



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 379/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9543 — Diamond Transmission Corporation/Infrared Capital Partners/Chubu/Walney JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 379/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9481 — CCS/DSG/CES) ⁽¹⁾	2
2019/C 379/03	Retirada da notificação de uma concentração (Processo M.9499 — AXA/Cardif/SECAR) ⁽¹⁾	3

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 379/04	Taxas de câmbio do euro — 7 de novembro de 2019	4
---------------	---	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2019/C 379/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9512 — EQT/Colony Capital/Zayo) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	5
2019/C 379/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9540 — Permira/Cambrex) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	7

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2019/C 379/07	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	8
2019/C 379/08	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	13

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

**(Processo M.9543 — Diamond Transmission Corporation/Infrared Capital Partners/Chubu/Walney
JV)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 379/01)

Em 31 de outubro de 2019, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32019M9543.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9481 — CCS/DSG/CES)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 379/02)

Em 28 de outubro de 2019, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua alemã e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32019M9481.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Retirada da notificação de uma concentração**(Processo M.9499 — AXA/Cardif/SECAR)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 379/03)

Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho

Em 16 de outubro de 2019, a Comissão Europeia recebeu a notificação ⁽¹⁾ de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho («Regulamento das Concentrações»).

Em 29 de outubro de 2019, as partes notificantes informaram a Comissão de que retiravam a sua notificação.

(1) JO C 360 de 24.10.2019, p. 32.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

7 de novembro de 2019

(2019/C 379/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1077	CAD	dólar canadiano	1,4585
JPY	iene	120,90	HKD	dólar de Hong Kong	8,6689
DKK	coroa dinamarquesa	7,4720	NZD	dólar neozelandês	1,7383
GBP	libra esterlina	0,86442	SGD	dólar singapurense	1,5035
SEK	coroa sueca	10,6253	KRW	won sul-coreano	1 279,27
CHF	franco suíço	1,0998	ZAR	rand	16,3233
ISK	coroa islandesa	137,70	CNY	iuane	7,7271
NOK	coroa norueguesa	10,0715	HRK	kuna	7,4295
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 501,71
CZK	coroa checa	25,534	MYR	ringgit	4,5682
HUF	forint	332,73	PHP	peso filipino	55,917
PLN	złóti	4,2653	RUB	rublo	70,5790
RON	leu romeno	4,7602	THB	baht	33,624
TRY	lira turca	6,3613	BRL	real	4,5238
AUD	dólar australiano	1,6059	MXN	peso mexicano	21,1970
			INR	rupia indiana	78,5490

⁽¹⁾ 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 concentração

(Processo M.9512 — EQT/Colony Capital/Zayo)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 379/05)

1. Em 30 de outubro de 2019, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- EQT Fund Management S.à r.l. («EQT», Luxemburgo),
- Digital Colony GP, LLC («Digital Colony», Estados Unidos), controlada pela Colony Capital, Inc. («Colony Capital», Estados Unidos),
- Zayo Group Holding, Inc. («Zayo», Estados Unidos).

A EQT e a Digital Colony adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da Zayo.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- EQT: fundo de investimento que investe em infraestruturas e ativos e empresas conexos, primordialmente na Europa e na América do Norte,
- Digital Colony: sociedade de investimento, controlada pela Colony Capital, uma sociedade de gestão imobiliária e de investimentos, que atua a nível mundial e investe em empresas de infraestruturas digitais,
- Zayo: prestador de serviços de infraestruturas de comunicações na Europa e na América do Norte, incluindo aluguer de fibra escura, redes de dados privadas, conexões em comprimento de onda, Ethernet, conectividade IP, serviços de computação em nuvem, colocalização de serviços e outras ofertas de alto débito.

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

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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.9512 — EQT/Colony Capital/Zayo

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

Notificação prévia de uma concentração**(Processo M.9540 — Permira/Cambrex)****— Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 379/06)

1. Em 4 de novembro de 2019, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾ e na sequência de uma remessa ao abrigo do n.º 5 do mesmo artigo.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Permira Holdings Limited (Reino Unido), e
- Cambrex Corporation (Estados Unidos da América).

