

Jornal Oficial da União Europeia

C 73



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

63.º ano

6 de março de 2020

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 73/01	Comunicação sobre a publicação dos dados relativos à produção de leite cru, nos termos do artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho	1
2020/C 73/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9681 — Inflexion/ICG/Marston) ⁽¹⁾	3

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 73/03	Taxas de câmbio do euro — 5 de março de 2020	4
2020/C 73/04	Comissão Administrativa para a Coordenação dos Sistemas de Segurança Social — Decisão n.º E7 de 27 de junho de 2019 relativa às disposições práticas para a cooperação e o intercâmbio de dados até que o sistema de Intercâmbio Eletrónico de Informações de Segurança Social (EESSI) esteja plenamente operacional nos Estados-Membros ⁽¹⁾	5

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2020/C 73/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	8
2020/C 73/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9734 — HPS/MDP/Arachas) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	10

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 73/07	Publicação do caderno de especificações alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012	11
2020/C 73/08	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	16
2020/C 73/09	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	29
2020/C 73/10	Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012	33
2020/C 73/11	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	37

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Comunicação sobre a publicação dos dados relativos à produção de leite cru, nos termos do artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾

(2020/C 73/01)

Dados anuais (1000 t) ()*

Produção de leite cru (**) [dados a que se refere o artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]				
2018	Vaca	Ovelha	Cabra	Búfala
BE	4 178,00	0,00	41,00	0,00
BG	898,77	71,54	43,14	11,75
CZ	3 161,51	0,02 (**)	0,05 (**)	0,00
DK	5 615,20	0,00	0,00	0,00
DE	33 086,81	6,65	16,19	0,00
EE	796,90	0,00	0,70	0,00
IE	7 831,25	0,00	0,00	0,00
EL	654,80	851,70	338,40	0,00
ES	7 335,62	566,36	515,55	0,00
FR	25 054,77	317,59	639,90	0,00
HR	618,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 339,75	485,11	61,99	244,79
CY	228,08	34,15	32,42	0,00
LV	980,20	0,00	2,70	0,00
LT	1 568,01	0,00	3,83	0,00
LU	407,62	0,05	3,22	0,00
HU	1 948,83	1,65	3,28	0,00
MT	40,41	1,89	0,93	0,00
NL	14 090,00	0,00	335,00	1,20

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

Dados anuais (1000 t) (*)

Produção de leite cru (**) [dados a que se refere o artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013]				
2018	Vaca	Ovelha	Cabra	Búfala
AT	3 821,19	12,69	26,11	0,00
PL	14 171,15	0,61	7,45	0,00
PT	1 939,67	72,57	28,05	0,00
RO	3 797,60	401,30	228,20	16,20
SI	628,93	0,62	1,68	0,00
SK	904,62	12,07	0,31	0,00
FI	2 397,88	0,00	0,00	0,00
SE	2 760,23	0,00	0,00	0,00
UK	15 488,11	0,00	0,00	0,00
UE-28	166 743,91	2 843,57	2 339,10	273,94

(*) 0,00: Nulo ou inferior a 5 t

(**) Produção das explorações leiteiras em 2018 – EUROSTAT – base NewCronos, produtos obtidos

(***) Dados comunicados pelo Estado-Membro e/ou produção estimada/calculada

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.9681 — Inflexion/ICG/Marston)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 73/02)

Em 28 de fevereiro de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio 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 32020M9681.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

5 de março de 2020

(2020/C 73/03)

1 euro =

Moeda			Moeda		
Taxas de câmbio			Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1187	CAD	dólar canadiano	1,5021
JPY	iene	119,63	HKD	dólar de Hong Kong	8,6936
DKK	coroa dinamarquesa	7,4712	NZD	dólar neozelandês	1,7744
GBP	libra esterlina	0,86670	SGD	dólar singapurense	1,5495
SEK	coroa sueca	10,5915	KRW	won sul-coreano	1 327,01
CHF	franco suíço	1,0663	ZAR	rand	17,2746
ISK	coroa islandesa	142,20	CNY	iuane	7,7579
NOK	coroa norueguesa	10,3710	HRK	kuna	7,4905
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 851,98
CZK	coroa checa	25,346	MYR	ringgit	4,6532
HUF	forint	335,70	PHP	peso filipino	56,785
PLN	złóti	4,3029	RUB	rublo	74,3070
RON	leu romeno	4,8110	THB	baht	35,295
TRY	lira turca	6,8038	BRL	real	5,1480
AUD	dólar australiano	1,6917	MXN	peso mexicano	22,0737
			INR	rupia indiana	82,1530

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

COMISSÃO ADMINISTRATIVA PARA A COORDENAÇÃO DOS SISTEMAS DE SEGURANÇA SOCIAL**DECISÃO n.º E7****de 27 de junho de 2019****relativa às disposições práticas para a cooperação e o intercâmbio de dados até que o sistema de Intercâmbio Eletrónico de Informações de Segurança Social (EESSI) esteja plenamente operacional nos Estados-Membros****(Texto relevante para efeitos do EEE e do Acordo CE/Suíça)****(2020/C 73/04)**

A COMISSÃO ADMINISTRATIVA PARA A COORDENAÇÃO DOS SISTEMAS DE SEGURANÇA SOCIAL,

Tendo em conta o artigo 72.º, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 883/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à coordenação dos sistemas de segurança social ⁽¹⁾, nos termos do qual compete à Comissão Administrativa tratar de qualquer questão administrativa ou de interpretação decorrente das disposições do Regulamento (CE) n.º 883/2004 e do Regulamento (CE) n.º 987/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de setembro de 2009, que estabelece as modalidades de aplicação do Regulamento (CE) n.º 883/2004 relativo à coordenação dos sistemas de segurança social ⁽²⁾,

Tendo em conta o artigo 72.º, alínea d), do Regulamento (CE) n.º 883/2004, nos termos do qual compete à Comissão Administrativa favorecer, tanto quanto possível, o recurso a novas tecnologias,

Tendo em conta o artigo 76.º, n.ºs 3 e 4, do Regulamento (CE) n.º 883/2004, nos termos do qual as instituições estão sujeitas à obrigação de cooperação e comunicam entre si para efeitos dos regulamentos,

Tendo em conta o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 987/2009, nos termos do qual a transmissão de dados entre as instituições ou os organismos de ligação efetua-se por via eletrónica e a Comissão Administrativa estabelece o regime pormenorizado para o intercâmbio de documentos e dos documentos eletrónicos estruturados,

Considerando que:

- (1) A Decisão E4, de 13 de março de 2014, alargou os períodos de transição definidos no artigo 95.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 987/2009 para o intercâmbio total de dados por via eletrónica pelos Estados-Membros em dois anos a contar da data em que o sistema central do EESSI tiver sido desenvolvido, testado e entregue para produção, pronto para os Estados-Membros iniciarem a integração no sistema central;
- (2) A Decisão E5, de 16 de março de 2017, definiu as modalidades práticas, durante o período de transição, para o intercâmbio de dados por via eletrónica a que se refere o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 987/2009;
- (3) Na 351.ª reunião, de 27 e 28 de junho de 2017, a Comissão Administrativa declarou o sistema central do EESSI apto para efeito de dar início aos intercâmbios no âmbito do EESSI, tendo início em 3 de julho de 2017 o período de dois anos previsto na Decisão E4;
- (4) Na 358.ª reunião, de 27 e 28 de março de 2019, a Comissão Administrativa confirmou que, em conformidade com o artigo 95.º do Regulamento (CE) n.º 987/2009 e a Decisão E4, de 13 de março de 2014, o período de transição relativo ao EESSI termina em 2 de julho de 2019;
- (5) A necessidade de assegurar e preservar os direitos dos cidadãos, em sintonia com as regras de coordenação da segurança social;
- (6) A complexidade e o estado do projeto EESSI no momento da adoção da presente decisão, a necessidade de assegurar a sua ordenada e efetiva entrada em produção e o compromisso conjunto da Comissão Europeia e dos Estados-Membros de continuarem a melhorar a estabilidade e a segurança do projeto EESSI;

⁽¹⁾ JO L 166 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO L 284 de 30.10.2009, p. 1.

- (7) As necessárias atividades intensivas dos Estados-Membros e os atrasos ocorridos no projeto EESSI e que nem todas as instituições estarão completamente preparadas para trocar todas as mensagens por via do EESSI em 3 de julho de 2019, sendo necessário estabelecer, com base no princípio da boa cooperação entre instituições, disposições práticas temporárias sobre o intercâmbio de dados até que o EESSI esteja plenamente operacional em todos os Estados-Membros e no sistema central EESSI;
- (8) É necessário providenciar uma solução de recurso em caso de falha do sistema central do EESSI;
- (9) É necessário que a presente decisão seja aplicada a partir de 3 de julho de 2019, a fim de cumprir o objetivo de garantir segurança jurídica às instituições e de salvaguardar os direitos das pessoas abrangidas pelos regulamentos,

DECIDE:

1. A partir de 3 de julho de 2019, a transmissão de dados entre as instituições deve ser feita por via eletrónica através do sistema EESSI e com base no intercâmbio de documentos eletrónicos estruturados (SED) nos casos de uso profissional (*Business Use Cases* ou BUC) relevantes, sem prejuízo da eventual necessidade de proceder a um intercâmbio em formato papel, tal como previsto nos regulamentos relativos à coordenação da segurança social, por exemplo, para a transmissão de documentos comprovativos.

2. Não obstante o n.º 1, a fim de permitir a continuidade das atividades e de salvaguardar os direitos das pessoas abrangidas pelos regulamentos, os Estados-Membros que não estejam preparados para proceder ao intercâmbio eletrónico de informações para um BUC podem também, se necessário, continuar a trocar dados relativos a esse BUC através de um qualquer documento, ainda que baseado num formato, conteúdo ou estrutura desatualizados, até que seja atingido o limiar de 80% de Estados-Membros preparados para utilizar o EESSI para esse BUC.

