



### Índice

#### II Comunicações

##### COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Comissão Europeia

2023/C 305/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR TERMINAL) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 305/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11126 — TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGGA / THE INDEPENDENTS) <sup>(1)</sup> .....	2
2023/C 305/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11141 — WENDEL / TOPSCALE) <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 305/04	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11210 — ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) <sup>(1)</sup> .....	4
2023/C 305/05	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11228 — BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS) <sup>(1)</sup> .....	5

#### IV Informações

##### INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Comissão Europeia

2023/C 305/06	Taxas de câmbio do euro — 28 de agosto de 2023 .....	6
---------------	--	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2023/C 305/07	Notificação prévia de uma operação de concentração (Processo M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2023/C 305/08	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 .....	9
---------------	---	---

---

<sup>(1)</sup> 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.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR  
TERMINAL)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 305/01)

Em 26 de maio 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 <sup>(1)</sup>. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11059.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.11126 — TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGA / THE INDEPENDENTS)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 305/02)

Em 15 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 <sup>(1)</sup>. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11126.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.11141 — WENDEL / TOPSCALE)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 305/03)

Em 29 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 <sup>(1)</sup>. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11141.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.11210 — ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 305/04)

Em 17 de agosto 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 <sup>(1)</sup>. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11210.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.11228 — BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 305/05)

Em 23 de agosto 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 <sup>(1)</sup>. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11228.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

28 de agosto de 2023

(2023/C 305/06)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0808	CAD	dólar canadiano	1,4693
JPY	iene	158,35	HKD	dólar de Hong Kong	8,4789
DKK	coroa dinamarquesa	7,4530	NZD	dólar neozelandês	1,8283
GBP	libra esterlina	0,85815	SGD	dólar singapurense	1,4659
SEK	coroa sueca	11,9000	KRW	won sul-coreano	1 433,73
CHF	franco suiço	0,9559	ZAR	rand	20,1598
ISK	coroa islandesa	142,30	CNY	iuane	7,8822
NOK	coroa norueguesa	11,5705	IDR	rupia indonésia	16 523,27
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	5,0306
CZK	coroa checa	24,138	PHP	peso filipino	61,281
HUF	forint	382,63	RUB	rublo	
PLN	zlóti	4,4735	THB	baht	38,125
RON	leu romeno	4,9360	BRL	real	5,2633
TRY	lira turca	28,7045	MXN	peso mexicano	18,0507
AUD	dólar australiano	1,6839	INR	rupia indiana	89,3040

<sup>(1)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.



## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

## Notificação prévia de uma operação de concentração

(Processo M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 305/07)

1. Em 21 de agosto 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. («CVC», Luxemburgo),
- WorxInvest (Bélgica),
- SD Worx NV («SD Worx», Bélgica), detida a 100 % e controlada pela WorxInvest.

A CVC e a WorxInvest 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 SD Worx.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- **CVC**: assessoria e gestão de fundos de investimento com participações numa série de empresas ativas em diversas indústrias em todo o mundo, principalmente na Europa, nos EUA e na região Ásia-Pacífico,
- **WorxInvest**: investimento em fundos de participações privadas e pequenas e médias empresas, instrumentos do mercado monetário e imobiliário.
- **SD Worx**: disponibilização de recursos humanos e soluções e serviços de processamento de salários.

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 <sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

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

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

<sup>(2)</sup> 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:

Processo M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX

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](mailto: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 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 305/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Emilia-Romagna»

PDO-IT-02770

**Data de apresentação do pedido: 28.4.2021**

**1. Nome a registar**

Emilia-Romagna

**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

8. Vinho frisante

**4. Descrição do(s) vinho(s)**

«Emilia-Romagna» Pignoletto *frizzante* – categoria «vinho frisante»

Espuma: fina e evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: floral, de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, ligeiramente aromático;

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Boca: seco a meio-seco, frutado, de frutos amarelos pouco maduros (maçã), harmonioso, por vezes ligeiramente amargo;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

---

Características analíticas gerais

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

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* – categoria «vinho espumante»

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: floral, de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, ligeiramente aromático;

Boca: sávido, frutado, de frutos amarelos pouco maduros (maçã), harmonioso, do bruto natural ao seco;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

---

Características analíticas gerais

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

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* – categoria «vinho espumante de qualidade»

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: floral, de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, ligeiramente aromático;

Boca: sávido, frutado, de frutos amarelos pouco maduros (maçã), harmonioso, do bruto natural ao seco;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

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

«Emilia-Romagna» Pignoletto – categoria «vinho»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, podendo apresentar reflexos esverdeados;