A Permira Holdings Limited adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Cambrex Corporation.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Permira Holdings Limited: investimentos de longo prazo em participações privadas em empresas ativas numa grande variedade de setores, nomeadamente no domínio do desenvolvimento e fabrico por contrato de produtos farmacêuticos e na indústria transformadora, onde a Permira controla duas empresas, Lyophilization Services of New England (LSNE) e Quotient Sciences.
- Cambrex Corporation: desenvolvimento e fabrico de produtos farmacêuticos por contrato com vista a obter a substância ativa, o medicamento e serviços analíticos.

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

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

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem 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.9540 — Permira/Cambrex

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2019/C 379/07)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Monterrei»

Número de referência: PDO-ES-A1114-AM02

Data da comunicação: 8 de agosto de 2019

DESCRICÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ALTERAÇÃO DO RENDIMENTO DE EXTRAÇÃO

Descrição e motivos

Pretende-se alterar o rendimento de extração para 74 litros de vinho por 100 kg de uvas.

Justificação

A tecnologia moderna utilizada na vinificação permite obter rendimentos de extração mais elevados do que aqueles atualmente autorizados, sem perda de qualidade, pelo que se justifica esta alteração.

2. ALTERAÇÃO DOS DESCRITORES DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Descrição e motivos

Estabelecem-se novas definições nas descrições dos vinhos.

Justificação: a descrição organolética deve ser o mais objetiva possível, evitando-se caracterizações valorativas e, portanto, subjetivas, que dificultam o processo de acreditação dos testes conducentes à certificação de vinhos com denominação de origem.

DOCUMENTO ÚNICO

1. NOME DO PRODUTO

Monterrei

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

DOP — denominação de origem protegida

3. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

4. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

VINHO — Vinhos brancos

Aspeto: límpido e brilhante. A cor varia entre o amarelo-claro e o dourado.

Nariz: aromas frutados das seguintes categorias: fruta de pomar ou frutos tropicais.

Boca: aromas frutados das seguintes categorias: fruta de pomar ou frutos tropicais. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média ou elevada.

O teor de açúcares não pode ser superior a 4 gramas por litro, ou a 9 gramas por litro, se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual.

Caraterísticas analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	12,5
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	160

VINHO — Vinho tinto

Aspeto: límpido e brilhante, de intensidade média a alta. A cor varia entre o vermelho-violáceo e o vermelho-acastanhado.

Nariz: aromas frutados das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros.

Boca: aromas frutados das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média-alta.

O teor de açúcares não pode ser superior a 4 gramas por litro, ou a 9 gramas por litro, se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual.

Caraterísticas analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo(% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

VINHO — Vinhos brancos «Barrica», «Crianza Reserva» e «Gran Reserva»

Aspeto: límpido e brilhante. A cor varia entre o amarelo-claro e o dourado.

Nariz: aromas frutados das seguintes categorias: fruta de pomar ou frutos tropicais, bem como aromas especiados ou tostados.

Boca: aromas de fruta de pomar ou de frutos tropicais, bem como aromas especiados ou tostados. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média-alta.

O teor de açúcares não pode ser superior a 4 gramas por litro, ou a 9 gramas por litro, se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo(% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	160

VINHO — Vinhos tintos «Barrica», «Crianza Reserva» e «Gran Reserva»

Aspeto: límpido e brilhante, de intensidade média a alta. A cor varia entre o vermelho-violáceo e o vermelho-acastanhado.

Nariz: aromas frutados das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros, bem como aromas especiados ou tostados.

Boca: aromas frutados das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros, bem como aromas especiados ou tostados. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média-alta.

O teor de açúcares não pode ser superior a 4 gramas por litro, ou a 9 gramas por litro, se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo(% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

5. PRÁTICAS VITIVINÍCOLAS

a) Práticas enológicas essenciais

Prática enológica específica

Pelo menos 60% das uvas utilizadas deverão provir das castas *dona branca*, *godelho* e *treixadura*, para os brancos e *mencia* e *merenzao*, para os tintos.

