



### Índice

#### II Comunicações

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

###### Comissão Europeia

2023/C 317/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 317/02	Retirada da notificação de uma concentração (Processo M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Informações

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

###### Conselho

2023/C 317/03	Decisão do Conselho, de 5 de setembro de 2023, que adota a posição do Conselho sobre o projeto de orçamento geral da união Europeia para o exercício de 2024 .....	3
---------------	--	---

###### Comissão Europeia

2023/C 317/04	Taxas de câmbio do euro — 6 de setembro de 2023 .....	5
---------------	---	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

**Comissão Europeia**

2023/C 317/05	Aviso da caducidade iminente de certas medidas anti- <i>dumping</i> .....	6
---------------	---	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2023/C 317/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11242 — EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 317/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11261 — ARDIAN / ATTERO) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	10
2023/C 317/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11098 — JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) <sup>(1)</sup> .....	11
2023/C 317/09	Notificação prévia de uma concentração (M.11235 — PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	13
2023/C 317/10	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11179 — BRIDGEPOINT / WINDAR) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 317/11	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11114 — SWOCTEM / KLÖCKNER) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 317/12	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11245 — GTCR / WORLDPAY) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	19

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2023/C 317/13	Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	20
2023/C 317/14	Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola .....	25

---

<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.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)**

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

(2023/C 317/01)

Em 31 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 32023M11220.

---

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

**Retirada da notificação de uma concentração**  
**(Processo M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)**

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

(2023/C 317/02)

Em 21 de agosto de 2023, a Comissão Europeia recebeu a notificação <sup>(1)</sup> de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(2)</sup> («Regulamento das Concentrações»).

Em 31 de agosto de 2023, as partes notificantes informaram a Comissão de que retiravam a sua notificação.

---

<sup>(1)</sup> JO C 305 de 29.8.2023, p. 7.

<sup>(2)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

*(Informações)*

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

## CONSELHO

## DECISÃO DO CONSELHO

de 5 de setembro de 2023

**que adota a posição do Conselho sobre o projeto de orçamento geral da união Europeia para o exercício de 2024**

(2023/C 317/03)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 314.º, n.º 3, em conjugação com o Tratado que institui a Comunidade Europeia da Energia Atómica, nomeadamente o artigo 106.º-A,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 5 de julho de 2023, a Comissão apresentou uma proposta com o projeto de orçamento geral da União Europeia para o exercício de 2024 <sup>(1)</sup>.
- (2) O Conselho analisou a proposta da Comissão tendo em vista definir uma posição coerente, do lado das receitas, com a Decisão (UE, Euratom) 2020/2053 do Conselho, de 14 de dezembro de 2020, relativa ao sistema de recursos próprios da União Europeia e que revoga a Decisão 2014/335/UE, Euratom <sup>(2)</sup>, e, do lado das despesas, com o Regulamento (UE, Euratom) 2020/2093 do Conselho, de 17 de dezembro de 2020, que estabelece o quadro financeiro plurianual para o período de 2021 a 2027 <sup>(3)</sup>,

DECIDE:

*Artigo único*

A posição do Conselho sobre o projeto de orçamento geral da União Europeia para o exercício de 2024 foi adotada pelo Conselho em 5 de setembro de 2023.

O texto integral <sup>(4)</sup> está disponível para consulta ou descarregamento no sítio Web do Conselho: <https://www.consilium.europa.eu/documents-publications/public-register/public-register-search/>.

<sup>(1)</sup> COM(2023) 300 final.

<sup>(2)</sup> JO L 424 de 15.12.2020, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 433 I de 22.12.2020, p. 11.

<sup>(4)</sup> Doc. 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

Feito em Bruxelas a 5 de setembro de 2023.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
P. NAVARRO RÍOS

---

# COMISSÃO EUROPEIA

## Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

6 de setembro de 2023

(2023/C 317/04)

### 1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0745	CAD	dólar canadiano	1,4659
JPY	iene	158,18	HKD	dólar de Hong Kong	8,4261
DKK	coroa dinamarquesa	7,4563	NZD	dólar neozelandês	1,8224
GBP	libra esterlina	0,85503	SGD	dólar singapurense	1,4624
SEK	coroa sueca	11,9105	KRW	won sul-coreano	1 430,83
CHF	franco suíço	0,9561	ZAR	rand	20,6702
ISK	coroa islandesa	143,90	CNY	iuane	7,8476
NOK	coroa norueguesa	11,4920	IDR	rupia indonésia	16 431,79
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	5,0222
CZK	coroa checa	24,217	PHP	peso filipino	61,257
HUF	forint	389,15	RUB	rublo	
PLN	złóti	4,5010	THB	baht	38,166
RON	leu romeno	4,9603	BRL	real	5,3502
TRY	lira turca	28,7720	MXN	peso mexicano	18,8455
AUD	dólar australiano	1,6801	INR	rupia indiana	89,3410

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

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL  
COMUM

## COMISSÃO EUROPEIA

Aviso da caducidade iminente de certas medidas anti-*dumping*

(2023/C 317/05)

1. Tal como previsto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia <sup>(1)</sup>, a Comissão anuncia que, a menos que seja dado início a um reexame em conformidade com o procedimento abaixo indicado, as medidas anti-*dumping* a seguir referidas caducarão na data mencionada no quadro *infra*.

**2. Procedimento**

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito. Esse pedido tem de conter elementos de prova suficientes de que a caducidade das medidas teria como resultado provável a continuação ou reincidência do *dumping* e do prejuízo. Caso a Comissão decida reexaminar as medidas em questão, os importadores, os exportadores, os representantes do país de exportação e os produtores da União terão, então, a oportunidade de completar, refutar ou comentar as questões expostas no pedido de reexame.

**3. Prazo**

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito, com base no acima exposto, endereçado à Comissão Europeia, Direção-Geral do Comércio (Unidade G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelas, Bélgica <sup>(2)</sup>, que deverá ser recebido em qualquer momento a partir da data de publicação do presente aviso e até três meses, o mais tardar, antes da data indicada no quadro *infra*.