Nariz: floral de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, elegante;

Boca: seco a meio-seco, frutado, de frutos amarelos maduros (pera, maçã), harmonioso, por vezes ligeiramente amargo;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

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

«Emilia-Romagna» Pignoletto passito [vinho proveniente de uvas passas] – categoria «vinho»

Cor: amarelo-dourado tendendo para ambarino com o envelhecimento;

Nariz: elegante, intenso, floral de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar, podendo apresentar notas de amêndoa e pimento amarela, delicado;

Boca: meio-doce a doce, suave, frutado, de frutos amarelos maduros (pera, maçã);

Título alcoométrico total mínimo: 15 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 24 g/l.

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

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva [colheita tardia] – categoria «vinho»

Cor: amarelo-dourado tendendo para o ambarino com o envelhecimento;

Nariz: intenso, floral de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar, podendo apresentar notas de amêndoa e pimento amarelo;

Boca: meio-doce a doce, frutado, de frutos amarelos maduros (pera, maçã), suave, delicado;

Título alcoométrico total mínimo: 14 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 23 g/l.

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

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

## 5. Práticas de vinificação

### a. Práticas enológicas essenciais

Vinificação dos vinhos frisantes naturais

Prática enológica específica

A segunda fermentação do vinho é geralmente realizada em autoclave (método «Charmat»). Pratica-se também o método de fermentação em garrafa. Figura obrigatoriamente no rótulo destes vinhos a menção *rifermentazione in bottiglia* («segunda fermentação em garrafa»). O vinho pode apresentar alguma turbidez devido aos resíduos de fermentação.

Vinificação dos vinhos espumantes e dos vinhos espumantes de qualidade

Prática enológica específica

A segunda fermentação do vinho é geralmente realizada em autoclave (método «Charmat»), embora se pratique também o método de fermentação em garrafa (método tradicional), em conformidade com as regras da UE.

Vinificação do tipo *passito*

Prática enológica específica

A vinificação das uvas destinadas à produção do tipo *passito* só pode ocorrer após a passamenta natural das uvas, ou a secagem por meio de sistemas ou tecnologias que operem a temperaturas semelhantes às do processo de secagem natural. As uvas secas devem ter um título alcoométrico natural de, pelo menos, 15 % vol, sem qualquer enriquecimento. O rendimento máximo de vinho não deve ser superior a 50 %.

Vinificação do tipo *vendemmia tardiva*

Prática enológica específica

A vinificação das uvas destinadas à produção do tipo *vendemmia tardiva* só pode ocorrer após a passamenta natural das uvas, ou a secagem por meio de sistemas ou tecnologias que operem a temperaturas semelhantes às do processo de secagem natural. No início do processo de vinificação, as uvas secas devem ter um título alcoométrico natural de, pelo menos, 14 % vol. O rendimento máximo de vinho não deve ser superior a 60 %.

b. *Rendimentos máximos*

«Emilia-Romagna» Pignoletto, Pignoletto *frizzante* e Pignoletto *spumante*

147 hectolitros por hectare

«Emilia-Romagna» Pignoletto *passito*

45 hectolitros por hectare

«Emilia-Romagna» *vendemmia tardiva*

54 hectolitros por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

A área delimitada de produção dos vinhos DOP «Emilia-Romagna» abarca o território administrativo dos seguintes municípios das províncias de Bolonha, Modena e Ravenna:

província de Bolonha: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterezenzo, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia e Zola Predosa;

província de Modena: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola e Zocca;

província de Ravenna: Faenza, Brisighella, Riolo Terme e Castel Bolognese.

## 7. Principais castas de uva de vinho

*Pignoletto B.*

## 8. Descrição da(s) relação(ões)

### 8.1. «Emilia-Romagna» – vinhos das categorias «vinho frisante», «vinho espumante», «vinho espumante de qualidade» e «vinho»

Fatores naturais relevantes para a relação

A área geográfica de produção da DOP «Emilia-Romagna» corresponde à zona central da região da Emília-Romanha, abrangendo as províncias de Modena, Bolonha e Ravena. A zona apresenta características diferentes consoante a altitude, diferenciando-se, em traços largos, as zonas de planície e das zonas de encosta.

As planícies, com uma altitude de 2 a 70 metros, ocupam uma área ininterrupta de terreno entre os vales dos rios Secchia e Sillaro, que atravessam o fundo dos vales e culminam, por vezes, a 150 metros de altitude. As encostas formam uma área ininterrupta que vai desde as primeiras colinas até ao cume dos Apeninos, compreendendo uma zona de sopé de transição. As vinhas são sobretudo cultivadas a altitudes inferiores a 700 metros.