O rendimento de extração não pode ser superior a 65 litros de mosto por 100 kg de uvas, nos brancos, e 70 nos tintos.

Não é permitida a utilização de prensas contínuas.

É proibida a utilização de esmagadores centrífugos de alta velocidade.

Não são autorizadas as práticas de pré-aquecimento das uvas nem de aquecimento de mostos ou de vinhos em presença dos bagaços.

É proibida a utilização de aparas de madeira carvalho na vinificação e processos subsequentes.

Práticas de cultivo

A densidade de plantação é obrigatoriamente de 3 000 a 5 000 pés por hectare.

b) *Rendimentos máximos*

CASTAS BRANCAS E TINTAS AUTORIZADAS

12 000 quilogramas de uvas por hectare

CASTAS BRANCAS PREFERENCIAIS

11 000 quilogramas de uvas por hectare

CASTAS TINTAS PREFERENCIAIS

10 000 quilogramas de uvas por hectare

VINHO BRANCO

84,36 hectolitros por hectare

VINHO TINTO

79,92 hectolitros por hectare

6. ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

O território delimitado está dividido em duas subzonas:

- Valle de Monterrei, que inclui parte dos municípios de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra e Verín; e
- Ladera de Monterrei, que compreende o município de Vilardevós e parte dos municípios de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín e Riós.

O território está situado na província de Ourense, na Comunidade Autónoma da Galiza.

7. PRINCIPAIS CASTAS DE UVA DE VINHO

MENCÍA

MERENZAO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA — DONA BRANCA

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

O clima, caracterizado por baixas precipitações, temperaturas elevadas no verão e fortes flutuações térmicas entre o dia e a noite durante o período de maturação, é ideal para o desenvolvimento das castas utilizadas, na sua maioria variedades autóctones selecionadas ao longo dos anos.

Além disso, a escolha das melhores terras e o recurso a técnicas de cultivo adaptadas às variedades e ao local, em particular os sistemas de condução e de poda utilizados para um controlo adequado do potencial vitícola, refletem-se, por sua vez, nas características dos vinhos, que apresentam aromas florais e frutados e equilíbrio no palato.

9. OUTRAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A denominação deve figurar no rótulo em caracteres de dimensão não inferior a 4 mm de altura.

Todos os recipientes destinados ao consumo devem ostentar um selo ou contrarrótulo numerado fornecido pelo Consejo Regulador. Este contrarrótulo deve incluir o logótipo da denominação de origem, que figura no anexo II do caderno de especificações.

HIPERLIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/Pliego_de_condiciones_DOP_MONTERREI_agosto_2018_CCC.pdf

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2019/C 379/08)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Condado de Huelva»

Número de referência: PDO-ES-A1485-AM02

Data da comunicação: 30.8.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Introdução no caderno de especificações das menções tradicionais «fino» e «oloroso»

Descrição e motivos

Descrição

A alteração solicitada introduz no caderno de especificações as menções tradicionais «fino» e «oloroso», que definem os vinhos sujeitos a estágio biológico e oxidativo segundo o sistema de «criaderas» e «soleras», tradicionais na zona do Condado de Huelva.

O atual caderno de especificações utiliza outras menções («pálido» e «viejo») para descrever estes dois tipos de vinhos, embora as menções «fino» e «oloroso» apareçam em muitos documentos comerciais, tais como listas de preços, rótulos, publicidade, registos de vinhos, guias de remessa e faturas, etc., desde finais do século XIX até à década de 60 do século XX, pelo que o seu uso deve considerar-se tradicional. Este uso não se perdeu na linguagem corrente e estas menções chegaram aos nossos dias, apesar de não constarem do caderno de especificações.

Justificação

O Condado de Huelva é reconhecido como zona de produção de vinhos de qualidade excepcional. Em 1933, a Lei do Estatuto da Vinha e do Vinho reconheceu a proteção da denominação de origem «Huelva», juntamente com outras prestigiosas denominações de origem andaluzas, como «Jerez», «Xerez» ou «Sherry», «Málaga», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla» e «Moriles». Em 1962 é constituído o organismo de controlo (Consejo Regulador) e aprovado por despacho de 27 de dezembro de 1963 o primeiro regulamento que rege a denominação de origem protegida, em cujo artigo 3.º se enumeram os vinhos abrangidos pela denominação de origem e entre os quais figuram os vinhos «finos» e «olorosos».