4. O presente aviso é publicado em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036.

Produto	País(es) de origem ou de exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade <sup>(1)</sup>
Folhas e tiras, delgadas, de alumínio em rolos	República Popular da China	Direito anti- <i>dumping</i>	REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2019/915 DA COMISSÃO, de 4 de junho de 2019, que institui um direito anti- <i>dumping</i> definitivo sobre as importações de determinadas folhas e tiras, delgadas, de alumínio em rolos, originárias da	6.6.2024

<sup>(1)</sup> JO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



			República Popular da China na sequência de um reexame da caducidade em conformidade com o artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 146 de 5.6.2019, p. 63)	
--	--	--	---	--

(<sup>1</sup>) A medida caduca à meia-noite (00:00) do dia referido na presente coluna.

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

### COMISSÃO EUROPEIA

#### Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.11242 — EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 317/06)

1. Em 31 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:

- EP Corporate Group, a.s. («EPCG», Chéquia),
- Lausitz Energie Bergbau AG («LEB», Alemanha), controlada conjuntamente pela EPCG e pela PPF Investments Ltd. («PPF», EUA),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG («LEK», Alemanha), controlada conjuntamente pela EPCG e pela PPF.

A EPCG vai adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da LEB e da LEK.

A concentração é efetuada mediante aquisição de participações.

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

- A EPCG dedica-se à extração de carvão, à produção e distribuição de eletricidade e calor, bem como ao fornecimento de eletricidade e gás em vários países do EEE e no Reino Unido,
- A LEB dedica-se à extração mineira e ao fornecimento de lenhite na Alemanha,
- A LEK dedica-se à produção e ao fornecimento de eletricidade na Alemanha.

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.

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.11242 — EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

<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 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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.11261 — ARDIAN / ATTERO)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 317/07)

1. Em 30 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:

- Ardian France S.A. («Ardian», França), controlada pela empresa-mãe em última instância do grupo Ardian, Ardian Holding S.A.S. (França),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. («Países Baixos»), sociedade-mãe em última instância do grupo Attero («Attero», Países Baixos),

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

A concentração é efetuada mediante aquisição de participações.

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

- A Ardian é um investidor em participações privadas e gestor de ativos,
- A Attero é uma empresa de gestão e tratamento de resíduos. As suas atividades incluem a produção de energia a partir de resíduos, a reciclagem de plásticos, a transformação de resíduos orgânicos, a valorização de resíduos minerais inertes, a descontaminação dos solos e a reciclagem de detritos.

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.

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.11261 — ARDIAN / ATTERO

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

---

<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.

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.11098 — JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 317/08)

1. Em 29 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> e na sequência de uma remessa ao abrigo do n.º 5 do mesmo artigo.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Jacquet Metals S.A. («Jacquet Metals», França), pertencente à SGPS Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s.r.o (República Checa), Swiss Steel Baltic OÜ (Estónia), Swiss Steel Magyarország Kft (Hungria), Swiss Steel Baltic SIA (Letónia), Swiss Steel Baltic, UAB (Lituânia), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Polónia) e Swiss Steel Slovakia s.r.o (Eslováquia) («**Alvos**»), pertencentes ao grupo Swiss Steel.

A Jacquet Metals vai adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade dos Alvos.

A concentração é efetuada mediante aquisição de participações.

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

- A Jacquet Metals dedica-se à distribuição de produtos de aço especial e de aço inoxidável. Em especial, a sua divisão IMS Group dedica-se à distribuição de produtos de aço para engenharia, a divisão Jacquet à distribuição de chapas quarto de aço inoxidável e de ligas de níquel e a divisão Stappert à distribuição de produtos longos de aço inoxidável. Todas operam em vários Estados-Membros da União Europeia.
- O grupo Swiss Steel é proprietário dos Alvos, todos ativos na distribuição de produtos de aço, em especial aço ao carbono, produtos de aço inoxidável e aço especial em menor grau. Os Alvos operam principalmente nos respetivos países onde foram constituídos e, em menor medida, noutros Estados-Membros da UE.

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

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

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

M.11098 — JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

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

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

Endereço postal:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(M.11235 — PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 317/09)

1. Em 28 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:

- Porr Bau GmbH («PORR», Áustria),
- IGO Technologies GmbH («IGO», Áustria), controlada pelo grupo IGO Industries,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H («Sanitär-Elementbau», Áustria), controlada pela IGO.

A PORR e a IGO 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 Sanitär-Elementbau.

A concentração é efetuada mediante aquisição de participações.

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

- PORR: faz parte do grupo PORR, um prestador de uma gama completa de serviços no setor da construção que realiza projetos de construção dentro e fora da Europa.
- IGO: faz parte do grupo IGO Industries, uma associação internacional altamente especializada de empresas tecnológicas ativas na construção de equipamentos técnicos para a construção e a construção de instalações industriais.
- Sanitär-Elementbau: ativa no fabrico e venda de instalações sanitárias pré-fabricadas (paredes sanitárias e casas de banho pré-fabricadas) na Áustria.

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.

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.11235 — PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

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

<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.

Endereço postal:

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

---



**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.11179 — BRIDGEPOINT / WINDAR)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 317/10)

1. Em 30 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:

- Global Dromen, S.L. (Espanha), uma entidade controlada indiretamente e em última instância pela Bridgepoint Group plc («Bridgepoint», Reino Unido)
- Windar Renovables, S.A.2 e suas filiais («Windar», Espanha)

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

A concentração é efetuada mediante aquisição de participações.

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

- A BRIDGEPOINT investe no crescimento de ativos privados, nomeadamente participações privadas e dívida privada, centrando-se em empresas de média dimensão em quatro setores: i) indústrias avançadas, ii) serviços financeiros às empresas, iii) produtos de consumo e iv) saúde, sendo a tecnologia o elemento transversal comum.
- A WINDAR tem a sua sede em Espanha e fabrica torres eólicas e fundações ao largo da costa para turbinas eólicas.