3. Caso seja utilizado um formato que não o dos SED, que não comporte todas as informações obrigatórias que figuram nos SED, o Estado-Membro que exige essas informações deve solicitá-las ao Estado-Membro que emitiu o documento com o formato desatualizado. Em caso de dúvidas sobre os direitos do cidadão em causa, a instituição que recebe as informações contacta a instituição emissora, num espírito de boa cooperação.

4. O mais tardar seis meses após ser atingido o limiar previsto no n.º 2, os Estados-Membros devem utilizar apenas o EESSI nas suas trocas de informações com outros Estados-Membros e deixam de poder efetuar intercâmbios fora do sistema EESSI. Os Estados-Membros que não estejam preparados para o utilizar EESSI para certos BUC devem adotar as providências necessárias a nível nacional para poderem enviar e receber todos os dados relativos a esses BUC específicos de e para outros Estados-Membros através do sistema EESSI.

5. Sem prejuízo do disposto no n.º 1, dois ou mais Estados-Membros podem acordar em que o intercâmbio de informações necessário para o tratamento de grandes volumes de mensagens, como os pedidos relacionados com o reembolso de cuidados de saúde, acidentes de trabalho e doenças profissionais ou subsídios de desemprego, pode continuar a fazer-se em qualquer formato que não o EESSI (ou seja, projetos Build) até que os Estados-Membros que façam parte desse intercâmbio bilateral estejam preparados para utilizar o EESSI.

6. Os Estados-Membros que não estejam prontos a cumprir na íntegra as obrigações previstas no n.º 1 apresentam à Comissão Administrativa, até outubro de 2019, os respetivos compromissos relativamente aos planos de execução nacionais e às principais etapas até estarem preparados para utilizar o EESSI para todos os BUC, sem atrasos suplementares; subsequentemente, fornecerão à Comissão Administrativa um relatório de estado trimestral até que estejam preparados para utilizar o EESSI para todos os BUC.

7. Estar preparado para utilizar o EESSI para um determinado BUC significa que o Estado-Membro em causa pode enviar e receber todas as mensagens nesse BUC ou, se for relevante, no subdomínio desse BUC, de e para os outros Estados-Membros. No caso de BUC não abrangidos pela legislação de um Estado-Membro, estar preparado para utilizar o EESSI só diz respeito à receção das mensagens nesse BUC.
8. Logo que dois Estados-Membros estejam preparados para utilizar o EESSI para um BUC, a troca de informação entre eles deve ser efetuada no âmbito do EESSI para todos os intercâmbios abrangidos por esse BUC. Tal não prejudica situações excecionais e objetivamente justificadas, tais como a necessidade de assegurar a continuidade das atividades em caso de comutação por falha do sistema técnico ou a existência de acordos bilaterais que respeitem, por exemplo, a testes, projetos-piloto ou formação conjuntos, ou outros motivos análogos.
9. No caso de um BUC multilateral, ou seja, em que participam no intercâmbio mais de dois Estados-Membros, os intercâmbios no quadro do EESSI só devem iniciar-se a partir do momento em que esses Estados-Membros se tenham declarado preparados para utilizar o EESSI nesse BUC específico. Tal não prejudica as obrigações dos Estados-Membros previstas no n.º 4. Os princípios enunciados no n.º 7 também se aplicam nos casos em que mais de dois Estados-Membros participam num BUC.
10. Os Estados-Membros devem informar a Comissão Administrativa, pelo menos, 30 dias antes de estarem preparados para utilizar o EESSI para um BUC específico.
11. As informações sobre os BUC relativamente aos quais o Estado-Membro está preparado para utilizar o EESSI devem ser disponibilizadas às instituições nacionais com regularidade (pelo menos, mensalmente) e ser integradas no repositório de instituições do EESSI.
12. Nas suas reuniões trimestrais, a Comissão Administrativa deve acompanhar os progressos dos Estados-Membros até que todos estejam preparados para utilizar o EESSI para todos os BUC. Deve ser realizada uma revisão do estado e das medidas a tomar neste contexto, pelo menos de seis em seis meses, e as conclusões desse exercício devem ser tornadas públicas.
13. Os intercâmbios de informações que tenham tido início fora do âmbito do EESSI antes da data fixada no n.º 1, ou em conformidade com o n.º 2 da presente decisão, podem ser concluídos fora do âmbito do EESSI. Podem ser estabelecidas disposições alternativas a nível bilateral, entre Estados-Membros ou acordadas pela Comissão Administrativa, se necessário.
14. No prazo de seis meses após a publicação, a Comissão Administrativa avalia a aplicação da presente decisão e determina eventuais necessidades de alteração.
15. A presente decisão é publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*. É aplicável a partir de 3 de julho de 2019.

A Presidente da Comissão Administrativa
Adriana STOINEA

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset
Management/JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 73/05)

1. Em 26 de fevereiro de 2020, 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:

- Red Rock Power Limited («Red Rock Power»), uma filial indireta da SDIC Power Holdings Co Ltd («SDIC Power», China),
- CapMan Plc («CapMan», Finlândia),
- NH-Amundi Asset Management Co. Ltd. («NH-Amundi», Coreia), controlada conjuntamente pelo grupo financeiro NongHyup (detido, em última instância, pela Federação Cooperativa Nacional Agrícola Coreana) e pela Amundi Asset Management (detida, em última instância, pelo grupo Crédit Agricole),
- Cloud Snurran AB («Cloud Snurran», Suécia).

A Red Rock Power, a CapMan e a NH-Amundi adquirem, 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 Cloud Snurran. A Cloud Snurran é atualmente controlada conjuntamente por CapMan, NH-Amundi e Macquarie.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- A Red Rock Power é a SGPS da SDIC Power para os investimentos no setor da energia eólica na Europa; a SDIC Power é uma empresa com sede na China que se dedica principalmente ao investimento, à construção, à operação e à gestão de centrais elétricas, essencialmente na China,
- A CapMan é uma empresa nórdica de investimento e gestão de ativos especializados;
- A NH-Amundi é uma sociedade de gestão de ativos que presta serviços de gestão de fundos de investimento e de fundos mutualistas para todos os tipos de investimento,
- A Cloud Snurran é a empresa comum que irá desenvolver, construir e explorar parques eólicos terrestres na Suécia.

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

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

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.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelas
BÉLGICA

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9734 — HPS/MDP/Arachas)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 73/06)

1. Em 27 de fevereiro de 2020, 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:

- HPS Investment Partners, LLC («HPS», EUA),
- Madison Dearborn Partners, LLC («MDP», EUA),
- Arachas Topco Limited («Arachas», Irlanda).

A HPS e a MDP adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da Arachas.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- A HPS é uma sociedade de investimento sediada nos EUA.
- A MDP é uma sociedade de investimento em participações privadas sediada nos EUA.
- A Arachas é uma corretora de seguros que opera no setor dos seguros não vida para empresas e particulares na Irlanda.

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.9734 – HPS/MDP/Arachas

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelas
BÉLGICA

⁽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 do caderno de especificações alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 73/07)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados eAmbrosia da Comissão.

ESPECIFICAÇÕES — ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«ФИЛЕ ЕЛЕНА» (FILE ELENA)

N.º UE: TSG-BG-01017-AM01 – 23 de julho de 2019

«Bulgária»

1. Nome a registar

«Филе Елена» (File Elena)

2. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3. Justificação do registo**3.1. Indicar se o produto**

☒ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

O produto foi registado ao abrigo do Regulamento de Execução (UE) n.º 835/2014 da Comissão.

3.2. Indicar se o nome

☒ é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico;

☐ identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

«Филе Елена» (File Elena) designa um produto específico de carne seca fabricado com lombo de porco. O nome deriva da localidade de Elena, no norte da Bulgária, no sopé arborizado da cadeia de montanhas balcânicas, Elena. O nome é específico por si só, pois é conhecido em todo o país e entrou no uso comum sem que a região geográfica influenciasse a qualidade ou características do mesmo.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

4. Descrição

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

«Филе Елена» (File Elena) designa um produto de carne crua, seca, prensada, preparado com lombo de porco refrigerado ou congelado, ingredientes auxiliares e condimentos naturais. Destina-se ao consumo direto de todos os grupos de consumidores.

Características físicas — formato e dimensões

— Cilíndrico ovalado, achatado, sem dimensões específicas.

Características químicas

- Teor de água: igual ou inferior a 55 % do peso total;
- Sal (cloreto de sódio): igual ou inferior a 6,3 % do peso total;
- pH: igual ou superior a 5,4.

Características organoléticas

- Aspeto exterior e cor: superfície limpa e bem seca recoberta de pimenta preta e segurelha, a qual confere cor esverdeada à superfície;
- Secção: tecido muscular avermelhado, com auréola mais escura nas extremidades e gordura rosada ou esbranquiçada;
- Cheiro e sabor: característico, agradável, ligeiramente salgado, com aroma distintivo aos condimentos utilizados, isento de cheiros e sabores estranhos;
- Consistência: densa e elástica.

O «Филе Елена» (File Elena) pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, embalado em vácuo, celofane ou em atmosfera modificada.

4.2. Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Composição:

- Lombo de porco refrigerado ou congelado: 100 kg;
- Mistura de sal para 100 kg de lombo de porco: 3,5 kg de sal de cozinha, 40 g de antioxidante, ou seja, ácido ascórbico (E300), 100 g de nitrato de potássio ou 85 g de nitrato de sódio, 500 g de açúcar refinado granulado;
- Mistura de condimentos para 100 kg de lombo de porco: 2 kg de segurelha e 200 g de pimenta preta moída;
- Atamento: nos termos da legislação para uso alimentar.