Note-se, no entanto, que a história vitivinícola do Condado de Huelva é muito mais antiga: as origens culturais de produção do vinho remontam à época pré-romana. São prova disso as ânforas descobertas que serviam para o envasilhamento e o transporte dos vinhos provenientes das colónias fenícias.

Já no século XVIII, os arquivos municipais de Villalba del Alcor e Manzanilla atestam que o vinho do distrito era transportado em barris, sobre carros, até ao rio Tinto, sendo depois embarcado em batelões. Era então conduzido até ao porto de Moguer e a partir daí distribuído, entre outros, pelos municípios da província de Cádiz, dadas as características similares dos vinhos tradicionais produzidos no sul da península.

Durante os séculos XIX e XX, a produção destes tipos de vinho assumiu grande importância para as empresas vinícolas do Condado de Huelva, como demonstra a documentação histórica, listas de preços, guias de remessa, faturas, registos de vinhos e mesmo os rótulos, de que existem dezenas de exemplos.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

A utilização de menções tradicionais perdeu-se na sequência de uma ação interposta por várias entidades contra a decisão do Ministério da Agricultura, de 27 de dezembro de 1963, prorrogada em 30 de abril de 1964, relativa à aprovação do regulamento da denominação de origem «Huelva» e do seu conselho regulador, a cujo procedimento este último não compareceu por falta de recursos financeiros.

O recurso em questão foi apresentado com base na legislação em vigor na altura. O Conselho Regulador da denominação de origem «Condado de Huelva» entende que a atual legislação da União Europeia permite defender o seu direito de utilizar estas menções tradicionais, em conformidade com o artigo 27.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Condado de Huelva

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – denominação de origem protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

3. Vinho licoroso

4. Descrição do(s) vinho(s)

Vinho branco

Os vinhos brancos são classificados como «jóvenes», «tradicionales» e «Condado de Huelva», segundo o processo de produção, teor de açúcar e envelhecimento. A cor varia do palhete brilhante, com reflexos esverdeados ao amarelo mais intenso. Na boca, apresentam aromas de frutos frescos e plantas silvestres. São vinhos de corpo leve e aromas intensos.

Caraterísticas analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Vinho tinto

Dependendo do tempo e do método de envelhecimento, classificam-se como «Joven», «Roble» e «Crianza».

São vinhos de cor vermelho-cereja, com reflexos granadinos, de grande intensidade e elegância de aromas. Na boca são saborosos e concentrados.

Caraterísticas analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Vinho tinto «reserva» e «gran reserva»

Dependendo do tempo e do método de envelhecimento, classificam-se como:

Reserva: Cor de cereja. Aroma acentuado e especiado. Na boca, é saboroso e intenso.

Gran Reserva: Cor de cereja escura. Aroma mineral, complexo e elegante. Na boca é saboroso, carnudo e intenso.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Vinho licoroso

Estes vinhos caracterizam-se pelo processo de envelhecimento, que pode ser dinâmico («criaderas» e «soleras») ou estático («añadas»), pelo tempo de envelhecimento e pelo teor de açúcar. São classificados como «generosos», «generosos de licor» ou de «licor dulce» (incluindo as «mistelas»). Os vinhos «generosos» são secos e sujeitos a estágio biológico ou oxidativo. A cor vai do amarelo-claro ao mogno escuro. Apresentam aroma pungente e salino, notas bem marcadas de frutos secos e persistência na boca. Os vinhos «generosos de licor» vão do seco ao doce e a cor do amarelo-claro ao mogno. Em termos de corpo, podem ser leves a muito encorpados. Apresentam aromas frutados, de caramelo torrado, podendo ser secos ou doces e untuosos. As «mistelas» são escuras, com aromas de fruta macerada e cremosas no palato.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Vinho licoroso «Condado Viejo» ou «Oloroso»

Vinho licoroso de castas brancas. A cor pode ir do âmbar ao mogno. Aroma intenso com notas de amêndoas torradas. Amargo e concentrado no palato, de muita intensidade.

