



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 215/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11072 — BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 215/02	Taxas de câmbio do euro — 16 de junho de 2023	2
2023/C 215/03	Comissão Administrativa para a Segurança Social dos Trabalhadores Migrantes — Taxa de conversão monetária pela aplicação do Regulamento (CEE) n.º 574/72 do Conselho	3

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2023/C 215/04	Notificação prévia de uma operação de concentração (Processo M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) ⁽¹⁾	5
2023/C 215/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11125 — NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS) ⁽¹⁾	7

2023/C 215/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) ⁽¹⁾	8
2023/C 215/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11183 – SSG / ORDINA) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	10

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2023/C 215/08	Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho	11
2023/C 215/09	Publicação de um pedido de alteração da União do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho	25
2023/C 215/10	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho	32

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.11072 — BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 215/01)

Em 2 de junho de 2023, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio Web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32023M11072.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

16 de junho de 2023

(2023/C 215/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0966	CAD	dólar canadiano	1,4500
JPY	iene	154,65	HKD	dólar de Hong Kong	8,5799
DKK	coroa dinamarquesa	7,4505	NZD	dólar neozelandês	1,7591
GBP	libra esterlina	0,85428	SGD	dólar singapurense	1,4647
SEK	coroa sueca	11,5925	KRW	won sul-coreano	1 397,67
CHF	franco suíço	0,9770	ZAR	rand	19,9021
ISK	coroa islandesa	149,50	CNY	iuane	7,8100
NOK	coroa norueguesa	11,5170	IDR	rupia indonésia	16 387,75
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	5,0603
CZK	coroa checa	23,817	PHP	peso filipino	61,246
HUF	forint	373,00	RUB	rublo	
PLN	złóti	4,4728	THB	baht	37,953
RON	leu romeno	4,9610	BRL	real	5,2790
TRY	lira turca	25,9491	MXN	peso mexicano	18,7771
AUD	dólar australiano	1,5941	INR	rupia indiana	89,7953

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

**COMISSÃO ADMINISTRATIVA PARA A SEGURANÇA SOCIAL DOS TRABALHADORES
MIGRANTES**

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

(2023/C 215/03)

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

Período de referência: Abril de 2023

Período de aplicação: Julho, agosto de setembro de 2023

abr-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Fonte: BCE

abr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

abr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Fonte: BCE

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

referência: abr-23	1 EUR em moeda nacional	1 unidade m. nac. em EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Fonte: BCE

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

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

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma operação de concentração

(Processo M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 215/04)

1. Em 9 de junho 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:

- Crédit Agricole Consumer Finance («CACF», França), controlada pelo Crédit Agricole S.A. («GCA», França),
- Stellantis N.V. («Stellantis», Países Baixos),
- Merrion Fleet Management Limited («ALD Ireland»), controlada pela ALD S.A. («ALD», França),
- ALD Automotive AS («ALD Norway»), controlada pela ALD,
- SGALD Automotive — Sociedade Geral de Comércio e Aluguer de Bens, S.A. («ALD Portugal»), controlada pela ALD,
- LeasePlan Česká republika s.r.o. («LP Chéquia»), controlada pelo LP Group BV («LeasePlan», Países Baixos),
- LeasePlan Finland Oy («LP Finland»), controlada pela LeasePlan,
- LeasePlan Luxembourg S.A. («LP Luxembourg»), controlada pela LeasePlan.

A CACF vai adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da ALD Ireland, da ALD Norway, da LP Chéquia e da LP Finlândia.

A CACF e a Stellantis 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 totalidade da ALD Portugal e LP Luxembourg.

A concentração será efetuada mediante a aquisição de ações.

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

- A CACF opera no setor do financiamento ao consumo. É controlada pelo GCA, ativo na prestação de serviços bancários e relacionados com os seguros, incluindo a recolha de ativos, a banca de retalho, a prestação de serviços financeiros especializados e os grandes clientes,
- Stellantis: ativa na conceção, engenharia, fabrico, distribuição e venda de veículos automóveis, componentes e sistemas de produção,
- A ALD Ireland, a ALD Norway, a ALD Portugal, a LP Chéquia, a LP Finlândia e a LP Luxembourg exercem atividades de locação operacional e de gestão de frotas.

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

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

4. A Comissão convida os terceiros interessados a apresentarem-lhe as suas eventuais observações sobre a operação proposta.

O prazo de receção das observações pela Comissão é de 10 dias, a partir da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico ou por via postal, através dos seguintes contactos:

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.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 215/05)

1. Em 13 de junho 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:

- Parisian Bidco SAS («Netceed», França), anteriormente conhecida por ETC Group, controlada pela Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited («Cinven», Guernsey),
- Amadys Group BV («Amadys», Bélgica).

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

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Netceed: fornecedor de produtos de telecomunicações, nomeadamente cabos, acessórios e outros equipamentos, como equipamento passivo e produtos óticos, e serviços aos operadores de telecomunicações e aos instaladores de redes de telecomunicações,
- Amadys: fornecedor de equipamento passivo, como cabos, conectores e outras ferramentas, aos operadores de telecomunicações e aos instaladores de redes, bem como aos fornecedores do setor da energia.

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 eventuais observações sobre o projeto de concentração.

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.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS

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

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

Endereço postal:

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

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

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 215/06)

1. Em 12 de junho 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:

- PSA Automobiles SA (França), controlada em última instância pela Stellantis N.V., sociedade *holding* do Stellantis Group («Stellantis», Países Baixos),
- Spika SAS (França), controlada em última instância pela Compagnie Générale des Etablissements Michelin, sociedade *holding* do Michelin Group (a seguir «Michelin», França),
- Faurecia Exhaust International (França), controlada em última instância pela Faurecia SE, empresa-mãe do Forvia Group (a seguir «Forvia», França), e
- Symbio SAS («Symbio», França).

A Stellantis, a Michelin e a Forvia 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 Symbio.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- A Stellantis é um fabricante multinacional de equipamento original de veículos automóveis e distribuidor de veículos automóveis,
- A Michelin é um fabricante francês que opera a nível mundial e se dedica principalmente à produção de pneus para veículos a motor e aeronaves,
- A Forvia é um fabricante francês, ativo à escala mundial, de peças para automóveis,
- A Symbio é um fabricante francês de sistemas de pilhas de combustível e de unidades de potência de células de combustível.

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 eventuais observações sobre o projeto de concentração.

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.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

⁽¹⁾ JO L 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 de correio 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.11183 – SSG / ORDINA)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 215/07)

1. Em 12 de junho 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:

- Sopra Steria Group SA («SSG», França),
- Ordina N.V. («Ordina», Países Baixos).

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

A concentração é efetuada mediante oferta pública de aquisição anunciada em 21 de março de 2023.

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

- A SSG é uma empresa pública de consultoria, serviços digitais e desenvolvimento de *software* que presta uma vasta gama de serviços informáticos, incluindo serviços de consultoria e serviços digitais, e fornece *software* a clientes do mundo inteiro.
- A Ordina é um fornecedor público de serviços digitais e de *software* que oferece serviços de consultoria, conceção e desenvolvimento de produtos informáticos à indústria, aos serviços financeiros e aos clientes do setor público de toda a região do Benelux.