Do ponto de vista pedológico, predominam as rochas sedimentares com litotipos muito variáveis (grés, argilas, calcários, gessos, areias, conglomerados). Os solos formam mosaicos complexos pela variedade de fatores orográficos locais. O cultivo realiza-se sobretudo em solos profundos, subcalinos ou alcalinos, de textura fina ou média.

Existe um certo grau de variabilidade em termos de temperaturas. O clima varia em função da altitude – temperado subcontinental nas encostas (mais importante para a zona vitícola) e temperado fresco nos cumes. O clima das planícies é de natureza mais continental, com temperaturas médias anuais de 14-16 °C e um índice de Winkler de 2 400 graus dias, e suficientemente ventoso. A área recebe, portanto, suficiente luz solar e calor para que as uvas atinjam a maturação ideal.

A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. No verão, o *stress* hídrico é atenuado pela elevada humidade relativa do ar, pelas dotações hídricas superficiais, pela profundidade dos solos e por uma distribuição mais equilibrada das chuvas nas colinas.

Graças a estes fatores edafoclimáticos, a DOP «Emilia Romagna» é particularmente vocacionada para a viticultura.

Fatores históricos e humanos que contribuem para a relação

Já na época romana se cultivavam vinhas na área da DOP «Emilia-Romagna». As videiras eram então amarradas em fileiras a árvores vivas – prática introduzida pelos etruscos e posteriormente desenvolvida pelos gauleses. Menciona-se, em particular, a atividade vinícola dos veteranos de campanhas militares na zona conhecida por «ager bononiensis». Produziam um vinho frisante «blonde», que, embora característico, não era suficientemente doce para ser agradável.

Ao longo dos séculos, as técnicas vitícolas e as práticas enológicas na área geográfica delimitada foram profundamente influenciadas pela atividade humana. O contributo da investigação científica e do desenvolvimento de técnicas vitícolas e enológicas foi essencial.

Os viticultores aperfeiçoaram as técnicas agrícolas e de cultivo, com o apoio das comissões responsáveis pela drenagem e aproveitamento das terras (*Consorzi di Bonifica*), que continuam a assegurar a gestão do regime de caudais e a distribuição de água na zona. A tradição de amarrar as vinhas às árvores foi substituída pela condução em fileira (cordão permanente com ramos pendentes) e padrões de espaçamento destinados a limitar os rendimentos por hectare e a melhorar a qualidade do vinho.

As técnicas de vinificação também evoluíram ao longo do tempo. Em particular, para preservar e melhorar a tradição de produção de vinhos frisantes e espumantes na região da Emília-Romanha. O método de segunda fermentação em garrafa é agora complementado pela utilização de autoclave ( método «Charmat»).



## 8.2. «Emilia-Romagna» – vinhos das categorias «vinho frisante», «vinho espumante» e «vinho espumante de qualidade»

### Relação causal entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico

As características químicas e organoléticas dos vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade são determinadas pelas condições edafoclimáticas da área de produção, bem como pelo trabalho dos viticultores, que foram, ao longo dos anos, afinando as propriedades enológicas intrínsecas das uvas e as técnicas de vinificação. O meio geográfico, caracterizado por um clima continental ou temperado quente suficientemente ventoso e por solos de origem aluvial, ricos em seixos e limo, bem drenados e com boa disponibilidade hídrica, é particularmente importante. Outro fator determinante é a variação de temperaturas estivais entre o dia e a noite. As uvas atingem a maturação ideal, preservando todas as suas propriedades aromáticas e ácidas e assegurando a frescura dos vinhos resultantes.

Os vinhos frisantes e espumantes são, na sua maioria, produzidos na zona de planície e de sopé da área de produção da Emília-Romanha, onde o solo e o clima se prestam ao cultivo de uvas com um teor de açúcar moderado e uma acidez pronunciada.

Os rios e cursos de água que descem dos Apeninos contribuem para preservar a frescura e a humidade dos solos, permitindo sistemas de cultivo mais intensivos e rendimentos mais elevados por hectare. Esta situação permite a produção de vinhos frisantes e espumantes que, não sendo excessivamente alcoólicos, apresentam um bom nível de acidez, característica distintiva destas uvas.

Na boca, são relativamente aromáticos. Apresentam caráter frutado, apreciável acidez e boa aromaticidade, muitas vezes com um toque de amargor. Todas estas propriedades estão estreitamente ligadas às características da região, rica em argila e arenito.