Caraterísticas analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	17
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total em dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Prática enológica específica

A zona de produção é a área geográfica em que se situam as vinhas plantadas em solos de tipo calcário, arenoso e argiloso. Depois da vinificação, os vinhos podem ser destinados a estágio biológico e oxidativo, mediante um sistema dinâmico, conhecido como sistema de «criaderas» e «soleras», ou um sistema estático, a que se chama sistema de «anãdas».

Durante o estágio biológico sob o véu de flor, forma-se uma camada ou película flutuante de leveduras sobre a superfície exposta do vinho. No caso do estágio oxidativo, os vinhos envelhecem por ação do oxigénio. Outra prática, designada «cabeceo», consiste em misturar ou combinar vinhos diferentes ou adicionar produtos complementares.

Restrição pertinente das práticas enológicas

A pressão utilizada na extração do mosto não deve produzir mais de 70 litros de mosto por 100 kg de uvas vindimadas. No fabrico de Pedro Ximénez e Moscatel podem utilizar-se mostos concentrados e vinho seco das castas *zalema*, *palomino fino*, *listán* e *garrido fino*, desde que não representem mais de 30 % do total do produto final e que a proporção de vinho seco adicionado dessas variedades não represente mais de 15 % do total do produto. O processo de estágio/envelhecimento realiza-se em barris e/ou cascos, com uma capacidade máxima de 650 litros, para os vinhos brancos, e em barricas com uma capacidade máxima de 330 litros, para os vinhos tintos.

Práticas de cultivo

As práticas de cultivo devem respeitar o ambiente natural evitando, em especial, a contaminação das águas e do solo. A densidade de plantação deve ser de 1 950 a 4 000 pés por hectare. A poda pode ser feita de forma livre, poda em taça, e/ou de formas apoiadas, como a poda Guyot e/ou de vara dupla ou cordão. Nas plantações mistas, que serão inscritas nos registos do Conselho Regulador, deve garantir-se a separação absoluta das diferentes variedades durante a vindima.

b. Rendimentos máximos

12 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área de produção compreende os municípios de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, todos da província de Huelva.

A zona de estágio e envelhecimento compreende os municípios de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto e Villalba del Alcor.

7. Principais castas de uva de vinho

CABERNET SAUVIGNON

LISTAN DEL CONDADO

ZALEMA

TEMPRANILLO

SYRAH

SAUVIGNON BLANC

PEDRO XIMENEZ

PALOMINO FINO

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MERLOT

GARRIDO FINO

COLOMBARD

8. Descrição da(s) relação(ões)

Relação

Esta DOP pertence à depressão do Guadalquivir, estendendo-se por terrenos planos ou ligeiramente ondulados. O clima é mediterrâneo, embora a exposição da zona ao Atlântica, favorecida pela topografia, lhe confira matizes oceânicos que se fazem sentir nos estilos de vinho, influenciados pela proximidade do Parque Nacional de Doñana e pelas práticas tradicionais da região. Os vinhos licorosos, incluindo os generosos, são produzidos pelos sistemas tradicionais de «criaderas» e «soleras» e por um sistema estático, no qual o manejo dos cascos e/ou barricas de carvalho é fundamental para a qualidade dos vinhos. A arquitetura e gestão da adega criam o microclima ideal para o envelhecimento.

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

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da DOP «Condado de Huelva» deve figurar claramente no rótulo. Antes de serem postos em circulação, os rótulos devem ser verificados pelo Consejo Regulador, relativamente aos requisitos do caderno de especificações. Todos os recipientes autorizados pela legislação vigente em que os vinhos são expedidos para consumo devem ostentar um selo de garantia, um rótulo ou um contrarrótulo numerado emitido pelo Consejo Regulador. A indicação da zona mais alargada «Andalucía» é facultativa.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Condado_modificado.pdf

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT