCUS groundwater scenarios in the EU review of active substances» Report of the FOCUS Groundwater Scenarios Workgroup (Sanco/321/2000); Scientific Opinion of the Panel on Plant Protection Products and their Residues on a request from EFSA related to the default Q10 value used to describe the temperature effect on transformation rates of pesticides in soil.(doi: 10.2903/j.efsa.2008.622); Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (including Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration - Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (Sanco/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014)); section 3.3.1 of European Food Safety Authority. Guidance Document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (doi:10.2903/j.efsa.2017.4982); section 3.3 of Scientific report of EFSA on the «repair action» of the FOCUS surface water scenarios (doi:10.2903/j.efsa.2020.6119))
8. Estudos ecotoxicológicos	Os métodos pertinentes indicados na presente secção podem ter de ser adaptados caso a caso. Por conseguinte, a aplicabilidade dos métodos selecionados, ou as respetivas adaptações, devem ser justificadas à luz das características biológicas e ecológicas da substância ativa a avaliar e pode ser discutida em reuniões prévias à apresentação dos pedidos.	
8. Estudos ecotoxicológicos		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents (SANCO/12117/2012)
8. Estudos ecotoxicológicos		US EPA 885.4000 (1996) Background for non-target organism testing of microbial pest control agents
8. Estudos ecotoxicológicos		Environment and Climate Change Canada (2016), guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44)
8.1. Efeitos em vertebrados terrestres	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds

8.1. Efeitos em vertebrados terrestres	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals
8.2. Efeitos em organismos aquáticos		Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish
8.2.1. Efeitos em peixes	OECD Test No. 203 (2019) Fish, Acute Toxicity Test	
8.2.1. Efeitos em peixes	OECD Test No. 210 (2013) Fish, Early-life Stage Toxicity Test	
8.2.1. Efeitos em peixes	US EPA OCSPP 885.4200 freshwater fish Tier I	
8.2.1. Efeitos em peixes	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish	
8.2.2. Efeitos em invertebrados aquáticos	OECD Test No. 233 (2010) Sediment-Water Chironomid Life-Cycle Toxicity Test Using Spiked Water or Spiked Sediment	
8.2.2. Efeitos em invertebrados aquáticos	US EPA OCSPP 885.4240 Freshwater invertebrate Tier I	

8.2.2. Efeitos em invertebrados aquáticos	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates
8.2.3. Efeitos em algas	OECD Test No. 201 (2011) Freshwater Alga and Cyanobacteria, Growth Inhibition Test	
8.2.3. Efeitos em algas	US EPA OCSPP 885.4300 Non target plant studies Tier I	
8.2.3. Efeitos em algas	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants
8.2.4. Efeitos em macrófitos aquáticos	OECD Test No. 221 (2006): Lemna sp. Growth Inhibition Test	
8.2.4. Efeitos em macrófitos aquáticos	OECD Test No. 239 (2014): Water-Sediment Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.2.4. Efeitos em macrófitos aquáticos	OECD Test No. 238 (2014): Sediment-Free Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.3. Efeitos em abelhas	OECD Test Guideline 213 Honeybees, Acute Oral Toxicity Test	

8.3. Efeitos em abelhas	OECD Test Guideline 214 Honeybees, Acute Contact Toxicity Test.	
8.3. Efeitos em abelhas	OECD Test Guideline 245 Honey Bee, Chronic Oral Toxicity Test	
8.3. Efeitos em abelhas	OECD guidance document 239 Honey Bee Larval Toxicity Test, Repeated Exposure	
8.3. Efeitos em abelhas	OECD guidance document 75: Honey Bee Brood Test Under Semi-Field Conditions	
8.3. Efeitos em abelhas	EPPO Bulletin (2019) 49 Oomen Bee Brood Feeding Test	
8.3. Efeitos em abelhas	EPPO Bulletin (2010) 40 Side-Effects On Honeybees	
8.3. Efeitos em abelhas	OECD Test No. 247 (2017) Bumblebee, Acute Oral Toxicity Test	
8.3. Efeitos em abelhas	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees
8.3. Efeitos em abelhas	US EPA OCSPP 885.4380 Honey bee Tier I	
8.4. Efeitos em artrópodes não visados que não as abelhas	US EPA OCSPP 885.4340 Non-target Insect Tier I	

8.4. Efeitos em artrópodes não visados que não as abelhas	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates
8.5. Efeitos em mesorganismos e macrorganismos do solo não visados	OECD Test No. 222 (2016): Earthworm Reproduction Test (Eisenia fetida/Eisenia andrei)	
8.5. Efeitos em mesorganismos e macrorganismos do solo não visados	OECD Test No. 232 (2016): Collembolan Reproduction Test in Soil	
8.5. Efeitos em mesorganismos e macrorganismos do solo não visados	OECD Test No. 226 (2016): Predatory mite (Hypoaspis (Geolaelaps) aculeifer) reproduction test in soil	
8.5. Efeitos em mesorganismos e macrorganismos do solo não visados	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails
8.5. Efeitos em mesorganismos e macrorganismos do solo não visados	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms

8.6. Efeitos em vegetais terrestres não visados	OECD Test No. 227 (2006): Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test	
8.6. Efeitos em vegetais terrestres não visados	OECD Test No. 208 (2006): Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test	
8.6. Efeitos em vegetais terrestres não visados	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants

(¹) A maioria dos métodos de ensaio citados apenas está disponível em inglês. Informações pormenorizadas sobre os métodos de ensaio:

- ISO http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm
- OCDE: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- OEPP: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- US EPA OCSPP <https://www.epa.gov/>

(²) A maioria dos documentos de orientação citados apenas está disponível em inglês. Informações pormenorizadas sobre os documentos de orientação:

- Comissão Europeia: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_pt
- OCDE: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- OEPP: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- ECHA: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>
- EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/publications.htm>

(³) Ter apenas em conta as utilizações consideradas pertinentes no âmbito do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 e não as utilizações constantes da PP1/248 da OEPP que se referem a alegações de bioestimulantes, tal como definidos quer no âmbito do Regulamento (UE) 2019/1009 quer no âmbito das especificações técnicas CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4, CEN/TS 17700-5, mesmo que esses bioestimulantes sejam identificados como reguladores de crescimento de plantas nos termos da norma PP1/248 da OEPP.

(⁴) <https://gd.eppo.int/>

(⁵) Ter apenas em conta as utilizações consideradas pertinentes no âmbito do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 e não as utilizações constantes da PP1/248 da OEPP que se referem a alegações de bioestimulantes, tal como definidos quer no âmbito do Regulamento (UE) 2019/1009 quer no âmbito das especificações técnicas CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4, CEN/TS 17700-5, mesmo que esses bioestimulantes sejam identificados como reguladores de crescimento de plantas nos termos da norma PP1/248 da OEPP.

(⁶) <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/action/downloadSupplement?doi=10.2903/j.efsa.2011.2092&file=efs22092-sup-0001-Appendix.pdf>

(⁷) Se for pertinente para os resíduos de metabolitos que suscitam preocupação.

COMUNICAÇÃO DA COMISSÃO**Aviso às partes interessadas sobre a saída do Reino Unido e as regras da UE em matéria de auxílios estatais**

(2023/C 202/04)

Em 1 de fevereiro de 2020, o Reino Unido retirou-se da União Europeia e passou a ser um «país terceiro» ⁽¹⁾. O Acordo de Saída ⁽²⁾ previa um período de transição que terminou em 31 de dezembro de 2020. O Acordo de Saída previa igualmente, em alguns casos, disposições relativas à separação no final do período de transição.

Recorda-se a todas as partes interessadas a situação jurídica aplicável desde o termo do período de transição (parte A). O presente aviso explica também as regras aplicáveis em relação à Irlanda do Norte após o termo do período de transição (parte B).

A. Situação jurídica desde o termo do período de transição**1. Procedimentos em matéria de auxílios estatais**

Desde o termo do período de transição, o controlo dos auxílios estatais da UE deixa de ser aplicável a qualquer auxílio estatal concedido pelo Reino Unido depois dessa data, a menos que afete as trocas comerciais entre a Irlanda do Norte e a União Europeia abrangidas pelo Protocolo relativo à Irlanda/Irlanda do Norte (o «Protocolo») ⁽³⁾ / Quadro de Windsor ⁽⁴⁾. Por conseguinte, para além das disposições específicas do Quadro de Windsor (ver *infra*), a Comissão Europeia deixou de ter competência para investigar e tomar decisões sobre potenciais medidas de auxílio estatal concedidas pelo Reino Unido após essa data. Assim, as partes interessadas já não podem apresentar queixas formais à Comissão Europeia quanto a essas medidas.

Quanto aos auxílios estatais concedidos pelo Reino Unido antes do termo do período de transição, são aplicáveis as seguintes regras:

Nos termos do artigo 92.º, n.º 1, do Acordo de Saída, a Comissão Europeia continua a ser competente para prosseguir os procedimentos em curso ⁽⁵⁾ relativos a auxílios estatais concedidos pelo Reino Unido.

Nos termos do artigo 93.º, n.º 1, do Acordo de Saída, a Comissão Europeia continua igualmente a ser competente para dar início a novos procedimentos administrativos relativos a auxílios estatais concedidos pelo Reino Unido antes do termo do período de transição, se esses processos forem iniciados no prazo de quatro anos após o termo do período de transição.

Nos termos do artigo 95.º, n.º 1, do Acordo de Saída, nestes casos as decisões da Comissão Europeia são vinculativas e executórias para o Reino Unido.

Além disso, a Comissão Europeia reserva-se o direito de intentar uma ação no Tribunal de Justiça da União Europeia por incumprimento de tais decisões, durante um período de quatro anos a contar do termo do período de transição ou da data da decisão em causa, consoante a data que for posterior ⁽⁶⁾. Os acórdãos do Tribunal de Justiça sobre estas questões continuam a ser vinculativos e executórios para o Reino Unido.

⁽¹⁾ Um país terceiro é um país que não é membro da UE.

⁽²⁾ Acordo sobre a saída do Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte da União Europeia e da Comunidade Europeia da Energia Atómica (JO L 29 de 31.1.2020, p. 7) («Acordo de Saída»).

⁽³⁾ Para mais informações sobre as disposições do Quadro de Windsor, veja-se a parte B do presente aviso.

⁽⁴⁾ Nos termos da Declaração Conjunta n.º 1/2023 da União e do Reino Unido no âmbito do Comité Misto do Acordo de Saída, de 24 de março de 2023, que reflete as disposições estabelecidas na Decisão n.º 1/2023 do Comité Misto, o Protocolo, com a redação que lhe foi dada pela referida decisão do Comité Misto, deve agora ser designado por «Quadro de Windsor». Por conseguinte, sempre que pertinente nas relações entre a União e o Reino Unido ao abrigo do Acordo de Saída, o Protocolo, com a redação que lhe foi dada pela Decisão n.º 1/2023 do Comité Misto, será, em consonância com os requisitos de segurança jurídica, designado por «Quadro de Windsor». O Protocolo, com a redação que lhe foi dada pela Decisão n.º 1/2023 do Comité Misto, pode igualmente ser designado por «Quadro de Windsor» no direito interno da União e do Reino Unido.

⁽⁵⁾ Por «procedimentos em curso» entendem-se os procedimentos aos quais foi atribuído um número interno de processo antes do final do período de transição (ver artigo 92.º, n.º 3, alínea a), do Acordo de Saída).

⁽⁶⁾ Ver, respetivamente, o artigo 87.º, n.ºs 1 e 2, do Acordo de Saída.

Com efeito, as partes interessadas podem continuar a informar a Comissão Europeia, através de denúncias formais ou de outra forma, de qualquer auxílio estatal potencialmente ilegal concedido pelo Reino Unido antes do termo do período de transição. Tal inclui os casos em que esses auxílios só são pagos ou de outro modo desembolsados numa fase posterior, desde que o direito legal de receber o auxílio tenha sido conferido ao beneficiário antes do termo do período de transição.

2. Disposições substantivas em matéria de auxílios estatais

Excecionalmente, certos critérios de compatibilidade estabelecidos nas orientações da Comissão Europeia em matéria de auxílios estatais dizem respeito à cooperação entre os Estados-Membros da UE e/ou a uma determinada dimensão da UE ou do EEE (7). Após o termo do período de transição, o Reino Unido deixou de contar para efeitos desses critérios, devendo os Estados-Membros ter em conta este facto para qualquer novo auxílio concedido ao abrigo das disposições aplicáveis.

B. Regras aplicáveis à Irlanda do Norte

1. Aplicação das regras em matéria de auxílios estatais nos termos do artigo 10.º do Quadro de Windsor

Desde o termo do período de transição, é aplicável o Protocolo, agora conhecido por Quadro de Windsor (8). O Quadro de Windsor é objeto de consentimento periódico da Assembleia Legislativa da Irlanda do Norte, terminando o período de aplicação inicial quatro anos após o termo do período de transição (9).

O artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor prevê que «as disposições do direito da União constantes do anexo 5 do presente Protocolo aplicam-se ao Reino Unido, incluindo no que se refere às medidas de apoio à produção e ao comércio de produtos agrícolas na Irlanda do Norte, relativamente a medidas que afetem esse comércio entre a Irlanda do Norte e a União objeto do presente Protocolo».

Isto significa que as regras da UE em matéria de auxílios estatais continuam a ser aplicáveis aos Estados-Membros da UE, bem como ao Reino Unido no que diz respeito aos auxílios que tenham um efeito sobre as trocas comerciais entre a Irlanda do Norte e a União Europeia sujeitas ao Quadro de Windsor. Resulta de outras disposições do Quadro de Windsor, nomeadamente dos seus artigos 5.º e 9.º, que o comércio de mercadorias e o mercado grossista de eletricidade estão sujeitos ao Quadro de Windsor (10).

No que diz respeito à produção e ao comércio de produtos agrícolas e da pesca na Irlanda do Norte, o artigo 10.º, n.º 2, do Quadro de Windsor prevê uma isenção da aplicação do direito da União até um determinado nível máximo anual de apoio, desde que uma determinada percentagem mínima de apoio isento cumpra as disposições do anexo 2 do Acordo da OMC sobre a Agricultura. O referido nível máximo e a percentagem mínima foram determinados pelo Comité Misto (União Europeia e Reino Unido) através da Decisão n.º 05/2020, de 17 de dezembro de 2020 (11). Todas as medidas tomadas para apoiar a produção e o comércio de produtos agrícolas e da pesca na Irlanda do Norte que não sejam abrangidas pelo âmbito de aplicação da isenção e que afetem as trocas comerciais entre a Irlanda do Norte e a União são abrangidas pelo âmbito de aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor.

A Comissão Europeia, bem como o Tribunal de Justiça da União Europeia e o Tribunal Geral (a seguir designados «Tribunais da União»), continuam a ser competentes no que respeita a tais auxílios, abrangidos pelo âmbito de aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor (12).

(7) Por exemplo, certos instrumentos preveem intensidades de auxílio acrescidas em caso de cooperação transfronteiriça entre Estados-Membros da UE e/ou com Partes Contratantes no EEE.

(8) Artigo 185.º do Acordo de Saída.

(9) Artigo 18.º do Quadro de Windsor.

(10) Para uma explicação pormenorizada sobre quais as trocas comerciais abrangidas pelo Quadro de Windsor, vejam-se os artigos 5.º a 9.º. Para efeitos do presente aviso, uma referência aos bens incluirá o mercado da eletricidade, conforme adequado.

(11) Decisão N.º 5/2020 do Comité Misto criado pelo Acordo sobre a saída do Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte da União Europeia e da Comunidade Europeia da Energia Atómica de 17 de dezembro de 2020 que determina o nível máximo inicial do apoio anual isento e a percentagem mínima inicial a que se refere o artigo 10.º, n.º 2, do Protocolo relativo à Irlanda/Irlanda do Norte anexo ao Acordo relativo à saída do Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte da União Europeia e da Comunidade Europeia da Energia Atómica (JO L 443 de 30.12.2020, p. 13).

(12) Vide artigo 12.º, n.º 4, do Quadro de Windsor.

Em 17 de dezembro de 2020, a UE publicou uma declaração unilateral no Comitê Misto responsável pela supervisão da aplicação do Acordo de Saída. Essa declaração estabelece o seguinte: «Ao aplicar o artigo 107.º do TFUE às situações referidas no artigo 10.º, n.º 1, do Protocolo, a Comissão Europeia terá na devida conta a plena integração da Irlanda do Norte no mercado interno do Reino Unido. A União Europeia sublinha que, em qualquer caso, um efeito nas trocas comerciais entre a Irlanda do Norte e a União que estão sujeitas a este Protocolo não pode ser meramente hipotético, presumido, ou desprovido de um vínculo genuíno e direto com a Irlanda do Norte. É necessário determinar a razão pela qual a medida é suscetível de afetar as trocas comerciais entre a Irlanda do Norte e a União, com base nos seus efeitos previsíveis reais».

Esta presente declaração clarifica a aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Protocolo, que passou a ser conhecido como Quadro de Windsor. No entanto, não prejudica a interpretação da noção de «efeito nas trocas comerciais» pelos Tribunais da União.

As condições para a existência de um vínculo real e direto à Irlanda do Norte, com base nos efeitos previsíveis reais da medida, foram explicadas mais pormenorizadamente numa declaração conjunta da União e do Reino Unido no Comitê Misto do Acordo de Saída, de 24 de março de 2023, sobre a aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor, do seguinte modo:

«A presente declaração comum sobre a aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor baseia-se na Declaração Unilateral da União, que recorda a integração da Irlanda do Norte no mercado interno do Reino Unido e, ao mesmo tempo, assegura a proteção do mercado interno da União. A presente declaração conjunta esclarece as condições de aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor, ao definir as circunstâncias específicas em que o mesmo é suscetível de ser aplicável a subvenções concedidas no Reino Unido, e pode ser utilizada para interpretar essa disposição.»

Para que se possa considerar que uma medida tem um vínculo genuíno e direto com a Irlanda do Norte e, por conseguinte, afeta as trocas comerciais entre a Irlanda do Norte e a União que estão sujeitas ao Quadro de Windsor, essa medida tem de ter efeitos previsíveis reais nessas trocas comerciais. Os referidos efeitos previsíveis reais devem ser materiais e não meramente hipotéticos ou presumidos.

No que respeita às medidas concedidas a qualquer beneficiário localizado na Grã-Bretanha, os fatores relevantes para a materialidade podem incluir a dimensão da empresa, a dimensão da subvenção e a presença da empresa no mercado relevante na Irlanda do Norte. Embora a mera colocação de mercadorias no mercado da Irlanda do Norte não seja suficiente, por si só, para representar um vínculo genuíno e direto que motive a aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor, as medidas concedidas a beneficiários localizados na Irlanda do Norte são mais suscetíveis de ter efeitos materiais.

No que respeita às medidas concedidas a qualquer beneficiário localizado na Grã-Bretanha que tenham um efeito material, para que exista um vínculo direto e genuíno que motive a aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor, deve ainda demonstrar-se que a vantagem económica da subvenção seria total ou parcialmente repercutida numa empresa na Irlanda do Norte, ou através das mercadorias em causa colocadas no mercado na Irlanda do Norte, por exemplo mediante a venda abaixo do preço de mercado.»

Tal como enunciado na Declaração Conjunta, o artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor é aplicável às medidas que afetem o comércio relevante entre a Irlanda do Norte e a União, independentemente de um beneficiário estar localizado na Irlanda do Norte e/ou estar envolvido no comércio em causa.

Compete à Comissão Europeia estabelecer se uma medida tem um vínculo suficientemente genuíno e direto com a Irlanda do Norte, com base nos seus efeitos reais previsíveis, para poder ser abrangida pelo âmbito de aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor. A este respeito, a Comissão Europeia terá em conta as seguintes considerações:

As medidas concedidas a beneficiários localizados na Irlanda do Norte são mais suscetíveis de apresentar um vínculo genuíno e direto com a Irlanda do Norte e, por conseguinte, de acionar o artigo 10.º, n.º 1, do Quadro Windsor.