A competência dos viticultores locais é determinante na gestão dos vinhedos. Revela-se na escolha do porta-enxerto, no sistema de condução utilizado, na gestão da canópia e na regulação do aprovisionamento de água. Utilizam estas técnicas de cultivo para produzir uvas de alta qualidade, com o justo equilíbrio entre açúcares e componentes aromáticos. Obtêm-se assim vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade com um nível de acidez adequado.

A prática vinícola mais representativa desta área geográfica é a transformação do vinho tranquilo em vinho frisante, espumante e espumante de qualidade. Na Emília-Romanha, «berço» do vinho *frizzante*, esta prática constitui uma tradição local de longa data que evoluiu ao longo do tempo. É comum a todas as províncias da zona delimitada e aos vinhos produzidos tanto nas planícies como nas encostas.

Neste contexto, os vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade da Emília-Romagna são o resultado da inovação das técnicas de vinificação, que nos últimos 40 anos evoluíram do método ancestral de fermentação dos vinhos em garrafa para a fermentação em cuba. Os processos de seleção de leveduras e clarificação tornaram-se mais eficientes, melhorando o perfil olfativo e tornando mais agradável o produto final. Tudo isto permite realçar as características organoléticas dos vinhos, valorizando, em particular, a frescura e as notas florais que provêm essencialmente das uvas, prova de que a zona constituiu o meio ideal para a vinificação da casta *pignoletto*.

A segunda fermentação em garrafa tem sido objeto de um interesse renovado, projetando uma nova imagem de mercado, que conjuga as melhores técnicas de vinificação com uma tradição regional secular.

A unicidade e tipicidade dos vinhos frisantes e espumantes «Emilia-Romagna» resultam, portanto, da interação entre as características da casta, o território, o trabalho e a experiência humana, que determinam a elegância e a expressão aromática destes vinhos.

### 8.3. «Emilia-Romagna» – categoria «vinho»

Relação causal entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico

Os vinhos tranquilos provêm essencialmente das vinhas implantadas nas encostas, onde o rendimento por hectare é inferior e as características edafoclimáticas permitem obter uvas com um teor de açúcares mais elevado e uma acidez menos pronunciada. As oscilações térmicas que caracterizam os vales a sul da «Via Emilia» conferem aos vinhos um buquê mais intenso – delicado, de flores brancas e relativamente aromático – e evidente mineralidade.

O meio geográfico da área de produção é caracterizado por um clima continental, mas suficientemente ventoso. Graças às técnicas de cultivo aperfeiçoadas ao longo do tempo, os solos são bem drenados, proporcionando humidade suficiente para que as uvas atinjam a maturação ideal. Todos estes fatores, juntamente com a variação térmica entre o dia e a noite durante o período de maturação e a excelente exposição solar das vinhas nas encostas, permitem preservar as propriedades aromáticas das uvas e propiciam a acumulação de açúcares, influenciando as características dos vinhos.

Também aqui a competência dos viticultores locais é determinante. Aperfeiçoaram as técnicas de condução da vinha, atenuando os efeitos do excesso de calor e da variabilidade dos recursos hídricos da última década. Produzem-se agora uvas de melhor qualidade com o justo equilíbrio entre os açúcares e os componentes aromáticos. Este aspeto é essencial para que se obtenham de uvas de alta qualidade capazes de valorizar as propriedades organoléticas dos vinhos.

Por último, para preservar as características organoléticas específicas das uvas *pignoletto* no processo de vinificação, os ciclos de prensagem de uvas, bem como a temperatura e a duração da fermentação, são judiciosamente definidos. O objetivo é produzir vinhos com as características descritas, complementando o resultado da interação entre os fatores ambientais e os diferentes fatores humanos com a experiência e as técnicas de cultivo que os operadores do setor vitivinícola aperfeiçoaram ao longo do tempo.

O vinhos *passito* [vinho proveniente de uvas passas] e o *vendemmia tardiva* [colheita tardia] são produzidos a partir de uvas passas ou de uvas que secaram na planta. Este fator, juntamente com a origem geográfica, determina as características específicas destes produtos.

Nos anos em que as condições climáticas o permitem, as uvas de *pignoletto* cultivadas nas encostas mais expostas a sul, ou seja, mais ensolaradas, podem deixar-se secar na vinha ou em armazém sendo, depois, transformadas em vinho de uvas passas ou em vinho de colheita tardia. As encostas mais expostas ao sol, perto de cursos de água que asseguram uma humidade constante, especialmente durante a noite, proporcionam às uvas condições ideais para o desenvolvimento da «podridão nobre», que permite a produção de vinhos botritizados.