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.

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.11179 — BRIDGEPOINT / WINDAR

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

<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.

Endereço postal:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.11114 — SWOCTEM / KLÖCKNER)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 317/11)

1. Em 31 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:

- SWOCTEM GmbH («SWOCTEM», Alemanha), controlada pelo Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh,
- Klöckner & Co SE («Klöckner», Alemanha).

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

A concentração é efetuada mediante aquisição de participações.

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

- A SWOCTEM é uma SGPS detida e controlada exclusivamente pelo Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh, que detém igualmente e controla o grupo Friedhelm Loh. O grupo Friedhelm Loh inclui uma carteira de empresas ativas em diversos setores e inclui, entre outras, a Stahlo, um operador de centros de serviços siderúrgicos na Alemanha,
- A Klöckner opera principalmente enquanto armazenista-distribuidor de aço (incluindo aço inoxidável), alumínio, plástico e outros produtos industriais; opera igualmente centros de serviços siderúrgicos e centros de oxicorte.

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.

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.11114 — SWOCTEM / KLÖCKNER

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)

<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.

Endereço postal:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.11245 — GTCR / WORLDPAY)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 317/12)

1. Em 31 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:

- Fundos geridos pela GTCR, LLC («GTCR», EUA),
- New Boost Holdco, LLC («Worldpay», EUA).

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

A concentração é efetuada mediante aquisição de participações.

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

- A GTCR é uma sociedade de participações privadas centrada no investimento em empresas em crescimento nos setores dos serviços financeiros e respetivas tecnologias, dos cuidados de saúde, das tecnologias, dos meios de comunicação social e telecomunicações e dos serviços às empresas,
- A Worldpay é uma empresa de tecnologia de pagamentos à escala mundial que presta serviços de aceitação de operações de pagamento com cartões e serviços tecnológicos conexos.

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.

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.11245 — GTCR / WORLDPAY

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

---

<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.

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2023/C 317/13)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, por um período de três meses a contar da data de publicação.

## DOCUMENTO ÚNICO

«Safranbolu Safranı»

Número CE: PDO-TR-02860 – 10.8.2022

IGP ( ) DOP (X)

## 1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Safranbolu Safranı»

## 2. Estado-membro ou país terceiro

República da Turquia

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

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

O «Safranbolu Safranı» é uma planta bolbosa de cultura da espécie de açafrão *Crocus sativus* L. Karaarslan, pertencente à família das Iridáceas, com um único órgão aéreo e um órgão subterrâneo perene, que floresce no outono. O «Safranbolu Safranı» é uma planta aromática da região de Safranbolu, com 2 cm de comprimento, no mínimo, quando fresca e 1 cm, no mínimo, quando seca. Apresenta um odor e um aroma intensos de iodofórmio e partículas de vívida cor carmesim, superior aos padrões do açafrão de primeira qualidade em termos de intensidade da cor. O açafrão não é esmagado nem reduzido a pó, mas simplesmente seco na sua forma original, conservando deste modo a cor carmesim.

As flores da planta são hexapétalas e de cor púrpura, com três estames. O estigma, que é vermelho e arredondado no ápice do gineceu (ovário) da flor, é a parte de maior valor económico. Embora o seu valor de mercado seja reduzido, os órgãos masculinos amarelos (estames) continuam a ser uma fonte de rendimento secundário para os produtores. Uma vez que os estames constituem uma abundante fonte de pólen, é possível considerar o açafrão como uma planta polinífera. Só existe um ovário, constituído por estilete, óvulo e estigma. Numa planta madura, o estigma divide-se em três partes, também denominadas filamentos, com uma aparência filiforme de 2,5 cm a 3 cm de comprimento. O estigma apresenta uma vívida cor carmesim. É o estigma em três partes do ovário que é utilizado como açafrão. O

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

estigma do ovário é utilizado para obter açafrão e os componentes ativos são compostos como óleo essencial, carotenos e picrocrocina. Entre estes compostos, os carotenos (em especial, a crocina) conferem ao açafrão a sua propriedade corante e a picrocrocina e o safranal conferem amargor e aroma. O ingrediente mais importante que aumenta o valor comercial do açafrão é um composto natural, denominado crocina, que produz uma cor amarela-dourada/avermelhada próxima do laranja.

O «Safranbolu Safranı» é de qualidade superior à de outro açafrão produzido no mundo em termos de aroma, cor e propriedade corante, propriedade esta que confere à água com peso 100 000 vezes o seu próprio peso uma cor amarela.

Características químicas do «Safranbolu Safranı» na matéria seca dos filamentos:

	Máximo
— Teor de humidade e matérias voláteis	(%) 9,6
— Cinzas	(%) 4,9
— Cinza insolúvel em ácido	(%) 0,1
— Quantidade de matéria seca dissolvida em água fria	(%) 62,0
— Azoto total	(%) 2,77
— Celulose em bruto	(%) 4,0
— Amargor, picrocrocina	(%) 83,0
— Safranal	(%) 29,0
— Intensidade da cor, crocina	(%) 231,0

Enquanto características distintivas do «Safranbolu Safranı», a picrocrocina (amargor) (na matéria seca) deve ser, no mínimo, de 70 %, o safranal (na matéria seca) entre 20 % e 50 %, e a crocina (intensidade da cor) (na matéria seca) deve ser, no mínimo, de 190 %.

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

—

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

Todas as operações de plantação, fertilização, colheita e secagem dos cormos devem ter lugar na área geográfica especificada no ponto 4.

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

É permitido acondicionar o produto em embalagens para uso alimentar de 1 g a 5 kg.