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

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

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

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.11183 – SSG / ORDINA

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

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

Endereço postal:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2023/C 215/08)

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Tolna / Tolnai»

PDO-HU-A1353-AM01

Data do pedido: 25.1.2018

1. Normas aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – Alteração não menor

2. Descrição e motivos da alteração**2.1. Alargamento da área de produção especificada no caderno de especificações «Tolna/Tolnai»**

A área de produção é alargada aos municípios de Cikó, Fürged, Németskér, Pálfa e Pári, que têm condições climáticas e geográficas semelhantes às da área de produção delimitada. Devido às propriedades do solo e aos vinhos aí produzidos, estes municípios cumprem os parâmetros estabelecidos no caderno de especificações da DOP «Tolna».

Os municípios acima enumerados pertencem à mesma unidade administrativa da zona delimitada.

Rubrica alterada: Área geográfica delimitada

2.2. Aumento do número de vinhedos registados no caderno de especificações «Tolna»

Alargamento da lista de unidades geográficas mais pequenas que podem ser indicadas para incluir o vinhedo de Ködmön-hegy. Este vinhedo está localizado na área de produção delimitada, pelo que se justifica autorizar a utilização do seu nome.

Rubrica alterada: Condições complementares

2.3. Inclusão de uma nova categoria de produto: Vinho frisante gaseificado

Os produtores de vinho começaram a produzir vinhos frisantes gaseificados em resposta à evolução das exigências de mercado. Os desenvolvimentos tecnológicos permitiram melhorar a qualidade, levando a um aumento da procura e da produção. Os excelentes vinhos da DOP «Tolna» podem ainda ser utilizados na produção de produtos homogéneos e de alta qualidade, em conformidade com o caderno de especificações.

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

Rubrica alterada: «Categoria de Produtos Vitivinícolas», «Descrição dos Vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Rendimentos máximos», «Relação com a área geográfica» e «Outras Condições».

2.4. *Inclusão de uma nova categoria de produto: Vinho espumante*

A procura do mercado e o espírito empreendedor dos viticultores levaram à produção de vários vinhos espumantes. Há muito que se produzem nesta região vitícola vinhos de base para vinhos espumantes. As explorações familiares existentes incluíram os seus próprios vinhos espumantes na sua gama de produtos. As castas enumeradas no caderno de especificações do vinho DOP «Tolna» permitem produzir vinhos espumantes de qualidade particularmente elevada, garantindo uma qualidade uniforme e superior.

Rubrica alterada: «Categoria de Produtos Vitivinícolas», «Descrição dos Vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Rendimentos máximos», «Relação com a área geográfica» e «Outras Condições».

2.5. *Novas castas autorizadas: furmint*

Os padrões de consumo de vinho têm vindo a mudar e os produtores esforçam-se por se adaptar às circunstâncias. A proporção de variedades brancas e aromáticas tem aumentado na zona delimitada. Há muito que se produzem vinhos de qualidade fiável a partir de algumas das castas referidas no presente pedido. Refira-se ainda o facto de a casta *furmint* ser uma casta de uva de vinho indígena branca na qual se poderia basear uma campanha uniforme de comercialização do vinho.

Rubrica alterada: Principais castas de uva de vinho

2.6. *Alteração dos municípios exteriores à área de produção delimitada: inclusão de Varsád*

Uma das adegas do município acima referido pretende transformar uvas originárias da área delimitada da DOP «Tolna».

Rubrica alterada: Condições complementares

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Tolna / Tolnai

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante

9. Vinho frisante gaseificado

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Categoria 1: Vinho – Branco

A cor dos vinhos brancos varia entre o verde-claro e o amarelo-palha intenso. O nariz distingue-se pelas notas de citrinos e de frutos de polpa branca. O palato é marcado por uma acidez firme e pronunciada, corpo médio e grau alcoólico moderado, a que se aliam discretas notas especiadas e florais.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 1: Vinho – Rosado

Os vinhos rosados são muito variados na cor: vão do rosa-pálido, violeta ou salmão ao vermelho-morango ou vermelho-framboesa. No nariz, dominam os aromas de frutos vermelhos, como o morango e a framboesa. No palato, são vinhos de corpo leve, que transmitem uma sensação de acidez e frescura, predominando as notas típicas do nariz.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 1: Vinho – Tinto

Na cor, os tintos vão do vermelho-rubi-claro ao vermelho-rubi mais carregado e ao vermelho-granada. No nariz, são perceptíveis notas de frutos vermelhos, como a cereja e o morango, mas também de frutos negros e ameixas, e ainda notas discretas de especiarias, bem como especiarias doces próprias do envelhecimento em barrica de madeira, como a baunilha e a canela. No palato, o vinho apresenta corpo leve a médio e taninos aveludados.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 4: Vinho espumante – Branco

A cor varia entre o amarelo-pálido e o amarelo-dourado. No nariz, apresenta notas aromáticas primárias de citrinos e frutos de caroço, podendo adquirir notas de bolacha, brioche e autólise durante o envelhecimento. A delicada efervescência produzida pelo ácido carbónico resultante da segunda fermentação alcoólica está presente durante todas as fases da degustação.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 4: Vinho espumante – Rosado

A cor vai da casca de cebola clara ao vermelho-claro. Apresentam aromas e fragrâncias de frutos de vermelhos e discretas notas especiadas, a que se aliam aromas secundários e aromas próprios do envelhecimento

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 4: Vinho espumante – Tinto

A cor varia entre o rubi e o vermelho-intenso. No nariz e palato, distinguem-se os aromas de frutos vermelhos (cereja e ameixa, em particular) e discretos aromas secundários (bolacha).

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 9: Vinho frisante gaseificado – Branco

A cor varia entre o branco-esverdeado e o amarelo-dourado. No nariz, são perceptíveis leves notas cítricas e de frutos de caroço, como a lima e a maçã verde. Caracterizam-se por um corpo leve e uma acidez viva e fresca.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 9: Vinho frisante gaseificado – Rosado

A cor varia entre a casca de cebola clara e o vermelho-claro. No nariz, apresentam aromas de frutos vermelhos, como a framboesa e o morango. Na boca, distinguem-se pela frescura da acidez e a leveza do corpo.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Categoria 9: Vinho frisante gaseificado – Tinto

A cor varia entre o vermelho, o vermelho-rubi e púrpura e o vermelho intenso. No nariz, dominam os aromas de frutos frescos vermelhos, como a cereja e o morango. Na boca, distinguem-se pela frescura da acidez e a leveza do corpo.

* Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas de vinificação

a. Práticas enológicas essenciais

Normas relativas ao uso de menções

Prática enológica específica

1. É proibido o enriquecimento do título alcoométrico natural do mosto e a edulcoração durante a produção dos produtos vitivinícolas Tolna com a menção tradicional «késői szüretelésű bor» [colheita tardia] ou «válogatott szüretelésű bor» [colheita seletiva], ou a menção de uso restrito «töppedt szőlőből készült bor» [vinho proveniente de uvas passas] ou a indicação da vinha.
2. Os vinhos de vinha selecionada devem ser envelhecidos em barrica de carvalho durante, pelo menos, seis meses.

Regras relativas à produção de uvas

Prática de cultivo

Método de cultivo da vinha e compasso:

No caso das vinhas plantadas antes de 31 de julho de 2009, podem produzir-se, até à campanha de 2035/2036, produtos vitivinícolas com denominação de origem protegida «Tolna» a partir de uvas provenientes de qualquer vinhedo para o qual tenha já sido autorizado o método de condução e a densidade de plantação.

Regras aplicáveis às novas plantações:

No caso das vinhas plantadas depois de 1 de agosto de 2009:

- O número de cepas plantadas deve ser, no mínimo, de 3 300 por hectare.
- A distância entre as linhas não pode ser inferior a 2 metros nem superior a 3,5 metros.
- A distância entre as cepas não pode ser inferior a 0,6 metros nem superior a 1,2 metros.

Método de vindima:

É permitida a vindima manual e mecânica das uvas destinadas aos produtos vitivinícolas com denominação de origem protegida «Tolna». Exceção feita aos vinhos Tolna que levam as menções «vinhas selecionadas», «colheita seletiva», «colheita tardia» ou «vinho proveniente de uvas passas», que só podem ser colhidas manualmente.

Determinação da data da vindima:

O conselho de administração da comissão vitivinícola tem competência para fixar a data da vindima. O regulamento interno da região vitícola contém as regras sobre o modo como a data da colheita deve ser fixada e publicada.

Exigências relativas à qualidade das uvas

Prática de cultivo

Teor mínimo de açúcares das uvas (g/l)

Vinho

Branco: 151,5

Rosado: 151,5

Tinto: 151,5

Vinho espumante

Branco: 151,5

Rosado: 151,5

Tinto: 151,5

Vinho frisanse gaseificado

Branco: 151,5

Rosado: 151,5

Tinto: 151,5

Título alcoométrico natural mínimo das uvas (% vol)

Vinho

Branco: 9,0

Rosado: 9,0

Tinto: 9,0

Vinho espumante

Branco: 9,0

Rosado: 9,0

Tinto: 9,0

Vinho frisanse gaseificado

Branco: 9,0

Rosado: 9,0

Tinto: 9,0

b. *Rendimentos máximos*

Vinho: branco, rosado e tinto

100 hl/ha

14 000 kg de uvas por hectare

Vinho: branco, rosado e tinto; vinhos produzidos com indicação do nome da vinha e vinhos com a menção «colheita tardia»

80 hl/ha

11 000 kg de uvas por hectare

Vinhos espumantes: branco, rosado e tinto

100 hl/ha

14 000 kg de uvas por hectare

Vinho frisanse gaseificado: branco, rosado e tinto

100 hl/ha

14 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Definição da área delimitada:

As zonas correspondentes às parcelas de classe I e II, de acordo com o cadastro vitícola, dos seguintes municípios: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Némekér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja e Závod.

7. Principais castas de uva de vinho

Alibernet

Blauburger

Bíbor-kadarka

Cabernet-franc – cabernet

Cabernet-sauvignon

Chardonnay – kereklevelű

Cserszegi-fűszeres

Dornfelder

Ezerfürtű

Ezerjő – kolmreifler

Furmint – furmint-bianco

Hárslevelű – garszleveljű

Irsai-olivér – irsai

Kadarka – fekete-budai

királyleányka – erdei-sárga

kékfrankos – blaufränkisch

Kékoportó – blauer-portugieser

Leányka – leányszőlő

Menoire

Merlot

Nektár

Olasz-rizling – olaszrizling

Ottonel-muskotály – muscat-ottonel

Pinot-blanc – fehér-burgundi

Pinot-noir – kék-burgundi

rajnai-rizling – riesling

Rizlingszilváni – müller-thurgau

Sauvignon – sauvignon-blanc

Syrah – shiraz

Szürkebarát – pinot-gris

Sárga-muskotály – muscat-lunel

Tramini – traminer

Zengő

Zenit

Zweigelt – blauer-zweigeltrebe

Zöld-szagos – decsi-szagos

Zöld-veltelíni – zöldveltelíni

8. Descrição da(s) relação(ões)

Descrição dos fatores naturais – vinho, vinho espumante e vinho frisanse gaseificado

A região vitícola de Tolna situa-se no sul da Hungria, maioritariamente no distrito de Tolna, estendendo-se ainda aos distritos de Baranya e Fejér. As vinhas de Tolna foram sobretudo implantadas em encostas e declives suaves e protegidos expostos a sul.

A formação mais importante e predominante da região vinícola – isto é, a rocha preponderante na formação do solo – é o loesse. Diga-se, a título de exemplo, que a espessura da camada de loesse em Hőgyész chega aos 70 metros. Uma pequena parte das vinhas (por exemplo, nas zonas de Pincehely, Hőgyész, Dúzs) foi implantada em areia.

Nas zonas vitícolas das colinas de Tolna e Külső-Somogy predominam os solos pardos (solos florestais pardos, segundo a descrição de Ramann) e os solos florestais pardos com iluviação argilosa, embora haja vinhas implantadas em terras negras recobertas de calcário.

A área montanhosa/montanhosa da região vinícola de Tolna situa-se numa zona climática moderadamente quente e húmida.

A quantidade mensal e anual de radiação solar e de horas de insolação na região vinícola de Tolna é particularmente benéfica para o cultivo da vinha. A zona beneficia de 4 400 horas de luz diurna anual e a insolação efetiva durante o ano pode atingir 2 060 horas. Nas zonas vitícolas da Hungria, a média de insolação anual a longo prazo é de 1 800-2 070 horas; a região vinícola de Tolna é, portanto, muito soalheira. O outro fator importante é a temperatura. Na região vitícola, a temperatura média anual a longo prazo é de 11,8 °C; durante o período vegetativo este valor é de 15,8 °C. A soma térmica calculado nesta base é de 3 400 °C, enquanto a soma de calor ativo é de 1 300 °C. Os meses com maior precipitação são maio e junho. O vento predominante sopra de noroeste.

Com base na topografia, solo, clima e hidrografia, considera-se que a região vitícola de Tolna é excelente para a viticultura.

8.1. Vinho

Descrição da área delimitada: fatores humanos

A viticultura foi introduzida na região vitícola de Tolna pelos celtas e desenvolvida, em seguida, pelos romanos.

Todos os mosteiros fundados sob a dinastia de Árpád tinham vinhas, que eram laboriosamente cultivadas por monges beneditinos e cistercienses.

Durante o século XVIII, os alemães que se fixaram no território deram novo impulso à viticultura local. Pensa-se que foram os sérvios, estabelecidos no Völgység nesta época, que introduziram o cultivo da casta *kadarka*, a partir da qual produziam vinho tinto segundo um novo método: a vinificação com curtimenta.