Estas condições conferem aos vinhos características específicas – um nariz intenso e delicado (floral, de flores brancas e frutado, de frutos amarelos maduros), uma boca média ou doce, quente, harmoniosa e aveludada, um elevado teor alcoólico total e uma acidez moderada. As uvas secas ou sobreamadurecidas contrabalançam o toque de amargor no final.

As uvas destinadas a secagem para produção destes vinhos devem ser colhidas à mão. Selecionam-se os melhores cachos, capazes de resistir ao processo de secagem. Para a colheita, é importante não só o teor de açúcares mas também uma boa acidez. As uvas são conservadas intactas num ambiente bem ventilado e o seu estado é monitorizado regularmente até ao esmagamento.

Em caso de sobrematuração na planta, a vindima é adiada até à secagem natural das uvas, processo que requer grande atenção por parte do viticultor.

As fases que se seguem à secagem, ou seja, o esmagamento, a fermentação lenta em pequenos barris e o envelhecimento em barrica e em garrafa, exigem igualmente grande experiência e empenho por parte dos produtores.

## 9. Outras condições essenciais

*Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada*

Quadro jurídico:

legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Conforme a derrogação prevista no artigo 5.º, n.º 1, alínea a), e alínea b), do Regulamento Delegado da Comissão (UE) 2019/33, as operações de vinificação – incluindo a segunda fermentação para a produção de vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade – podem ser efetuadas na área de produção delimitada, bem como em estabelecimentos situados na proximidade imediata da área delimitada (em todo o território administrativo da província de Bolonha) e nas unidades administrativas vizinhas (em todo o território administrativo das províncias de Modena, Ravena, Forlì-Cesena e Reggio Emilia).

Tem-se, deste modo, em conta a tradição de produção dos operadores nestas zonas.

*Acondicionamento na área geográfica delimitada*

Quadro jurídico:

legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarrafamento circunscreve-se à área delimitada, tendo em conta a necessidade de salvaguardar a qualidade dos vinhos DOP «Emilia-Romagna», garantir a sua origem e assegurar controlos atempados, eficientes e eficazes em termos de custos.

O transporte e o engarrafamento fora da área de produção podem comprometer a qualidade do vinho DOP «Emilia-Romagna», que fica, assim, exposto a reações de oxirredução, alterações súbitas da temperatura e contaminação microbiológica, que podem ter efeitos negativos nas características físico-químicas (acidez total mínima, mínimo extrato não redutor mínimo, etc.) e organoléticas (cor, aroma e sabor).

O risco é proporcional à distância percorrida.

Em contrapartida, o engarrafamento na zona de origem contribui para preservar as características e a qualidade do produto, uma vez que os lotes de vinho não são transportados ou são-no apenas a curtas distâncias.

Estes aspetos, juntamente com a experiência e os profundos conhecimentos técnicos e científicos das qualidades específicas dos vinhos, adquiridos pelos produtores da DOP «Emilia-Romagna» ao longo do tempo, permitem o engarrafamento na área de origem com as melhores técnicas e garantem a preservação das características físicas, químicas e organoléticas estabelecidas no caderno de especificações desses vinhos.

O engarrafamento na área de produção permite, ainda, assegurar o controlo do organismo competente com maior eficácia, eficiência e rentabilidade – condições que não podem ser garantidas em igual medida fora da área de produção.

Na área de produção, a entidade de controlo pode programar atempadamente as suas visitas a todas as empresas em causa, na altura do engarrafamento do vinho DOP «Emilia-Romagna», em conformidade com o respetivo plano de controlo.

O objetivo é verificar de forma sistemática que apenas os lotes de vinho DOP «Emilia-Romagna» são efetivamente engarrafados. Obtêm-se, assim, os melhores resultados em termos de eficácia dos controlos e de custos dos produtores, oferecendo ao consumidor a máxima garantia de autenticidade do vinho acondicionado.

Além disso, nos termos da legislação nacional em vigor e a fim de salvaguardar os direitos preexistentes, as empresas de engarrafamento podem solicitar uma derrogação para continuar a engarrafar nas suas instalações fora da zona delimitada, apresentando o respetivo pedido ao Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas e facultando documentação comprovativa de que os vinhos foram engarrafados durante, pelo menos, dois dos cinco anos – não necessariamente consecutivos – imediatamente anteriores ao reconhecimento da DOP «Emilia-Romagna».

#### **Hiperligação para o caderno de especificações**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16835>

---



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