Método de obtenção:

O «Филе Елена» (File Elena) obtém-se a partir de lombo de porco refrigerado ou congelado, de pH entre 5,6 e 6,2. Separa-se o lombo das costelas com o auxílio de uma faca, avançando ao longo da coluna vertebral e das apófises transversas. Proceda-se seguidamente à remoção do tecido muscular entre as apófises transversas e as vértebras torácicas. Removem-se a gordura e as aponevroses dos pedaços de lombo, colocando-os em recipientes limpos, para salga. Os ingredientes de salga (nitratos e sal de cozinha) são previamente misturados para assegurar uma boa distribuição, acrescentando-se seguidamente os restantes componentes. A salga processa-se pelo método seco — os pedaços de lombo são esfregados individualmente com sal, à mão ou por meio mecânico. Os pedaços de carne salgada são devidamente alinhados em recipientes adequados e mantidos em lugar frio (temperatura do ar entre 0 °C e 4 °C). Passados cinco dias, os pedaços são virados, mudando os do topo para o fundo do recipiente, e mantidos nas mesmas condições durante, pelo menos, mais cinco dias. Decorrida a salga, aplica-se um atilho a todos os pedaços de lombo, que são seguidamente suspensos em varas de metal ou madeira dispostas sobre grades inoxidáveis munidas de rodas, zelando por que os pedaços nunca se toquem. São deixados a escorrer sobre a grade durante 24 horas, a uma temperatura ambiente não superior a 12 °C. Depois de escorridos, são colocados em câmaras de secagem (natural ou

climatizada), com regulação da temperatura e da humidade. A secagem faz-se a uma temperatura ambiente não superior a 17 °C e humidade relativa de 70 a 85 %. Durante a secagem, o produto é prensado em prensas de madeira, nas quais permanece durante 12 a 24 horas. A prensagem inicia-se quando está ligeiramente seco e evidencia uma crosta ligeira à superfície. A prensagem decorre até o produto ter secado completamente e ter adquirido a forma adequada. As prensas têm de poder absorver e libertar humidade, pelo que têm de ser de um material natural (madeira) que se possa limpar e secar. O aspeto exterior final do produto é determinado pela prensagem. Depois da prensagem final, os pedaços de lombo são recobertos com uma mistura pré-homogeneizada de pimenta preta moída e segurelha desfeita, de acordo com o indicado.

O processo de secagem dura, pelo menos, 25 dias — consoante o tamanho dos pedaços de carne — até obtenção de consistência densa e elástica.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Especificidade do produto

A especificidade do «Филе Елена» (File Elena) pode atribuir-se às seguintes características:

- Matéria-prima: elevada qualidade da carcaça dos suínos, de grande valor nutricional, designadamente a carne do lombo;
- Superfície do produto: recoberto de pimenta preta moída e segurelha em proporções adequadas, de acordo com as especificações, conferindo ao produto cor esverdeada específica que não se encontra noutros produtos de carne seca do mesmo tipo;
- Cheiro e sabor: o cheiro e sabor característicos do produto advêm dos ingredientes cuidadosamente selecionados e processados, das condições específicas de secagem e prensagem a que é submetido e da boa escolha dos condimentos. Neste aspeto, muito se deve à segurelha, que confere ao produto um sabor distintivo específico.

Especificidade do produto

«Филе Елена» (File Elena) designa um produto específico de carne seca fabricado com tiras de carne. As tradições domésticas búlgaras de preparação de iguarias de carne de vaca, vitela, carneiro e cabra forneceram a base para aplicação de técnica semelhante igualmente à carne de porco. Nas regiões do país onde a criação de suínos era possível, fabricavam-se estes produtos caseiros. No entanto, quando a Bulgária pertenceu ao Império Otomano, por motivos religiosos, era praticamente impossível comercializar produtos de carne de suíno. Os primeiros exemplos de comercialização de produtos deste tipo fabricados com carne de porco datam de 1855, quando Stoyan Arnaudov, de Gabrovo, fabricou carne de porco seca no valor de 2 090 groshes, montante importante para a época [Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (A economia de Gabrovo noutros tempos), Edições Hudozhnik, Sofia, 1929].

A norma ON 18 64338-73 foi o primeiro documento normativo sobre «Филе Елена» (File Elena), *Lombo de porco seco «Elena»*, Ministério da Agricultura e da Indústria Alimentar, Sofia, 1973, compilado por Ivan Konovski e Trendafil Ignatov. A técnica utilizada no fabrico do produto acabou por ser estabelecida no início da década de 80 do século passado, quando a indústria de carnes era controlada pelo Estado e os especialistas das empresas da região de Elena haviam adquirido muitos anos de experiência. Posteriormente, foi publicado o último documento normativo do Estado, TU 22/18 de maio de 1983, *Especificações técnicas do lombo de porco seco «File Elena»*, NAPS, Sofia, 1983, e instruções técnicas anexas (*Instruções técnicas para o fabrico de lombo de porco seco «Elena»*, Ministério da Agricultura e da Indústria Alimentar, Sofia, 1983). Esta continua a ser a base de fabrico do «File Elena» ainda hoje.

O método de obtenção e a formulação do produto são igualmente descritos em *Sbornik tehnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Recolha de instruções técnicas sobre fabrico de produtos cárneos), nas Instruções técnicas sobre fabrico de iguarias de lombo de porco — (p. 319) «File Elena», NAPS-DSO Rodopa e Instituto da Indústria de Carnes, Sofia, 1980, e no *Tehnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i drebren rogat dobitak* (Manual técnico de produção e transformação de carne de suíno, bovino, ovino e caprino) (p. 98), DSO Rodopa e Instituto da Indústria de Carnes, Sofia, 1984. Em 2003, a Associação de Fabricantes de Carne da Bulgária procedeu à recolha de receitas e técnicas de preparação de produtos de carne seca em tiras *Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii*, que inclui informações sobre o «File Elena» (p. 88-89).

O caráter tradicional do «Филе Елена» (File Elena) está expresso no seguinte:

- a composição inalterada;
- os métodos utilizados no processo de obtenção;
- o sabor tradicional.

O caráter tradicional da formulação, inalterado ao longo dos anos. O caráter tradicional da formulação está expresso nos ingredientes principais, na composição da mistura de salga e na mistura de condimentos (descrição no ponto 4.2). Esta formulação data das primeiras descrições do produto, nos documentos referidos anteriormente — norma industrial ON 18 64338-73 e TU 22/18 de maio de 1983, mantidos até hoje.

Os métodos tradicionais utilizados no processo de fabrico e as características do «Филе Елена» (File Elena) são igualmente mencionados nos registos de Hristo Savatov, grande especialista da fábrica de carnes Rodopa, em Veliko Tarnovo.

Estes métodos tradicionais incluem: a salga, a prensagem e a secagem, bem como a aplicação da mistura de condimentos.

- A salga processa-se pelo método seco — os pedaços de lombo são esfregados individualmente com sal, à mão ou por meio mecânico. Durante a salga, que dura dez dias, no mínimo, tem início o processo de cura.
- Outra das características tradicionais do produto é a distribuição regular de humidade, garantida pela prensagem. Consegue-se assim que a carne seque de forma homogénea, o que, por sua vez, assegura a sua cura adequada. A carne é prensada em prensas feitas de madeira natural. A madeira oferece estabilidade sob pressão e absorve parcialmente a humidade libertada pelo produto, o que é importante não só para a forma do mesmo, mas também para o desenvolvimento natural da microflora específica.
- A secagem do produto ocorre em condições específicas de temperatura ambiente e humidade, permitindo selecionar a microflora específica que contribui para as características organoléticas, nutricionais e sápidas do produto acabado. A técnica tradicional exige instalações de secagem e cura que permitem o desenvolvimento e preservação da microflora do ácido láctico específica da Bulgária. A harmonização com processos naturais que assim se preserva com este método tradicional de secagem deve-se ao trabalho e saber de gerações de especialistas búlgaros, tal como referido no primeiro documento técnico, de 1973.
- As características peculiares da mistura de condimentos residem na sua preparação e aplicação. Tradicionalmente, a segurelha seca é desfeita em vez de moída, e a mistura aplica-se esfregando-a na carne. Estes métodos tradicionais de preparação (segurelha esmagada) e de aplicação (por envolvimento) da mistura de condimentos permitem preservar os óleos essenciais neles contidos, conferindo ao produto acabado um sabor mais acentuado. Preserva-se assim a cor verde da mistura de condimentos com que se cobre o produto.

O sabor do produto mantém-se inalterado desde que o «Филе Елена» (File Elena) é fabricado e comercializado.

Formação do sabor tradicional

A microflora natural selecionada por métodos tradicionais de secagem e prensagem, juntamente com os condimentos cuidadosamente selecionados e equilibrados, formam o aroma e sabor característicos do «Филе Елена» (File Elena), preservados até hoje.

Segundo a Prof.^a Kalinka Boshkova, o fabrico de «Филе Елена» (File Elena) está tradicionalmente associado a processos microbiológicos, físico-químicos e bioquímicos complexos operados nos ingredientes da carne durante a salga, a cura, a secagem e a prensagem. [Boshkova Kalinka *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata* (Microbiologia da carne, peixe e ovos), Plovdiv, 1994]. É graças a estes processos que se obtém a cor estável, a boa estrutura e o aroma e sabor agradáveis do produto acabado. Para tanto contribui a composição das espécies da microflora natural e o seu desenvolvimento nos ingredientes da carne. A microflora é constituída essencialmente por micrococos (*M. varians*) e lactobacilos (*L. plantarum*, *L. casei*). V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva, e S. Kuncheva têm vindo a estudar estes aspetos: *Sadarzhanie na nitriti v mesni produkti* Teor de nitrito dos produtos à base de carne), Segundo Simpósio Internacional sobre Nitritos e Qualidade dos Produtos à base de Carne, p. 115, Recolha de artigos, Varna, 1984, bem como R. Kiseva: *Usavershenstvuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini*. *Dislertatsia* (Dissertação sobre o aperfeiçoamento da tecnologia de fabrico de produtos de carne seca em tiras), Instituto da Indústria de Carnes, Sófia, 1985.

O «Филе Елена» (File Elena) tem sido premiado em muitas feiras e exposições na Bulgária e no estrangeiro; recebeu certificados e medalhas de ouro na 57.^a Exposição Internacional de Bruxelas, em 1986, no concurso *Taynata na balgarskia vkus* (Segredo dos Sabores da Bulgária), em Sófia [*Yubileino izdanie «10 godini AMB — 1994-2003»* (Edição comemorativa «10 anos do BADP — 1994-2003»), p. 22-30] e nas edições de 2010 e 2013 das exposições internacionais da IFFA, na Alemanha. Recebeu ainda um certificado de excelência no concurso de produtos tradicionais da Bulgária, organizado pela Embaixada do Reino da Bélgica, em Sófia, em 2007.

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

(2020/C 73/08)

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

«Ribera del Duero»

Número de referência: PDO-ES-A0626-AM04

Data da comunicação: 20 de novembro de 2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Inclusão dos vinhos brancos e do termo «CLARETE». [Ponto 2 do caderno de Especificações e ponto 1.4 do Documento Único]

Descrição e motivos

Inclusão dos vinhos brancos na gama de produtos abrangidos pela DOP «Ribera del Duero» e do sinónimo «claretes» na definição dos vinhos rosados, para melhorar as expectativas comerciais.

Do ponto de vista do *Consejo Regulador*, a experiência de produção de vinhos brancos na região nos últimos 20 anos, sobretudo a partir da casta *albillo mayor*, atingiu maturidade suficiente para que estes vinhos possam beneficiar da DOP «Ribera del Duero».

O desejo de manter as plantações históricas destas castas de uva branca na região, a sua diversidade genética, bem como o impacto mediático e o sucesso comercial destes vinhos nos mercados, justificam o desenvolvimento, por parte do Consejo Regulador e a pedido insistente do setor, de regras que salvaguardem a produção.

Atualmente, há pelo menos 25 empresas vinícolas que comercializam este tipo de vinho branco proveniente da casta *albillo mayor*, regra geral sob o selo da IGP «Vino de la Tierra de Castilla y León», e com um êxito notável (cinco vinhos de *albillo mayor* figuram na lista da prestigiosa revista «The Wine Advocate» com uma pontuação superior a 91 pontos).

Incluiu-se o termo «clarete» para designar os vinhos rosados em resposta aos pedidos dos produtores, preservando-se assim um termo regional que define os vinhos em função da cor. Esta inclusão não implica qualquer alteração das condições ou práticas de produção.

Tipo de alteração: normalizada

Tanto os vinhos brancos como os claretes (idênticos aos vinhos rosados, mas com a denominação tradicional da região, que é uma referência à cor reconhecida pela legislação nacional relativa à rotulagem) pertencem à categoria «vinho», que continua a ser a única categoria autorizada no caderno de especificações. Considera-se, assim, que não é alterada, adicionada ou suprimida qualquer categoria de vinho, pelo que esta alteração não se enquadra em nenhuma das categorias previstas no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

2. Descrição das características físico-químicas dos vinhos brancos [Ponto 2 do caderno de Especificações e ponto 1.4 do Documento Único]

Descrição e motivos

Definem-se as características analíticas que devem apresentar os vinhos brancos para serem conformes ao caderno de especificações e poderem ser abrangidos pela DOP «Ribera del Duero».

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

A inclusão deste novo tipo de vinho torna necessário definir as suas características físicas e químicas, pelo menos no respeitante aos parâmetros definidos no artigo 20.º do Regulamento de Execução (UE) 2019/34 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que estabelece regras de aplicação dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) n.º 1306/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho.

Tipo de alteração: normalizada

Esta alteração corresponde a uma adaptação das características físicas e químicas e não implica uma transformação substancial do produto final, que mantém as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

3. **Redefinição das características organoléticas [Ponto 2 do caderno de Especificações e ponto 1.4 do Documento Único]**

Descrição e motivos

Redefinição dos parâmetros organoléticos a respeitar pelas diferentes categorias de vinho abrangidas pela DOP «Ribera del Duero», para que melhor se possam adaptar às atuais técnicas de análise sensorial.

Inclusão das características organoléticas dos vinhos brancos protegidos.

O Consejo Regulador, na sequência da experiência adquirida no âmbito do projeto de financiamento FEADER, «Desenvolvimento de ferramentas analíticas para a normalização da análise sensorial levada a cabo pelas comissões de provas de vinhos da região de Castela e Leão», recomendou uma definição mais precisa dos diferentes tipos de produtos, bem como a incorporação de definições prévias que facilitem a interpretação. Esta alteração foi efetuada quer para melhor ilustrar as características que cada tipo de vinho deve satisfazer, quer para facilitar a aplicação de um sistema de análise sensorial – atualmente em fase de desenvolvimento – conforme a norma UNE-EN ISO/IEC 17025: 2017.

No que diz respeito à definição dos vinhos brancos, utilizaram-se os dados do projeto acima referido, em que se incluíram algumas referências pertinentes, e as definições reunidas ao longo do tempo para esta tipologia, objeto de inúmeras experiências na região, entre as quais as dos serviços de experimentação e ensaio do Consejo Regulador.

Não se alteram as características do produto, faz-se antes uma descrição mais precisa, adaptada às novas técnicas de análise sensorial.

Tipo de alteração: normalizada

Adaptam-se apenas as características organoléticas, que não implicam qualquer modificação substancial do produto protegido, mantendo-se as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

4. **Revisão das práticas de cultivo [Ponto 3, alínea a), do caderno de Especificações e ponto 1.5.1 do Documento Único]**

Descrição e motivos

Definição do título alcoométrico natural mínimo das uvas da casta *albillo mayor* destinadas à produção de vinhos protegidos.

Dada a importância da frescura para este tipo de vinho e tendo em conta tanto a experiência como os relatórios sobre a variedade apresentados pelo Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) durante a seleção clonal efetuada para a casta *albillo mayor*, optou-se por fixar o limite mínimo deste parâmetro em 17,9 graus Brix (10,5 graus de Beaumé). A tendência de mercado para a frescura dos vinhos brancos e as marcadas diferenças de clima entre anos de colheita influenciaram igualmente esta decisão.

Optou-se também por exprimir os parâmetros em graus Brix, de maior utilidade na realização das práticas de controlo da colheita.

Tipo de alteração: normalizada

Trata-se apenas de uma adaptação das condições iniciais da matéria-prima, que não comporta uma modificação substancial do produto protegido, mantendo-se as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

5. Alteração das condições de elaboração – rendimento de extração [Ponto 3, alínea b), do caderno de Especificações e ponto 1.5.1 do Documento Único]

Descrição e motivos

Aumento do rendimento de extração de 70 para 72 litros por cada 100 kg de uvas.

Nos últimos anos, o desenvolvimento técnico das adegas, o recurso à refrigeração e a utilização de filtros de vácuo para a classificação dos mostos permitiram um maior aproveitamento do suco de uva, sem aumento da pressão nem perda de qualidade. O rendimento é mais elevado mantendo-se o nível de qualidade exigido no caderno de especificações do produto.

Tipo de alteração: normalizada

Esta alteração não implica uma modificação substancial do produto em questão, que mantém as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

6. Condições e períodos de envelhecimento [Ponto 3, alínea b), do caderno de Especificações e ponto 1.5.1 do Documento Único]

Descrição e motivos

As condições e períodos de envelhecimento são deslocados do ponto 8 para o ponto 3, mais apropriado.

As condições e os períodos de envelhecimento não foram alterados, mas apenas deslocados, passando do ponto 8.b.3, «disposições relativas à rotulagem», onde se consideravam condições de utilização das menções tradicionais e menções de rotulagem facultativas, para o ponto 3.b.3, «práticas enológicas específicas - condições de envelhecimento».

Inclui-se ainda um esclarecimento sobre o cálculo dos períodos de envelhecimento, indicando-se que este cálculo não pode, em caso algum, ter em conta uma data anterior a 1 de outubro do ano da vindima. Além disso, o cálculo do período mínimo de envelhecimento exigido para que os vinhos possam beneficiar das menções tradicionais «RESERVA» e «GRAN RESERVA» é feito a partir do momento em que o lote de vinho é introduzido nas barricas de carvalho.

Estabelece-se ainda um requisito sobre a capacidade máxima das barricas adequada à qualidade do produto final (330 l para as menções tradicionais e 600 l para «roble/barrica» (envelhecido em barrica de carvalho).

Tipo de alteração: normalizada

Desloca-se simplesmente um parágrafo e introduz-se um esclarecimento. Não há alteração substancial do produto em questão, que mantém as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

7. Alteração das restrições aplicáveis à vinificação – composição varietal dos vinhos tintos. [Ponto 3, alínea c), do caderno de Especificações e ponto 1.5.1 do Documento Único]

Descrição e motivos

Redefinição da componente varietal, no caso dos vinhos tintos da DOP «Ribera del Duero», pelo aumento da percentagem autorizada de utilização da casta *garnacha-tinta*, cada vez mais apreciada pelo mercado, até 25 %.

No caso em apreço, adequou-se a percentagem de utilização da casta autorizada *garnacha-tinta* àquela prevista para as outras castas tintas autorizadas. Esta alteração foi incluída a pedido do setor, que considera benéfica a gama aromática conferida por esta casta, e não tem incidência sobre a sua utilização, sempre que se mantenha o mínimo de 75 % de *tempranillo*, *tinto-fino* ou *tinta-del-país*. Alguns produtores utilizam cada vez mais a *garnacha-tinta*, graças à pontuação

atribuída a estes vinhos e mesmo àqueles que não podem beneficiar da denominação por apresentarem uma quantidade elevada de uvas desta casta na sua composição. A *garnacha-tinta* era, por tradição, amplamente utilizada nos vinhos tintos da região, pelo que se demonstra o seu caráter histórico e a relação com o território.

Por outro lado, as parcelas de *garnacha-tinta* existentes na região constituem uma verdadeira fonte genotípica da variedade. Foram obtidas por seleção massal ao longo de gerações e adaptaram-se perfeitamente ao território. O Conselho Regulador pretende manter e promover este valor da área, para que possa dispor de instrumentos capazes de fazer face a novas situações, em especial ao aquecimento global.

Por último, as atuais tendências de mercado para vinhos com maior frescura justificam a utilização desta casta, que melhor se presta à produção de vinhos com estas características.

Tipo de alteração: normalizada

Esta alteração não implica uma modificação substancial do produto em questão, que mantém as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

8. Alteração das restrições aplicáveis à vinificação – composição varietal dos vinhos brancos [Ponto 3, alínea c), do caderno de Especificações e ponto 1.5.1 do Documento Único]

Descrição e motivos

Estabelecimento das percentagens varietais que devem respeitar os vinhos brancos protegidos, sobretudo no que diz respeito à casta principal *albillo mayor*.

Os vinhos brancos produzidos pelos produtores registados, que se encontram cada vez mais no mercado sem estarem abrangidos pela denominação de origem, têm uma percentagem elevada da casta autóctone *albillo mayor*, pelo que se poderia fixar a percentagem desta casta em 75 %, como casta principal, à semelhança do que se fez para os vinhos tintos da região, para os quais se fixou igualmente uma percentagem mínima 75 % de *tempranillo*.

Em todo o caso, a primeira disposição transitória do regulamento da denominação de origem «Ribera del Duero» e do seu Conselho Regulador estabelece o seguinte:

Em primeiro lugar e em conformidade com a terceira disposição transitória do Decreto de 21 de julho de 1982, o Conselho Regulador pode autorizar a produção de vinhos protegidos com uvas provenientes de vinhas da área de produção em que exista uma mistura de castas, desde que, nessa mistura, predominem as castas autorizadas pelo presente regulamento.

Em segundo lugar, há que pensar na futura adaptação de uma nova tipologia de vinhos no âmbito do caderno de especificações, pelo que é conveniente, por um lado, assegurar a tipicidade da casta autóctone e, por outro, dispor de uma margem de manobra para a introdução de outras castas tradicionais nos vinhos, desde que os estudos técnicos futuros assim o justifiquem.

Além disso, importa acrescentar que os vinhos produzidos a partir da casta *albillo mayor* estão a posicionar-se no mercado como vinhos de qualidade, sendo, em geral, vendidos a preços elevados para a sua gama, o que lhes permite figurar entre os vinhos brancos de prestígio.

Tipo de alteração: normalizada

Tal como foi dito acima, a inclusão dos vinhos brancos não pode ser considerada uma alteração a nível da UE. Uma vez incluídos estes vinhos, estabelecem-se as condições de elaboração e restrições necessárias para manter a essência dos vinhos da região. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

9. Revisão da área geográfica [Ponto 4 do caderno de Especificações e ponto 1.6 do Documento Único]

Descrição e motivos

Revisão da área geográfica.

A área delimitada não foi alterada. Atualizaram-se apenas os nomes das unidades populacionais que a compõem, uma vez que se verificaram alterações nas divisões administrativas municipais/entidades locais menores desde a criação da denominação de origem.

Tipo de alteração: normalizada

Alterou-se apenas a redação do parágrafo, não a área.

10. Inclusão do limite máximo de rendimento por hectare da casta *albillo mayor* (Ponto 5 do caderno de Especificações e ponto 1.5.2 do Documento Único)

Descrição e motivos

Inclusão da produção máxima autorizada por hectare para a casta *albillo mayor*, fixada em 9 500 kg/ha.

Embora a produtividade de uma casta possa variar na região de Ribera del Duero, os estudos realizados pela ITACyL durante a seleção de clones de *albillo mayor* indicam que os 9 500 kg por hectare constituem um valor razoável de produção para esta casta, respeitando-se o caderno de especificações do produto que inclui a variedade nesta área.

A experiência mostra ainda que o valor indicado pela ITACyL é adequado, já que a restrição atualmente aplicável em termos de produção máxima obriga ao sacrifício de muitos cachos, tendo em conta que as uvas destinadas aos vinhos hoje abrangidos só podem ser utilizadas para tintos ou rosados.

Além disso, este limite, superior àquele fixado anteriormente, é consequência da introdução no caderno de especificações dos vinhos brancos provenientes desta casta. É mais difícil conseguir a frescura, que se pretende acentuada, destes vinhos com o anterior limite máximo de produção definido para a variedade.

Tipo de alteração: normalizada

A casta *albillo mayor*, sobretudo utilizada na produção de vinhos brancos, exige a fixação de um limite de rendimento máximo por hectare. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

11. Inclusão da casta *albillo mayor* como casta principal (Ponto 6 do caderno de Especificações e ponto 1.7 do Documento Único)

Descrição e motivos

A casta *albillo mayor* passa a ser considerada principal, uma vez que sempre foi a casta branca por excelência da região.

A inclusão dos vinhos brancos no caderno de especificações está necessariamente ligada à proporção considerável de *albillo mayor*, pelo que esta casta deve passar de casta autorizada a casta principal.

São várias as razões pelas quais se deve considerar a *albillo mayor* a casta principal na produção de vinhos brancos da DOP Ribera del Duero:

- Em primeiro lugar, trata-se da única casta de uvas brancas autorizada na região.
- Em segundo lugar, é a casta principal dos vinhos brancos comercializados pelas adegas inscritas. O interesse por estes vinhos tem aumentado graças ao sucesso comercial e ao favor da crítica.
- Em terceiro lugar, trata-se da casta de uvas brancas mais tradicional e característica cultivada na área delimitada, pelo que a tipicidade dos vinhos brancos lhe está estreitamente associada, devendo, por isso, ser reconhecida como a casta principal para a produção de vinhos brancos na região de Ribera del Duero.

Posto isto, para a inclusão dos vinhos brancos, afigura-se oportuno definir a *albillo mayor* como casta principal, a fim de garantir a tipicidade tradicional dos vinhos da região.

De um ponto de vista histórico, esta casta coexistiu sempre na região com a casta *tempranillo*, pelo que ambas definem o caráter dos vinhos de Ribera del Duero.

Tipo de alteração: normalizada

A casta *albillo mayor*, que se destina fundamentalmente à produção de vinhos brancos, foi sempre uma casta autorizada, sendo a variedade branca por excelência da região. Não se trata de uma alteração, apenas de um reconhecimento. Não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

12. Inclusão da exceção de castas minoritárias históricas [Ponto 6 do caderno de Especificações]

Descrição e motivos

Inclusão de uvas provenientes das vinhas históricas destinadas aos vinhos abrangidos pela denominação.

A utilização de certas variedades muito minoritárias, cultivadas entre as castas principais, tem sido prática corrente ao longo da história. Com a criação da denominação de origem na região, estendeu-se aos vinhos rosados/claretes (tal como previsto na normativa específica, anterior à redação do caderno de especificações).

Por outro lado, as parcelas de diferentes castas históricas existentes na região constituem uma importante fonte de variabilidade genética. Foram obtidas por seleção massal ao longo de gerações e adaptaram-se perfeitamente ao território. O Consejo Regulador pretende manter e promover este valor tradicional da região, para que possa dispor de instrumentos capazes de fazer face a novas situações, em especial ao aquecimento global.

Por outro lado, a atual tendência de mercado para vinhos com maior frescura e complexidade justifica a utilização destas castas, frequentemente procuradas pelos produtores.

Tipo de alteração: normalizada

Esta alteração não implica uma modificação substancial das características do produto, que continuam a ser aquelas descritas na relação. Trata-se de conciliar as práticas tradicionais e as possibilidades oferecidas pelas castas cultivadas na região com as novas tendências enológicas. Procura-se um produto da mais elevada qualidade que satisfaça os gostos atuais dos consumidores. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

13. Atualização da redação da relação [Ponto 7 do caderno de Especificações e ponto 1.8 do Documento Único]

Descrição e motivos

Alterações textuais mínimas da relação para clarificar alguns conceitos e justificar as alterações propostas.

As alterações propostas ao caderno de especificações da DOP «Ribera del Duero» não implicam uma alteração substancial da relação nem a desvirtuam. Foi, no entanto, necessário revê-la para aclarar alguns conceitos, em especial para sublinhar que as alterações em questão são justificadas e não implicam a quebra do nexo de causalidade.

Tipo de alteração: normalizada

Não se trata de uma alteração substancial, mas de uma formulação mais adequada. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

14. Alteração do ponto 8 – outros requisitos aplicáveis [Ponto 8 do caderno de Especificações e ponto 1.9 do Documento Único]

Descrição e motivos

Introdução de alterações ao ponto 8 - «outros requisitos aplicáveis». Atualiza-se o quadro jurídico e clarificam-se alguns conceitos, como a obrigatoriedade de inscrição nos registos, as exceções à aplicação de rendimentos, a justificação para o engarrafamento na área de origem e as indicações de rotulagem. Inclui-se também a possibilidade de utilizar as unidades populacionais como unidades geográficas mais pequenas.

Esta parte foi, de facto, inteiramente revista, para explicar melhor aspetos que não eram suficientemente claros, dando-lhes uma redação mais conforme à normativa atual.

No que diz respeito à utilização da indicação facultativa associada ao nome geográfico de uma unidade geográfica mais pequena, incorpora-se a possibilidade de mencionar o nome dos municípios e das entidades locais menores (unidades populacionais) de âmbito geográfico, respondendo assim a um pedido do setor, uma vez que o consumidor atual valoriza cada vez mais a indicação da origem do produto.

A delimitação destas unidades populacionais é precisa, uma vez que obedece a uma divisão administrativa.

Tipo de alteração: normalizada

As alterações propostas não comportam a alteração do nome a proteger ou novas restrições à comercialização. Esta alteração não se enquadra, portanto, em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

15. Atualização do ponto 9, alínea b) – verificação do caderno de especificações: atividades de controlo [Ponto 9, alínea b), do caderno de Especificações]

Descrição e motivos

Atualização do ponto relativo às atividades de controlo.

O processo de acreditação previsto na norma UNE-EN-ISO 17065, em que o Consejo Regulador está envolvido, obriga à revisão deste ponto, para que seja compatível com os princípios estabelecidos nessa norma.

Tipo de alteração: normalizada

Não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Ribera del Duero

2. Tipo de indicação geográfica

DOP - denominação de origem protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

VINHOS TINTOS JOVENS e JOVENS «ROBLE» (envelhecidos em madeira de carvalho)

JOVENS (sem envelhecimento, ou com envelhecimento e/ou fermentação em barrica por um período inferior a três meses).

Aspeto: límpidos, com intensidade de cor média, pelo menos, e reflexos que vão do vermelho-púrpura ao vermelho-violeta.

Nariz: presença de aromas de frutos vermelhos e/ou negros, frescos, de intensidade média.

Boca: equilibrados e frescos, por causa da acidez, corpo leve ou médio. Alguma persistência.

JOVENS «ROBLE» (sem envelhecimento, ou com envelhecimento e/ou fermentação em barrica por um período inferior a três meses).

Aspeto: límpidos, com intensidade de cor média, pelo menos, e reflexos que vão do vermelho-púrpura ao vermelho-violeta.

Nariz: presença de aromas de frutos vermelhos e/ou negros, frescos, com aromas típicos do envelhecimento em madeira de carvalho.

Boca: equilibrados e frescos, em virtude da componente ácida, corpo médio, pelo menos. Alguma persistência.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grau de álcool adquirido para os vinhos do ano. Os vinhos com mais de 1 ano não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 g/l até 10 % de álcool, mais 0,06 g/l por cada grau de álcool superior a 10.

«CRIANZA»

Aspeto: límpidos, com intensidade de cor média, pelo menos, e reflexos que vão do vermelho-granada ao vermelho-púrpura. Ausência de dióxido de carbono.

Nariz: presença de aromas de frutos vermelhos e/ou negros, frescos, e de aromas típicos do envelhecimento em madeira de carvalho.

Boca: equilibrados, com frescura e acidez suficiente. Corpo e persistência médios a altos.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grau de álcool adquirido para os vinhos do ano. Os vinhos com mais de 1 ano não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 g/l até 10 % de álcool, mais 0,06 g/l por cada grau de álcool superior a 10.

TINTOS «RESERVA» E «GRAN RESERVA» E OUTROS TINTOS COM IDADE SUPERIOR A 2 ANOS

«RESERVA» e «GRAN RESERVA»

Aspeto: límpidos, ou ligeiramente turvos, com intensidade de cor média, pelo menos, e reflexos que vão do vermelho-tijolo ao vermelho-púrpura. Ausência de dióxido de carbono.

Nariz: aromas típicos do envelhecimento em madeira de carvalho, de intensidade média, possíveis notas de fruta de compota, mas não de frutos frescos.

Boca: equilibrados, com acidez suficiente. Corpo e persistência médios a altos.

OUTROS VINHOS DE IDADE SUPERIOR A DOIS ANOS (com envelhecimento e/ou fermentação em barrica por um período superior a três meses).

Aspeto: límpidos, ou ligeiramente turvos, com intensidade de cor média, pelo menos, e reflexos que vão do vermelho-tijolo ao vermelho-violeta.

Nariz: presença de aromas típicos do envelhecimento em madeira de carvalho.

Boca: equilibrados, com acidez suficiente. Corpo e persistência médios a altos.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grau de álcool adquirido para os vinhos do ano. Os vinhos com mais de 1 ano não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 g/l até 10 % de álcool, mais 0,06 g/l por cada grau de álcool superior a 10.

ROSADOS/CLARETES

Sem envelhecimento:

Aspeto: límpidos, com tonalidades que vão da casca de cebola ao rosa-framboesa ou cinzento pouco intenso.

Nariz: presença de aromas de frutos vermelhos e/ou de outras frutas.

Boca: equilibrados e frescos, com acidez média ou alta e corpo leve ou médio.

Com envelhecimento:

Aspeto: límpidos, com tonalidades que vão da casca da cebola ao rosa-framboesa ou cinzento pouco intenso.

Nariz: presença de aromas de frutos frescos ou de frutos vermelhos de compota e/ou outros frutos, aromas típicos da madeira. Nos «reservas» e «grandes reservas», é dispensável a presença de fruta.

Boca: equilibrados e frescos, com acidez média ou alta e corpo leve ou médio.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,3 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) (*)	0,833
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	180

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grau de álcool adquirido para os vinhos do ano. Os vinhos com mais de 1 ano não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 g/l até 10 % de álcool, mais 0,06 g/l por cada grau de álcool superior a 10.

BRANCOS

Sem envelhecimento:

Aspeto: límpidos, entre o palhete e o amarelo-palha.

Nariz: aromas de «outros frutos». Podem apresentar notas vegetais.

Boca: equilibrados e frescos, com acidez média ou alta e corpo leve ou médio.

Com envelhecimento:

Aspeto: límpidos, entre o palhete e o amarelo-dourado. Nos vinhos com as menções tradicionais «Crianza», «Reserva» ou «Gran Reserva», admite-se o amarelo-ouro-velho.

Nariz: aromas de «outros frutos», frescos ou de compota, e aromas típicos da madeira. Nos «reservas» e «grandes reservas», é dispensável a presença de fruta.

Boca: equilibrados e frescos, com acidez média ou alta e corpo leve ou médio.

Acidez volátil máxima:

0,65 g/l para os vinhos não fermentados nem envelhecidos em barrica (10,83 miliequivalentes por litro)

0,80 g/l para os vinhos fermentados e/ou envelhecidos em barrica (13,33 miliequivalentes por litro).

Características 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)	10,83
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	180

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Práticas de cultivo

Consideram-se parcelas de vinha para produção de uvas da DOP «Ribera del Duero» aquelas que estão, pelo menos, no seu terceiro ciclo vegetativo desde a plantação.

Práticas de cultivo

O limite mínimo da densidade de uma nova plantação é de 2 000 pés por hectare.

Prática enológica específica

19,1 graus Brix (11 graus de Beaumé) para as castas tintas e 17,9 graus Brix (10,5 graus Beaumé) para as brancas.

Prática enológica específica

Não superior a 72 litros de vinho ou mosto por 100 kg de uvas colhidas.

Condições de envelhecimento

Prática enológica específica

«CRIANZA»: vinhos tintos com um período mínimo de envelhecimento de 24 meses, 12 dos quais, pelo menos, em barrica de carvalho. Rosados/claretos e brancos com um período mínimo de envelhecimento de 18 meses, 6 dos quais, pelo menos, em barrica de carvalho.

«RESERVA»: vinhos tintos com um período mínimo de envelhecimento de 36 meses, 12 dos quais, pelo menos, em barricas de carvalho e o resto em garrafa. Rosados/claretos e brancos com um período mínimo de envelhecimento de 24 meses, 6 dos quais, pelo menos, em barricas de carvalho e o resto em garrafa.

«GRAN RESERVA»: vinhos tintos com um período mínimo de envelhecimento de 60 meses, 24 dos quais, pelo menos, em barrica de carvalho e o resto em garrafa. Rosados/claretos e brancos com um período mínimo de envelhecimento de 48 meses, 6 dos quais, pelo menos, em barricas de carvalho e o resto em garrafa.

Condições de envelhecimento

Prática enológica específica

Menção «ROBLE/BARRICA»

Vinhos tintos, rosados/claretes e brancos, desde que sejam envelhecidos em barrica por um período de, pelo menos, três meses.

Condições de envelhecimento

Prática enológica específica

Para as menções «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», barricas de carvalho com um máximo de 330 litros.

Para as menções «ROBLE/BARRICA», um máximo de 600 litros.

Restrição das práticas enológicas

Os vinhos abrangidos pela DOP «Ribera del Duero» devem respeitar as seguintes percentagens de castas por tipo de vinho:

Vinhos tintos: um mínimo de 95% de uvas das castas tintas autorizadas no caderno de especificações. A percentagem de uvas das castas *tempranillo*, *tinto-fino* ou *tinta-del-país* não pode ser inferior a 75 %.

Vinhos rosados/claretes: um mínimo de 50 % de uvas das castas tintas autorizadas no caderno de especificações.

Vinhos brancos: um mínimo de 75 % de uvas da casta *albillo-mayor*.

b. *Rendimientos máximos*

CASTAS TINTAS

7 000 quilogramas de uvas por hectare

CASTAS TINTAS

50,4 hectolitros por hectare

CASTAS BRANCAS

9 500 quilogramas de uvas por hectare

CASTAS BRANCAS

68,4 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

PROVÍNCIA DE BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA e SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO e VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA e ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA e ZAZUAR.

PROVÍNCIA DE SEGÓVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA e VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVÍNCIA DE SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE e ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LAGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO e ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN e SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN e VILLÁLVARO).

PROVÍNCIA DE VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA e PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) e VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Principais castas de uva de vinho

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

8. Descrição da(s) relação(ões)

1. Os solos e o clima da área geográfica identificada no ponto 5 conferem aos vinhos desta região o seu caráter único. Os sinónimos locais das castas principais refletem as diferenças existentes entre as uvas cultivadas na região.

Estas diferenças refletem-se na equilibrada acidez natural dos vinhos. Os vinhos tintos distinguem-se igualmente pela profusão fenólica, onde se destacam os tons azulados das antocianinas e vitisinas, bem como pelos taninos de alta qualidade polimérica.

2. O clima exerce uma forte influência sobre as uvas, devido, sobretudo, à altitude média elevada dos terrenos. É, no entanto, a lenta maturação acima descrita, juntamente com as grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, que permitem a excelente formação de compostos úteis durante o dia, minimizando-se assim a sua combustão metabólica durante a noite. Esta longa maturação produz ainda a dulcificação natural dos taninos.

3. A área de produção abrangida pela DOP «Ribera del Duero» presta-se, portanto, à produção de vinhos de qualidade, contanto que a carga das videiras seja limitada e que não sejam utilizadas variedades tardias. Zona de boa iluminação (mais de 2 400 horas anuais de sol) e calor no verão, durante o crescimento e maturação, características necessárias para formação de polifenóis.

Em suma, esta área limite permite a produção de vinhos de qualidade, mas é necessário ajustar o lugar de plantação, as castas, o vigor das vides, as práticas culturais, etc.

4. As condições naturais da área de produção, ligadas à orografia, clima e condições edáficas, permitem o desenvolvimento ideal da vinha, perfeitamente adaptada à região de Ribera del Duero.

Às condições especiais da área acima descritas, acrescem as características específicas da casta *tinto-fino*, que conferem aos vinhos o seu caráter único. Esta adaptação da casta, que a torna autóctone, confere à matéria-prima condições especiais para a obtenção de vinhos finos, em especial de guarda, historicamente presentes no território, quer pela preferência dos consumidores quer pela comercialização atual dos vinhos protegidos.

A casta *albino mayor* pode, por sua vez, considerar-se a principal casta branca autóctone da região, já que é historicamente a mais difundida no território. Os vinhos brancos foram sempre, por tradição, feitos a partir desta casta.

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

Engarrafamento na área delimitada

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O processo de produção do vinho compreende o engarrafamento e o envelhecimento em garrafa. As características organoléticas e físico-químicas descritas no caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações de manuseamento do vinho decorrerem na zona de produção. Assim sendo, a fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, tendo em conta que o engarrafamento dos vinhos abrangidos pela DOP «Ribera del Duero» é um dos fatores fundamentais para garantir as características definidas no caderno de especificações, esta operação efetuar-se-á nas adegas das instalações de engarrafamento registadas na zona de produção.

Requisitos de rotulagem**Quadro jurídico:****Legislação da União****Tipo de condição adicional:****Disposições adicionais relativas à rotulagem****Descrição da condição:**

O nome geográfico «Ribera del Duero» figura obrigatoriamente no rótulo de todos os vinhos protegidos pela DOP.

A menção tradicional que substitui a menção DOP é «denominação de origem» (DO).

Requisitos de rotulagem**Quadro jurídico:**

Entidade gestora das DOP/IGP, sempre que previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:**Disposições adicionais relativas à rotulagem****Descrição da condição:**

As menções tradicionais «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA» podem figurar no rótulo dos vinhos protegidos, desde que sejam respeitadas as condições de envelhecimento estabelecidas no caderno de especificações (ponto 3.b.2).

A menção «ROBLE/BARRICA» pode figurar no rótulo dos vinhos protegidos, desde que sejam respeitadas as condições de envelhecimento estabelecidas no caderno de especificações (ponto 3.b.2).

Requisitos de rotulagem**Quadro jurídico:**

Entidade gestora das DOP/IGP, sempre que previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:**Disposições adicionais relativas à rotulagem****Descrição da condição:**

Os vinhos abrangidos pela DOP «Ribera del Duero» podem utilizar, como indicação facultativa, o nome das unidades geográficas mais pequenas (unidades populacionais) enumeradas no ponto 5 do presente documento, desde que 85 % das uvas utilizadas na sua produção sejam provenientes de parcelas situadas nessa unidade geográfica mais pequena.

Hiperligação para o caderno de especificações

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a

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

(2020/C 73/09)

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

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Cornas»

PDO-FR-A0697-AM01

Data da comunicação: 20 de dezembro de 2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Definição da área geográfica e da área de proximidade imediata

A referência ao código geográfico oficial de 2019 foi incluída na secção IV do caderno de especificações a fim de esclarecer a lista de municípios que integram a área geográfica e a área de proximidade imediata.

Esta referência permitiu verificar, ao nível da área de proximidade imediata, que os nomes dos municípios de Mercurol e de Veaunes, no departamento de Drôme, estão agrupados sob o nome Mercurol-Veaunes.

Esta atualização foi aditada à secção «Condições adicionais» do presente documento único.

2. Práticas de cultivo

O caderno de especificações foi completado, na secção VI – Condução da vinha, através de uma disposição que exige a implantação de material vegetal isento de flavescência dourada. Esta disposição, com a redação a seguir apresentada, foi incluída no ponto «Práticas vitivinícolas - práticas de cultivo» do presente documento único:

«A partir de 1 de janeiro de 2020, as plantações e substituições de vinhas serão efetuadas com material vegetal que tenha sido sujeito a tratamento com água quente ou a qualquer outro tratamento reconhecido pelo ministério responsável pela agricultura para combater a flavescência dourada».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

«Cornas»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

A denominação de origem «Cornas» é reservada aos vinhos tranquilos tintos.

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %.

Os vinhos apresentam, na fase de acondicionamento, um teor em ácido málico inferior ou igual a 0,4 gramas por litro.

Na fase de acondicionamento, os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentáveis (glucose e frutose):

- inferior ou igual a 3 gramas por litro, no caso dos vinhos com título alcoométrico volúmico natural inferior ou igual a 13,5 %;
- inferior ou igual a 4 gramas por litro, no caso dos vinhos com título alcoométrico volúmico natural superior a 13,5 %.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não excede os 13,5 %.

Os teores de acidez total, de acidez volátil não especificada e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação europeia.

Os vinhos são exclusivamente vinhos tintos, sendo que «Cornas» é a única denominação de origem controlada, de todas as denominações abrangidas pela designação «Côtes du Rhône septentrionales», onde o vinho é produzido exclusivamente a partir da casta *syrah* N.

Os vinhos têm sempre uma característica tonalidade muito escura, de côr grená ou mesmo quase negra, que vai evoluindo para tonalidades ambarinas com o envelhecimento. São vinhos pujantes e estruturados, que atingem o seu pico após um longo período de guarda. Por referência a esse tipo de estrutura, são frequentemente designados como vinhos «viris».

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

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Prática de cultivo

- As vinhas apresentam uma densidade mínima na plantação de 4400 pés por hectare;
- Cada pé ocupa uma superfície máxima de 2,30 m²; esta superfície obtém-se multiplicando a distância da entrelinha pelo espaço entre pés da mesma linha;
- As vinhas são plantadas com uma distância entre as linhas inferior ou igual a 2,50 metros.

As vinhas são podadas com um máximo de 8 olhos francos por pé, de acordo com as seguintes técnicas:

- poda curta com talões (taça, cordão de Royat com um ou dois braços);
- poda Guyot simples ou dupla.

A altura máxima do cordão é de 0,60 metros. Esta altura é medida do solo até à parte inferior dos braços da cepa.

- Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão. Os cachos de uvas são transportados inteiros até ao local de vinificação.

A partir de 1 de janeiro de 2020, as plantações e substituições de vinhas serão efetuadas com material vegetal que tenha sido sujeito a tratamento com água quente ou a qualquer outro tratamento reconhecido pelo ministério responsável pela Agricultura para combater a flavescência dourada.

Prática enológica específica

- São proibidos os tratamentos térmicos das uvas vindimadas com recurso a temperaturas superiores a 40 °C;
- É proibida a utilização de aparas de madeira;

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todas as obrigações previstas ao nível comunitário e no *Code rural et de la pêche maritime*.

b. *Rendimentos máximos*

46 hectolitros por hectare

6. Zona geográfica delimitada

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos ocorrem no território do município de Cornas, no departamento de Ardèche.

7. Principais castas

Syrah N - Shiraz

8. Descrição da(s) relação(ões)

Na organização das denominações de origem controladas do vale do Ródano, a denominação de origem controlada «*Cornas*» integra os «*Crus des Côtes du Rhône*».

Integrada na parte norte da área da denominação de origem controlada «*Côtes du Rhône*», a denominação de origem controlada «*Cornas*» é a mais meridional das que produzem vinhos tintos.

Com efeito, as vinhas estão localizadas na margem direita do Ródano, em frente à cidade de Valence, e são delimitadas pelas zonas geográficas das denominações de origem controladas «*Saint-Péray*» e «*Saint-Joseph*».

A zona geográfica está inteiramente situada no município de Cornas, no departamento de Ardèche.

A zona geográfica da denominação «*Cornas*» delimita um anfiteatro natural essencialmente granítico bem exposto ao sol, protegido do vento e de clima quente, com encostas talhadas em socacos sustentados por muretes que a comunidade de vinicultores conseguiu, ao longo do tempo, construir e conservar, com a preocupação de preservar tanto o potencial de produção como a paisagem associada.

Mantendo a tradição da vindima manual, os vinicultores que produzem o vinho «*Cornas*» contribuem para preservar a originalidade e as características destas vinhas em socacos.