Para as medidas concedidas a beneficiários localizados noutras partes do Reino Unido que não a Irlanda do Norte, a Comissão Europeia tem de demonstrar um vínculo real e direto com a Irlanda do Norte com base nos efeitos reais previsíveis da medida:

— A Comissão Europeia considera que, para demonstrar esses efeitos reais previsíveis no comércio relevante entre a Irlanda do Norte e a União, os eventuais efeitos de uma medida têm de ser suficientemente significativos. Para avaliar se é esse o caso, a Comissão Europeia fará referência a um conjunto de indicadores, baseados, nomeadamente, na dimensão da empresa, na dimensão da subvenção e na presença da empresa no mercado na Irlanda do Norte.

- A Comissão Europeia deve ainda demonstrar que a vantagem económica da medida se repercutiria total ou parcialmente numa empresa na Irlanda do Norte, ou através das mercadorias em causa colocadas no mercado na Irlanda do Norte, por exemplo, mediante a venda abaixo do preço de mercado. A este respeito, a Comissão Europeia terá igualmente em conta quaisquer condições ou características da medida destinada a evitar uma tal repercussão de uma vantagem económica.

No caso de medidas a favor dos prestadores de serviços, a Comissão Europeia tem de estabelecer que uma vantagem se repercute nas empresas envolvidas no comércio relevante de mercadorias entre a Irlanda do Norte e a União. Em princípio, existe uma vantagem indireta apenas se a medida for concebida de forma a distribuir os seus efeitos secundários a empresas ou grupos de empresas identificáveis ⁽¹³⁾.

Clarifica-se o que precede através de exemplos:

- Um regime de subvenções destinado a prestar apoio aos fabricantes de bens localizados na Irlanda do Norte será normalmente abrangido pela aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor, na medida em que possa ser considerado como um auxílio estatal.
- Uma subvenção de montante limitado concedida a uma pequena empresa localizada fora da Irlanda do Norte e sem uma presença significativa no mercado da Irlanda do Norte não produziria normalmente efeitos suficientemente significativos para indicar a presença de um vínculo real e direto com a Irlanda do Norte com base em efeitos reais previsíveis.
- No que diz respeito às subvenções substanciais concedidas a grandes fabricantes localizados noutras partes do Reino Unido que não a Irlanda do Norte, a Comissão Europeia avaliará se existe um efeito significativo sobre o comércio com a Irlanda do Norte, com base numa série de fatores, como a presença do beneficiário no mercado na Irlanda do Norte. Se, além disso, existir um risco real de que uma vantagem económica se possa repercutir de modo a afetar o mercado da Irlanda do Norte, é provável que a Comissão Europeia considere que o artigo 10.º, n.º 1, do quadro de Windsor, é de aplicação. Normalmente, a Comissão Europeia não tiraria tal ilação se a medida fosse concebida de molde a evitar que existisse um risco real de que a vantagem económica se repercutisse de modo a afetar o mercado da Irlanda do Norte.
- Um regime de subvenções destinado a cobrir determinados custos de formação dos prestadores de serviços não seria normalmente abrangido pela aplicação do artigo 10.º, n.º 1, do Quadro de Windsor, uma vez que não seria concebido para canalizar efeitos secundários para empresas ou grupos de empresas identificáveis que participam no comércio relevante entre a Irlanda do Norte e a União. Porém, um regime de subvenções destinado a proporcionar incentivos financeiros aos prestadores de serviços (por exemplo, no setor financeiro) destinado a reduzir o custo dos serviços para as empresas localizadas na Irlanda do Norte que se dedicam ao comércio de mercadorias entre a Irlanda do Norte e a União poderia implicar a repercussão de uma vantagem indireta nesta última.

2. Artigo 5.º, n.º 6, do Quadro de Windsor

Os direitos aduaneiros cobrados pelo Reino Unido em conformidade com o artigo 5.º, n.º 3, do Quadro de Windsor não devem ser transferidos para a União. O artigo 5.º, n.º 6, do Quadro de Windsor, estabelece que o Reino Unido pode, em determinadas circunstâncias, renunciar à dívida tarifária ou reembolsar os comerciantes ⁽¹⁴⁾. Estas medidas, na medida em que constituem auxílios estatais e afetam as trocas comerciais relevantes entre a Irlanda do Norte e a União, estão sujeitas ao disposto no artigo 10.º do Quadro de Windsor, relativo aos auxílios estatais. Se solicitada para avaliar a compatibilidade de tais medidas de auxílio, a Comissão Europeia terá em conta as circunstâncias na Irlanda do Norte, conforme adequado ⁽¹⁵⁾.

As explicações aqui fornecidas não pretendem ser exaustivas. O objetivo é fornecer orientações sobre a aplicação da noção de efeito nas trocas comerciais entre a Irlanda do Norte e a União aos tribunais e às autoridades competentes dos Estados-Membros da UE e do Reino Unido. O presente aviso substitui o anterior aviso às partes interessadas publicado em 10 de fevereiro de 2021.

⁽¹³⁾ Relativamente ao conceito de vantagem indireta, remetemos para os pontos 115 e 116 da Comunicação da Comissão sobre a noção de auxílio estatal nos termos do artigo 107.º, n.º 1, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (JO C 262 de 19.7.2016, p. 1).

⁽¹⁴⁾ O reembolso pelo Reino Unido dos direitos sobre as mercadorias introduzidas na Irlanda do Norte; a renúncia (pelo Reino Unido) à cobrança de dívidas aduaneiras relativas a mercadorias introduzidas na Irlanda do Norte; a definição (pelo Reino Unido) das condições em que são reembolsados os direitos aduaneiros relativos a mercadorias que «se possa demonstrar que não entraram na União»; e «compensar as empresas» pela aplicação destas disposições (pelo Reino Unido).

⁽¹⁵⁾ Artigo 5.º, n.º 6, do Quadro de Windsor

O sítio Web da Comissão Europeia sobre as regras da UE em matéria de auxílios estatais (https://competition-policy.ec.europa.eu/state-aid_en) fornece informações gerais sobre a legislação da União em matéria de auxílios estatais. Estas páginas serão atualizadas com informações adicionais, sempre que necessário.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

8 de junho de 2023

(2023/C 202/05)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0737	CAD	dólar canadiano	1,4342
JPY	iene	149,98	HKD	dólar de Hong Kong	8,4126
DKK	coroa dinamarquesa	7,4498	NZD	dólar neozelandês	1,7696
GBP	libra esterlina	0,86113	SGD	dólar singapurense	1,4460
SEK	coroa sueca	11,6480	KRW	won sul-coreano	1 399,86
CHF	franco suíço	0,9751	ZAR	rand	20,3284
ISK	coroa islandesa	149,50	CNY	iuane	7,6541
NOK	coroa norueguesa	11,7580	IDR	rupia indonésia	15 979,46
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	4,9589
CZK	coroa checa	23,625	PHP	peso filipino	60,228
HUF	forint	368,65	RUB	rublo	
PLN	złóti	4,4788	THB	baht	37,408
RON	leu romeno	4,9530	BRL	real	5,2866
TRY	lira turca	25,0875	MXN	peso mexicano	18,6188
AUD	dólar australiano	1,6061	INR	rupia indiana	88,6170

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

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Anúncio efetuado nos termos do artigo 13.º da Diretiva 2001/24/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao saneamento e à liquidação das instituições de crédito, no que diz respeito à dissolução e subsequente liquidação do Baltic International Bank SE (instituição de crédito letã em liquidação)

(2023/C 202/06)

Aviso de reclamação de créditos. Prazos legais a observar.

Por decisão do Tribunal dos Assuntos Económicos, de 24 de março de 2023, no processo cível n.º C75010823, o Baltic International Bank SE, reg.º n.º 40003127883, foi reconhecido como instituição em liquidação, tendo sido iniciado o processo de liquidação. Olavs Cers, advogado ajuramentado, foi nomeado como liquidatário do Baltic International Bank SE.

Os créditos detidos por credores e por outras pessoas, bem como outros pedidos contra o Baltic International Bank SE em liquidação, devem ser reclamados junto do liquidatário até **30 de junho de 2023**. Os créditos reclamados após o prazo especificado serão analisados e satisfeitos em conformidade com o procedimento estabelecido no artigo 139.º, n.º 3, da Lei das Instituições de Crédito.

O endereço profissional do liquidatário do Baltic International Bank SE durante o processo de liquidação é: Riga, 6 rua Grēcinieku, LV-1050, sendo os números de telefone de contacto +371 67000444 ou +371 67365865 (dias úteis das 9h00 às 17h00). Endereço de correio eletrónico para a comunicação: bib.likvidators@cersjurkans.lv.

As reclamações dos credores devem ser redigidas em letão. Se forem redigidas noutra língua, deve ser anexada uma tradução para letão certificada conforme por um notário. As reclamações dos credores devem ser acompanhadas dos documentos originais ou, mediante apresentação dos originais, por cópias certificadas conformes por um notário que cumpram os requisitos da Convenção da Haia de 1961 relativa à supressão da exigência de legalização dos atos públicos estrangeiros.

Os credores devem calcular e indicar o montante total dos seus créditos em moeda estrangeira em **euros**, de acordo com a taxa de câmbio fixada pelo Banco Central Europeu em 12 de dezembro de 2022.

As reclamações dos credores do Baltic International Bank SE em liquidação e os documentos comprovativos podem ser enviadas ao liquidatário do Baltic International Bank SE em liquidação, Olavs Cers:

- presencialmente, em Riga, 9-4 rua Strēlnieku, nos dias úteis das 9h00 às 17h00;
- por correio registado para o endereço 9-4 rua Strēlnieku, Riga, LV-1010, Letónia;
- enviando a reclamação do crédito, elaborada em conformidade com a Lei dos Documentos Eletrónicos da Letónia, sob a forma de um documento eletrónico assinado com uma assinatura eletrónica segura e contendo um carimbo temporal, para o endereço eletrónico do liquidatário: bib.likvidators@cersjurkans.lv.

Se o credor anexar documentos derivados à sua reclamação, o liquidatário tem o direito de exigir a apresentação dos documentos originais, sendo o credor obrigado a apresentá-los. O liquidatário tem o direito de solicitar outros documentos ou os seus derivados se tal for necessário para tomar uma decisão sobre os créditos reclamados.

Para mais informações sobre os requisitos para a reclamação dos créditos, queira consultar o sítio Web do Baltic International Bank SE em liquidação: <https://www.bib.eu/en/news/03/29/notification-commencement-liquidation-baltic-international-bank-se-filing-creditors-claims-claims>

Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2023/C 202/07)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime de controlo da União a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas ⁽¹⁾, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	18.5.2023
Duração	18.5.2023 – 31.12.2023
Estado-Membro	Portugal
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	JAX/08C. (incluindo condição especial JAX/* 09.)
Espécie	Carapaus (<i>Trachurus</i> spp.)
Zona	8c
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	01/TQ194

⁽¹⁾ JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Atualização da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) ⁽¹⁾

(2023/C 202/08)

A publicação da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) ⁽²⁾, baseia-se nas informações comunicadas pelos Estados-Membros à Comissão, em conformidade com o artigo 39.º do Código das Fronteiras Schengen.

Além da publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, é feita uma atualização no sítio Web da Direção-Geral da Migração e dos Assuntos Internos.

LISTA DOS PONTOS DE PASSAGEM DAS FRONTEIRAS

ALEMANHA

Alteração das informações publicadas no JO C 286 de 27.7.2022, p. 33.

Portos do Mar do Norte

- (1) Borkum
- (2) Brake
- (3) Brunsbüttel
- (4) Büsum
- (5) Bützflether Sand
- (6) Bremen
- (7) Bremerhaven
- (8) Cuxhaven
- (9) Eckwarderhörne
- (10) Elsfleth
- (11) Emden
- (12) Fedderwardsiel
- (13) Glückstadt
- (14) Hamburg
- (15) Hamburg-Neuenfelde
- (16) Helgoland
- (17) Horumersiel
- (18) Husum
- (19) Leer
- (20) Lemwerder
- (21) List/Sylt
- (22) Norddeich
- (23) Nordenham
- (24) Norderney
- (25) Papenburg
- (26) Stadersand

⁽¹⁾ Ver a lista das publicações anteriores no final da presente atualização.

⁽²⁾ JO L 77 de 23.3.2016, p. 1.

- (27) Wangerooge
- (28) Wedel
- (29) Wewelsfleth
- (30) Wilhelmshaven

Portos do Mar Báltico

- (1) Eckernförde (instalações portuárias da Marinha Alemã)
- (2) Flensburg-Hafen
- (3) Greifswald-Ladebow Hafen
- (4) Jägersberg (instalações portuárias da Marinha Alemã)
- (5) Kiel
- (6) Kiel (instalações portuárias da Marinha Alemã)
- (7) Kiel-Holtenau
- (8) Lubmin
- (9) Lübeck
- (10) Lübeck-Travemünde
- (11) Mukran
- (12) Neustadt
- (13) Puttgarden
- (14) Rendsburg
- (15) Rostock-Hafen (fusão entre o porto de Warnemünde e o porto internacional de Rostock)
- (16) Sassnitz
- (17) Stralsund
- (18) Surendorf (instalações portuárias da Marinha Alemã)
- (19) Vierow
- (20) Wismar
- (21) Wolgast

ODERHAFF

- (1) Ueckermünde

Aeroportos, aeródromos, campos de aviação**NO ESTADO FEDERADO DE BADE-VURTEMBERGA**

- (1) Aalen-Heidenheim-Elchingen
- (2) Baden Airport Karlsruhe Baden-Baden
- (3) Donaueschingen-Villingen
- (4) Freiburg/Brg.
- (5) Friedrichshafen-Löwental
- (6) Heubach (Krs. Schwáb. Gmünd)
- (7) Lahr
- (8) Laupheim
- (9) Leutkirch-Unterzeil
- (10) Mannheim-City
- (11) Mengen
- (12) Niederstetten
- (13) Schwäbisch Hall

(14) Stuttgart

NO ESTADO FEDERADO DA BAVIERA

- (1) Aschaffenburg
- (2) Augsburg-Mühlhausen
- (3) Bayreuth – Bindlacher Berg
- (4) Coburg-Brandebsteinsebene
- (5) Giebelstadt
- (6) Hof-Plauen
- (7) Ingolstadt
- (8) Landshut-Ellermühle
- (9) Lechfeld
- (10) Memmingerberg
- (11) München «Franz Joseph Strauß»
- (12) Neuburg
- (13) Nürnberg
- (14) Oberpfaffenhofen
- (15) Roth
- (16) Straubing-Wallmühle

NO ESTADO FEDERADO DE BERLIM

- (1) Berlin-Tegel

NO ESTADO FEDERADO DE BRANDEBURGO

- (1) Berlin Brandenburg «Willy Brandt»
- (2) Schönhagen

NO ESTADO FEDERADO DE BREMA

- (1) Bremen

NO ESTADO FEDERADO DE HAMBURGO

- (1) Hamburg

NO ESTADO FEDERADO DE HESSE

- (1) Allendorf/Eder
- (2) Egelsbach
- (3) Frankfurt/Main
- (4) Fritzlar
- (5) Kassel-Calden
- (6) Reichelsheim

NO ESTADO FEDERADO DE MECLEMBURGO-POMERÂNIA OCIDENTAL

- (1) Neubrandenburg-Trollenhagen
- (2) Rostock-Laage

NO ESTADO FEDERADO DA BAIXA SAXÓNIA

- (1) Borkum
- (2) Braunschweig-Waggum
- (3) Bückeberg-Achum
- (4) Celle

- (5) Damme/Dümmer-See
- (6) Diepholz
- (7) Emden
- (8) Fassberg
- (9) Ganderkesee
- (10) Hannover
- (11) Leer-Nüttermoor
- (12) Nordholz
- (13) Osnabrück-Atterheide
- (14) Wangerooge
- (15) Wilhelmshaven-Mariensiel
- (16) Wittmundhafen
- (17) Wunstorf

NO ESTADO FEDERADO DA RENÂNIA DO NORTE-VESTEFÁLIA

- (1) Aachen-Merzbrück
- (2) Arnsberg
- (3) Bielefeld-Windelsbleiche
- (4) Bonn-Hardthöhe
- (5) Dortmund-Wickede
- (6) Düsseldorf
- (7) Essen-Mülheim
- (8) Bonn Hangelar
- (9) Köln/Bonn
- (10) Marl/Loemühle
- (11) Mönchengladbach
- (12) Münster-Osnabrück
- (13) Nörvenich
- (14) Paderborn-Lippstadt
- (15) Porta Westfalica
- (16) Rheine-Bentlage
- (17) Siegerland
- (18) Stadtlohn-Wenningfeld
- (19) Weeze-Lahrbruch

NO ESTADO FEDERADO DA RENÂNIA-PALATINADO

- (1) Büchel
- (2) Föhren
- (3) Hahn
- (4) Koblenz-Winningen
- (5) Mainz-Finthen
- (6) Pirmasens-Pottschütthöhe
- (7) Ramstein (US-Air Base)
- (8) Speyer
- (9) Spangdahlem (US-Air Base)

(10) Zweibrücken

NO ESTADO FEDERADO DE SARRE

(1) Saarbrücken-Ensheim

(2) Saarlouis/Düren

NO ESTADO FEDERADO DA SAXÓNIA

(1) Dresden

(2) Leipzig-Halle

(3) Rothenburg/Oberlausitz

NO ESTADO FEDERADO DA SAXÓNIA-ANHALT

(1) Cochstedt

(2) Magdeburg

NO ESTADO FEDERADO DE SCHLESWIG-HOLSTEIN

(1) Helgoland-Düne

(2) Hohn

(3) Kiel-Holtenau

(4) Lübeck-Blankensee

(5) Schleswig/Jagel

(6) Westerland/Sylt

NO ESTADO FEDERADO DA TURÍNGIA

(1) Altenburg-Nobitz

(2) Erfurt-Weimar

ESPAÑA

Alteração das informações publicadas no JO C 420 de 22.11.2014, p. 9.

Fronteiras aéreas

(1) Albacete

(2) Alicante

(3) Almería

(4) Asturias

(5) Badajoz

(6) Barcelona

(7) Bilbao

(8) Burgos

(9) Castellón

(10) Ciudad Real

(11) Fuerteventura

(12) Gerona

(13) Gran Canaria

(14) Granada

(15) Huesca-Pirineos

(16) Ibiza

(17) Jerez de la Frontera

(18) La Coruña

- (19) La Palma
- (20) Lanzarote
- (21) León
- (22) Lleida-Alguaire
- (23) Logroño-Agoncillo
- (24) Madrid-Barajas
- (25) Málaga
- (26) Matacán (Salamanca)
- (27) Menorca
- (28) Murcia
- (29) Palma de Mallorca
- (30) Pamplona
- (31) Reus
- (32) San Sebastián
- (33) Santander
- (34) Santiago
- (35) Sevilla
- (36) Tenerife North
- (37) Tenerife South
- (38) Teruel
- (39) Valencia
- (40) Valladolid
- (41) Vigo
- (42) Vitoria
- (43) Zaragoza

Fronteiras marítimas

- (1) Algeciras (Cádiz)
- (2) Alicante
- (3) Almería
- (4) Arrecife (Lanzarote)
- (5) Avilés (Astúrias)
- (6) Barcelona
- (7) Bilbao
- (8) Cádiz
- (9) Cartagena (Múrcia)
- (10) Castellón
- (11) Ceuta
- (12) Ferrol (Corunha)
- (13) Gijón
- (14) Huelva
- (15) Ibiza
- (16) A Coruña
- (17) La Línea de la Concepción
- (18) La Luz (Las Palmas)

- (19) Mahón
- (20) Málaga
- (21) Melilla
- (22) Motril (Granada)
- (23) Palma de Maiorca
- (24) Puerto del Rosario (Fuerteventura)
- (25) Puerto de Santa Cruz de La Palma (La Palma)
- (26) Sagunto (Provincia de Valencia)
- (27) San Sebastian
- (28) Santa Cruz de Tenerife
- (29) Santander
- (30) Sevilha
- (31) Tarifa
- (32) Tarragona
- (33) Valência
- (34) Vigo

Fronteiras terrestres

- (1) Ceuta
- (2) Melilla
- (3) La Seo de Urgel
- (4) La Línea de la Concepción(*)

(*) posto alfandegário e de controlo policial de «La Línea de la Concepción» não coincide com o traçado da fronteira tal como foi reconhecido pela Espanha em conformidade com o Tratado de Utreque.