Na altura, os vinhos tintos dominavam a produção de uvas e de vinho. Os registos escritos confirmam que existiam já seis variedades da casta predominante, a *kadarka*. A praga de filoxera causou grandes danos nesta área. A região vitícola de Tolna foi criada pela Lei do Vinho de 1998, mas, de acordo com a primeira lei do vinho, que remonta a 1893, a região vitícola de Szekszárd compreendia todo o território do condado de Tolna, pelo que é legítimo defini-la como histórica.

Esta cultura vitícola, baseada em tradições seculares, é a base das competências das populações locais.

Descrição dos vinhos

As características analíticas dos vinhos produzidos na região vitícola de Tolna – o seu título alcoométrico relativamente elevado, as proporções favoráveis de diferentes ácidos, a formação de substâncias que conferem corpo ao vinho – devem-se às condições climáticas locais.

Os vinhos da região vitícola ostentam a marca dos vinicultores. Conquanto imbuídos das tradições vitícolas seculares, adquiriram entretanto competências modernas. As características organoléticas dos vinhos são particularmente evidentes na riqueza dos aromas.

Os vinhos de Tolna caracterizam-se pelo caráter frutado proveniente das uvas, bem como pela harmonia de aromas e sabores resultantes de um envelhecimento de qualidade. A acidez e os extratos são equilibrados.

Todas estas qualidades fazem com que os vinhos «Tolna» sejam procurados fora da Hungria, tanto nos países da União Europeia como no resto do mundo.

Descrição e demonstração do nexo de causalidade

A região vitícola de Tolna é constituída por vales e grandes encostas de declive suave. As colinas, que chegam aos 150-200 metros, estão recobertas de loesse, que contém níveis elevados de calcário, proporcionando solos excelentes para a cultura da vinha quando misturados com solos pardos florestais. A primeira condição para a produção de uvas excelentes está, assim, preenchida.

A soma térmica mínima necessária para a viticultura é de 2 500 °C; a soma térmica ativa mínima é de 1 000 °C, e a temperatura média anual deve situar-se entre 9 °C e 21 °C. Estes fatores de temperatura têm efeitos benéficos a longo prazo na qualidade das uvas cultivadas.

O terceiro fator é a quantidade de precipitação. A precipitação média anual a longo prazo na região vitícola é de 590 mm e as vinhas recebem 450 mm de precipitação durante o período vegetativo. Não precisam de mais água.

A melhor prova das excelentes condições da região vitícola, tendo igualmente em conta as provas materiais, é o facto de a produção viticultura remontar à época dos celtas.

Os vinhos comercializados a partir de adegas da região vitícola – produzidos a partir de uvas excelentes, segundo as tradições de vinificação e os novos conhecimentos – são extremamente comercializáveis e procurados no estrangeiro.

8.2. Vinho espumante

Descrição da área delimitada: fatores humanos

Os vinhos de base para a produção de vinhos espumantes são produzidos na região vitícola de Tolna há quase meio século.

Os produtores da região vitícola, que dominavam as tradições de produção de vinhos espumantes, começaram a produzir vinhos espumantes «Tolna» e introduziram-nos no mercado.

O sucesso do produto deve-se aos conhecimentos técnicos e à notoriedade dos viticultores e dos vinicultores que trabalham nesta zona. Os vinhos espumantes «Tolna» são essencialmente produzidos segundo o método tradicional e são fermentados em garrafa. Para além dos aromas frutados primários, desenvolvem, assim, aromas secundários.

Descrição dos vinhos

Em virtude do envelhecimento prolongado, a cor dos vinhos brancos espumantes varia entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado. A cor dos vinhos espumantes rosados vai cor de casca de cebola ao rosa-framboesa, e a dos vinhos tintos espumantes do rubi ao vermelho-intenso. No nariz e palato, distinguem-se os aromas primários intensamente frutados ou especiados (nos tintos e rosados), próprios das variedades, complementados por aromas secundários. Os vinhos espumantes «Tolna» caracterizam-se pela frescura da acidez.

Descrição e demonstração do nexo de causalidade

O clima da região vitícola de Tolna é determinado pelos efeitos continentais e mediterrânicos. O número de horas de sol é superior à média anual nacional. A precipitação anual e a sua distribuição relativamente equilibrada, bem como a reserva de água útil dos solos, contribuem para o aprovisionamento de água durante o período vegetativo. Estes fatores são particularmente importantes no caso dos vinhos espumantes, já que previnem a formação de odores vegetais sulfurados e de uma acidez acerba que seriam realçados pelo dióxido de carbono resultante da fermentação alcoólica secundária.

O longo período vegetativo e a elevada soma térmica garantem as condições ideais para a maturação adequada das uvas a partir das quais é produzido o vinho de base dos vinhos espumantes e ainda para conservar a frescura da acidez.

A localização das vinhas, as condições climáticas de tipo mediterrânico, os solos franco-argilosos, calcários e de loesse, ricos em nutrientes, e as castas que melhor se adaptaram à área de produção combinam-se para conferir aos vinhos espumantes «Tolna» o seu caráter único, preservando a riqueza do aroma frutado complexo ou especiado, o caráter fresco e a acidez elegante, apesar da fermentação alcoólica secundária. Os vinhos espumantes envelhecem durante um período mais longo, de acordo com os métodos tradicionais de produção, distinguindo-se pela finura e elegância dos aromas secundários.

8.3. Vinho frisante gaseificado

Descrição da área delimitada: fatores humanos

No caso dos vinhos «Tolna», os vinhos frisantes gaseificados são considerados uma nova categoria que os produtores começaram a produzir a partir de uvas tradicionalmente cultivadas nesta região vitícola para produzir o vinho de base dos vinhos espumantes. Comercializam-se com sucesso no mercado interno.

O sucesso económico e de mercado do produto deve-se essencialmente aos conhecimentos técnicos e à notoriedade dos viticultores e vinicultores que trabalham na zona. Os vinhos frisantes gaseificados «Tolna» são tipicamente produzidos a partir de castas cultivadas nesta região vitícola. A qualidade é assegurada pela fixação da data de vindima, que permite preservar os sabores e aromas naturais e primários das uvas. Estes aromas serão depois reforçados pela adição de dióxido de carbono antes do engarrafamento.

Descrição dos vinhos

Os vinhos frisantes brancos, rosados e tintos frisantes gaseificados caracterizam-se por uma acidez harmoniosa, pela frescura e pelos aromas frutados vivos e complexos.

Descrição e demonstração do nexo de causalidade

Esta zona é uma das regiões vitícolas meridionais da Hungria. O clima local é determinado por influências continentais e mediterrânicas. A primavera é mais precoce nesta parte da Hungria e o número de horas de insolação é superior à média nacional. A precipitação anual e a sua distribuição relativamente equilibrada, bem como a reserva de água útil dos solos, contribuem para o aprovisionamento de água durante o período vegetativo. Estes fatores são particularmente importantes no caso dos vinhos frisantes gaseificados, já que previnem a formação de odores vegetais sulfurados e de uma acidez acerba que seriam realçados pelo dióxido de carbono presente no vinho.

A localização das vinhas, as condições climáticas de tipo mediterrânico, os solos calcários e de losse, ricos em nutrientes, e as variedades mais adaptadas à área de produção combinam-se para conferir ao produto o seu caráter único, que se traduz na fragrância e aromas frutados complexos, no caráter fresco e na elegância da acidez.

9. Outras condições essenciais

Unidades geográficas mais pequenas que podem figurar no rótulo e regras para a sua indicação

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

1. Subdistrito: Völgységi

Municípios do subdistrito: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejte, Lengyel, Mórág, Mőcsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja e Závod

No caso dos vinhos «Tolna» com indicação do subdistrito, 100 % das uvas devem provir de vinhas situadas em zonas do subdistrito correspondentes às parcelas de classe I ou II, de acordo com o cadastro vitícola.

Municípios

Municípios: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regőly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja e Závod.

No caso dos vinhos com indicação do seu município, pelo menos 85 % do produto deve provir de vinhas situadas em zonas do município correspondentes às parcelas de classe I ou II, de acordo com o cadastro vitícola, e não mais de 15 % do produto pode provir de outras partes das zonas delimitadas da região vitícola de Tolna correspondentes às parcelas de classe I ou II, de acordo com o cadastro vitícola.

2. Vinhas designadas:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mőzsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

No caso dos vinhos com indicação do nome da vinha, 95 % das uvas utilizadas na elaboração do vinho devem provir da vinha correspondente às parcelas de classe I ou II, de acordo com o cadastro vitícola.

Menções tradicionais autorizadas e menções de uso restrito

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Vinho:

Branco: «késői szüretelésű» [colheita tardia], «válogatott szüretelésű» [colheita seletiva], «muskotály» [moscatel], «cuvée» ou «küvé» [cuvée], «szüretlen» [não filtrado], «tőppedt szőlőből készült» [proveniente de uvas passas], «primőr» [primeur] ou «újbor» [vinho novo], «első szüret» [primeira colheita] ou «virgin vintage», «barrique», «barrique-ban erjesztett» [fermentado em barrica] ou «hordóban erjesztett» [fermentado em barrica], «barrique-ban érlelt» [envelhecido em barrica] ou «hordóban érlelt» [envelhecido em barrica]

Rosado: «válogatott szüretelésű» [colheita seletiva], «cuvée» ou «küvé» [cuvée], «szüretlen» [não filtrado], «primőr» [primeur] ou «újbor» [vinho novo], «első szüret» [primeira colheita] ou «virgin vintage»

Tinto: «siller», «késői szüretelésű» [colheita tardia], «válogatott szüretelésű» [colheita seletiva], «muskotály» [moscatel], «cuvée» ou «küvé» [cuvée], «szüretlen» [não filtrado], «tőppedt szőlőből készült» [proveniente de uvas passas], «primőr» [primeur] ou «újbor» [vinho novo], «első szüret» [primeira colheita] ou «virgin vintage», «barrique», «barrique-ban erjesztett» [fermentado em barrica] ou «hordóban erjesztett» [fermentado em barrica], «barrique-ban érlelt» [envelhecido em barrica] ou «hordóban érlelt» [envelhecido em barrica]

Vinhos espumantes:

branco, rosado e tinto: «muskotály» [moscatel], «cuvée» ou «küvé» [cuvée], «első szüret» [primeira colheita] ou «virgin vintage»

Vinho frisante gaseificado:

branco, rosado e tinto: «muskotály» [moscatel], «cuvée» ou «küvé» [cuvée], «első szüret» [primeira colheita] ou «virgin vintage»

Regras adicionais em matéria de rotulagem

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção de uso restrito «muskotály» [moscatel] pode figurar nos rótulos dos produtos vitivinícolas, desde que sejam respeitadas as seguintes condições: pelo menos 85 % do vinho de base deve ser produzido a partir de uma ou mais das seguintes castas de uva: *cserszegi-fűszeres*, *irsai-olivér*, *nektár*, *ottonel-muskotály*, *sárga-muskotály*.

Os nomes das castas *alibernet* e *bíorkadarka* não podem figurar no rótulo.

A indicação do ano de colheita é obrigatória para os vinhos «Tolna» provenientes de unidades geográficas mais pequenas do que a área de produção delimitada. Se for indicado o ano de colheita, 85 % do vinho deve provir desse mesmo ano.

No caso do Tolna «primeur» ou do vinho novo, 100 % do vinho deve provir do ano de colheita indicado.

Autorizam-se todas as alterações da menção «*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*» [denominação de origem protegida] que incluam um adjetivo derivado utilizado na língua húngara, bem como a indicação da menção em qualquer língua oficial da União Europeia.

Pode ser utilizada como indicação qualquer variação do nome de uma unidade geográfica mais pequena que inclua o sufixo «-i» para derivação adjetival em húngaro.

As menções «*termőhelyen palackozva*» [engarrafado na área de produção], «*termelői palackozás*» [engarrafado pelo produtor] ou «*pinceszövetkezetben palackozva*» [engarrafado em adega cooperativa] podem figurar em todos os vinhos de Tolna.

O termo «*rozé*» pode ser substituído por «*rosé*» e o termo «*küvé*» por «*cuvée*» ou por «*házasítás*» [lote].

Normas de apresentação

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Apresentação

Os vinhos de colheita tardia «Tolna», os vinhos de colheita seletiva «Tolna», os vinhos «Tolna» provenientes de uvas passas e os vinhos de vinha selecionada só podem ser comercializados em garrafas de vidro.

Esta norma não se aplica aos vinhos produzidos pelos produtores na área de produção e vendidos na própria adega para consumo no local.

Notificação prévia à apresentação:

As instalações de engarrafamento situadas fora da zona delimitada devem notificar do engarrafamento o secretário do Conselho das Comunidades Vitícolas da região vitícola de Tolna, o mais tardar oito dias antes do início da apresentação de um produto vitivinícola com denominação de origem protegida.

Produção vinícola fora da área delimitada

Quadro jurídico:

Pela organização que gere a DOP/IGP, quando previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A produção de vinho com denominação de origem protegida «Tolna» fora da área delimitada só é permitida nos seguintes municípios adjacentes à área delimitada, dos seguintes distritos:

Distrito de Tolna: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba

Distrito de Baranya: Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Distrito de Bács-Kiskun: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert e Borota

Fejér megye: Etyek, Dég

Distrito de Pest: Szigetcsép

Distrito de Somogy: Balatonboglár

Hiperligação para o caderno de especificações

https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf

Publicação de um pedido de alteração da União do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2023/C 215/09)

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA UNIÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Ribera del Guadiana»

PDO-ES-A1295-AM04

Data de apresentação do pedido: 26.3.2021

1. Requerente e interesse legítimo

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA (CONSELHO REGULADOR DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM «RIBERA DEL GUADIANA»)

Organismo que representa os interesses económicos dos operadores abrangidos pela DOP.

2. Rubrica do caderno de especificações a alterar

- Nome do produto
- Categoria do produto vitivinícola
- Relação
- Restrições comerciais

3. Descrição e motivos da alteração

3.1. INCLUSÃO DE NOVAS CATEGORIAS DE VINHOS

Nos últimos anos, o mercado internacional dos vinhos gaseificados aumentou 32 %, tanto em termos de volume como de valor, em contraste com a taxa de crescimento mais moderada que se registou no mercado dos vinhos tranquilos. Em Espanha, a taxa de crescimento em causa está estimada em cerca de 10 %.

Esta tendência tem sido constante nos mercados mais importantes, pelo que a produção de vinhos gaseificados constitui uma oportunidade para entrar em novos mercados.

Esta categoria de vinho não é desconhecida na área abrangida pela denominação de origem «Ribera del Guadiana», uma vez que é aí produzida desde a década de 1980, tendo sido solicitada tanto pelos operadores abrangidos pela denominação de origem como pelas associações profissionais mais representativas do setor.

Deste modo, a especificação foi alterada para incluir as seguintes categorias: vinho espumante, vinho espumante qualidade, vinho espumante de qualidade aromático, vinho frisante e vinho frisante gaseificado.

Ao abrigo das regras da UE, a inclusão de novas categorias constitui uma alteração da União.

3.2. JUSTIFICAÇÃO DA RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA, PARA AS NOVAS CATEGORIAS

Estas secções devem ser alteradas para justificar o aditamento das novas categorias. As condições climáticas e edafoclimáticas, a localização da área, o saber dos produtores e as castas abrangidas pela denominação de origem «Ribera del Guadiana» são perfeitamente adequados à produção de vinhos espumantes e frisantes.

3.3. REFERÊNCIA ÀS NOVAS CATEGORIAS NOS REQUISITOS DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

As novas categorias são mencionadas na presente secção, tendo as informações sido atualizadas em conformidade.

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Ribera del Guadiana

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho
4. Vinho espumante
5. Vinho espumante de qualidade
6. Vinho espumante aromático de qualidade
8. Vinho frisante
9. Vinho frisante gaseificado

4. Descrição do(s) vinho(s)**4.1. Vinho branco**

Aspeto

Limpidez: vinhos límpidos ou com algum depósito tartárico

Tonalidade: entre o amarelo e o dourado.

Nariz

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação e/ou de madeiras e tosta.

Boca

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação e/ou de madeira e tosta.

Sabor-equilíbrio: equilíbrio entre o álcool e a acidez. Podem apresentar leve dulçor.

Fim de boca: longa persistência aromática.

* Teor máximo de dióxido de enxofre quando o teor de açúcares é igual ou superior a 5 g/l: 240 mg/l

* Para os vinhos brancos elaborados em recipientes de madeira, a acidez volátil máxima, expressa em ácido acético, é de 1 g/l até aos 10 % vol. de álcool, mais 0,06 g/l por cada ponto percentual de álcool acima dos 10 % vol., até um máximo de 1,08 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

4.2. *Vinho rosado*

Aspeto

Limpidez: vinhos límpidos ou com algum depósito tartárico.

Tonalidade: do rosa ao alaranjado, com laivos avermelhados.

Nariz

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação e/ou de madeiras e tosta.

Boca

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação e/ou de madeira e tosta.

Sabor-equilíbrio: equilíbrio entre o álcool e a acidez. Podem apresentar leve dulçor.

Fim de boca: longa persistência aromática.

* Teor máximo de dióxido de enxofre quando o teor de açúcares é igual ou superior a 5 g/l: 240 mg/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

4.3. *Vinho tinto*

Aspeto

Limpidez: vinhos límpidos ou com algum depósito tartárico ou substâncias corantes.

Tonalidade: de violeta a vermelho-tijolo.

Intensidade cromática: baixa, média ou elevada.

Nariz

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação e/ou de madeiras e tosta.

Boca

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação e/ou de madeira e tosta.

Sabor-equilíbrio: equilíbrio entre o álcool e a acidez. Podem apresentar leve dulçor.

Fim de boca: longa persistência aromática.

* Teor máximo de dióxido de enxofre quando o teor de açúcares é igual ou superior a 5 g/l: 190 mg/l

* Para os vinhos tintos elaborados em recipientes de madeira, a acidez volátil máxima, expressa em ácido acético, é de 1 g/l até aos 10 % vol. de álcool, mais 0,06 g/l por cada ponto percentual de álcool acima dos 10 % vol., até um máximo de 1,2 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

4.4. Vinho espumante, vinho espumante de qualidade e vinho espumante de qualidade aromático

Aspeto

Limpidez: límpidos e brilhantes, sem partículas em suspensão.

Tonalidade/matiz/intensidade cromática

Vinho branco:

Tonalidade: variável, do amarelo ao dourado.

Vinho rosado: do rosa ao alaranjado, com laivos avermelhados.

Vinhos tintos: de violeta a vermelho-tijolo.

Intensidade cromática: baixa, média ou elevada.

Gaseificação: O vinho espuma e liberta um fluxo contínuo de dióxido de carbono, com um padrão de bolhas de pequena a média dimensão, formando por vezes um anel em torno do bordo da superfície. As bolhas formadas são persistentes.

AROMA

Presença de aromas frutados e/ou florais e/ou notas de fermentação.

SABOR

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação.

Sabor-equilíbrio: equilíbrio entre o álcool e a acidez. Podem apresentar leve dulçor e/ou gás carbónico. Fim de boca: longa persistência aromática.

* Teor mínimo de dióxido de carbono (sobrepresão em bar): 3,0 % (vinho espumante); 3,5 % (vinho espumante de qualidade); 3,0 % (vinho espumante aromático de qualidade).

* Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) do vinho espumante aromático de qualidade: 6,0 % vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	10
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

4.5. *Vinho frisante, vinho frisante gaseificado*

Aspeto

Limpidez: límpidos e brilhantes, sem partículas em suspensão.

Tonalidade/matiz/intensidade cromática

Vinho branco: variável, do amarelo ao dourado.

Vinho rosado: do rosa ao alaranjado, com laivos avermelhados.

Vinhos tintos: de violeta a vermelho-tijolo.

Intensidade cromática: baixa, média ou elevada.

Gaseificação: presente.

AROMA

Presença de aromas frutados e/ou florais e/ou notas de fermentação.

SABOR

Perfil aromático: presença de aromas frutados e/ou florais, e/ou notas de fermentação.

Sabor-equilíbrio: equilíbrio entre o álcool e a acidez. Podem apresentar leve dulçor e/ou gás carbónico.

Fim de boca: longa persistência aromática.

* Dióxido de carbono (sobrepresão em bar): 1-2,5.

* Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): 180-235 (i); 150-190 (ii) – para cada categoria, o valor máximo aplica-se aos vinhos com um teor de açúcares residuais superior a 5 g/l e o valor mínimo aos vinhos com um teor de açúcares residuais igual ou inferior a 5 g/l. No caso dos vinhos frisantes, os valores (i) aplicam-se aos brancos e rosados e os valores (ii) aos tintos.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	9
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

5. **Práticas de vinificação**a. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

Durante a produção, a pressão exercida para a extração do mosto ou do vinho e a separação dos bagaços deve ser ajustada, de forma a que o rendimento não seja superior a 70 l de vinho por 100 kg de uvas colhidas.

Para os vinhos brancos e tintos fermentados em barrica, a fermentação é feita em recipientes de carvalho com uma capacidade máxima de 600 litros.

Os «Tintos Robles» devem envelhecer durante 90 dias, 60 dos quais, pelo menos, em recipientes de carvalho com uma capacidade máxima de 600 litros.

Os «Vinos de Guarda» devem envelhecer durante 365 dias, 60 dos quais, pelo menos, em recipientes de carvalho com uma capacidade máxima de 600 litros.

O tempo de envelhecimento será calculado a partir de 1 de outubro do ano correspondente a cada vindima.

b. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

12 000 quilogramas de uvas por hectare

2.

84 hectolitros por hectare

3. Castas tintas

10 000 quilogramas de uvas por hectare

4.

70 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (margem esquerda do Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (margem direita do Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHÉZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escorial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe, Valdecaballeros.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-sauvignon

Cayetana-blanca

Graciano

Macabeo – viura

Merlot

Pardina – jaén-blanco

Syrah

Tempranillo – cencibel

Tempranillo – tinto-fino

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. Vinhos tranquilos (Categoria 1)

Graças ao clima mediterrânico predominante na área geográfica – com temperaturas médias amenas ao longo do ano e baixos níveis de humidade –, as condições são propícias à produção de uvas com acidez equilibrada, um título alcoométrico pouco elevado e uma maturação fenólica correta.

A escassa precipitação em momentos cruciais do ciclo de cultivo da vinha é de grande importância, uma vez que reduz consideravelmente o risco de doenças fúngicas com impacto direto na qualidade final dos vinhos.

Os solos argilosos vermelhos são o tipo de solo predominante. Comummente designados por «barros», são constituídos por sedimentos do Mioceno com um teor de calcário significativo, conferindo, em algumas zonas, uma cor esbranquiçada ao solo, pelo que são conhecidos por «caleños» (por alusão à cal).

Estas condições permitem produzir vinhos tintos ricos em taninos e matérias corantes, com um bom título alcoométrico, um nível adequado de acidez e um perfil aromático frutado.

Os vinhos brancos e rosados são suaves e equilibrados, distinguem-se pelo seu carácter frutado e aromático muito particular e pela acidez média elevada.

8.2. Vinhos espumantes e frisantes (categorias 4, 5, 6, 8 e 9)

As condições edafoclimáticas da área determinaram também os fatores humanos no que respeita ao tratamento específico das vinhas, que são tradicionalmente cultivadas em taça, sem irrigação, com baixa densidade de plantação e um número limitado de tratamentos fitossanitários.

Os vinhos espumantes e frisantes são produzidos a partir de vinhos de base, principalmente das castas *macabeo*, *parellada*, *garnacha-tinta* e *tempranillo*, que apresentam as características descritas no ponto anterior. Geralmente produzidos segundo o «método tradicional», são vinhos muito suaves e equilibrados, com aromas intensos.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação deve figurar, nos termos previstos na legislação da União, no rótulo de qualquer tipo de recipiente em que sejam expedidos para consumo os vinhos abrangidos pela denominação de origem «Ribera del Guadiana».

- ACONDICIONAMENTO DOS VINHOS: Os vinhos «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva» só podem ser colocados no mercado em recipientes de vidro.
- TIPOS DE VEDANTES: Os vinhos envelhecidos devem ser vedados com rolhas de cortiça. Para os vinhos não sujeitos a envelhecimento, podem ser autorizados vedantes alternativos às rolhas de cortiça, desde que o *Consejo Regulador* considere que não prejudicam a qualidade ou o prestígio dos vinhos abrangidos pela denominação protegida.
- ROTULAGEM DOS VINHOS: As menções «Premium» e «Reserva» podem ser utilizadas para os vinhos espumantes de qualidade.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2023/C 215/10)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, 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 presente publicação

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES DA UNIÃO

«La Mancha»

PDO-ES-A0045-AM05

Data do pedido: 21.6.2022

1. **Alteração(ões)**

1.1. *Requerente e interesse legítimo*

Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha

Representa todos os operadores que produzem o vinho protegido.

1.2. *Descrição e motivos*

O ACONDICIONAMENTO É CIRCUNSCRITO À ÁREA DELIMITADA

DESCRIÇÃO:

Incluiu-se um novo parágrafo relativo ao acondicionamento, que deve ter lugar na área de produção definida no ponto 4 do caderno de especificações.

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

Considera-se que esta alteração se enquadra na categoria de alterações da União prevista no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33, que implicam novas restrições à comercialização do produto.

MOTIVO:

Em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, inclui-se este requisito para salvaguardar a qualidade e a reputação dos vinhos DOP «La Mancha», garantir a sua origem e assegurar as suas características e qualidades específicas, ligadas à zona de origem.

A produção de vinhos com denominação de origem não termina com o processo de transformação do mosto em vinho por fermentação alcoólica, e outros processos complementares, mas com o engarrafamento, que deve ser considerado a fase final da produção, uma vez que o processo envolve outras práticas enológicas – filtragem, estabilização e correções de índole diversa – que podem afetar as características especiais.

Este requisito evita os riscos que possam decorrer do transporte fora da área vitivinícola, como sejam a oxidação e o estresse térmico causados por temperaturas baixas ou elevadas, a deterioração do produto, a alteração das características químicas/físicas (acidez, teor de polifenóis e substâncias que dão cor ao vinho) e organoléticas (cor, aroma, sabor), bem como a estabilidade do produto. Reduz igualmente o risco de contaminação microbológica (por bactérias, vírus, fungos, bolores ou leveduras).

O acondicionamento na área geográfica de produção definida no ponto 4 do caderno de especificações permite, ainda, um melhor controlo das operações de acondicionamento.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

La Mancha

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

- 1. Vinho
- 5. Vinho espumante de qualidade
- 8. Vinho frisante natural

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

- 1. *Vinhos brancos e rosados, jovens e tradicionais e vinhos brancos envelhecidos em barrica de carvalho*

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico baixo. Os brancos vão do esverdeado ao amarelo, sem chegar ao dourado. São vinhos francos, frutados, com aromas primários, acidulados e equilibrados.

Quando estagiam em barrica, vão do amarelo ao dourado ou amarelo-palha. Têm notas de tosta sobre um fundo de baunilha e notas de madeira de carvalho. São frutados e persistentes.

A cor dos vinhos rosados varia entre o rosado e o laranja-salmão. Distinguem-se pelos aromas francos e primários. No palato, são acidulados, equilibrados e frutados.

Os vinhos fermentados em barrica distinguem-se pelos aromas e notas finais de madeira.

* Acidez volátil máxima dos vinhos jovens: 8,33 miliequivalentes por litro

* Teor máximo total de dióxido de enxofre: 190 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l (excluindo os vinhos envelhecidos em madeira de carvalho)

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	140

- 2. *Vinhos tintos, jovens e tradicionais, e vinhos tintos envelhecidos em barrica de carvalho*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-violáceo a vermelho-granada. No nariz, são francos e frutados, com aromas primários. No palato, são tânicos, equilibrados em álcool/acidez, persistentes e frutados. Os vinhos que estagiaram em barrica vão do vermelho-granada ao vermelho-rubi. São francos, frutados, com aromas primários e abaunilhados. Na boca, são persistentes e equilibrados, com notas de baunilha. Com mais tempo de estágio, podem apresentar laivos de terracota ou terracota-alaranjada. São persistentes e melosos. Na boca, são suaves, harmoniosos, redondos e estruturados. Os vinhos fermentados em barrica distinguem-se pelos aromas e notas finais de madeira.

- * Acidez volátil máxima dos vinhos jovens: 8,33 miliequivalentes por litro
- * Teor máximo total de dióxido de enxofre: 180 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l (excluindo os vinhos envelhecidos em madeira de carvalho)

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	130

3. Vinho tradicional doce natural

BREVE DESCRIÇÃO

Apresentam as mesmas características cromáticas dos brancos secos. Os tintos vão do vermelho-granada ao castanho. Têm grande intensidade aromática, notas de fruta e/ou compota; são equilibrados e encorpados.

- * O título alcoométrico total máximo respeita os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	13
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

4. Vinho branco e tinto com as menções «crianza», «reserva» e «gran reserva»

BREVE DESCRIÇÃO

Os brancos vão do amarelo-palha ao dourado de intensidade variável, consoante o tempo de envelhecimento. Aromas de madeira e tosta. Equilibrados. Os tintos vão do vermelho-granada ao terracota, consoante o tempo de envelhecimento. Os aromas frutados passam a aromas de madeira e/ou tosta com o envelhecimento. Na boca, são equilibrados e encorpados.

- * O título alcoométrico total máximo respeita os limites estabelecidos na legislação da UE.
- ** O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo é fixado no caderno de especificações, conforme se trate de um vinho branco ou tinto.
- *** Os limites de acidez volátil mais baixos dependem do título alcoométrico e do tempo de envelhecimento.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

5. Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

Na cor, os vinhos brancos espumantes vão dos amarelos mais claros aos amarelos mais dourados e brilhantes; os vinhos rosados são de um rosa-esmaecido. A bolha é fina e persistente. Os aromas são francos e limpos. Na boca, são amplos e equilibrados.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,66
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

6. Vinho frisante natural

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos frisantes brancos podem ter diferentes tonalidades de amarelo; os rosados, distintos tons rosáceos. Os tintos são vermelhos ou violáceos. No nariz, os vinhos brancos apresentam aromas primários; os rosados e tintos, aromas intensos de frutos vermelhos. São vinhos amplos e equilibrados, muito gaseificados.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

Os vinhos brancos, rosados e tintos protegidos por esta denominação são exclusivamente elaborados a partir de castas autorizadas. Não é permitida a mistura de castas brancas e tintas.

O índice de transformação máximo é de 74 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas.

Os vinhos brancos e rosados são produzidos por esmagamento dos cachos. O escorrimento pode ser estático ou dinâmico. As uvas podem ser previamente maceradas para extração dos aromas e da cor. A fermentação do mosto faz-se a uma temperatura máxima de 22 °C.

Nos vinhos tintos, a fermentação faz-se em presença das películas durante, pelo menos, três dias, a uma temperatura máxima de 28 °C.

5.2. Rendimentos máximos

1. Vinhas conduzidas em taça:

10 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Vinhas conduzidas em taça:

74 hectolitros por hectare

3. Vinhas conduzidas em espaldeira:

13 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Vinhas conduzidas em espaldeira:

96,2 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A Mancha é uma região natural e histórica situada na comunidade autónoma de Castela-Mancha, no centro de Espanha. A área em causa ocupa a parte norte da província de Albacete, a parte sul e sudoeste da província de Ciudad Real, a parte oriental da província de Toledo e a parte sudoeste da província de Cuenca.

7. Castas de uva de vinho

AIRÉN

BOBAL

CABERNET-SAUVIGNON

GARNACHA-TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. Vinho

Na planície da Mancha, a composição dos solos – produto da sedimentação miocénica de calcários, margas e areias – dá origem a uma terra de cor parda ou pardo-avermelhada. A abundância de solos calcários na Mancha faz desta zona o local ideal para a produção de vinhos tintos encorpados, com aptidão para o envelhecimento. O calcário arenoso, por sua vez, confere ao vinho uma boa graduação.

A escassez de chuva (300 a 350 mm por ano) e a elevada insolação (3 000 horas de sol) dão vinhos com intensidade de cor e grande expressividade aromática.

O rendimento médio das vinhas é baixo, o que também favorece o excelente equilíbrio dos vinhos.

8.2. Vinho frisanter natural

O clima continental extremado, a composição do solo de cor pardo-avermelhada e as altas temperaturas determinam os aromas frutados e a tonalidade dos vinhos frisantes. Estes são produzidos a partir dos vinhos descritos na rubrica «vinho». Tudo o que aí consta é igualmente aplicável a estes vinhos.

8.3. Vinho espumante de qualidade

O meio geográfico permite cultivar as castas indicadas no caderno de especificações, que conferem amplitude e equilíbrio aos vinhos. A escassez de chuva e a insolação proporcionam um título alcoométrico natural que possibilita a produção de vinhos com a graduação definida. Os vinhos enunciados na rubrica «vinho» são utilizados como vinhos de base na produção dos espumantes. Tudo o que consta dessa rubrica é igualmente aplicável aos vinhos espumantes.

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

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Autoriza-se a menção de uma única casta, se, pelo menos, 85 % das uvas forem provenientes da variedade em causa, que deve constar dos registos da adega.

As menções «Premium» e «Reserva» podem figurar no rótulo dos vinhos espumantes de qualidade da denominação de origem protegida «La Mancha».

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O acondicionamento deve ter lugar na área de produção delimitada. A produção de vinhos com denominação de origem não termina com o processo de transformação do mosto em vinho por fermentação alcoólica, e outros processos complementares, mas com o engarrafamento, que deve ser considerado a fase final da produção, uma vez que o processo envolve outras práticas enológicas – filtragem, estabilização e correções de índole diversa – que podem afetar as características especiais. O engarrafamento na área de produção permite o controlo direto da operação de acondicionamento e evita eventuais riscos de transporte, tais como a oxidação e o estresse térmico, que deteriorariam as características físico-químicas e organolépticas do vinho e afetariam a sua estabilidade.

Hiperligação para o caderno de especificações

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf

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