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

Além das informações obrigatórias relativas à apresentação e rotulagem dos géneros alimentícios, devem ser incluídas no rótulo as seguintes informações:

- Denominação comercial e endereço, abreviatura e endereço ou registo comercial da empresa;
- Número do lote;

- Denominação do produto - «Safranbolu Safran»;
- O seguinte logótipo:



- Holograma oficial de autenticidade.

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

O «Safranbolu Safran» é produzido, cultivado, fertilizado, colhido e seco dentro dos limites do município de Safranbolu na província de Karabuk.

- a) Nos arredores de Safranbolu: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalçaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla e Yenimahalle.

Todas as aldeias destes municípios integram a área de produção.

- b) Nas aldeias de Safranbolu: Açağese, Akkişla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağziğaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpinar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköşeler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköşeler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik e Yukarıdana.

O município de Safranbolu situa-se a 41° 16' de latitude norte e 32° 41' de longitude leste.

#### 5. Relação com a área geográfica

##### *Fatores naturais*

As características climáticas e as condições de cultivo são os fatores mais importantes que afetam o «Safranbolu Safran». Estes fatores afetam as relações entre a quantidade de picrocrocina (amargor), safranal (composto orgânico) e crocina (intensidade da cor) do açafrão, para além do tamanho e do número de cormos e flores. Devido às características climáticas de Safranbolu em termos de temperatura e precipitação, os cormos são maiores e as flores são mais longas do que os cormos congéneres plantados em cidades vizinhas ou noutras cidades da Turquia, que são mais pequenos e têm menos bolbilhos e um período de floração mais tardio. Além disso, a concentração dos componentes de óleos essenciais (safranal, picrocrocina e crocina) e do aroma do açafrão é inferior à do açafrão obtido em Safranbolu.

##### *Clima*

A cultura do açafrão em Safranbolu está estreitamente associada às características climáticas da região. Uma vez que se trata de um ponto de transição entre o clima do mar Negro e o clima da Anatólia Central, observam-se em Safranbolu condições microclimáticas decorrentes da sua localização geográfica. A temperatura média anual em Safranbolu é de 12,3 °C. De acordo com os dados meteorológicos, as temperaturas em abril estão muito próximas da média anual e as temperaturas até novembro situam-se acima dos valores médios anuais.

Safranbolu possui um clima semisseco, com pouca humidade. A análise destas propriedades permite observar que a região possui as propriedades necessárias para o açafrão, que é sensível ao frio excessivo no inverno e requer um clima fresco no inverno e condições de seca no verão.



Existe um paralelismo entre os valores térmicos em Safranbolu e as exigências da planta de açafrão em termos de temperatura. Este paralelismo reflete-se igualmente nas características de precipitação. Com efeito, de acordo com a necessidade da planta de um clima húmido e fresco durante o período de floração, os valores de precipitação situam-se a níveis ótimos na região. A temperatura do clima da região aumenta a floração e o rendimento, bem como os compostos voláteis e bioativos.

Setenta por cento dos componentes de óleos essenciais do açafrão correspondem ao safranal (composto orgânico), que é responsável pelo aroma do açafrão. Forma-se pela hidrólise da picrocrocina (amargor), sob o efeito da temperatura durante a armazenagem após a colheita do açafrão.

#### *Humidade*

A humidade relativa média anual em Safranbolu é de 61 %. A humidade relativa ao longo do ano é elevada no inverno e baixa no verão. Durante o período vegetativo, o «Safranbolu Safranı» necessita de 50 % a 60 % de humidade; um valor de humidade superior danifica a flor do açafrão. A humidade relativa de Safranbolu durante o período vegetativo do açafrão é adequada ao cultivo da planta. Uma humidade adequada torna-o resistente a doenças e pragas.

#### *Solo*

O valor de pH do solo na cultura do açafrão deve situar-se entre 6,0 e 8,0, o que está de acordo com o pH do solo (entre 5,5 e 8,5) registado na região de Safranbolu, proporcionando o intervalo de pH adequado para a cultura do açafrão. Uma vez que determinam as propriedades adequadas do solo, estes valores contribuem para um aumento do rendimento com efeito na floração.

#### *Fatores humanos*

O fator humano é importante, uma vez que a plantação, a sacha e, em especial, a colheita do «Safranbolu Safranı» devem ser realizadas manualmente e com cuidado. Após a primeira plantação, os cormos continuam a reproduzir-se debaixo da terra no segundo e no terceiro ano e, após a colheita no final do terceiro ano, os cormos subterrâneos são removidos manualmente, a fim de aumentar o rendimento do produto devido à redução da distância entre as linhas de plantas. Sendo estéreis, as sementes de açafrão não têm qualquer intervenção na reprodução desta planta. Utiliza-se a raiz bulbosa, que permanece sob o solo, para reproduzir a flor do açafrão. Um cormo não sobrevive mais do que uma estação, acabando por produzir novas plantas denominadas «bolbilhos». No final do terceiro ano, os cormos removidos manualmente são replantados. Por conseguinte, a reprodução do «Safranbolu Safranı» depende do fator humano.

A sacha no campo em que o açafrão será cultivado deve ser executada manualmente e com cuidado de modo a assegurar o controlo das ervas daninhas e o desenvolvimento dos cormos, procurando não os danificar.

A obtenção de açafrão de elevada qualidade passa pela sua colheita por pessoal expedito e especializado durante o curto período antes do nascer do sol. O açafrão começa a perder a sua qualidade depois de o sol nascer devido à radiação solar. A duração entre a maturação e a colheita do açafrão é de quase dois dias. Além disso, após a colheita, a recolha dos estigmas e as condições de conservação têm uma grande importância para a qualidade do açafrão.

A apanha das flores de açafrão uma a uma à mão e a separação das zonas brancas nas suas raízes exigem conhecimentos especializados, uma vez que o aroma, o amargor e a qualidade de coloração do açafrão, que lhe conferem valor, são importantes. A execução descuidada destas etapas resulta na perda de todo o valor comercial do açafrão, o que representa prejuízos financeiros graves.