FRANÇA

Alteração das informações publicadas no JO C 229 de 14.6.2022, p. 8.

Aéreos

- (1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- (2) Albert-Bray
- (3) Angers-Marcé
- (4) Angoulême-Brie-Champniers
- (5) Annecy-Methet
- (6) Auxerre-Branches
- (7) Avignon-Caumont
- (8) Bâle-Mulhouse
- (9) Bastia-Poretta
- (10) Beauvais-Tillé
- (11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- (12) Béziers-Vias
- (13) Biarritz-Pays Basque
- (14) Bordeaux-Mérignac
- (15) Brest-Bretagne
- (16) Brive-Souillac
- (17) Caen-Carpiquet

- (18) Calais-Dunkerque
- (19) Calvi-Sainte-Catherine
- (20) Cannes-Mandelieu
- (21) Carcassonne-Salvaza
- (22) Châlons-Vatry
- (23) Chambéry-Aix-les-Bains
- (24) Châteauroux-Déols
- (25) Cherbourg-Mauperthus
- (26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- (27) Colmar-Houssen
- (28) Deauville-Normandie
- (29) Dijon-Longvic
- (30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- (31) Dôle-Tavaux
- (32) Epinal-Mirecourt
- (33) Figari-Sud Corse
- (34) Grenoble-Alpes-Isère
- (35) Hyères-le Palivestre
- (36) Istres-Le-Tubé
- (37) La Môle-Saint-Tropez (aberto de 1 de julho a 15 de outubro)
- (38) La Rochelle-Ile de Ré
- (39) La Roche-sur-Yon
- (40) Laval-Entrammes
- (41) Le Castellet (aberto de 1 de junho a 31 de julho; abertura excepcional de 22 a 31 de outubro de 2022)
- (42) Le Havre-Octeville
- (43) Le Mans-Arnage
- (44) Le Touquet-Côte d'Opale
- (45) Lille-Lesquin
- (46) Limoges-Bellegarde
- (47) Lorient-Lann-Bihoué
- (48) Lyon-Bron
- (49) Lyon-Saint-Exupéry
- (50) Marseille-Provence
- (51) Metz-Nancy-Lorraine
- (52) Monaco-Héliport
- (53) Montpellier-Méditerranée
- (54) Nantes-Atlantique
- (55) Nice-Côte d'Azur
- (56) Nîmes-Garons
- (57) Orléans-Bricy
- (58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- (59) Paris-Charles de Gaulle
- (60) Paris-Issy-les-Moulineaux

- (61) Paris-le Bourget
- (62) Paris-Orly
- (63) Pau-Pyrénées
- (64) Perpignan-Rivesaltes
- (65) Poitiers-Biard
- (66) Quimper-Pluguffan (aberto do início de maio ao início de setembro)
- (67) Rennes Saint-Jacques
- (68) Rodez-Aveyron
- (69) Rouen-Vallée de Seine
- (70) Saint-Brieuc-Armor
- (71) Saint-Etienne Loire
- (72) Saint-Nazaire-Montoir
- (73) Salon de Provence (10 de maio de 2023–27 de maio de 2023)
- (74) Strasbourg-Entzheim
- (75) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- (76) Toulouse-Blagnac
- (77) Toulouse-Francazal
- (78) Tours-Val de Loire
- (79) Troyes-Barbère
- (80) Valence – Chabeuil (a partir de 1 de junho de 2021)
- (81) Vélizy-Villacoublay

Marítimos

- (1) Ajaccio
- (2) Bastia
- (3) Bayonne
- (4) Bordeaux
- (5) Boulogne
- (6) Brest
- (7) Caen-Ouistreham
- (8) Calais
- (9) Cannes-Vieux Port
- (10) Carteret
- (11) Cherbourg
- (12) Dieppe
- (13) Douvres
- (14) Dunkerque
- (15) Granville
- (16) Honfleur
- (17) La Rochelle-La Pallice
- (18) Le Havre
- (19) Les Sables-d'Olonne-Port
- (20) Lorient
- (21) Marseille
- (22) Monaco-Port de la Condamine

- (23) Nantes-Saint-Nazaire
- (24) Nice
- (25) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
- (26) Port-la-Nouvelle
- (27) Port-Vendres
- (28) Roscoff
- (29) Rouen
- (30) Saint-Brieuc
- (31) Saint-Malo
- (32) Sète
- (33) Toulon

Terrestres

- (1) Estação ferroviária de Bourg-Saint-Maurice (aberto do início de dezembro a meados de abril)
- (2) Estação ferroviária de Moûtiers (aberto do início de dezembro a meados de abril)
- (3) Estação ferroviária Ashford International
- (4) Cheriton/Coquelles
- (5) Estação ferroviária de Chessy-Marne-la-Vallée
- (6) Estação ferroviária de Fréthun
- (7) Estação ferroviária Lille-Europe
- (8) Estação ferroviária de Paris-Nord
- (9) Estação ferroviária de Saint-Pancras
- (10) Estação ferroviária de Ebsfleet
- (11) Pas de la Case-Porta
- (12) Estação ferroviária TGV Roissy - aeroporto

CROÁCIA

Alteração das informações publicadas no JO C 242 de 23.8.2013, p. 2.

REPÚBLICA DA CROÁCIA — BÓSNIA E HERZEGOVINA

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias com serviços de inspeção do tráfego rodoviário (PIF) ^(?):

- 1. Stara Gradiška,
- 2. Nova Sela.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias no âmbito do tráfego rodoviário:

- 1. Županja,
- 2. Gunja,
- 3. Slavonski Šamac,
- 4. Slavonski Brod,
- 5. Jasenovac,
- 6. Maljevac,
- 7. Ličko Petrovo Selo,
- 8. Strmica,
- 9. Kamensko,

^(?) Posto de inspeção fronteiriço.

10. Vinjani Gornji,
11. Vinjani Donji,
12. Gornji Brgat,
13. Klek,
14. Zaton Doli.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias no âmbito do tráfego ferroviário:

1. Drenovci,
2. Volinja,
3. Ličko Dugo Polje,
4. Slavonski Šamac,
5. Metković.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros no âmbito do tráfego rodoviário:

1. Hrvatska Kostajnica,
2. Užljebić,
3. Aržano,
4. Orah,
5. Čepikuće,
6. Prud,
7. Metković,
8. Mali Prolog,
9. Dvor.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o pequeno tráfego fronteiriço (*):

1. Pašini Potok,
2. Bogovolja,
3. Kordunski Ljeskovac,
4. Lička Kaldrma,
5. Bili Brig,
6. Aržano Pazar,
7. Dvorine,
8. Cera,
9. Jovića Most,
10. Sebišina,
11. Slivno,
12. Podprolog,
13. Unka,
14. Vukov Klanac,
15. Imotica,
16. Slano,
17. Hrvatska Dubica,
18. Gabela Polje.

(*) Abertos todos os dias das 6:00 horas até às 22:00 horas.

REPÚBLICA DA CROÁCIA – MONTENEGRO

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias com serviços de inspeção do tráfego rodoviário (PIF) ⁽⁵⁾:

1. Karasovići.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros no âmbito do tráfego rodoviário:

1. Vitaljina.

REPÚBLICA DA CROÁCIA — REPÚBLICA DA SÉRVIA

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias com serviços de inspeção do tráfego rodoviário (PIF) ⁽⁶⁾:

1. Bajakovo.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias no âmbito do tráfego rodoviário:

1. Batina,
2. Erdut,
3. Ilok,
4. Principovac,
5. Tovarnik,
6. Principanovac II,
7. Ilok II.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias no âmbito do tráfego ferroviário:

1. Tovarnik,
2. Erdut.

Pontos de passagem de fronteira fluvial

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias no âmbito do tráfego fluvial:

1. Osijek,
2. Slavonski Brod,
3. Sisak,
4. Vukovar.

Pontos de passagem de fronteira marítima

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias com serviços de inspeção do tráfego marítimo (PIF) ⁽⁷⁾:

1. Rijeka,
2. Ploče.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias no âmbito do tráfego marítimo:

1. Zadar,
2. Šibenik,
3. Split,
4. Dubrovnik,
5. Raša-Bršica.

⁽⁵⁾ Posto de inspeção fronteiriço.

⁽⁶⁾ Posto de inspeção fronteiriço.

⁽⁷⁾ Posto de inspeção fronteiriço.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros no âmbito do tráfego marítimo:

1. Umag,
2. Pula,
3. Mali Lošinj,
4. Vis,
5. Cavtat,
6. Ubli.

Pontos de passagem de fronteira sazonais para o transporte internacional de passageiros no âmbito do tráfego marítimo:

Pontos de passagem de fronteira aérea

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias com serviços de inspeção do tráfego aéreo (PIF) ⁽⁸⁾:

1. Zagreb.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros e mercadorias no âmbito do tráfego aéreo:

1. Pula,
2. Rijeka,
3. Zadar,
4. Split,
5. Dubrovnik,
6. Osijek.

Pontos de passagem de fronteira permanentes para o transporte internacional de passageiros no âmbito do tráfego aéreo:

1. Mali Lošinj,
2. Brač.

Observações:

- Ponto de passagem de fronteira permanente: ponto de passagem de fronteira aberto 24 horas por dia.
- Ponto de passagem de fronteira sazonal: ponto de passagem de fronteira aberto de 1 de abril até 31 de outubro (caso as férias da Páscoa comecem antes de 1 de abril, o referido ponto de passagem de fronteira tem de abrir sete dias antes dessas férias).

Lista das publicações anteriores

JO C 247 de 13.10.2006, p. 25.
JO C 77 de 5.4.2007, p. 11.
JO C 153 de 6.7.2007, p. 22.
JO C 164 de 18.7.2008, p. 45.
JO C 316 de 28.12.2007, p. 1.
JO C 134 de 31.5.2008, p. 16.
JO C 177 de 12.7.2008, p. 9.
JO C 200 de 6.8.2008, p. 10.
JO C 331 de 31.12.2008, p. 13.
JO C 3 de 8.1.2009, p. 10.
JO C 37 de 14.2.2009, p. 10.
JO C 64 de 19.3.2009, p. 20.
JO C 99 de 30.4.2009, p. 7.

JO C 229 de 23.9.2009, p. 28.
JO C 263 de 5.11.2009, p. 22.
JO C 298 de 8.12.2009, p. 17.
JO C 74 de 24.3.2010, p. 13.
JO C 326 de 3.12.2010, p. 17.
JO C 355 de 29.12.2010, p. 34.
JO C 22 de 22.1.2011, p. 22.
JO C 37 de 5.2.2011, p. 12.
JO C 149 de 20.5.2011, p. 8.
JO C 190 de 30.6.2011, p. 17.
JO C 203 de 9.7.2011, p. 14.
JO C 210 de 16.7.2011, p. 30.
JO C 271 de 14.9.2011, p. 18.

⁽⁸⁾ Posto de inspeção fronteiriço.

JO C 356 de 6.12.2011, p. 12.	JO C 32 de 1.2.2017, p. 4.
JO C 111 de 18.4.2012, p. 3.	JO C 74 de 10.3.2017, p. 9.
JO C 183 de 23.6.2012, p. 7.	JO C 120 de 13.4.2017, p. 17.
JO C 313 de 17.10.2012, p. 11.	JO C 152 de 16.5.2017, p. 5.
JO C 394 de 20.12.2012, p. 22.	JO C 411 de 2.12.2017, p. 10.
JO C 51 de 22.2.2013, p. 9.	JO C 31 de 27.1.2018, p. 12.
JO C 167 de 13.6.2013, p. 9.	JO C 261 de 25.7.2018, p. 6.
JO C 242 de 23.8.2013, p. 2.	JO C 264 de 26.7.2018, p. 8.
JO C 275 de 24.9.2013, p. 7.	JO C 368 de 11.10.2018, p. 4.
JO C 314 de 29.10.2013, p. 5.	JO C 459 de 20.12.2018, p. 40.
JO C 324 de 9.11.2013, p. 6.	JO C 43 de 4.2.2019, p. 2.
JO C 57 de 28.2.2014, p. 4.	JO C 64 de 27.2.2020, p. 17.
JO C 167 de 4.6.2014, p. 9.	JO C 231 de 14.7.2020, p. 2.
JO C 244 de 26.7.2014, p. 22.	JO C 58 de 18.2.2021, p. 35.
JO C 332 de 24.9.2014, p. 12.	JO C 81 de 10.3.2021, p. 27.
JO C 420 de 22.11.2014, p. 9.	JO C 184 de 12.5.2021, p. 8.
JO C 72 de 28.2.2015, p. 17.	JO C 219 de 9.6.2021, p. 9.
JO C 126 de 18.4.2015, p. 10.	JO C 279 de 13.7.2021, p. 4.
JO C 229 de 14.7.2015, p. 5.	JO C 290 de 20.7.2021, p. 10.
JO C 341 de 16.10.2015, p. 19.	JO C 380 de 20.9.2021, p. 3.
JO C 84 de 4.3.2016, p. 2.	JO C 483 de 1.12.2021, p. 19.
JO C 236 de 30.6.2016, p. 6.	JO C 201 de 18.5.2022, p. 82.
JO C 278 de 30.7.2016, p. 47.	JO C 229 de 14.6.2022, p. 8.
JO C 331 de 9.9.2016, p. 2.	JO C 241 de 24.6.2022, p. 6.
JO C 401 de 29.10.2016, p. 4.	JO C 286 de 27.7.2022, p. 33.
JO C 484 de 24.12.2016, p. 30.	JO C 335 de 2.9.2022, p. 15.

Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Imposição de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 202/09)

Estado-Membro	França
Rota em causa	La Rochelle (Ile de Ré) - Lyon (Saint Exupéry)
Data inicial de entrada em vigor das obrigações de serviço público	1 de novembro de 2005
Data de entrada em vigor das alterações	1 de novembro de 2023
Endereço para obtenção do texto e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com a obrigação de serviço público	Diploma de 30 de janeiro de 2023 relativo à imposição de obrigações de serviço público aos serviços aéreos entre La Rochelle e Lyon NOR: TREA2302709A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do Para mais informações: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDS1 50 rue Henry Farman 75720 Paris cedex 15 FRANCE Tél. +33 158094321

Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Convite à apresentação de propostas para a exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 202/10)

Estado-Membro	França
Rota em causa	La Rochelle (Ile de Ré) - Lyon (Saint Exupéry)
Período de validade do contrato	9 de dezembro de 2023 – 31 de outubro de 2027
Prazo para apresentação de candidaturas e propostas	9 de agosto de 2023, às 18h00 (hora de Paris)
Endereço para obtenção do texto do convite à apresentação de propostas e de quaisquer informações e/ou documentação relacionadas com o concurso e a obrigação de serviço público	Syndicat Mixte des Aéroports de La Rochelle – Ile de Ré et Rochefort – Charente Maritime Rue du Jura 17 000 LA ROCHELLE FRANCE Tel. +33546428671 Endereço eletrónico: comptabilite@larochelle.aeroport.fr Perfil de adquirente: http://www.e-marchespublics.com

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 202/11)

1. Em 31 de maio de 2023, 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:

- Contargo GmbH & Co. KG («Contargo»), controlada pela Rhenus SE & Co. KG, pertencente ao Rethmann-Group (todos ALEMANHA),
- Ziegler Holding GmbH («Ziegler», ALEMANHA),
- SFI GmbH, controlada pelo Schmid Group («Schmid», ALEMANHA).

A Rhenus SE & Co. KG, a Ziegler Holding GmbH e a SFI GmbH vão adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da JV.

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

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

- A Contargo presta serviços relacionados com o transporte de mercadorias, a logística contratual, a logística dos transportes e a logística portuária;
- A Ziegler presta serviços relacionados com o transporte de mercadorias e a logística dos transportes;
- A Schmid presta serviços relacionados com o transporte de mercadorias e a logística dos transportes.

3. As atividades da JV são as seguintes: movimentação de contentores.

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

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

5. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.11078 - CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV

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

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

Endereço postal:

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

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.10920 — AMAZON / IROBOT)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 202/12)

1. Em 31 de maio de 2023, 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:

- Amazon.com, Inc. («Amazon», Estados Unidos)
- iRobot Corporation («iRobot», Estados Unidos)

A Amazon vai adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da iRobot.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- A Amazon está presente numa série de setores, nomeadamente comércio retalhista, entretenimento, eletrónica de consumo e serviços tecnológicos. Presta igualmente serviços de intermediação em linha a vendedores terceiros através dos mercados em linha da Amazon, que permitem aos vendedores terceiros anunciar e vender produtos aos clientes.
- A iRobot é um fabricante mundial de produtos de higiene dos pavimentos que se dedica principalmente à conceção e ao fornecimento de aspiradores robôs.

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

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem 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.10920 — AMAZON / IROBOT

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

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

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

Endereço postal:

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2023/C 202/13)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração em conformidade com o artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«PARMIGIANO REGGIANO»

N.º UE: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Sede: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITÁLIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

Endereço eletrónico: staff@parmigianoreggiano.it

O *Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano* é constituído por produtores de «Parmigiano Reggiano» e está habilitado a apresentar pedidos de alteração a título do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
 Descrição do produto

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: acondicionamento, Regulamento relativo à alimentação das vacas

4. Tipo de alterações

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

5. Alterações

Divide-se a secção *Norma de produção do queijo* em artigos para a tornar mais estruturada e facilitar a consulta, bem como para a alinhar com o *Regulamento relativo à marcação* e o *Regulamento relativo à alimentação das vacas*, que já estavam estruturados em artigos.

Rubrica «Descrição do produto»

Norma de produção do queijo

- Artigo 1.º

No primeiro parágrafo, altera-se a palavra italiana «desnatado» de *scremato* para *decremato*.

Esta alteração é incluída no ponto 3.2 do documento único.

Considerando que o processo de decantação das natas do leite para produzir o queijo «Parmigiano Reggiano» se baseia na experiência e técnica artesanal, em vez de num valor específico, o termo anteriormente utilizado, *parzialmente scremato*, ou seja, «semidesnatado», pode pressupor a utilização de uma percentagem de matéria gorda obrigatória.

No primeiro parágrafo, altera-se a referência a «vacas» para «vacas leiteiras».

Esta alteração é incluída nos pontos 3.2 e 3.3 do documento único.

O objetivo é alinhar a terminologia com o artigo 1.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas*, que se refere ao gado leiteiro como compreendendo todas as vacas leiteiras, vacas secas e novilhas a partir do sexto mês de gestação.

No primeiro parágrafo, a frase: *O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos e não podem ser utilizados aditivos*.

passa a ter a seguinte redação:

O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, físicos ou mecânicos como, por exemplo, centrifugação, bactofugação ou microfiltração, e não é autorizada a utilização de aditivos.

Esta alteração é parcialmente incluída no ponto 3.2 do documento único.

Esta alteração visa deixar claro que o leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, a tratamentos físicos ou a tratamentos mecânicos, referindo expressamente também tratamentos físicos e mecânicos e dando alguns exemplos de processos proibidos, para sublinhar que o leite utilizado deve ser cru e não tratado.

- Artigo 4.º

No primeiro parágrafo:

— A frase: *O «Parmigiano Reggiano» apresenta as seguintes características:*

passa a ter a seguinte redação:

O «Parmigiano Reggiano» não pode ser submetido a qualquer tratamento que altere as suas características físico-químicas ou organolépticas e apresenta as seguintes características:

Esta alteração é incluída no ponto 3.2 do documento único.

As referências verbais ou gráficas à DOP «Parmigiano Reggiano» ou à denominação de origem protegida «Parmesan» (acórdão do Tribunal de Justiça da União Europeia de 26 de fevereiro de 2008, C-132/05) podem ser encontradas nos rótulos, apresentação ou publicidade de um grande número de alimentos pré-embalados, preparados e transformados atualmente no mercado, em especial na UE. A utilização dessas referências aumentou significativamente, tanto devido à reputação da denominação «Parmigiano Reggiano» (ou «Parmesan») como devido ao facto de o queijo «Parmigiano Reggiano» ser um ingrediente tão versátil que pode ser utilizado em muitas preparações alimentícias. Estes produtos apresentam frequentemente vários problemas, em especial porque o ingrediente referido como «Parmigiano Reggiano», ou «Parmesan», não é, com efeito, «Parmigiano Reggiano», mas um produto semiacabado obtido a partir de «Parmigiano Reggiano», que já não cumpre as características exigidas pelo caderno de especificações, porquanto o queijo foi submetido a tratamentos específicos, como a desidratação ou a liofilização, ou misturado com outros ingredientes.

É necessário impedir o aproveitamento abusivo da reputação do «Parmigiano Reggiano» através da utilização da denominação com o único objetivo de acrescentar valor a um produto alimentar final que contenha um produto semiacabado obtido a partir de «Parmigiano Reggiano». No entanto, com as regras atualmente em vigor, o mercado da UE enfrenta dificuldades na tentativa de pôr termo a esta utilização da DOP «Parmigiano Reggiano» ou da denominação protegida «Parmesan» em produtos que, apesar de serem obtidos a partir de «Parmigiano Reggiano», já não estão em conformidade com o caderno de especificações. Por conseguinte, o novo texto afirma especificamente que o «Parmigiano Reggiano» não pode ser submetido a nenhum tratamento que altere as suas características físico-químicas ou organoléticas, com o objetivo de tornar claro que qualquer produto obtido através desses tratamentos já não pode ser designado por DOP «Parmigiano Reggiano».

Introduz-se esta alteração devido a dificuldades específicas identificadas na resolução dos problemas referidos acima, por não existir qualquer disposição clara a este respeito no caderno de especificações da DOP «Parmigiano Reggiano». A alteração é necessária devido às numerosas utilizações ilegais da DOP «Parmigiano Reggiano» que se verificam no mercado da UE em resultado da reputação do produto. Por conseguinte, o objetivo desta alteração é ajudar a assegurar que a autenticidade e reputação da DOP «Parmigiano Reggiano» são protegidas no mercado da UE.

No primeiro parágrafo, alteram-se as características do queijo «Parmigiano Reggiano»:

— A frase: *dimensões: cilindro com um diâmetro de 35 cm a 45 cm e altura de 20 cm a 26 cm;*

passa a ter a seguinte redação:

dimensões: cilindro com um diâmetro de 35 cm a 43 cm e altura de 20 cm a 26 cm;

— A frase: *aspeto exterior: crosta cor de palha natural;*

passa a ter a seguinte redação:

cor da crosta: cor de palha natural, que pode mudar ao longo do tempo;

Estas alterações são incluídas no ponto 3.2 do documento único.

Durante muitos anos, os queijos produzidos pesavam, em média, cerca de 40 kg, o que correspondia a um diâmetro das faces planas de 40 cm, sendo raro estes valores aproximarem-se do limite máximo. No entanto, nos últimos anos, tem-se verificado uma tendência gradual para a produção de queijos cada vez maiores, nalguns casos próximos do diâmetro máximo permitido de 45 cm. Embora estejam dentro dos limites estabelecidos no caderno de especificações, com estas dimensões máximas, os queijos podem pesar cerca de 50 kg, criando sérios problemas de transporte, limpeza e corte em porções, uma vez que as máquinas utilizadas para estes processos são habitualmente concebidas para as dimensões médias. Por conseguinte, reduz-se o diâmetro máximo das faces planas de 45 cm para 43 cm, a fim de evitar problemas durante essas operações devido a queijos produzidos com um diâmetro próximo do máximo atualmente permitido pelo caderno de especificações. Esta alteração reduz o peso de um queijo «Parmigiano Reggiano» em cerca de 4 kg para um peso total de cerca de 46 kg, sem comprometer as suas características qualitativas.

Embora a crosta seja geralmente cor de palha natural, as variações das condições ambientais durante a maturação (humidade, temperatura) e as técnicas utilizadas para limpar os queijos e a frequência da limpeza podem provocar alterações da cor da crosta ao longo do período mínimo de maturação de 12 meses, ou seja, a cor pode não ser uniforme e sofrer algumas alterações devido a causas naturais, pelo que se introduz a alteração para clarificar este aspeto.

É aditado o seguinte segundo parágrafo: *Para as características estruturais do queijo, deve ser feita referência às categorias de produtos definidas no Regulamento relativo à marcação.*

A fim de assegurar uma leitura mais sistemática do caderno de especificações, o novo texto especifica que, para além das características do queijo «Parmigiano Reggiano» descritas e referidas no artigo 5.º da secção *Norma de produção do queijo*, devem também ser tidas em conta as características estruturais (juntamente com quaisquer defeitos permitidos) definidas e categorizadas na secção *Regulamento relativo à marcação* do caderno de especificações e, mais especificamente, no anexo *Categorias de produtos*.

- Artigo 5.º

O primeiro parágrafo: *O acondicionamento do «Parmigiano Reggiano» ralado e em porções, com ou sem crosta, deve ter lugar na área de origem, a fim de garantir a qualidade, a rastreabilidade e o controlo.*

passa a ter a seguinte redação:

A ralagem, o corte em porções e posterior acondicionamento do «Parmigiano Reggiano» ralado e em porções (com ou sem crosta) devem ter lugar na área de origem, a fim de garantir a qualidade, a rastreabilidade e o controlo.

Altera-se este parágrafo para o harmonizar com a terminologia já utilizada no ponto 3.5, segundo parágrafo, do documento único.

O terceiro parágrafo: *Como já estabelecido pelo Decreto do presidente do Conselho de Ministros de 4 de novembro de 1991, a denominação de origem protegida «Parmigiano Reggiano» também pode ser utilizada para o queijo ralado obtido exclusivamente a partir de um queijo inteiro elegível para essa denominação de origem protegida, desde que a ralagem tenha lugar na área de produção do queijo e que o acondicionamento do queijo ralado seja efetuado de imediato, sem qualquer tratamento ou adição de substâncias suscetíveis de alterar as suas características de conservação ou as suas características organoléticas originais.*

passa a ter a seguinte redação:

Como já estabelecido pelo Decreto do presidente do Conselho de Ministros de 4 de novembro de 1991, a denominação de origem protegida «Parmigiano Reggiano» também pode ser utilizada para o queijo ralado obtido exclusivamente a partir de um queijo inteiro elegível para essa denominação de origem protegida, desde que a ralagem tenha lugar na área de produção do queijo e que o acondicionamento do queijo ralado seja efetuado de imediato, sem qualquer tratamento e sem adição de quaisquer substâncias.

Esta alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

No texto referente ao acondicionamento do «Parmigiano Reggiano» ralado, altera-se a redação «[...] sem adição de substâncias suscetíveis de alterar as suas propriedades de conservação e as características organoléticas originais.» para «[...] sem adição de quaisquer substâncias.», com o objetivo de tornar inequivocamente claro que a proibição é aplicável a todas as substâncias.

É aditado um novo parágrafo, com a seguinte redação: *No entanto, é igualmente autorizada a utilização de «aparas» nas condições estabelecidas acima.*

Esta alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

Passa a ser expressamente referida a possibilidade de utilizar «aparas», bem como queijos inteiros, para o «Parmigiano Reggiano» ralado.

Ao longo dos anos, o mercado tem evoluído para acompanhar as diferentes exigências dos consumidores e, atualmente, os formatos e tipos de «Parmigiano Reggiano» em porções disponíveis no mercado são muito mais numerosos. Em especial, não obstante 1 kg ser, anteriormente, quase a única unidade em porções disponível, a mudança de hábitos dos consumidores resultou na procura atual de formatos cada vez mais pequenos (peso fixo de 150 g/200 g, mini-porções sem crosta de «refeição ligeira», etc.). A obtenção destes formatos a partir de queijos «Parmigiano Reggiano» cria uma quantidade consideravelmente maior de pedaços excedentes (por exemplo, as faces planas do queijo, a parte central do interior do cilindro, os pedaços cujo peso excede ou é inferior ao peso fixo), que não resultavam da preparação de grandes formatos.

O acondicionamento destes pedaços, conhecidos como «aparas», não é efetuado em porções. Ao invés, os operadores integrados no sistema de controlo reutilizam-nos para preparar outros formatos, em especial «Parmigiano Reggiano» ralado, em conformidade com o artigo 8.º. Por conseguinte, o objetivo desta alteração é deixar claro que o queijo ralado pode ser obtido tanto a partir de «aparas» como de queijos inteiros.

No quinto parágrafo, alteram-se as características do queijo «Parmigiano Reggiano» ralado:

- A frase: *quantidade de crosta não superior a 18 %*.

passa a ter a seguinte redação:

quantidade de crosta não superior a 18 % em peso.

- A frase: *aspeto homogéneo, não pulverulento; proporção de partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm não superior a 25 %*;

passa a ter a seguinte redação:

aspeto homogéneo, não pulverulento; proporção de partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm não superior a 35 %;

A primeira destas alterações é incluída no ponto 3.5 do documento único.

A intenção subjacente ao aditamento da expressão «em peso» é a de definir de que forma esta percentagem deve ser calculada.

Este limite da quantidade de partículas «finas» no queijo ralado não é um parâmetro de qualidade do produto; foi introduzido originalmente há anos, devido ao risco de os operadores prepararem queijo ralado com DOP «Parmigiano Reggiano» parcial ou totalmente composto de queijo seco (naturalmente fino e pulverulento), estabelecendo-se assim um limite para as partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm.

A dimensão das partículas é condicionada por uma série de fatores (humidade, maturação, tipo de ralador, pressão de ralagem), pelo que varia bastante.

Com a evolução do mercado e das tecnologias de produção verificada nos últimos anos, há uma procura crescente, por parte dos operadores, de queijo ralado mais fino e homogéneo, especialmente para misturar com outros ingredientes. Além disso, a popularidade dos queijos mais curados (com mais de 30 meses) e dos pequenos formatos (cubos e porções de pequena dimensão) tem aumentado cada vez mais. A preparação destes pequenos formatos produz uma grande quantidade de pedaços de queijo (incluindo pedaços pequenos), que são mais suscetíveis de secar e, quando o queijo a ralar está muito curado, torna-se ainda mais duro, sendo que a aplicação do mesmo grau de pressão ao queijo resulta em partículas raladas de menor dimensão. É por este motivo que se altera a percentagem de partículas de diâmetro inferior a 0,5 mm de um mínimo de 25 % para um mínimo de 35 %, o que reflete, de um modo mais rigoroso, o «Parmigiano Reggiano» ralado atualmente em produção, sem comprometer as suas características de qualidade.

- Artigo 7.º

É aditado um novo parágrafo, com a seguinte redação: *Os pedaços excedentes de «Parmigiano Reggiano» que se destinam a ser utilizados pelos operadores integrados no sistema de controlo para preparar outros formatos são designados «aparas».*

Esta última alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

Tal como já referido no artigo 5.º, e pelos mesmos motivos, explica-se o conceito de «aparas».

Rubrica «Método de obtenção»

Norma de produção do queijo

- Artigo 3.º

No terceiro parágrafo, suprime-se a seguinte regra: *O leite não pode ser sujeito a processos de centrifugação.* Transfere-se a regra para o artigo 1.º, com a seguinte redação: *O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, físicos ou mecânicos como, por exemplo, centrifugação [...].* Os motivos desta alteração são idênticos aos da alteração do artigo 1.º, rubrica *Descrição do produto.*

O quinto parágrafo: *O leite da ordenha da noite é parcialmente desnatado [utilizando o termo italiano scremato] por decantação espontânea em tanques de aço abertos por cima. Após a entrega à queijaria, o leite da ordenha da manhã é misturado com o leite parcialmente desnatado [scremato] da noite anterior. Pode também ser parcialmente desnatado [scrematura] por decantação espontânea.*

passa a ter a seguinte redação:

*O leite da ordenha da noite é parcialmente desnatado [utilizando o termo italiano *decremato*] por decantação espontânea em tanques de aço abertos, com ventilação natural. Após a entrega à queijaria, o leite da ordenha da manhã é misturado com o leite parcialmente desnatado [*decremato*] da noite anterior. Pode também ser parcialmente desnatado [*decrematura*] por decantação espontânea.*

Por razões de clareza, adita-se a palavra «anterior» a seguir à palavra «noite», no ponto 3.4 do documento único.

Tradicionalmente, os tanques eram cubas abertas em que o leite era deixado a assentar para que a nata subisse à superfície. Ao longo dos anos, foram desenvolvidas novas tecnologias, tanto para poupar espaço como para tornar as instalações mais limpas e mais eficientes, tendo esses tanques sido substituídos por estruturas de vários níveis com tampas que podem ser abertas, pelo que se altera a descrição dos tanques de «abertos por cima» para «abertos, com ventilação natural».

Alteram-se os termos italianos *scremato* e *scrematura*, leite desnatado e processo de desnatação, respetivamente, para *decremato* e *decrematura*, em consonância com a alteração do artigo 1.º da rubrica *Descrição do produto*.

Esta última alteração é incluída no ponto 3.4 do documento único.

O sexto parágrafo: *A relação «gordura/caseína» do leite na cuba, calculada como valor médio ponderado dos lotes nas cubas no dia da transformação, não pode exceder 1,1 % + 12 %.*

passa a ter a seguinte redação:

A relação «gordura/caseína» do leite na cuba, calculada como valor médio ponderado dos lotes nas cubas no dia da transformação, não pode exceder 1,10 % + 10 %.

Esta última alteração é incluída no ponto 3.4 do documento único.

Para maior clareza, altera-se a relação «gordura/caseína», reduzindo a tolerância de 12 % para 10 %, e o valor de «1,1» para «1,10».

Com base em várias estatísticas e estudos científicos, apurou-se que o valor médio de referência para a relação «gordura/caseína» no «Parmigiano Reggiano» era cerca de 1,1 e, dado que as técnicas queijeiras artesanais utilizadas para produzir este queijo e as diferenças no teor de matéria gorda do leite utilizado, condicionadas tanto pela estação do ano como pela técnica agrícola, podem causar alguma variação nesta relação, fixou-se uma tolerância, inicialmente estimada em cerca de 10 %.

Para ter em conta a incerteza de medição e amostragem, bem como as variações referidas acima, aditaram-se 2 % adicionais (de 10 % para 12 %) aquando da aprovação de uma alteração menor do caderno de especificações (JO C 132 de 13.4.2018, p. 7) em que foi proposta uma relação de 1,1 % + 12 %.

Na sequência dessa aprovação, aquando da elaboração do plano de controlo, o organismo de controlo autorizado (OCQPR Soc. Coop.) enviou ao Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, em 23 de maio de 2018, um pedido de esclarecimento sobre a relação «gordura/caseína» exigida relativamente ao «Parmigiano Reggiano», para saber se a exigência de que «[a] relação “gordura/caseína” do leite na cuba [...] não pode exceder 1,1 % + 12 %», como constava do texto, incluía a incerteza de medição.

Na sua resposta, o Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais esclareceu que o valor de 1,1 % + 12 % não abrange, por si só, a incerteza de medição, pelo que é necessário reduzir a tolerância em 2 pontos percentuais, a fim de alinhar a regra constante do caderno de especificações com o princípio subjacente à decisão original.

O sétimo parágrafo: *É possível conservar uma quantidade de leite da ordenha da manhã, limitada a 15 %, para a caseificação do dia seguinte. Neste caso, o leite, que deve ser conservado na queijaria em recipientes de aço previstos para o efeito e a uma temperatura de pelo menos 10 °C, deve ser transvasado, juntamente com o leite da ordenha da noite, para as cubas, para fins de decantação espontânea da gordura.*

passa a ter a seguinte redação:

É possível conservar uma quantidade de leite da ordenha da manhã, limitada a 15 %, para a caseificação do dia seguinte. É permitido conservar uma quantidade superior a 15 %, desde que essa quantidade seja utilizada para produzir um queijo, no máximo. Este leite, que deve ser conservado na queijaria em recipientes de aço e a uma temperatura de pelo menos 10 °C, deve ser transvasado, juntamente com o leite da ordenha da noite, para as cubas, para fins de decantação espontânea da gordura.

O novo texto permite que seja conservada uma quantidade de leite da ordenha da manhã, superior a 15 %, para a caseificação do dia seguinte, se for necessária uma maior percentagem para produzir um queijo, no máximo. Este novo texto permite que as pequenas queijarias tenham leite suficiente na cuba em certas alturas do ano para produzir um queijo inteiro.

O oitavo parágrafo: *Ao leite é acrescentado soro lácteo, uma cultura natural de fermentos lácteos obtida por decantação espontânea do soro lácteo da caseificação do dia anterior.*

passa a ter a seguinte redação:

Ao leite é acrescentado soro lácteo, uma cultura natural de bactérias lácteas obtida por decantação espontânea e em condições de temperatura controlada do soro lácteo «doce» de anteriores operações de caseificação.

Esta alteração é incluída no ponto 3.4 do documento único.

No mesmo parágrafo, é aditado o seguinte texto: *Não é permitido acrescentar ao soro lácteo culturas de bactérias lácteas corretivas ou reforçadoras nem suplementos nutricionais para favorecer o desenvolvimento da flora láctea. Só é permitido acrescentar uma única porção de leite.*

Na descrição das características do soro lácteo, altera-se o termo «fermentos lácteos» para «bactérias lácteas», que é tecnicamente mais correto. Explicita-se a proibição de determinadas práticas — a adição de culturas de bactérias lácteas ou de suplementos nutricionais que favoreçam o desenvolvimento de bactérias lácteas naturais. Esta alteração visa deixar claro que o soro lácteo é um ingrediente natural e realçar o papel que este desempenha na produção do queijo «Parmigiano Reggiano», ou seja, a forte ligação entre o território e o produto. É por este motivo que o soro lácteo só pode ser obtido a partir da fermentação do soro lácteo doce resultante de anteriores operações de produção de queijo. Suprime-se o termo «dia» com vista a dar aos queijeiros a possibilidade de acrescentarem também, tendo em conta as características físico-químicas e microbiológicas do leite, pequenas quantidades de soro lácteo, o mesmo soro lácteo que é acrescentado ao leite na cuba no dia seguinte, ao leite da noite deixado nas cubas para fins de decantação espontânea da gordura. O objetivo desta prática é favorecer o desenvolvimento da flora láctea e coalhar ligeiramente o leite durante a noite, a fim de o tornar mais adequado para a produção de queijos na manhã seguinte.

Por último, é explicitamente indicado que é possível adicionar uma única porção de leite da queijaria, uma prática local autêntica e constante, que já é uma tradição bem enraizada. Esta prática permite acrescentar às bactérias lácteas do soro lácteo os nutrientes que favorecem o seu crescimento.

No final do décimo terceiro parágrafo, é aditada a seguinte frase: *Os queijos podem ser curados em prateleiras de madeira.*

Esta alteração é parcialmente incluída no ponto 3.4 do documento único.

Por razões de transparência, clarifica-se a possibilidade de os queijos serem curados em prateleiras de madeira, uma vez que a utilização de madeira nas caves do «Parmigiano Reggiano» é uma tradição bem enraizada e fundamentada que não pode ser alterada. Dado que, nos últimos anos, nalguns mercados estrangeiros (em especial, nos Estados Unidos), foram levantados potenciais problemas sanitários ou de higiene relacionados com a utilização de madeira, considera-se importante indicar no caderno de especificações, para eliminar ambiguidades, que a madeira é um material essencial e que, precisamente por fazer parte de uma tradição bem enraizada, nunca causou problemas sanitários.

Rubrica «Rotulagem»

Norma de produção do queijo

- Artigo 8.º

É aditado o seguinte parágrafo:

Exceto quando utilizados como «aparas», os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) não podem ostentar a denominação «Parmigiano Reggiano».

Esta alteração é incluída no ponto 3.6 do documento único.

As características de qualidade do queijo «Parmigiano Reggiano» estão bem definidas no caderno de especificações e incluem referências específicas à pasta do queijo:

- *aroma e sabor característicos da pasta: perfumada, delicada, apaladada, mas não picante,*
- *textura da pasta: finamente granulosa e friável.*

Além disso, desde 1991, o caderno de especificações limita a 18 % a quantidade de crosta presente no queijo ralado (Decreto do presidente do Conselho de Ministros de 4 de novembro de 1991). O aditamento deste requisito só afeta o queijo ralado, uma vez que a crosta é sempre inferior a 18 % nos formatos com crosta (queijos inteiros e porções com crosta). Tal como descrito anteriormente em relação às «aparas», os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) são sobras da preparação dos formatos de venda. Se estes pedaços excedentes não se destinarem a ser utilizados na preparação do «Parmigiano Reggiano» ralado, caso em que a adição de pasta de queijo corrige o equilíbrio entre a pasta e a crosta, podem ser vendidos. No entanto, estes pedaços excedentes contêm uma grande quantidade de crosta e, por conseguinte, não contêm pasta de queijo suficiente para satisfazer a definição das características típicas do queijo «Parmigiano Reggiano». Por consequência, dado que já não estão em conformidade com o caderno de especificações, não podem ser vendidos como «Parmigiano Reggiano».

Pelos motivos referidos acima, bem como para prestar informações exatas aos consumidores e assegurar uma concorrência leal entre operadores, os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) não podem utilizar a DOP «Parmigiano Reggiano», exceto se forem utilizados como «aparas».

- Artigo 9.º

O texto do primeiro parágrafo: [...] *o contrarrótulo a seguir indicado, que representa uma fatia e um cilindro de «Parmigiano Reggiano» e uma pequena faca acima da menção «PARMIGIANO REGGIANO», deve figurar em todas as embalagens. Este contrarrótulo deve ser impresso em ciano, magenta, amarelo e preto, de acordo com as especificações técnicas estabelecidas no acordo de consórcio pertinente.*



passa a ter a seguinte redação:

[...] *o contrarrótulo a seguir indicado, constituído por uma representação estilizada de uma fatia e de um cilindro de «Parmigiano Reggiano» acima da menção «PARMIGIANO REGGIANO», deve figurar em todas as embalagens. Este contrarrótulo deve ser impresso a cores, de acordo com as especificações técnicas estabelecidas no acordo de consórcio pertinente.*



Esta alteração é parcialmente incluída no ponto 3.6 do documento único.

Altera-se o contrarrótulo para o tornar mais moderno e atual em termos estilísticos. Esta alteração também é aditada ao ponto 3.6 do documento único.

O segundo parágrafo: *Para permitir aos consumidores a correta identificação da maturação do queijo «Parmigiano Reggiano» pré-embalado, introduzido no consumo em porções superiores a 15 g, a rotulagem deve mencionar a idade mínima do queijo.*

passa a ter a seguinte redação:

Para permitir a correta identificação da maturação do queijo «Parmigiano Reggiano» pré-embalado introduzido no consumo em porções superiores a 15 g, o rótulo deve mencionar a idade mínima do queijo.

Esta alteração é incluída no ponto 3.6 do documento único.

Suprime-se a referência aos «consumidores», porque a obrigação de indicar a idade mínima do queijo é aplicável a todos os queijos pré-embalados em porções superiores a 15 g, incluindo quando se destinam a ser vendidos a operadores comerciais (empresas de transformação, empresas de restauração coletiva, como restaurantes, etc.), e não apenas aos consumidores finais. Esta alteração visa tornar este aspeto mais claro. Com base nas definições estabelecidas no artigo 2.º, n.º 2, alíneas i) e j), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, altera-se o termo «rotulagem» para «rótulo», uma vez que a idade mínima do queijo deve ser mencionada na embalagem ou no recipiente, não podendo constar dos documentos.

É aditado o seguinte terceiro parágrafo:

Dado que o aroma e o sabor da pasta do queijo «Parmigiano Reggiano» evoluem ao longo do processo de maturação, a fim de transmitir as características organoléticas, podem ser utilizados no rótulo os seguintes adjetivos descritivos, bem como a idade, para determinadas classes de maturação:

- *delicato (delicado) (de 12 a 19 meses),*
- *armonico (equilibrado) (de 20 a 26 meses, aproximadamente),*
- *aromatico (aromático) (de 27 a 34 meses, aproximadamente),*
- *intenso (intenso) (de 35 a 45 meses, aproximadamente).*

Esta alteração é incluída no ponto 3.6 do documento único.

A introdução da obrigação de indicar a idade mínima do queijo «Parmigiano Reggiano» introduzido no consumo em porções superiores a 15 g conduziu à necessidade de especificar as características organoléticas através de adjetivos «descritivos» que variam de acordo com a maturidade. Dado que o queijo «Parmigiano Reggiano» é submetido a um longo período de maturação, de 12 a mais de 40 meses, o seu aroma e sabor evoluem, motivo pelo qual se acrescenta a possibilidade de utilizar adjetivos «descritivos» nos rótulos, para ajudar os consumidores na escolha do produto.

O quarto parágrafo: *A indicação, na rotulagem, do número de registo ou do nome da queijaria é obrigatória apenas para o queijo ralado ou em porções obtido a partir de formas com a marca «Premium», em conformidade com o artigo 15.º do «Regulamento relativo à marcação».*

passa a ter a seguinte redação:

A indicação, no rótulo, do número de registo ou do nome da queijaria é obrigatória apenas para o queijo ralado ou em porções obtido a partir de formas com a marca «Premium», em conformidade com o artigo 15.º do «Regulamento relativo à marcação».

Com base nas definições estabelecidas no artigo 2.º, n.º 2, alíneas i) e j), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, altera-se o termo «rotulagem» para «rótulo», uma vez que o número de registo ou o nome da queijaria devem ser mencionados na embalagem ou no recipiente, não podendo constar dos documentos.

Regulamento relativo à marcação

- Artigo 1.º «Marcas»:

O n.º 2: 2. *Cada queijaria deve marcar os seus queijos com as indicações de origem mediante:*

- a) *A aposição de uma placa de caseína em cada queijo com os códigos que o identificam;*
- b) *A utilização de matrizes especiais para imprimir a menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas (ver figura 1), o número de registo e o nome da queijaria e o ano e mês de produção na superfície lateral do cilindro.*

passa a ter a seguinte redação:

2. *Cada queijaria deve marcar os seus queijos com as indicações de origem mediante:*

- a) *A aposição de uma placa de caseína em cada queijo ou a utilização de um sistema equivalente que garanta a identificação única de cada queijo (a seguir designado por «placa» ou «placas»);*
- b) *A utilização de matrizes especiais para imprimir a menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas (ver figura 1 e figura 1-A), o número de registo da queijaria e o ano e mês de produção e a sigla DOP na superfície lateral do cilindro.*

Estas alterações são incluídas no ponto 3.6 do documento único.

Dado que, no futuro, a evolução tecnológica poderá proporcionar outras formas de identificação única do queijo «Parmigiano Reggiano», o novo texto refere a possibilidade de utilizar outros sistemas para além das placas de caseína.

Adita-se a referência à «figura 1-A», aditada à secção «Figuras de exemplo».

O texto alterado indica que as matrizes utilizadas para imprimir as marcas de origem nos queijos devem também incluir a sigla DOP, uma vez que esta sigla já consta das matrizes especiais atualmente utilizadas.

O n.º 3: 3. *As marcas de seleção são efetuadas pelo Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, em conformidade com os art. 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 8.º infra, após a realização dos controlos pelo organismo de controlo autorizado.*

passa a ter a seguinte redação:

3. *As marcas de seleção são efetuadas pelo Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, conforme estabelecido nos artigos 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 8.º infra, após a realização dos controlos pelo organismo de controlo autorizado.*

A abreviatura «art.» é apresentada por extenso, ou seja, «artigos».

- Artigo 3.º «Obrigações das queijarias»:

O n.º 1: 1. *Pelo menos quatro meses antes do início da atividade, as queijarias que pretendam produzir queijo «Parmigiano Reggiano» devem apresentar um pedido ao Consórcio informando-o de que estão incluídas no sistema de controlo a fim de lhes ser atribuído um número de registo e solicitarem as matrizes e as placas de caseína para a marca de origem.*

passa a ter a seguinte redação:

1. *Antes do início da atividade, as queijarias que pretendam produzir queijo «Parmigiano Reggiano» devem apresentar um pedido ao Consórcio informando-o de que estão incluídas no sistema de controlo a fim de lhes ser atribuído um número de registo e solicitarem as matrizes e as placas para a marca de origem.*

Suprime-se a referência a «quatro meses» por ser considerado um período demasiado longo e a palavra «caseína», em consonância com a alteração do artigo 1.º.

O n.º 2: 2. *As queijarias são responsáveis pela utilização e conservação corretas das matrizes e das placas de caseína, que lhes são fornecidas a título de confiança.*

passa a ter a seguinte redação:

2. *As queijarias são responsáveis pela conservação e utilização correta das matrizes e das placas, que lhes são fornecidas a título de confiança.*

Esta alteração consiste na reformulação da frase sobre a conservação e a utilização correta das matrizes e das placas numa ordem mais lógica.

O n.º 5: 5. [...] *Em caso de incumprimento, o Consórcio ordena a retirada das matrizes e das placas e/ou a aplicação de uma sanção, de acordo com os procedimentos estabelecidos no plano de controlo.*

passa a ter a seguinte redação:

6. [...] *Em caso de incumprimento, o Consórcio ordena a retirada das matrizes e das placas e/ou a aplicação de uma sanção, em conformidade com a legislação em vigor.*

Esclarece-se que qualquer retirada de matrizes e de placas e/ou a aplicação de sanções pelo Consórcio deve efetuar-se em conformidade com a legislação em vigor.

- Artigo 6.º «Classificação do queijo»:

O n.º 2: 2. *Para tornar o processo de exame técnico o mais objetivo possível, os painéis de controlo devem cortar pelo menos um queijo por lote, e nunca menos de um queijo por mil ou parte do mesmo, para avaliar as características estruturais e organolépticas. [...]*

passa a ter a seguinte redação:

2. *Para ajudar os inspetores na avaliação dos queijos, os painéis de controlo devem cortar pelo menos um queijo por lote e, em qualquer caso, o número de queijos necessário para avaliar as características estruturais e organoléticas. [...]*

O novo texto descreve a atividade dos inspetores na avaliação do queijo «Parmigiano Reggiano» de modo mais exato, especificando que o corte dos queijos tem por objetivo ajudar os inspetores no processo de exame técnico. Além disso, em vez de se referir ao número mínimo de queijos que os painéis de controlo devem cortar, o texto alterado exige que os inspetores cortem o número de queijos necessário para melhor avaliar as características estruturais e organoléticas da pasta do queijo, melhorando assim a sua avaliação.

- Artigo 7.º «Marcação com tinta»:

O primeiro parágrafo: *Durante os exames técnicos a que se refere o artigo 6.º, os queijos são carimbados a tinta indelével com uma marca provisória que os inclui numa das seguintes categorias definidas no anexo:*

passa a ter a seguinte redação:

Durante os exames técnicos a que se refere o artigo 6.º, os queijos são carimbados a tinta indelével, ou utilizando um sistema equivalente, com uma marca provisória que os inclui numa das seguintes categorias definidas no anexo:

Na sequência do exame técnico e da classificação, é prática corrente os inspetores marcarem os queijos com um carimbo a tinta que lhes atribui provisoriamente a categoria de qualidade um, dois ou três até que sejam submetidos ao processo de marcação posterior, que pode ter lugar a partir de sete dias após o exame, de acordo com as instruções do organismo de controlo. Atendendo à evolução tecnológica, esta alteração visa permitir a utilização de diferentes mecanismos para esta identificação temporária dos queijos.

- Artigo 9.º «Anulação das marcas»:

O parágrafo: *As marcas são retiradas dos queijos da categoria três [...] pelo pessoal do Consórcio [...].*

passa a ter a seguinte redação:

As marcas de origem são retiradas da superfície lateral dos queijos da categoria três [...] pelo pessoal do Consórcio [...].

As marcas de origem apostas nos queijos consistem na menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas, juntamente com o número de registo da queijaria que produziu o queijo, o ano e mês de produção e a abreviatura DOP, impressos na superfície lateral do queijo com uma matriz e na placa de caseína para efeitos de rastreabilidade, habitualmente aposta na face plana do cilindro. Quando um queijo não satisfaz os requisitos de utilização da DOP, as marcas de origem apostas na superfície lateral, incluindo a menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas, são removidas, para que o queijo deixe de ser apresentado aos consumidores como «Parmigiano Reggiano», ao passo que a placa de caseína, habitualmente aposta numa das faces planas do queijo, que precisa de ser preservada no local para assegurar a rastreabilidade, é mantida. A alteração tem por objetivo esclarecer que a anulação das marcas de origem só diz respeito às marcas apostas na superfície lateral do queijo.

- Artigo 11.º «Recursos»:

O n.º 1: *1. As queijarias podem recorrer do resultado de um exame técnico mediante o envio de uma notificação para o efeito ao Consórcio no prazo de quatro dias a contar do termo de cada um dos exames técnicos, por carta registada.*

passa a ter a seguinte redação:

1. *As queijarias podem recorrer do resultado de um exame técnico mediante o envio de uma notificação para o efeito ao Consórcio no prazo de dois dias a contar do termo de cada um dos exames técnicos.*

Reduz-se de quatro para dois dias o período durante o qual o resultado de um exame técnico pode ser objeto de recurso. A fim de simplificar o processo administrativo, o novo texto indica que os recursos devem ser apresentados por escrito e não necessariamente enviados por carta registada.

- Artigo 12.º «Pedido de correção das marcas de origem»:

Este artigo, que atualmente tem a seguinte redação: *Se for necessário intervir na parte da crosta onde está aposta a placa para corrigir defeitos que se tenham desenvolvido durante a maturação, a queijaria solicita ao Consórcio a substituição da placa por um carimbo indelével. As queijarias devem conservar as placas removidas e entregá-las ao Consórcio.*

passa a ter a seguinte redação:

1. *Se, após a maturação, uma placa deixar de aderir ao queijo de forma correta, ou se for necessário intervir na parte da crosta onde está aposta a placa para corrigir defeitos que se tenham desenvolvido durante a maturação, a queijaria solicita imediatamente ao Consórcio a substituição da placa por um carimbo indelével. As queijarias devem conservar as placas removidas e entregá-las ao Consórcio.*

O novo texto exige também que as queijarias solicitem ao Consórcio a substituição das placas por carimbos indeléveis quando estas deixam de aderir corretamente ao queijo e especifica que este pedido deve ser efetuado imediatamente.

- Artigo 13.º «Pedido de anulação das marcas de origem»:

Este artigo, que atualmente tem a seguinte redação: *Se, durante a maturação, surgirem defeitos graves que impeçam a continuação do processo de maturação, as queijarias têm o direito de solicitar ao Consórcio, antes do exame técnico, a anulação das marcas de origem do queijo afetado ou a entrega do queijo, em conformidade com o artigo 9.º.*

passa a ter a seguinte redação:

Se, durante a maturação, surgirem defeitos graves que impeçam a continuação do processo mínimo de maturação, as queijarias têm o direito de solicitar ao Consórcio, antes do exame técnico, a anulação das marcas de origem apostas na superfície lateral do queijo afetado ou a entrega do queijo, em conformidade com o artigo 9.º.

Adita-se a palavra «mínimo» para esclarecer que as queijarias podem solicitar a anulação das marcas durante o período mínimo de maturação de 12 meses. Além disso, em consonância com a alteração do artigo 9.º e com as disposições do mesmo, especifica-se que a anulação das marcas de origem só diz respeito às apostas na superfície lateral do queijo.

- Artigo 16.º «Custos»:

O n.º 3: *As queijarias são obrigadas a suportar os custos de substituição das matrizes que se tenham desgastado antes do tempo ou que, de outro modo, estejam danificadas.*

passa a ter a seguinte redação:

As queijarias podem ser obrigadas a suportar os custos de substituição das matrizes que se tenham desgastado antes do tempo ou que, de outro modo, estejam danificadas.

Substitui-se a redação «são» por «podem ser», uma vez que a exigência do pagamento destes custos é opcional e não uma obrigação.

Anexo

«Categorias de produtos»

No ponto 3, «“Parmigiano Reggiano” mezzano (médio)», a frase: *correções mínimas bem executadas na superfície lateral ou nas faces planas do cilindro que não comprometam significativamente o aspeto exterior do queijo, sem defeitos olfativos.*

passa a ter a seguinte redação:

correções mínimas na superfície lateral ou nas faces planas do cilindro que não comprometam significativamente o aspeto exterior do queijo, sem defeitos olfativos.

Em aplicação dos hábitos e práticas relevantes para a definição das categorias comerciais do queijo «Parmigiano Reggiano» a que se refere o artigo 6.º do Regulamento relativo à marcação e, mais especificamente, a secção 4 (Queijo Parmigiano-Reggiano) da rubrica Classificação do queijo, ponto b) (Categorias de escolha de mercado 0-1), do Compêndio Provincial das Alfândegas da Câmara de Comércio, Artes e Ofícios e Agricultura de Reggio Emilia, de 1990, o queijo da «categoria 0» pode apresentar «determinadas correções menores bem executadas ou defeitos menores a corrigir que não provoquem a deformação do queijo». Este conceito de «correção» inclui tanto os defeitos estéticos ainda presentes na crosta de um queijo, que variam em termos de dimensão, profundidade e, possivelmente, de teor de humidade («defeito a corrigir»), como o resultado da correção de um defeito estético, geralmente através da cauterização, para resolver ou minimizar o defeito ou remover a humidade («correção executada»).

O ponto 2 («Parmigiano Reggiano», categoria 0 e categoria 1), alínea a) (categoria 0), do anexo *Categorias de produtos do Regulamento relativo à marcação* não distingue entre «correções executadas» e «defeitos a corrigir», referindo apenas que quaisquer correções devem ser menores e não podem provocar a deformação do queijo.

Atualmente, é prática corrente das queijarias apresentarem ao painel de exame técnico os «defeitos a corrigir», que atribui aos queijos a categoria de produto adequada à dimensão do defeito.

Uma vez que a redação «bem executadas» só abrange as «correções executadas», é suprimida para permitir que os queijos da categoria dois sejam apresentados para exame com «correções executadas» e «defeitos a corrigir».

FIGURAS DE EXEMPLO

A título ilustrativo, inclui-se uma figura da menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas aposta na superfície lateral de um queijo «Parmigiano Reggiano».

Rubrica «Outras»

Sub-rubrica «Acondicionamento»

Norma de produção do queijo

- Artigo 6.º

O parágrafo: O «Parmigiano Reggiano» em porções pode ser acondicionado para venda imediata presencial na mesma empresa que efetua o corte das porções.

passa a ter a seguinte redação:

A ralagem, o corte em porções e o pré-acondicionamento para venda direta podem ser efetuados no ponto de venda, exclusivamente para efeitos de venda ao consumidor final.

Esta alteração é incluída no ponto 3.5 do documento único.

A atual versão do caderno de especificações prevê a possibilidade de cortar em porções e acondicionar o «Parmigiano Reggiano» para venda imediata presencial no ponto de venda onde é efetuado o corte em porções. Incluiu-se esta possibilidade com base nos princípios enunciados pelo Tribunal de Justiça da União Europeia (acórdão do Tribunal de Justiça de 20 de maio de 2003, C-469/00, n.º 62). Esta possibilidade também permite às empresas prestarem um serviço aos consumidores finais, dado que o corte de porções a partir de queijos ou de partes de queijos é um processo moroso, sendo muito difícil para os pontos de venda — nomeadamente em alturas de trabalho excessivo — cortar as porções apenas a pedido do consumidor.

Dado que o acórdão do Tribunal de Justiça também cita o processo de ralagem, esta alteração inclui a possibilidade expressa de a ralagem e o acondicionamento serem igualmente efetuados no ponto de venda para venda direta ao consumidor final, pelas mesmas razões expostas acima. Esta clarificação é igualmente necessária devido às frequentes objeções levantadas nos últimos anos junto dos organismos responsáveis pelos controlos em relação à possibilidade de ralar e acondicionar o queijo «Parmigiano Reggiano» nos pontos de venda para venda direta.

Rubrica «Regulamento relativo à alimentação das vacas»

Regulamento relativo à alimentação das vacas

- Artigo 1.º «Âmbito de aplicação»:

Ao artigo 1.º, aditam-se um segundo, um terceiro e um quarto parágrafos.

O segundo parágrafo tem a seguinte redação:

A produção do leite deve ter lugar nas explorações situadas na área de origem e incluídas no sistema de controlo.

Esta frase é aditada ao ponto 3.3 do documento único. Suprime-se o seguinte: no ponto 3.3, a frase «O leite provém de vacas criadas na área geográfica identificada.»; no ponto 3.4, a frase «As explorações pecuárias de vacas leiteiras cujo leite se destina a ser transformado em “Parmigiano Reggiano” situam-se na área geográfica identificada.»; no ponto 3.4 do documento único, a referência à «produção» do leite.

Esclarece-se que a produção de leite de vaca utilizado como matéria-prima deve ter lugar na área geográfica delimitada, em explorações sujeitas a controlos oficiais para verificar a conformidade com o caderno de especificações.

O terceiro parágrafo tem a seguinte redação:

A criação de vacas leiteiras de substituição («renovação») deve ser efetuada na área de origem e incluída no sistema de controlo enquanto atividade específica de uma exploração leiteira. As regras estabelecidas no artigo 9.º são aplicáveis aos animais provenientes de outros setores de produção.

Esta alteração é incluída no ponto 3.3 do documento único.

O novo texto inclui uma referência explícita à criação de vacas leiteiras de substituição («renovação»), ou seja, a criação de vitelas e novilhas que se juntarão ao efetivo leiteiro no futuro, juntamente com a referência necessária de que é uma atividade específica de uma exploração leiteira. Dada esta relação estrutural e funcional com a exploração leiteira, o texto alterado exige que a renovação tenha lugar na área geográfica delimitada e que seja sujeito a controlos oficiais para verificar a conformidade com o caderno de especificações.

Por último, é feita referência ao artigo 9.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas*, que regula a entrada de animais provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano» nas explorações leiteiras ou nas unidades de renovação.

O quarto parágrafo tem a seguinte redação:

As explorações leiteiras com atividades de renovação situadas fora da área de origem em 5 de janeiro de 2021 podem continuar a exercer estas atividades fora da área de origem, desde que estejam incluídas no sistema de controlo.

Esta alteração é incluída no ponto 3.3 do documento único.

A alteração tem em conta as observações formuladas por determinadas empresas que se dedicam à criação de gado e à produção de leite destinado à produção do queijo «Parmigiano Reggiano» e que, tal como permitido pela atual versão do caderno de especificações, gerem desde há muito tempo os seus próprios ciclos de produção através de uma unidade de renovação situada fora da área geográfica delimitada. O único objetivo desta atividade é a criação de vitelas e novilhas que, uma vez atingida a idade adulta, substituem as vacas leiteiras nas explorações leiteiras detidas pelas mesmas empresas situadas na área geográfica delimitada. Por conseguinte, esta alteração permite assegurar a continuidade de um modelo de negócios com esta organização, embora com o contrapeso de sujeitar as atividades de renovação das empresas situadas fora da área geográfica delimitada aos requisitos básicos estabelecidos nos artigos 5.º e 9.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas* e aos controlos oficiais para verificar a conformidade com o caderno de especificações, desde que essas atividades já estivessem em curso aquando da publicação do pedido de alteração na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* [Jornal Oficial da República Italiana].

- Artigo 4.º «Forragens permitidas»:

O segundo subponto do primeiro parágrafo: *As vacas leiteiras podem ser alimentadas com:*

— [...]

— *forragem de azevém, centeio, aveia, cevada, trigo, milho [...],*

passa a ter a seguinte redação:

As vacas leiteiras podem ser alimentadas com:

— [...]

— *forragem de azevém, centeio, aveia, cevada, trigo, triticale, milho [...],*

Inclui-se na lista das forragens autorizadas a forragem de triticale, que tem características semelhantes às de outras culturas forrageiras já autorizadas (cevada, trigo, centeio, etc.). Dado que a utilização de forragem de triticale, verde ou seca, pode ser relevante nas zonas mais acidentadas da área geográfica delimitada, onde é particularmente abundante, o novo texto inclui expressamente a possibilidade de a utilizar, a fim de promover a utilização de alimentos provenientes do território.

- Artigo 5.º «Forragens e subprodutos proibidos»:

Os dois primeiros parágrafos:

A fim de evitar que o ambiente da instalação pecuária onde são criadas as vitelas, as novilhas até ao sexto mês de gestação e as vacas leiteiras seja contaminado com silagem — incluindo através do solo e da forragem — são proibidas a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo.

As explorações de criação de gado leiteiro devem assegurar que a gestão de eventuais atividades agrícolas de outras cadeias de produção (bovinos para produção de carne, digestores, etc.) seja efetuada em instalações inteiramente separadas. A silagem de cereais e os subprodutos podem ser conservados e utilizados para essas outras atividades agrícolas.

passam a ter a seguinte redação:

A fim de evitar a contaminação do ambiente da instalação pecuária com silagem — incluindo através do solo e da forragem — e de permitir que o rúmen dos animais se adapte fisiologicamente a uma dieta sem silagem, as explorações leiteiras e as unidades de renovação estão proibidas de utilizar e de possuir qualquer tipo de silagem.

As explorações de criação de gado leiteiro e as unidades de renovação devem assegurar que a gestão de eventuais atividades agrícolas de outras cadeias de produção (bovinos para produção de carne, digestores, etc.) seja efetuada em instalações inteiramente separadas. A silagem de cereais e os subprodutos podem ser conservados e utilizados para essas outras atividades agrícolas.

A alteração do primeiro parágrafo é incluída no ponto 3.3 do documento único.

O objetivo desta alteração é, em primeiro lugar, adaptar o artigo às alterações introduzidas no artigo 1.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas, incluindo a harmonização da terminologia utilizada, estabelecendo que, tal como já sucedia em relação às explorações leiteiras, as unidades de renovação também estão proibidas de utilizar e de possuir qualquer tipo de silagem. Em segundo lugar, a alteração inclui expressamente uma segunda razão fundamental para a proibição da posse e utilização de silagem, para além da prevenção da contaminação do ambiente da instalação pecuária, ou seja, a necessidade de permitir a adaptação fisiológica do rúmen dos animais a uma dieta sem silagem (desde tenra idade). Relativamente a este segundo aspeto, remete-se para a justificação das alterações introduzidas no artigo 9.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas.

Do mesmo modo, a alteração do segundo parágrafo tem também por objetivo alinhar o artigo com as alterações introduzidas no artigo 1.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas.

Suprime-se a referência ao *melaço na forma líquida (exceto quando a sua utilização é permitida nos termos do artigo 6.º)*, que constava do n.º 4, alínea b), sexto subponto.

Suprime-se a proibição total de utilização de melaço, inicialmente introduzida devido à frequente má qualidade e às características muito variáveis deste produto (embora a sua utilização continue a ser regulada pelo artigo 6.º), porquanto, atualmente, este produto é totalmente fiável graças às tecnologias de produção modernas, cuja utilização é obrigatória por lei. Inclusivamente, aconselha-se a utilização de melaço em determinadas rações, como as rações à base de feno, que têm menos açúcares do que a erva fresca, porque a ligeira fermentação que transforma a erva em feno provoca alguma diminuição do teor de açúcares.

Uma vez que, atualmente, a gestão das instalações pecuárias se processa de forma muito diferente, o risco de sujar os bebedouros e o equipamento agrícola, inicialmente um dos principais motivos para usar da máxima cautela na utilização de melaço no interior das instalações, é facilmente gerível.

- Artigo 6.º «Matérias-primas para alimentação animal não forrageira»:

Os parágrafos seguintes: *Podem também ser utilizados nos alimentos compostos complementares:*

— *alfarroba, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 3 %,*

— *melaço, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 3 %.*

É autorizada a administração de alimentos na forma de blocos de melaço, incluindo na forma triturada, até um máximo de 1 kg/cabeça/dia. No entanto, a utilização de blocos de melaço não é compatível com a utilização de alimentos para animais que contenham melaço.

São também autorizados produtos à base de açúcar e/ou produtos à base de propilenoglicol e de glicerol, quer na forma líquida quer misturados nos alimentos, até um máximo de 300 g/cabeça/dia.

passam a ter a seguinte redação:

Podem também ser utilizados nos alimentos compostos complementares alfarroba, melaço de beterraba e de cana, extrato de malte, propilenoglicol e glicerol até ao limite correspondente a uma quantidade máxima global de 6 %.

A utilização de produtos à base de açúcar, incluindo na forma líquida ou de melaço (de cana ou de beterraba), extrato de malte, propilenoglicol e glicerol, na alimentação das vacas leiteiras, quer sejam administrados a vacas individuais quer adicionados à ração completa, está limitada a 800 g/cabeça/dia. Estes produtos não podem ser administrados através da água de bebida.

O artigo limita-se a agregar os limites de alfarroba e de melaço (e de outros produtos açucarados semelhantes), anteriormente divididos em 3 % de melaço + 3 % de alfarroba, num único limite global de 6 %.

A utilização de produtos açucarados, incluindo o melado, anteriormente proibidos por força do artigo 5.º, passando de apenas blocos de melado para um grupo mais vasto de produtos semelhantes, é alargada e regulamentada mediante a fixação de um limite máximo diário considerado adequado para complementar as rações ricas em fibras típicas da cadeia de produção do queijo «Parmigiano Reggiano».

A utilização destes produtos é particularmente adequada atualmente, em comparação com a versão anterior do caderno de especificações, uma vez que a ração completa está generalizada. Além disso, podem desempenhar uma função útil, ligando a ração e tornando-a menos pulverulenta, o que resulta numa mistura mais homogénea e em instalações de ambiente mais higiénico.

O quinto parágrafo *Sem prejuízo do disposto no artigo 8.º, podem também ser utilizados outros produtos e alimentos autorizados pela legislação em vigor para alimentar vacas leiteiras, sob reserva da realização de testes, por parte do Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, que notifica os organismos competentes logo que tenha verificado a compatibilidade desses produtos e alimentos.*

passa a ser o quarto parágrafo e a ter a seguinte redação:

Sem prejuízo do disposto no artigo 8.º, podem também ser utilizados outros produtos e alimentos autorizados pela legislação em vigor para alimentar vacas leiteiras, sob reserva da avaliação, por parte do Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, que notifica os organismos competentes logo que tenha verificado a compatibilidade desses produtos e alimentos com os princípios estabelecidos no artigo 2.º.

Relativamente à proibição de utilização de determinadas matérias-primas em alimentos para animais não forrageiros e em produtos para a alimentação das vacas leiteiras, altera-se o termo «testes» para «avaliação». O texto alterado especifica que se deve verificar a compatibilidade em relação aos princípios gerais relativos aos alimentos para animais estabelecidos no artigo 2.º do Regulamento relativo à alimentação das vacas.

- Artigo 7.º «Utilização de alimentos para animais complementares simples ou compostos, enriquecidos e não enriquecidos»:

Suprime-se o quarto parágrafo, que tem a seguinte redação: *A quantidade total de matéria gorda bruta proveniente de produtos e de subprodutos de soja, linhaça, girassol, germen de milho e germen de trigo não deve exceder 300 g/cabeça/dia.*

Sem alterar a lógica subjacente a este requisito específico nem a abordagem global do caderno de especificações no que se refere à utilização de matérias gordas, que deve ser estritamente regulamentada, substitui-se o método de quantificação do contributo de matérias gordas de determinados ingredientes utilizados na produção de alimentos para animais não forrageiros referido acima pelo método descrito no último parágrafo, a fim de tornar os controlos mais exequíveis, dado que é extremamente difícil distinguir as matérias gordas administradas apenas através dos «produtos e [dos] subprodutos de soja, linhaça, girassol, germen de milho e germen de trigo» e muito mais fácil verificar a quantidade global de matérias gordas administradas, tanto em termos de documentação (com base nas fichas de informação de alimentos para animais ou nos ingredientes colocados no misturador de ração completa) como do ponto de vista analítico.

Transfere-se o texto que se segue, anteriormente o segundo parágrafo do artigo 8.º, para o quarto parágrafo: *As vacas leiteiras não podem ser alimentadas com nenhuma mistura gorda ou gordura de origem animal ou vegetal (óleo, sebo, banha, manteiga), quer diretamente quer como ingrediente de alimentos para animais.*

No artigo 8.º, o terceiro parágrafo: *Podem ser utilizados lípidos de origem vegetal para transportar e proteger os micronutrientes, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 100 g/cabeça/dia.*

passa a ser o quinto parágrafo do artigo 7.º e é alterado do seguinte modo:

Só podem ser utilizados óleos e gorduras vegetais de qualquer tipo ou forma como coadjuvantes em pré-misturas e para a proteção de aminoácidos, vitaminas, minerais e outros nutrientes, até ao limite correspondente a uma quantidade máxima de 50 g/cabeça/dia.

As alterações do texto que constava do artigo 8.º consistem na substituição dos termos «lípidos de origem vegetal» e «micronutrientes» pelos termos «óleos e gorduras vegetais» e «aminoácidos, vitaminas, minerais e outros nutrientes», respetivamente, por serem termos mais exaustivos.

Reduz-se o limite de óleos e de gorduras vegetais adicionados «do mesmo modo», de qualquer tipo ou forma, de 100 g para 50 g/cabeça/dia, porque estas substâncias devem ter como única função proteger os aminoácidos, as vitaminas, os minerais e outros nutrientes, ao invés de serem utilizadas como forma dissimulada de adicionar gorduras que, de outro modo, são proibidas, prática que se torna inútil ao reduzir a quantidade global, mantendo simultaneamente a sua utilização como transporte de aminoácidos como a metionina ou de vitaminas como a colina.

É aditado o seguinte sexto parágrafo: *A fim de evitar interferências negativas na fermentação do rúmen e alterações da qualidade do leite, a quantidade diária de lípidos (avaliados como extrato etéreo) administrada às vacas leiteiras:*

- *não pode exceder 4,0 % da substância seca total,*
- *não pode exceder 700 g em termos de quantidade administrada através de alimentos para animais não forrageiros, tal como definido no artigo 2.º do presente regulamento.*

Fixa-se em 4 % da substância seca total na ração o limite máximo diário de lípidos que pode ser administrado às vacas leiteiras através dos produtos autorizados. Este limite global é obtido tendo em conta o limite de matéria gorda administrada através de alimentos para animais não forrageiros. Em vez de um limite de 300 g de matéria gorda que pode ser administrada através de sementes oleaginosas (soja, linhaça, girassol, germen de milho e germen de trigo), que é muito difícil de verificar, altera-se este limite para 700 g de matéria gorda que pode ser administrada em alimentos para animais não forrageiros através da gordura naturalmente presente em todas as matérias-primas para alimentação animal (incluindo também o milho, por exemplo).

- Artigo 8.º «Matérias-primas para alimentação animal e produtos proibidos»:

No primeiro parágrafo, o primeiro subponto: *todos os alimentos de origem animal: farinha de peixe, carne, sangue, plasma, penas, subprodutos diversos provenientes do abate e subprodutos de leite em pó e provenientes da transformação de ovos;*

passa a ter a seguinte redação:

todos os alimentos de origem animal: farinha de peixe, carne, sangue, plasma, penas, subprodutos diversos provenientes do abate, bem como subprodutos de leite em pó e provenientes da transformação de ovos;

Altera-se o texto substituindo a conjunção e pela conjunção *bem como*.

No primeiro parágrafo, oitavo subponto, altera-se o termo *algas de cultura* para apenas *algas*, tanto porque a sua origem não pode ser verificada como porque os produtos atualmente no mercado, sujeitos às regras em vigor, garantem níveis suficientes de segurança global.

No quarto parágrafo, o segundo subponto: *antioxidantes butil-hidroxianisole, butil-hidroxitolueno e etoxiquina.*

passa a ser o segundo subponto do segundo parágrafo e a ter a seguinte redação:

antioxidantes butil-hidroxianisole, butil-hidroxitolueno e etoxiquina, exceto se administrados com vitaminas para fins tecnológicos como agentes estabilizadores.

Adita-se a redação «exceto se administrados com vitaminas para fins tecnológicos como agentes estabilizadores», porque os antioxidantes indicados sempre foram utilizados nos alimentos para animais dessa forma, contidos nas pré-misturas de vitaminas que as fábricas de alimentos para animais utilizam para produzir alimentos para animais, a fim de assegurar a estabilidade e a qualidade das vitaminas lipossolúveis, como a vitamina A (que é facilmente oxidada e não pode ser utilizada sem agentes estabilizadores). No entanto, alterações recentes da legislação obrigam a que os ingredientes figurem no produto final, que podem constar dos folhetos informativos, dando origem a um aparente incumprimento, sem que tenha havido uma alteração efetiva da situação.

Por consequência, adapta-se o texto para refletir o facto de a lei exigir que estes ingredientes constem dos folhetos informativos quando utilizados em pré-misturas. No entanto, a proibição destes produtos como ingredientes autónomos nos alimentos para animais mantém-se, uma vez que a intenção subjacente a esta regra é evitar que sejam utilizados como solução para os problemas decorrentes da utilização de matérias-primas para alimentação animal de má qualidade.

- Artigo 9.º «Animais provenientes de outros setores de produção»:

No artigo 9.º, os dois primeiros parágrafos:

As vacas leiteiras provenientes de outras cadeias de produção diferentes da do «Parmigiano Reggiano» não podem ser introduzidas nos ambientes em que são mantidas as vacas leiteiras e as vacas secas antes de decorridos, pelo menos, quatro meses após a sua chegada à exploração.

Durante esse período, as vacas leiteiras devem ser alimentadas em conformidade com o presente regulamento e o leite por elas produzido não pode ser entregue às queijarias.

passam a ter a seguinte redação:

A introdução de animais provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano» e, portanto, não incluídos no sistema de controlo, nas explorações leiteiras ou nas unidades de renovação deve ter lugar, o mais tardar, no dia em que o animal atinge os 10 meses de idade.

Esta alteração é incluída no ponto 3.3 do documento único.

Os elementos essenciais que tornam o queijo «Parmigiano Reggiano» único podem ser resumidos do seguinte modo:

- território: deve ser entendido como o solo, o ar e a água, sendo essencial para gerar alimentos para os animais e manter a microflora «boa» ativa, crucial para a produção e maturação do queijo. Nomeadamente, entre os elementos fundamentais reconhecidos para a preservação deste território contam-se a proibição de utilização de silagem de qualquer tipo para alimentar as vacas leiteiras e o papel das forragens provenientes de pastagens, como os prados permanentes e temporários. O delicado equilíbrio microbiológico necessário à produção de queijos só pode ser preservado através de uma gestão cuidadosa do solo, da instalação pecuária e das queijarias,
- animais: a gestão pecuária, nomeadamente uma alimentação adequada, permite que os animais consigam transformar em leite os alimentos que consomem e ajuda na sua resposta produtiva, saúde e longevidade. Por conseguinte, faz sentido que o caderno de especificações incentive uma maior atenção a estas questões, designadamente quando surgem novas informações,
- microrganismos «bons» para a produção de queijo: sempre se considerou que estes desempenham um papel essencial para tornar o queijo «Parmigiano Reggiano» único.

Todas as regras constantes do atual caderno de especificações têm por objetivo promover um *habitat* microbiológico favorável, desde o campo à queijaria, passando pela exploração. Em especial, a proibição de utilização de silagem de qualquer tipo na criação de vitelas, novilhas até ao sexto mês de gestação e de vacas leiteiras, associada a uma alimentação à base de feno, constituem as pedras angulares de uma abordagem de seleção da flora específica da área de produção do queijo «Parmigiano Reggiano», tanto em termos de flora «boa» como de flora «má».

Com base nestes fundamentos sucintos, considera-se importante que o caderno de especificações evolua e estabeleça regras em matéria de gestão das vitelas e novilhas que, uma vez atingida a idade adulta, produzirão o leite destinado à produção de queijo. As regras relativas à alimentação das vacas leiteiras constantes do caderno de especificações já são aplicáveis há muito tempo também às vacas secas e às novilhas a partir do sexto mês de gestação. O objetivo destas regras não é unicamente evitar a alteração das características qualitativas do leite, dado que estas duas últimas categorias não produzem leite, mas também (e sobretudo) orientar os produtores para um modelo de exploração coerente com os pilares fundamentais, ou seja, a proibição de utilização de silagem, as rações à base de feno, a capacidade ruminal de transformação das fibras e a atenção a todas as vacas da exploração. Como já foi referido, o atual caderno de especificações alarga a proibição de utilização e posse de silagem de todos os tipos na criação de vitelas e novilhas até ao sexto mês de gestação.

O principal objetivo do pedido de alteração no que toca à introdução de qualquer animal proveniente de outras cadeias de produção nas explorações leiteiras ou nas unidades de renovação inscritas no sistema de controlo em que se realizam as atividades de renovação específicas de uma exploração leiteira deve ter lugar até aos 10 meses de idade é melhorar e aumentar a capacidade de adaptação da vaca, ao longo de toda a sua vida, à alimentação típica das explorações incluídas no sistema de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano» e já administrada às vacas criadas precisamente na área de produção, com recurso a forragens e tendo em conta a proibição de utilização de silagens como alimento.

Embora, na teoria, estes animais devam ser idealmente introduzidos nas explorações logo após o desmame, para que possam adaptar-se, ao longo de toda a sua vida, à alimentação típica das explorações incluídas no sistema de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano», considera-se que 10 meses é uma idade precoce o suficiente para melhorar claramente a situação no âmbito do atual caderno de especificações. A presente proposta representa um compromisso justo, evitando impor um encargo económico importante às pessoas que atualmente criam animais jovens fora da cadeia de produção da DOP «Parmigiano Reggiano».

Além disso, tendo em conta a tendência geral para fecundar as novilhas em idades cada vez mais precoces, nalguns casos perto dos 12 meses, o requisito de introdução dos animais até aos 10 meses de idade assegura que a fertilização tem lugar nas explorações da cadeia de produção da DOP, com o objetivo de melhorar a genética.

A exigência de que as vacas sejam alimentadas sem silagem a partir do décimo mês de vida visa assegurar o desenvolvimento dos seus rúmenes com feno, que se espera que desenvolva características anatómicas e histológicas mais adequadas na fase posterior de produção de leite, ou seja, um melhor desempenho das vacas com esse tipo de alimentação. É opinião generalizada que a alimentação predominante das vitelas e novilhas à base de forragens secas, em vez de silagem, influencia, de modo positivo, o seu desenvolvimento morfológico, resultando numa maior profundidade abdominal e numa maior capacidade de ingestão, e reduz o risco de cobertura excessiva de gordura (condição que a utilização incorreta de silagem de milho é particularmente suscetível de causar).

Estudos recentes revelaram que a alimentação das novilhas com feno traz benefícios em termos de ingestão de substância seca e de crescimento e que a ingestão de feno, em vez de silagem, tem repercussões positivas na capacidade de ingestão de forragem do animal, presumivelmente em consequência de um melhor desenvolvimento morfofuncional do rúmen da novilha em crescimento. Acrescente-se ainda que a utilização de rações acidogénicas devido a um desequilíbrio amido-peso, como tendem a ser tipicamente as rações à base de silagem de cereais (e de silagem de milho, em particular), pode provocar lesões nos tecidos da mucosa ruminal (erosão) e do fígado (abcessos). Estas lesões irreversíveis tornam os animais mais propensos a outras doenças e menos eficientes na transformação de rações à base de forragens volumosas e ricas em fibras, como as rações à base de feno, típicas das explorações incluídas no sistema de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano». Estas lesões são muito raras nos animais cuja alimentação é constituída por forragens não ensiladas, nomeadamente feno.

Em comparação com a utilização de silagem, a alimentação das novilhas com forragens frescas e feno também reduz fortemente o risco de ingestão de micotoxinas, cujos potenciais efeitos incluem o enfraquecimento do sistema imunitário do animal, tornando-o mais propenso a doenças e reduzindo assim a sua longevidade.

Esta alteração visa também melhorar os controlos no sistema de produção certificado do queijo «Parmigiano Reggiano», proporcionando ao consumidor final uma maior garantia de que o produto está em conformidade com o caderno de especificações.

Atualmente, o caderno de especificações proíbe a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo na criação de vitelas, novilhas até ao sexto mês de gestação e de vacas leiteiras. O requisito de «quarentena» previsto no artigo 9.º do *Regulamento relativo à alimentação das vacas* constante do atual caderno de especificações visa reduzir especificamente o risco de contaminação por esporos do ambiente em que são alojadas as vacas leiteiras cujo leite é utilizado para a produção do queijo «Parmigiano Reggiano», motivo pelo qual, durante este período de «quarentena», os operadores são obrigados a separar adequadamente as vacas provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano», a manter o seu leite separado e a conservar os registos da exploração pertinentes.

Os controlos efetuados para assegurar o cumprimento das regras de «quarentena» em conformidade com o caderno de especificações em vigor revelaram numerosos incumprimentos do requisito de «quarentena», nos termos previstos no plano de controlo da DOP «Parmigiano Reggiano».

Mais especificamente, o organismo de controlo autorizado da DOP «Parmigiano Reggiano» identificou 12 casos de «incumprimento grave» nos controlos do cumprimento do requisito de «quarentena» efetuados entre 2012 e 2017. Estes casos de «incumprimento grave» conduziram às consequências indicadas no «quadro de controlo» relativo ao manuseamento da matéria-prima e, em especial, à exclusão do produto da DOP, bem como à adoção de medidas corretivas pelos operadores afetados, a fim de eliminar a causa ou causas. No mesmo período, o organismo de controlo autorizado identificou 639 casos de «incumprimento menor» que conduziram à adoção de medidas corretivas pelos operadores afetados, a fim de eliminar a causa ou causas.

Além disso, os casos de «incumprimento grave» registados em 2018 (cinco) e 2019 (quatro) mostram um aumento proporcional em relação ao período anterior (2012-2017), o que sugere um cenário que se está a tornar cada vez mais comum.

A exigência de introdução das vacas na cadeia aos 10 meses de idade torna muito mais fácil para o organismo de controlo autorizado identificar facilmente a idade do animal (desde o nascimento) inscrita em bases de dados. Em contrapartida, os atuais controlos de «quarentena» centram-se numa fase da vida da vaca (sexto mês de gestação, ordenha ou período seco) que varia em função da data de fecundação.

Além disso, a «quarentena», tal como é entendida atualmente, deixa de ser necessária, uma vez que, como já foi referido, a partir dos 10 meses de idade a vaca tem tempo suficiente para se adaptar à alimentação típica (porque, em média, ainda faltarão cerca de 12 a 14 meses para esta começar a produzir leite) e não há o risco de o operador gerir mal a separação dos animais em «quarentena» e os seus fluxos de leite, que podem causar problemas no queijo (circunstância que pode ocorrer se uma vaca já estiver em lactação aquando da introdução na exploração).

- Artigo 10.º «Entrada de novas explorações na cadeia de produção»:

No artigo 9.º, o terceiro parágrafo: *As explorações agrícolas que não pertençam à cadeia de produção do «Parmigiano Reggiano» não são autorizadas a fornecer leite até, pelo menos, quatro meses após a visita de controlo.*

passa a ser o artigo 10.º, intitulado «Entrada de novas explorações na cadeia de produção», e é alterado do seguinte modo:

As explorações agrícolas que não pertençam ao sistema de produção do «Parmigiano Reggiano» não são autorizadas a fornecer leite até, pelo menos, quatro meses após o controlo pelo organismo de controlo autorizado.

O novo texto especifica que o responsável pela verificação do cumprimento destes requisitos é o organismo de controlo.

- Artigo 11.º:

O artigo 10.º passa a ser o artigo 11.º, mantendo-se o título «Alimentação em regime de ração completa».

- Artigo 12.º «Novos produtos e tecnologias»:

O artigo 11.º: *A eventual utilização de géneros alimentícios não abrangidos pelo presente regulamento, variação das quantidades prescritas ou introdução de métodos de preparação e administração não previstos no mesmo está condicionada a um resultado favorável nos testes e estudos avaliados pelo Consorzio Parmigiano-Reggiano. Se o resultado for favorável, pode ser apresentado um pedido de alteração do caderno de especificações em conformidade.*

passa a ser o artigo 12.º e é alterado do seguinte modo:

A eventual utilização de géneros alimentícios não abrangidos pelo presente regulamento, variação das quantidades prescritas ou introdução de métodos de preparação e administração não previstos no mesmo está condicionada a um resultado favorável nos testes e estudos avaliados pelo Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. Se o resultado for favorável, além de serem adotadas com base no disposto no artigo 6.º, devem ser aditadas ao caderno de especificações na próxima alteração do mesmo.

Especifica-se que qualquer utilização de alimentos para animais e de tecnologias não abrangidos pelo Regulamento relativo à alimentação das vacas, variação das quantidades prescritas ou introdução de métodos de preparação e administração deve, primeiramente, obter um resultado favorável nos testes e estudos avaliados pelo Consórcio. Se o resultado for favorável, além de serem adotadas com base no disposto no artigo 6.º, devem ser (em vez de «pode ser») aditadas ao caderno de especificações na próxima alteração do mesmo.

Por último, adita-se «del Formaggio» para designar o nome do Consórcio corretamente.

DOCUMENTO ÚNICO

«PARMIGIANO REGGIANO»

N.º UE: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Parmigiano Reggiano»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

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

O «Parmigiano Reggiano» é um queijo de pasta dura, cozida e de maturação lenta, produzido com leite de vaca cru, parcialmente desnatado por decantação espontânea. O leite não pode ser submetido a tratamentos térmicos, físicos ou mecânicos e deve provir de vacas leiteiras alimentadas à base de forragens obtidas na área de origem. A maturação dura, no mínimo, 12 meses. O «Parmigiano Reggiano» pode ser comercializado na forma de queijos inteiros, em porções ou ralado.

O «Parmigiano Reggiano» não pode ser submetido a qualquer tratamento que altere as suas características físico-químicas ou organoléticas e apresenta as seguintes características:

- forma cilíndrica, superfície lateral com ligeiro abaulamento lateral ou quase direita e faces planas levemente orladas,
- dimensões: cilindro com um diâmetro de 35 cm a 43 cm e altura de 20 cm a 26 cm,
- peso mínimo: 30 kg por cilindro,
- cor da crosta: cor de palha natural, que pode mudar ao longo do tempo,
- espessura da crosta: cerca de 6 mm,
- cor da pasta: de palha claro a palha,
- aroma e sabor característicos da pasta: perfumada, delicada, apaladada, mas não picante,
- textura da pasta: finamente granulosa e friável,
- teor mínimo de matéria gorda no extrato seco: 32 %,
- sem aditivos,
- teor de ácidos gordos ciclopropânicos: inferior a 22 mg/100 g de matéria gorda [este valor já inclui um certo grau de incerteza de medição e foi determinado pelo método de cromatografia gasosa acoplada com espectrometria de massa (CG-EM)].

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

A criação de vacas leiteiras de substituição («renovação») deve ser efetuada na área geográfica delimitada e incluída no sistema de controlo enquanto atividade específica de uma exploração leiteira. São proibidas a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo.

A introdução de animais provenientes de cadeias de produção diferentes da cadeia do «Parmigiano Reggiano» e, portanto, não incluídos no sistema de controlo, nas explorações leiteiras ou de renovação deve ter lugar, o mais tardar, no dia em que o animal atinge 10 meses de idade.

As explorações leiteiras com atividades de renovação situadas fora da área geográfica delimitada em 5 de janeiro de 2021 podem continuar a exercer estas atividades fora da área de origem, desde que estejam incluídas no sistema de controlo.

A alimentação das vacas leiteiras, definida em termos de quantidade e de qualidade, consiste em forragens provenientes da área geográfica delimitada.

Pelo menos 75 % da substância seca das forragens deve ser produzida na área geográfica delimitada.

Os alimentos para animais não forrageiros podem constituir, no máximo, 50 % da substância seca da ração.

São proibidas a utilização e a posse de silagem de qualquer tipo.

Leite de vaca, sal, coalheira de vitelo.

A produção do leite deve ter lugar nas explorações situadas na área geográfica delimitada e incluídas no sistema de controlo.

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

O leite deve ser transformado em queijo na área geográfica delimitada. O leite das ordenhas da noite e da manhã é entregue à queijaria cru e não tratado, em conformidade com o caderno de especificações. O leite da manhã é colocado em cubas de cobre e misturado com o leite da noite, parcialmente desnatado por decantação espontânea. A relação «gordura/caseína» do leite na cuba, calculada como valor médio ponderado dos lotes nas cubas no dia da transformação, não pode exceder 1,10 % + 10 %. Ao leite é acrescentado soro lácteo, uma cultura natural de bactérias lácteas obtida por decantação espontânea e em condições de temperatura controlada do soro lácteo «doce» de anteriores operações de caseificação. É proibida a utilização de fermentos lácteos comerciais. A coagulação do leite,

que se obtém com a utilização exclusiva de coalheira de vitelo, é seguida do corte da coalhada e da cozedura. Depois da sedimentação, a massa caseosa é colocada em formas específicas. Em seguida, são apostas as marcas. Alguns dias depois, é efetuada a salga em salmoura e a maturação de, no mínimo, 12 meses. Os queijos podem ser curados em prateleiras de madeira.

A maturação, de, no mínimo, 12 meses, tem lugar na área geográfica delimitada.

Após o período mínimo de maturação, é efetuado um exame técnico para verificar a conformidade com o caderno de especificações.

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

O «Parmigiano Reggiano» pode ser comercializado na forma de queijos inteiros, em porções ou ralado.

A fim de proteger o consumidor e garantir a autenticidade do queijo «Parmigiano Reggiano» comercializado pré-embalado, ralado ou em porções, as operações de ralagem, corte em porções e posterior acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada. Esta exigência deve-se ao facto de as marcas que identificam o queijo inteiro como queijo «Parmigiano Reggiano» desaparecerem ou não serem visíveis no queijo ralado ou em porções, pelo que é necessário garantir a origem do produto pré-embalado. Deve-se também à necessidade de garantir que as porções sejam rapidamente acondicionadas depois de cortadas, por métodos que permitam evitar o risco de desidratação, de oxidação ou a perda das características organoléticas originais do queijo «Parmigiano Reggiano». A partir do momento em que o queijo é cortado, o produto perde a proteção natural conferida pela crosta que, sendo fortemente desidratada, isola muito bem o queijo do meio ambiente.

Só podem ser ralados os queijos inteiros que ostentem a denominação de origem protegida «Parmigiano Reggiano». Após a ralagem, o produto deve ser acondicionado imediatamente, sem qualquer tratamento ou adição de substâncias. No entanto, é igualmente autorizada a utilização de «aparas» nas condições estabelecidas acima. A quantidade de crosta do queijo «Parmigiano Reggiano» ralado não pode ser superior a 18 % em peso.

Os pedaços excedentes de «Parmigiano Reggiano» que se destinam a ser utilizados pelos operadores integrados no sistema de controlo para preparar outros formatos são designados «aparas».

A ralagem, o corte em porções e o pré-acondicionamento para venda direta podem ser efetuados no ponto de venda, exclusivamente para efeitos de venda ao consumidor final.

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

As marcas de identificação apostas em cada queijo «Parmigiano Reggiano» consistem na menção «Parmigiano Reggiano» em letras pontilhadas, juntamente com o número de registo da queijaria que produziu o queijo, o ano e mês de produção e a abreviatura DOP impressos na superfície lateral do queijo com uma matriz, no selo oval com a menção «Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela» [Consórcio de Proteção do Parmigiano Reggiano], na placa de caseína ou num sistema equivalente que garanta a identificação única de cada queijo e no carimbo «categoria dois» para os queijos dessa categoria.

A marca de identificação do queijo «Parmigiano Reggiano» comercializado pré-embalado, ralado e em porções consiste num contrarrótulo constituído por uma representação estilizada de uma fatia e de um cilindro de «Parmigiano Reggiano» acima da menção «PARMIGIANO REGGIANO».



Este contrarrótulo, que é um elemento obrigatório da rotulagem, deve ser impresso a cores, de acordo com as especificações técnicas estabelecidas no acordo de consórcio pertinente.

Para permitir a correta identificação da maturação do queijo «Parmigiano Reggiano» pré-embalado introduzido no consumo em porções superiores a 15 g, o rótulo deve mencionar a idade mínima do queijo.

Dado que o aroma e o sabor da pasta do queijo «Parmigiano Reggiano» evoluem ao longo do processo de maturação, a fim de transmitir as características organolépticas, podem ser utilizados no rótulo os seguintes adjetivos descritivos, bem como a idade, para determinadas classes de maturação:

- *delicato* (delicado) (de 12 a 19 meses),
- *armonico* (equilibrado) (de 20 a 26 meses, aproximadamente),
- *aromatico* (aromático) (de 27 a 34 meses, aproximadamente),
- *intenso* (intenso) (de 35 a 45 meses, aproximadamente).

Exceto quando utilizados como «aparas», os pedaços excedentes das faces e da superfície lateral dos queijos (pedaços com mais de 18 % de crosta) não podem ostentar a denominação «Parmigiano Reggiano».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica delimitada compreende os territórios das províncias de Bolonha, na margem esquerda do rio Reno, Mântua, na margem direita do rio Pó, Módena, Parma e Reggio, na Emília-Romanha.

5. Relação com a área geográfica

Entre os fatores naturais mais importantes contam-se as características edáficas da área geográfica delimitada, que vai da orla dos Apeninos até ao Pó, aliadas às condições climáticas que influenciam diretamente a composição da flora natural e os processos de fermentação do produto. Quanto aos fatores humanos, para além da importância histórica do queijo para a economia local, as operações complexas a que o queijo «Parmigiano Reggiano» é submetido resultam da arte queijeira tradicional, que se perpetuou ao longo dos séculos na área de produção, transmitindo-se de forma fiel e constante no respeito das práticas locais.

As características específicas do queijo «Parmigiano Reggiano» são a textura da pasta, finamente granulosa e friável, o aroma perfumado e sabor delicado, apaladado, mas não picante, e a elevada solubilidade e digestibilidade.

Estas características prendem-se com as qualidades únicas e os critérios de seleção do leite, utilizado cru, transformado diariamente, em cubas de cobre, e coagulado com coalheira de vitelo, que apresenta um elevado teor de quimosina, bem como com a salga em salmoura saturada e o período de maturação prolongado.

As características físico-químicas e microbiológicas peculiares do leite que garantem as características específicas e a qualidade do queijo «Parmigiano Reggiano» devem-se essencialmente à alimentação das vacas leiteiras, constituída por forragens da área de origem, sendo rigorosamente proibida a utilização de silagens de qualquer tipo. A maturação mínima de 12 meses, que deve ser realizada na área geográfica delimitada devido às suas condições climáticas particulares, é uma fase necessária para que o produto possa adquirir, através de processos enzimáticos específicos, as características próprias do queijo «Parmigiano Reggiano».

Referência à publicação do caderno de especificações

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

(2023/C 202/14)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Terres du Midi»

PGI-FR-02484

Data de apresentação do pedido: 28.9.2018

1. Nome(s) a registar

Terres du Midi

2. Estado-membro

França

3. Tipo de indicação geográfica

IGP – Indicação geográfica protegida

4. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Descrição do(s) vinho(s)

A indicação geográfica protegida «Terres du Midi» é reservada aos vinhos tranquilos tintos, rosados e brancos.

Os vinhos distinguem-se pelos aromas frutados, cuja natureza e intensidade variam em função das castas e das tecnologias utilizadas.

Os vinhos tintos, de cor intensa (entre framboesa e grená), são produzidos em lote para que adquiram uma estrutura encorpada, suave e harmoniosa; revelam geralmente notas de frutos vermelhos ou mesmo de especiarias.

A cor dos vinhos brancos varia entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-dourado. Sendo também provenientes de diferentes lotes, estes vinhos evidenciam a frescura dos frutos de polpa branca, com notas cítricas.

Os vinhos rosados apresentam um excelente equilíbrio, graças à lotação das castas *grenache*, *sirah* e, por vezes, *cinsault* e *carignan*, para intensificar a cor do rosa-pêssego ao rosa-framboesa. Frescos, estes vinhos rosados desenvolvem aromas florais e de frutos vermelhos.

As práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação europeia.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10

(1) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

6. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

As práticas enológicas devem respeitar os requisitos previstos na legislação europeia e nacional.

b. Rendimentos máximos

IGP «Terres du Midi» tinto, rosado e branco

120 hectolitros por hectare.

7. Área geográfica delimitada

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos com a indicação geográfica protegida «Terres du Midi» são efetuadas na área geográfica, no território dos seguintes municípios:

- todos os municípios dos departamentos de Aude, Hérault, Gard e Pyrénées-Orientales;
- no departamento de Lozère: Gorges du Tarn Causses, Ispagnac, La Malène, Massegros Causses Gorges (apenas o território do município delegado de Les Vignes).

8. Principais castas

Alicante-henri-bouschet N

Alphonse-lavallée N

Altesse B

Alvarinho – albariño

Aramon N

Aramon-blanc B

Aramon-gris G

Arauel B

Arinarnoa N

Arvine B – *petite-arvine*

Aubun N – *murescola*

Auxerrois B

Baco-blanc B

Bourboulenc B – *doucillon-blanc*

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan-blanc B

Carmenère N
Chambourcin N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas-rose Rs
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – cinsault
Clairette B
Clairette-rose Rs
Colombard B
Cot N – malbec
Couderc-noir N
Counoise N
Danlas B
Egiodola N
Fer N – fer-servadou, braurol, mansois, pinenc
Gamay N
Gamay-de-chaudenay T
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache-blanc B
Grenache-gris G
Gros-manseng B
Jurançon-blanc B
Landal N
Listan B – palomino
Lival N
Lledoner-pelut N
Macabeu B – macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Meunier N
Mondeuse N
Morrastel N – minustellu, graciano
Mourvèdre N – monastrell
Muscadelle B
Muscat-d'alexandrie B – muscat, muscato
Muscat-de-hambourg N – muscat, muscato

Muscat-à-petits-grains-blancs B – muscat, muscato
Muscat-à-petits-grains-roses Rs – muscat, muscato
Muscat-à-petits-grains-rouges Rg – muscat, muscato
Nielluccio N – nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit-manseng B
Petit-verdot N
Pinot-gris G
Pinot-noir N
Portan N
Ravat-blanc B
Riesling B
Rivairenc N – aspiran-noir
Rivairenc-blanc B – aspiran-blanc
Roussanne B
Sauvignon B – sauvignon-blanc
Sauvignon-gris G – fié-gris
Savagnin-rose Rs
Sciaccarello N
Semillon B
Servant B
Seyval B
Sylvaner B
Syrah N – shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret-blanc B
Terret-gris G
Terret-noir N
Ugni-blanc B
Verdelho B
Vermentino B – rolle
Villard-blanc B
Villard-noir N
Viognier B

9. Descrição da(s) relação(ões)

9.1. Especificidade da área geográfica

Situada no Sul de França, ao longo da costa mediterrânica, a IGP «Terres du Midi» abrange os departamentos de Gard, Hérault, Aude e Pyrénées-Orientales, bem como alguns municípios de Lozère. A zona de Bas Languedoc – mais especificamente, os departamentos de Gard, Hérault e Aude – denominada «vignoble du Midi» [vinhas do Sul], constitui uma zona do arco do Mediterrâneo quase exclusivamente vitícola desde o início do século XIX.

A área geográfica apresenta diferentes condições edáficas, sendo os solos mais representativos os solos de xistos ácidos do cimo das encostas, os solos calcários dos planaltos e planícies vitícolas, bem como os terraços aluviais pedregosos, cuja característica comum consiste em serem favoráveis à vinha, secos e pouco férteis, possibilitando um enraizamento profundo. Desde as montanhas de Cévennes, a Montanha Negra e os contrafortes dos Pirenéus, até ao litoral lagunar, a IGP «Terres du Midi», percorrida pelos rios Aude, Orb, Hérault, Vidourle e Gardon, forma um grande anfiteatro virado para o mar Mediterrâneo.

Esta zona beneficia de um clima mediterrânico propício ao cultivo da vinha, graças aos verões quentes e secos e aos invernos amenos, com dois períodos chuvosos no outono e na primavera.

Sopram vários ventos nesta zona. Um «vento marinho» sopra regularmente, por vezes com força, no golfo do Leão, sobretudo durante o período de maturação das uvas. A humidade marítima assim transportada mitiga as temperaturas excessivas. Os ventos de norte ou de ocidente, secos e potentes (tramontana, *cers* e mistral), contribuem para a bom estado sanitário das vinhas. Estes aspetos climáticos favorecem a implantação de castas em diferentes ambientes. Existem três conjuntos, neste território: as montanhas e os planaltos, os sopés e as planícies intermédias e, por último, a planície costeira. A monocultura vitícola que o caracteriza estende-se do delta do Ródano até à fronteira espanhola.

9.2. Especificidade do produto

A IGP «Terres du Midi» é um produto ligado à história da viticultura do Sul de França. A produção de vinhos neste território remonta à plantação das primeiras vinhas da Europa Ocidental, nos arredores de Agde, por volta do ano 600 a.C.

Em 1907, o culminar de uma crise vitícola envolveu aspetos relacionados com a produção vitivinícola, a vida social e a economia das explorações vitícolas. As várias imposições fiscais, a sobreprodução e as fraudes alimentaram o descontentamento. Verificou-se uma queda dos preços e a diminuição da qualidade dos vinhos. Perante a intransigência das autoridades, os viticultores do Languedoque criaram numerosas comissões de defesa vitícola, com delegações na maioria dos municípios do Sul de França, que rapidamente se agrupam em torno da *Confédération Générale des Vignerons du Midi* [Confederação Geral dos Viticultores do Sul de França]. Assim, o conceito do «Midi Viticole» [Sul de França vitícola] começa a tomar forma com o reconhecimento desta Confederação pelo Estado, que permite retomar o diálogo e encontrar soluções para fazer face a esta crise (diminuição dos impostos, prevenção das fraudes, regras de declaração e circulação de vinhos, amnistia). O ato fundador deste movimento refere-se claramente aos limites do «Midi Viticole», reunindo os quatro departamentos vitícolas – Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault e Gard –, cujas terras são quase exclusivamente consagradas ao cultivo da vinha.

Em 1964, estabeleceu-se a definição jurídica precisa do «vin de canton», que reconhecia uma área administrativa de produção com um conjunto de características edafoclimáticas. Um decreto de 1968 transformou os «vins de canton» em «vins de pays». Estes vinhos eram inicialmente identificados pelo nome do departamento de produção e tinham de satisfazer determinados critérios que exigiam um maior nível de qualidade. Esta fase permite que os vinhos do Sul de França beneficiem de um reconhecimento específico, conduzindo ao aparecimento da IGP «Terres du Midi».

A IGP «Terres du Midi» produz 100 000 hectolitros de vinho de três tipos. Os vinhos tintos representam a maior parte da produção (55 %). A produção dos vinhos rosados (35 %) tem vindo a aumentar e os vinhos brancos completam a gama.

A indicação geográfica protegida «Terres du Midi» exprime-se principalmente por lotação de castas, que podem ser tradicionalmente cultivadas na região ou provenientes de outras regiões vitícolas.

A implantação destas castas é possível graças à experiência dos viticultores, que cultivam as vinhas tirando partido das diferentes condições edáficas da área geográfica, a fim de obter uvas de grande qualidade. Graças à influência essencial do clima mediterrânico, quente e seco, as uvas de todas as castas atingem a plena maturação na totalidade da zona, sendo os aromas primários preservados e até reforçados. Os vinhos distinguem-se, assim, pela qualidade aromática, frutada e floral, cuja intensidade e natureza variam em função das castas e das tecnologias utilizadas.

No caso dos vinhos tintos, as lotações dão vinhos frutados, suaves, com taninos maduros e harmoniosos, característicos dos vinhos da IGP. No caso dos vinhos brancos e rosados, as lotações permitem manter um excelente equilíbrio, preservando a frescura e a qualidade aromática dos vinhos, que tende a ser frutada nos vinhos brancos e floral nos vinhos rosados.

9.3. *Relação causal entre as particularidades da área geográfica e a natureza específica do produto*

A relação com a origem baseia-se nas características do produto, resultantes das especificidades edafoclimáticas da área geográfica, conjugadas com a escolha das castas, que influencia fortemente essas características.

As especificidades edafoclimáticas da área geográfica, conjugadas com a escolha das castas, influenciam grandemente as características do produto. Graças à influência essencial, nas castas da IGP, do clima mediterrânico quente, seco e ventoso, as uvas atingem a plena maturação em todas as zonas e distinguem-se pelos seus aromas.

A denominação «Terres du Midi» reflete as características do território e da situação edafoclimática mediterrânica, que favorecem a maturação e a expressão dos aromas primários de diferentes castas. A denominação é partilhada por viticultores empenhados em oferecer vinhos aromáticos, de perfil agradável e apetecível, provenientes destas terras predominantemente vitícolas.

Desde as montanhas de Cévennes, a Montanha Negra e os contrafortes dos Pirenéus, até ao litoral lagunar, a IGP «Terres du Midi», percorrida pelos rios Aude, Orb, Hérault, Vidourle e Gardon, forma um grande anfiteatro virado para o mar Mediterrâneo.

A área geográfica apresenta diferentes condições edáficas, cuja característica comum consiste nos solos secos e pouco férteis, que permitem um enraizamento profundo favorável à implantação de numerosas castas. Assim, a vinha mantém um vigor vegetativo constante, que permite obter regularmente uvas carnudas. A conformação orográfica deste território bem ventilado, que mitiga o calor excessivo, desde as montanhas até ao litoral soalheiro, assegura o bom desenvolvimento e maturação das diferentes castas, permitindo preservar a frescura e o potencial aromático das uvas que distinguem os vinhos da IGP. No caso dos vinhos brancos, a influência benéfica dos ventos nas vinhas, cultivadas maioritariamente nas planícies, protege as uvas da seca, conferindo aos vinhos a frescura e o frutado. Os vinhos tintos, caracterizados pelos aromas frutados e de especiarias, com bom equilíbrio entre taninos e álcool, devem a sua expressão à influência do clima seco, soalheiro e ventoso nas castas. Os vinhos rosados – frescos, frutados ou florais, consoante os lotes – apresentam uma estrutura equilibrada entre qualidade aromática e frescura, graças à influência conjunta do sol e do vento marinho.

Os viticultores combinam habilmente as características primárias das castas (cor, aromas, taninos, vivacidade) expressas neste território, conservando no perfil organolético de cada tipo de vinho estes traços distintivos, o carácter aromático, a suavidade e a frescura. Os vinhos tintos elaborados a partir de castas bem providas de matéria corante e encorpadas são de cor intensa, entre framboesa e grená. Os aromas são evocativos de frutos vermelhos ou mesmo de especiarias. Os sabores revelam notas tânicas simultaneamente suaves e harmoniosas. A cor dos vinhos brancos varia entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-dourado. Elaborados a partir de castas aromáticas e aciduladas, evidenciam a frescura dos frutos de polpa branca, com notas cítricas. Os vinhos rosados são elaborados a partir de castas com boa intensidade de cor e de castas frutadas, obtendo-se vinhos frescos com notas florais e de frutos vermelhos.

Estes aspetos, a competência na combinação das castas e a organização do «Midi Viticole» em torno da densa rede de estruturas vitícolas coletivas são característicos da IGP «Terres du Midi».

Tudo isto constitui uma base sólida para o desenvolvimento da economia vitivinícola regional. A vitivinicultura é, assim, a atividade central de três quartos das aldeias rurais dos departamentos desta região.

10. **Outras condições essenciais**

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É estritamente proibida a menção de uma ou mais castas.

O logótipo IGP da União Europeia figura obrigatoriamente no rótulo, caso a menção «Indicação geográfica protegida» seja substituída pela menção tradicional «Vin de Pays».

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos que beneficiam da indicação geográfica protegida «Terres du Midi» é constituída pelos cantões limítrofes dos departamentos de Aude, Hérault, Gard e Pyrénées-Orientales:

Arles, Avignon (n.º 1, n.º 2, n.º 3), Haute-Ariège (municípios de Ax-les-Thermes, Artigues, Ascou, Carcanières, Ignaux, Mérens-les-Vals, Mijanès, Montailhou, Orgeix, Orlu, Ornodac-Ussat-les-Bains, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Le Puch, Quérigut, Rouze, Savignac-les-Ormeaux, Sorgeat, Tignac, Vaychis), Collet de Dèze (municípios de Le Collet-de-Dèze, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Cassagnas, Cans et Cévennes – apenas o território de Saint-Julien-d'Arpaon –, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Le Pompidou, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Ventalon en Cévennes), Bollène, Bourg-Saint-Andéol (municípios de Bourg-Saint-Andéol, Bidon, Gras, Larnas, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan), Causses-Rougiers (municípios de La Cavalerie, Arnac-sur-Dourdou, Brusque, Camarès, Le Clapier, Cornus, La Couvertorade, Fayet, Fondamente, Gissac, L'Hospitalet-du-Larzac, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Mélargues, Montagnol, Peux-et-Couffouleux, Saint-Beaulize, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Saucières, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Viala-du-Pas-de-Jaux), Tarn et Causses (municípios de Campagnac, La Capelle-Bonance, La Cresse, Mostuéjols, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Saint-André-de-Vézines, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Saturnin-de-Lenne, Veyreau), Châteaurenard (municípios de Châteaurenard, Barbantane, Boulbon, Eyragues, Graveson, Saint-Pierre-de-Mézorgues, Noves, Rognonas, Tarascon), Haute-Ardèche (municípios de Coucouron, Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lachapelle-Graillose, Lanarce, Lavillatte, Lespéron), La Montagne Noire, Le Pastel (municípios de Garrevaques, Palleville, Soual, Viviers-lès-Montagnes), Hautes Terres d'Oc (municípios de Lacaune, Anglès, Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lamontélerié, Lasfaillades, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane), Pays d'Olmes (municípios de Lavelanet, L'Aiguillon, Bélesta, Bénaix, Carla-de-Roquefort, Dreuilhe, Fougax-et-Barrineuf, Ilhat, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Montferrier, Montségur, Nalzen, Péreille, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Sautel, Villeneuve-d'Olmes), Saint-Etienne-du-Valdonnez (municípios de Altier, Pied-de-Borne, Pont-de-Montvert-Sud, Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencière, Saint-André-Capcèze, Vialas, Villefort), Le Pontet (municípios de Le Pontet, Vedéne), Cévennes Ardéchoises (municípios de Les Vans, Les Assions, Banne, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Chambonas, Dompnac, Gravières, Laboule, Loubaresse, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montselgues, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Mélany, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sainte-Marguerite-Lafigère, Les Salelles, Valgorge), Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, Castres (município de Saint-Salvy-de-la-Balme), Florac (municípios de Gatuzières, Hures-la-Parade, Meyrueis, Le Rozier, Saint-Pierre-des-Tripiers), Mirepoix, Escalquens (municípios de Auragne, Cagnac, Calmont, Gibel, Mauvaisin, Monestrol, Montgeard, Nailloux, Saint-Léon, Seyre), Millau-2 (municípios de Nant, Saint-Jean-du-Bruel), Orange, Revel (municípios de Revel, Avignon-et-Lauragais, Beateville, Bélesta-en-Lauragais, Cessales, Falga, Folcarde, Gardouch, Juzes, Lagarde, Lux, Mauremont, Maurens, Montclair-Lauragais, Montégut-Lauragais, Montesquieu-Lauragais, Montgaillard-Lauragais, Mourvilles-Hautes, Nogaret, Renneville, Rieumajou, Roumens, Saint-Félix-Lauragais, Saint-Germier, Saint-Julia, Saint-Rome, Saint-Vincent,

Trébons-sur-la-Grasse, Vallègue, Vaudreuille, Vaux, Vieillevigne, Villefranche-de-Lauragais, Villenouvelle), Les Portes d'Ariège (municípios de Saverdun, La Bastide-de-Lordat, Brie, Canté, Esplas, Gaudiès, Justiniac, Labatut, Lissac, Mazères, Montaut, Saint-Quirc, Trémoulet, Le Vernet), Sorgues, Salon de Provence-1 (municípios de Mas-Blanc-des-Alpilles, Saint-Etienne-du-Grès), Vallon-Pont-d'Arc (municípios de Vallon-Pont-d'Arc, Balazuc, Bessas, Labastide-de-Virac, Lagorce, Organc-d'Aven, Pradons, Ruoms, Saint-Remèze, Salavas, Sampzon, Vagnas), Vaison-la-Romaine (municípios de Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès).

Referência à publicação do caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e251ee13-3a0d-45e8-a272-733874b7a36a

RETIFICAÇÕES

Retificação da 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

(«Jornal Oficial da União Europeia» C 104 de 4 de março de 2022)

(2023/C 202/15)

Na página 39, no título da comunicação, e na página 40, no ponto 1, «Nome(s)», do Documento único:

onde se lê: «Languedoc/Coteaux du Languedoc»,

deve ler-se: «Languedoc».

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