#### *Colheita*

A colheita da flor de açafrão é realizada manualmente no início da manhã, quando as flores se apresentam na forma de botões. A razão pela qual é colhido sob a forma de botões às primeiras horas da manhã prende-se com a proteção dos óleos essenciais, que fazem parte dos componentes ativos da planta de açafrão, presentes no estigma do ovário, e que afetam a quantidade de safranal.

As flores do «Safranbolu Safranı» são apanhadas à mão no início da manhã, a fim de tirar partido dos elevados compostos voláteis das flores. Subsequentemente, o feixe com os seus filamentos trifidos (gineceu), com estilete e *konj* [base do estilete], é cuidadosamente separado da flor à mão antes de as flores secarem e fecharem as pétalas. A extração manual do feixe inteiro do caule constitui o processo mais importante da produção de açafrão. As pessoas experientes que efetuam a remoção do feixe especializam-se no processo de extração sem quebrar os filamentos e na

força que aplicam para removê-lo inteiro. O estilete e o *konj* do estigma apresentam uma cor distinta que passou da cor carmesim do açafão para a cor amarela, sendo o corte do caule do delicado feixe exatamente no ponto em que a cor carmesim se transforma em amarela a segunda etapa importante que permite obter a parte *pushal* [filamentos trífidos de cor carmesim] do estigma. Todos os aromas e compostos bioativos, para além da cor do «Safranbolu Safranı», estão concentrados na parte *pushal*, pelo que é esta a parte submetida a secagem para utilização posterior.

A parte *pushal*, protegendo a sua forma original, é seca num ambiente fechado com luz natural, à temperatura ambiente (20 °C-22 °C) sobre um pano queijeiro limpo durante uma a duas semanas. Durante o período de secagem, não são utilizados produtos químicos, nem ar corrente, nem luz solar direta. A parte *pushal* totalmente seca é mantida em recipientes de vidro hermeticamente fechados ou em caixas de madeira em zonas parcialmente ensombradas, para evitar que a humidade e a luz solar direta causem descoloração, alterações de sabor indesejáveis e perda de odor e aroma.

O açafão não é esmagado nem reduzido a pó, mas simplesmente seco na sua forma original, conservando deste modo a cor carmesim. Este produto seco é utilizado como açafão.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

—

—————

**Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola**

(2023/C 317/14)

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 <sup>(1)</sup> no prazo de três meses a contar da data da presente publicação

«Terre Abruzzesi» / «Terre d’Abruzzo»

**PGI-IT-02874**

**Data do pedido: 10.11.2022**

DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nome(s)**

Terre Abruzzesi / Terre d’Abruzzo

**2. Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

**3. Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
8. Vinho frisanter natural
15. Vinho proveniente de uvas passas

**4. Descrição dos vinhos**

1. *Bianco* [branco] com ou sem indicação da casta de uva branca – Categoria: Vinho

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: predominam os aromas frutados e florais de intensidade variável consoante a casta, com notas de frutos de polpa branca e tropicais;

Boca: do seco ao meio-seco, sabor residual predominante de frutos de polpa branca e amarela, por vezes de flores brancas e amarelas, com boa persistência e corpo;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l.

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

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

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. *Bianco Frizzante* [branco frisante] – Categoria: Vinho frisante natural

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Espuma: fina e evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: agradavelmente frutado, com notas de maçã e frutos tropicais;

Boca: do seco ao meio-seco, mineral, sabor residual de frutos de polpa branca e tropicais, boa persistência;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 14,0 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	4,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. *Rosso* [tinto] com ou sem indicação da casta de uva tinta – Categoria: Vinho

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: predominam os aromas frutados de intensidade variável consoante a casta, com notas de cereja Amarena e pequenos frutos vermelhos maduros, pode apresentar notas vegetais;

Boca: do seco ao meio-seco, ligeiramente tânico, sabor residual de frutos vermelhos maduros, bom corpo e persistência;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 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	4,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. *Rosso Frizzante* [tinto frizante] – Categoria: Vinho frizante natural

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Espuma: fina e evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: frutado, com notas de cereja Amarena e pequenos frutos vermelhos maduros;

Boca: do seco ao meio-seco, sabor residual de frutos vermelhos, bom corpo;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 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	4,0 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. *Rosato* [rosé] com ou sem indicação das castas *merlot*, *sangiovese*, *pinot-nero* e *pinot-grigio* – Categoria: Vinho

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Cor: rosa de intensidade variável;

Nariz: predominam os aromas frutados de intensidade variável consoante a casta, agradavelmente especiado, com leves notas vegetais e de frutos tropicais;

Boca: do seco ao meio-seco, sabor residual frutado e especiado, suave, bom corpo e persistência;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 15,0 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	4,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

6. *Rosso Frizzante* [rosé frisante] – Categoria: Vinho frisante natural

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Espuma: fina e evanescente;

Cor: rosa de intensidade variável;

Nariz: predominam os aromas frutados de intensidade variável consoante a casta, agradavelmente especiado, com leves notas vegetais e de frutos tropicais;

Boca: do seco ao meio-seco, sabor residual frutado e especiado, suave, boa persistência;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 15,00 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	4,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

7. *Bianco Passito* [branco proveniente de uvas passas] – Categoria: Vinho proveniente de uvas passas

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Cor: amarelo, tendendo para o ambarino com o envelhecimento;

Nariz: frutos secos doces, cedro, alperce e mel;

Boca: do seco ao doce, com notas de frutos secos;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,00 %; dos quais, pelo menos, 11,00 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 22,0 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	4,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

8. *Rosso Passito* [tinto proveniente de uvas passas] – Categoria: Vinho proveniente de uvas passas

#### BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Cor: vermelho-rubi mais ou menos intenso, tendendo para o granadino com o envelhecimento;

Nariz: frutos vermelhos maduros, cereja Amarena, ameixa e compota;

Boca: do seco ao doce, com boa estrutura e notas de frutos vermelhos secos, persistente;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,00 %; dos quais, pelo menos, 11,00 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 22,0 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	4,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

9. *Novello* [novo] — Categoria: Vinho

#### BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Cor: vermelho-rubi, podendo apresentar laivos de violeta;

Nariz: frutado, com notas de cereja, amora-silvestre e mirtilo;

Boca: fresco, aromas de frutos vermelhos, taninos suaves e sedosos;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 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	4,0 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 vitivinícolas

### 5.1. Práticas enológicas específicas

#### 1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Passito Bianco* e *Passito Rosso*

Prática enológica específica

As uvas destinadas à elaboração de vinhos com a indicação geográfica protegida «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Passito* podem secar na vinha ou, após a vindima, segundo um dos métodos permitidos pela legislação. No final do processo de secagem, as uvas devem ter um título alcoométrico volúmico natural não inferior a 16 %.

### 5.2. Rendimentos máximos

#### 1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Bianco*, *Bianco Frizzante* e *Passito Bianco*

26 000 quilogramas de uvas por hectare

#### 2. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* e *Passito Rosso*

24 000 quilogramas de uvas por hectare

#### 3. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» com indicação da casta branca ou tinta

22 000 quilogramas de uvas por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

Os vinhos que beneficiam da indicação geográfica protegida «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» são produzidos a partir de uvas cultivadas numa área de produção que abrange todo o território administrativo da região de Abruzzo.

## 7. Castas de uva de vinho

*Aglianico* N.

*Barbera* N.

*Barbera-banca* B.

*Biancame* B.

*Bombino-bianco* B.

*Cabernet-volos* N.



*Cabernet-franc* N. – *cabernet*

*Cabernet-sauvignon* N. – *cabernet*

*Calabrese* N

*Canaiolo-nero* N. – *canaiolo*

*Cannonau* N.

*Chardonnay* B.

*Ciliegiolo* N.

*Cocociola* B.

*Dolcetto* N.

*Dorona* B.

*Falaghina* B.

*Fiano* B.

*Gaglioppo* N.

*Garganega* B.

*Grechetto* B.

*Greco* B.

*Incrocio-manzoni 2-3* B.

*Kerner* B.

*Maiolica* N.

*Malbech* N.

*Malvasia-istriana* B. – *malvasia*

*Malvasia-bianca-lunga* B. – *malvasia*

*Malvasia-bianca-di-candia* B. – *malvoisie*

*Malvasia-del-lazio* B. – *malvasia*

*Marzemino* N.

*Merlot-kanthus* N.

*Merlot* N.

*Montepulciano* N.

*Montonico-bianco* B. – *montonico*

*Moscato-bianco* B. – *moscato*

*Mostosa* B.

*Nebbiolo* N.

*Palava* B.

*Passerina* B.

*Pecorino* B.

*Petit-manseng* B.

*Petit-verdot* N.

*Pinot-bianco* B. – *pinot*

*Pinot-grigio* – *pinot*

*Pinot-nero* N. – *pinot*  
*Primitivo* N.  
*Refosco-nostrano* N. – *refosco*  
*Riesling-italico* B. – *riesling*  
*Riesling-italico* B. – *welschriesling*  
*Sangiovese* N.  
*Sauvignon* B.  
*Sauvignon-kretos* B.  
*Semillon* B.  
*Sorèli* B.  
*Sylvaner-verde* B. – *silvaner*  
*Syrah* N.  
*Tannat* N.  
*Terrano* N.  
*Tocai-friulano* B. – *friulano*  
*Traminer-aromatico* Rs  
*Trebbiano-abruzzese* B. – *trebbiano*  
*Trebbiano-toscano* B. – *trebbiano*  
*Veltliner* B.  
*Verdicchio-bianco* B. – *verdicchio*  
*Vermentino* B.  
*Viogner* B.

## 8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

### 8.1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo», todas as categorias de vinho (vinho, vinho frizante, vinho proveniente de uvas passas)

Descrição da área geográfica:

— Fatores naturais que contribuem para a relação:

A área da IGP corresponde ao território da região de Abruzzo.

Província de Chieti:

A província de Chieti abrange uma ampla faixa de colinas costeiras, desde o rio Foro até ao rio Trigno, a que se seguem as colinas interiores e, por último, os contrafortes que se estendem até ao sopé do maciço de Maiella e à serra de Frentani, a noroeste. Também abrange uma zona interior que faz fronteira com a província de L'Aquila, a norte, e a região de Molise, a sul, que pode ser considerada montanhosa. As colinas argilosas delimitam algumas planícies aluviais arenosas e argilosas formadas pelos rios Foro, Sangro, Sinello e Trigno, criando uma paisagem ondulante, com montes amplos e quase planos, e encostas suaves e arredondadas, mas frequente e abruptamente interrompidas por declives acentuados, mesmo verticais, causados pela erosão extrema (barrancos). Na grande maioria dos casos, os solos agrícolas apresentam uma distribuição equilibrada de materiais, formando solos com uma estrutura areno-argilosa; são geralmente ligeiros, com uma profundidade que varia em função do declive e da exposição. A retenção de água é média a baixa e a quantidade de húmus e nutrientes fraca ou moderada. Nas vertentes com um declive inferior a 25 % e uma boa exposição, estes solos são utilizados para a viticultura e a olivicultura, culturas que determinam uma exploração normal do solo o protegem da erosão acelerada. A precipitação média anual varia entre

650 mm/ano na faixa costeira e mais de 800 mm/ano nas colinas do interior. O período mais chuvoso ocorre entre outubro e dezembro (cerca de 80 mm/mês), sendo o mês com o mínimo absoluto o mês de julho (entre 30 mm e 40 mm). O clima é do tipo temperado, a tender para o temperado/quente nos meses de verão. As temperaturas médias variam entre 13 °C em abril e 15 °C em outubro, com picos de 25 °C nos meses de julho e agosto. Observam-se variações térmicas consideráveis entre o dia e a noite, em parte devido à proximidade do maciço de Maiella, o que cria condições ideais para a acumulação de substâncias aromáticas nas uvas e resulta em vinhos com uma fragrância intensa e característica. O índice térmico de Winkler, ou seja, a temperatura média ativa no período de abril a outubro, está compreendido entre 1 700 graus-dia (zonas interiores) e 2 300 graus-dia (colinas costeiras), condições que garantem uma excelente maturação das castas temporãs, como a *chardonnay*, a *pinot* e *amoscato*, de meia-estação, como a *pecorino*, a *trebbiano* e a *malvasia*, e tardias, como a *cocciola*, a *falanghina*, a *montepulciano* e a *montonico*.

Província de L'Aquila:

A província de L'Aquila tem a morfologia típica de uma zona montanhosa, com uma paisagem bastante acidentada e desigual, especialmente na parte mais interior próxima da cordilheira dos Apeninos, onde existem terraços e leitos fluviais/aluviais antigos e recentes. As montanhas de Abruzzo, que caracterizam a província de L'Aquila, fazem parte da zona central e meridional da cordilheira dos Apeninos, sendo a secção em que esta atinge a largura, altitude e densidade máximas. A densidade e a imponente destas montanhas devem-se à presença generalizada e à espessura do calcário (em especial calcário compacto, mas também calcário dolomítico), frequentemente com fenómenos cársicos evidenciados por uma hidrografia superficial em que os fluxos de água são intermitentes ou inexistentes. A vinha é cultivada em apenas em algumas zonas, nomeadamente nas bacias aluviais interiores, entre as montanhas (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), em solos bem drenados, com boa exposição e teor de nutrientes suficiente. O clima é geralmente temperado, com invernos bastante frios e longos. As temperaturas médias anuais variam entre 10 °C e 12 °C, com picos de 23 °C a 25 °C em julho. A precipitação anual é de cerca de 800 mm, uniformemente distribuída ao longo do ano (de 40 mm em julho e agosto para 70 mm em novembro e dezembro). O índice térmico de Winkler, ou seja, a temperatura média ativa no período de abril a outubro, está compreendido entre 1 600 graus-dia e 2 000 graus-dia, condições que garantem uma excelente maturação das castas (tanto temporãs como de meia-estação/tardias) cultivadas localmente.

## 8.2. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo», todas as categorias de vinho (vinho, vinho frisante, vinho proveniente de uvas passas)

Descrição da área geográfica:

— Fatores naturais que contribuem para a relação:

Província de Pescara

A província de Pescara pode ser considerada montanhosa, com exceção de uma faixa estreita que confina com as outras três províncias da região. Trata-se uma ampla e extensa faixa de colinas costeiras, a que se seguem as colinas interiores e, por último, os contrafortes que se estendem até ao sopé dos maciços de Gran Sasso e de Maiella. Os solos são, maioritariamente, solos pardos, solos calcários pardos (regossolos e vertissolos) e solos mediterrânicos pardos. Nas vertentes a sul com um declive inferior a 25 %, estes solos são utilizados para a viticultura e a olivicultura, culturas que determinam uma exploração normal do solo o protegem da erosão acelerada. A precipitação média anual varia entre 600 mm/ano na faixa costeira e mais de 800 mm/ano nas colinas do interior. O período mais chuvoso ocorre entre outubro e dezembro (cerca de 80 mm/mês), sendo o mês com o mínimo absoluto o mês de julho (entre 30 mm e 40 mm). O clima é temperado, com temperaturas médias que variam entre 13 °C em abril e 15 °C em outubro, com picos de 25 °C nos meses de julho e agosto. Observam-se variações térmicas consideráveis entre o dia e a noite, em parte devido à proximidade dos maciços de Gran Sasso e de Maiella, e boa ventilação, o que cria condições ideais para a sanidade e a acumulação de substâncias aromáticas nas uvas e resulta em vinhos com uma fragrância intensa e característica. O índice térmico de Winkler, ou seja, a temperatura média ativa no período de abril a outubro, está compreendido entre 1 700 graus-dia (zonas interiores) e 2 300 graus-dia (colinas costeiras), condições que garantem uma excelente maturação das castas temporãs, como a *chardonnay*, a *sauvignon*, a *moscato* e a *incrocio-manzoni*, de meia-estação, como a *pecorino*, *malvasia* e a *trebbiano*, e tardias, como a *montepulciano*.

Província de Teramo:

A província de Teramo abrange uma ampla e extensa faixa de colinas costeiras, a que se seguem as colinas interiores e os contrafortes, que se estendem até ao sopé do maciço de Gran Sasso, na parte central e meridional, e dos Monti della Laga, na parte norte. A zona apresenta solos argilo-limosos com camadas de solos mais ligeiros nas zonas costeiras e, em geral, encostas bastante suaves, com boa exposição; é utilizada para a viticultura e a olivicultura, culturas que determinam uma exploração normal do solo o protegem da erosão acelerada. A precipitação média anual varia entre 600 mm/ano na faixa costeira e mais de 800 mm/ano nas colinas do interior. A pluviosidade está bem distribuída ao longo do ano, com um período mais chuvoso entre outubro e dezembro (cerca de 70 mm/mês), sendo o mês com o mínimo absoluto o mês de julho (cerca de 40 mm). O clima é quente e temperado, com temperaturas médias que variam entre 13 °C em abril e 15 °C em outubro, com picos de 24 °C a 25 °C nos meses de julho e agosto. Observam-se variações térmicas consideráveis entre o dia e a noite, em parte devido à proximidade do maciço de Gran Sasso e dos Monti della Laga, e boa ventilação, o que cria condições ideais para a sanidade e a acumulação de substâncias aromáticas nas uvas e resulta em vinhos com uma fragrância intensa e característica. O índice térmico de Winkler, ou seja, a temperatura média ativa no período de abril a outubro, está compreendido entre 1 800 graus-dia (zonas interiores) e 2 200 graus-dia (colinas costeiras), assegurando a completa e correta maturação de todas as castas cultivadas na zona, quer sejam temporãs, como a *chardonnay* e a *sauvignon*, de meia-estação, como a *trebbiano*, a *pecorino* e a *passerina*, ou tardias, como a *montonico* e a *montepulciano*.

### 8.3. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» – Categoria: Vinho

— Informações sobre as qualidades específicas dos produtos atribuíveis à origem geográfica e relação causal com a área geográfica

Os vinhos tintos e rosados apresentam aromas típicos de frutos vermelhos mais ou menos maduros, como a cereja e as amoras-silvestres, por vezes com notas vegetais e especiadas. São vinhos bastante complexos, com boa acidez; o sabor varia entre o seco e o meio-seco. Apresentam boa estrutura e uma grande elegância e finura. Os vinhos brancos são frescos e perfumados, com aromas de frutos de polpa branca, frutos tropicais e florais). No nariz, são vinhos bastante complexos, com boa persistência; o sabor varia entre o seco e o meio-seco, podem apresentar notas sápidas e minerais. São vinhos de boa acidez, grande elegância e finura.

As peculiaridades características destes vinhos resultam da topografia particular do território, caracterizada por grandes colinas ensolaradas e pela presença do mar Adriático, a leste, do maciço do Gran Sasso, a noroeste, e do maciço de Maiella, a sudoeste, que favorecem a formação de fluxos de ar consideráveis (brisas). Estas condições são ideais para a sanidade e a maturação das uvas, bem como para a acumulação de substâncias aromáticas, resultando em vinhos com uma fragrância intensa e característica.

— Interação causal entre os elementos da área geográfica e a qualidade e as características do produto atribuíveis, essencialmente, ao meio geográfico:

As características qualitativas destes vinhos são determinadas principalmente pelas condições edafoclimáticas da zona de produção. O clima temperado, os solos bem drenados, com boa disponibilidade de água, e as variações acentuadas entre as temperaturas noturnas e diurnas, durante a fase de maturação das uvas, asseguram uma excelente maturação dos cachos e permitem obter uvas com um teor adequado de açúcares e de ácidos. Estes parâmetros, juntamente com as características específicas das castas cultivadas, permitem obter vinhos de grande qualidade, com perfis organoléticos bastante complexos e uma tipicidade muito marcada, fortemente ligados à zona de produção e às castas de uva a partir das quais são elaborados.

### 8.4. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» – Categoria: Vinho frisante natural

— Informações sobre as qualidades específicas dos produtos atribuíveis à origem geográfica e relação causal com a área geográfica

Os vinhos frisantes brancos, tintos e rosados apresentam espuma fina e evanescente, notas frutadas e florais mais ou menos persistentes, sabor seco a meio-seco, boa estrutura ácida e complexidade. As peculiaridades características destes vinhos resultam da topografia particular do território, caracterizada por grandes colinas

ensolaradas e pela presença do mar Adriático, a leste, do maciço do Gran Sasso, a noroeste, e do maciço de Maiella, a sudoeste, que favorecem a formação de fluxos de ar consideráveis (brisas). Estas condições são ideais para a sanidade das uvas, bem como para a acumulação de substâncias aromáticas, resultando em vinhos com uma fragrância intensa e característica.

- Interação causal entre os elementos da área geográfica e a qualidade e as características do produto atribuíveis, essencialmente, ao meio geográfico:

As características específicas dos vinhos frisantes resultam das condições edafoclimáticas da zona de produção, conjugadas com fatores humanos que tiveram um impacto no potencial enológico das uvas e nas tecnologias de transformação. Por conseguinte, existe uma forte relação causal entre a qualidade específica e a origem geográfica dos produtos.

#### 8.5. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» – Categoria: Vinho proveniente de uvas passas

- Informações sobre as qualidades específicas dos produtos atribuíveis à origem geográfica e relação causal com a área geográfica

Os vinhos brancos *Passito* são produzidos principalmente a partir de uvas locais como a *trebbiano-abruzzese* e de uvas aromáticas das famílias *moscato* e *malvasia*. São de cor amarela, tendendo para o ambarino, com um aroma intenso de fruta madura e mel. Na boca, podem variar entre o seco e o doce, com boa persistência. Os vinhos tintos *Passito* são produzidos principalmente deixando as uvas secar na vinha (sobretudo *montepulciano*, estreme ou em combinação com castas internacionais como a *merlot*, a *cabernet-sauvignon* e a *syrah*). São vermelho-rubi, tendendo para o granadino. Trata-se de vinhos com boa aptidão para o envelhecimento, apresentando boa estrutura e corpo, bem como um elevado teor alcoólico. A produção destes vinhos está circunscrita às zonas mais soalheiras, arejadas e secas, que proporcionam as melhores condições para a obtenção de uvas sãs e sobreamadurecidas ricas em açúcar, mas sobretudo em substâncias aromáticas que se exprimem plenamente nos vinhos obtidos.

- Interação causal entre os elementos da área geográfica e a qualidade e as características do produto atribuíveis, essencialmente, ao meio geográfico:

Os vinhos *Passito* descritos devem o seu encanto à qualidade das uvas, às condições edafoclimáticas e à topografia específica da zona de produção. Em especial, para a obtenção dessas matérias-primas, são determinantes as variações acentuadas entre as temperaturas noturnas e diurnas, durante a fase de maturação dos cachos de uvas, que, juntamente com a excelente ventilação, garantem a colheita de uvas sãs, com um perfil ácido e aromático equilibrado.

Por conseguinte, existe, também no caso destes vinhos, uma forte relação causal entre a qualidade específica e a origem geográfica do produto.

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

—

#### Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>

---



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