O mesoclima foi talvez o elemento fundador do nome do município que beneficia da denominação de origem controlada, uma vez que, em língua celta, Cornas significa «terra queimada». Estas condições climáticas clementes permitem uma maturidade precoce, o que explica que, embora Cornas esteja situada apenas a 12 quilómetros a sul do território da denominação de origem controlada «*Hermitage*», a vindima seja muitas vezes ali iniciada uma semana antes.

O conjunto destas condições naturais permitiu que os produtores plantassem a casta *syrah* N, que continua a ser emblemática deste território, embora também se tenha implantado noutras regiões. As uvas, provenientes de parcelas cuidadosamente delimitadas, amadurecem precocemente e permitem produzir vinhos viris, caracterizados por uma cor preta, taninos abundantes mas sedosos, aromas fortes e uma estrutura que permite a guarda, de qualidade unânime e universalmente reconhecida e que são louvados há muitos séculos, facto que está abundantemente documentado.

A denominação de origem controlada «*Cornas*» construiu a sua reputação produzindo exclusivamente vinho tinto, ao contrário de «*Saint-Péray*», a denominação de origem vizinha, que apenas contempla os vinhos brancos.

Para além das suas características organoléticas, da reduzida dimensão das suas vinhas e do seu clima, o vinho «*Cornas*» retira a sua originalidade e identidade da sua unidade (um único município, uma única casta, solos essencialmente graníticos).

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional:

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

- a) Pode indicar-se nos rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica menor, desde que:
 - se trate de um lugar registado no cadastro;
 - conste da declaração de colheita.
- b) A rotulagem dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar as unidades geográficas mais alargadas «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône». As condições de utilização da unidade geográfica mais alargada «Vignobles de la Vallée du Rhône» são especificadas na convenção assinada entre os diferentes organismos de proteção e gestão envolvidos.

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional:

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na zona geográfica delimitada:

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida por derrogação em relação à vinificação é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no código geográfico oficial de 2019:

- Departamento de Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilliac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux e Vion;
- Departamento de Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veunes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors e Valence;
- Departamento de Isère: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel e Vienne;
- Departamento do Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez e Vérin;
- Departamento do Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe e Tupin-et-Semons.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4

Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 73/10)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«WEST COUNTRY LAMB»

N.º UE: PGI-UK-0667-AM02 – 1 de agosto de 2018

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«West Country Lamb»

2. Estado-membro ou país terceiro

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1. Carne (e miudezas) frescas

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

«West Country Lamb» é o nome dado às carcaças, meias carcaças e cortes de borrego provenientes de ovinos nascidos e criados na região de West Country, em Inglaterra, e abatidos de acordo com os padrões da Meat South West (MSW) ou equivalentes.

Os ovinos não podem ter mais de 12 meses aquando do abate. A carne dos animais i) nascidos antes de 1 de outubro e ii) abatidos entre 1 de janeiro e 30 de abril do ano seguinte deve ser sujeita a um processo de maturação, o que pode compreender um período mínimo de cinco dias de refrigeração entre o abate e a venda ao consumidor final, ou a um dos processos de maturação previstos para a carne de borrego pela «Meat & Livestock Commission (MLC) Lamb Blueprint» de 1994, que incluem a estimulação elétrica ou a suspensão pélvica. O peso de engorda deve estar compreendido entre 9 e 26 kg de peso morto.

A dieta específica à base de erva melhora a composição química do tecido muscular do borrego (ver quadro 1 abaixo), bem como as qualidades organolépticas da carne, quando comparada com a dos ovinos alimentados a concentrados.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Quadro 1.

Composição de ácidos gordos (mg/100g) e teor de vitamina E (mg/kg) no tecido muscular lombar do borrego

	Erva	Concentrados
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
Ácido eicosapentaenoico ⁽³⁾	23	15
Ácido docosa-hexaenoico ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Vitamina E	4,6	1,9
18:2 / 18:3	1,9	5

⁽¹⁾ linoleico⁽²⁾ linolénico⁽³⁾ eicosapentaenóico⁽⁴⁾ docosa-hexaenóico

O resultado é uma carne com um sabor mais rico, que proporciona uma excelente experiência gastronómica. A cor da gordura vai do branco ao amarelo, mas a dieta específica favorece uma cor creme. A cor da carne varia entre o rosa e o vermelho escuro e a maturação tem como consequência uma carne mais escura ainda. Para garantir a sua qualidade alimentar, a especificação para a classificação das carcaças (baseada no sistema EUROP) é a seguinte:

Carcaças classificadas com conformação O ou superior, com um teor de gordura de 2 a 3H. O tamanho das carcaças pode variar, refletindo as preferências do mercado e o tipo de ovinos.

		Aumento do teor de gordura =>						
Melhoria da conformação		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

Após o abate, o «West Country Lamb» é colocado no mercado nos seguintes formatos:

- Carcaças inteiras, excluindo miudezas não comestíveis, pele, cabeça e pés. Os rins e gorduras associadas podem ser deixados no local.
- Lado inteiro: meia carcaça, cortada longitudinalmente.
- Cortes principais: formados dividindo as carcaças/lados em peças reconhecíveis mais pequenas (consoante as preferências dos consumidores). Estes cortes podem ser apresentados com osso ou desossados, bem como em embalagens protetoras.
- Miudezas comestíveis obtidas antes da classificação.

O «West Country Lamb» pode ser vendido fresco (refrigerado) ou congelado.

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

Os borregos podem receber suplementos alimentares nas fases de desmame e engorda. Neste caso, as informações relativas aos ingredientes e à compra são registadas pelo criador e verificadas pelos inspetores, de modo a garantir um consumo mínimo de forragens de 70 %. O regime exige uma exploração extensiva com um período de pastagem adequado, normalmente de dois meses, antes do abate.

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

Os borregos devem nascer, ser criados e engordados na região de West Country.

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

—

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

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica consiste nos seis condados de Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire, que formam a região de West Country, em Inglaterra.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica:

A relação entre a carne «West Country Lamb» e a zona geográfica prende-se com a qualidade específica e outras características do produto.

A região de West Country, em Inglaterra, pode ser descrita como uma península constituída por pastagens. A distinção entre pastagens e terrenos agrícolas aráveis resulta em parte da presença de diferentes tipos de solos. A região de West Country tem uma elevada proporção de solos cinzentos e pardos, que permitem o crescimento da erva mas não são particularmente adequados para a agricultura. As zonas agrícolas aráveis apresentam uma proporção mais elevada de solos argilosos e arenosos, mais facilmente drenados. Além disso, a região de West Country regista as temperaturas média, mínima e máxima mais elevadas do Reino Unido.

Trata-se da maior região agrícola de Inglaterra, com um dos meios ambientes mais ricos do Reino Unido. Representando cerca de 21 % da produção de carne de ovino e de 24 % da carne de bovino em Inglaterra, as suas explorações agrícolas contribuíram para moldar e manter a paisagem e o património da região. A elevada densidade de animais fomentou o desenvolvimento de um muito grande setor de transformação de carne, que cria oportunidades de emprego indispensáveis na região.

A combinação das temperaturas elevadas e amenas que caracterizam a região de West Country, da precipitação bem distribuída ao longo do ano e dos solos que captam e conservam a humidade garante erva e forragens durante quase todo o ano. A erva cresce em grande parte da região durante mais de 300 dias por ano. Esta produção durante todo o ano é a regra na região e explica a predominância da pecuária. Além disso, mais de 25 % das pastagens da região estão situadas em parques nacionais ou em zonas de beleza natural excecional e a região possui mais de 57 % dos prados de flores do Reino Unido. Uma investigação levada a cabo pela Universidade de Bristol mostra que o sabor da carne de borrego é mais intenso e agradável quando os animais são criados em pastagens e não alimentados com concentrados.

Acresce que o clima ameno único da região e o crescimento permanente da erva permitem produzir borregos durante o ano inteiro.

Especificidade do produto:

Na região de West Country utiliza-se muito a erva fresca e conservada, com efeitos característicos na qualidade da carne de borrego e no seu valor nutricional, em termos de composição de ácidos gordos, teor de vitamina E e qualidades sensoriais. Estes efeitos foram comprovados cientificamente, mostrando uma diferença na composição de ácidos gordos entre borregos alimentados à base de cereais (concentrados) e borregos alimentados à base de erva (quadro 1). Os animais com uma dieta à base de erva apresentavam um perfil de ácidos gordos bastante diferente dos animais alimentados a concentrados. A percentagem de ácido linoleico e do seu produto (ácido araquidónico), ambos ácidos gordos n-6 (omega-6), era mais elevada no tecido muscular dos borregos alimentados a concentrados. A percentagem de ácido linolénico e dos seus produtos, icosapentaenóico (EPA) e docosahexaenóico (DHA), todos ácidos gordos n-3 (omega-3), era mais elevada no tecido muscular dos borregos alimentados a erva. A proporção de ácidos gordos n-6 e n-3 era muito mais elevada nos animais alimentados a concentrados. A proporção recomendada para a dieta humana é igual ou inferior a quatro, valor facilmente atingido no caso dos borregos alimentados a erva, mas não no dos borregos alimentados a concentrados. Uma relação simples, que permite distinguir a carne dos borregos alimentados a erva da dos alimentados a concentrados, é 18:2/18:3, o que, no quadro 1, corresponde a 1,9 para a carne de borrego alimentado a erva e a 5 para a carne de borrego alimentado a concentrados.

A erva, quer fresca quer conservada, é uma fonte de ácido α -linolénico que, no animal, pode ser convertido em ácidos gordos polinsaturados (PUFA) de cadeia longa n-3 (omega-3), nutrientes importantes na dieta humana. A erva contém ainda vitamina E, sendo que se registam maiores concentrações tanto de ácidos gordos n-3 como de vitamina E na carne dos animais alimentados a erva. Estes nutrientes influenciam também o sabor da carne.

Assim, as dietas à base de erva e forragem de erva produzem claramente um teor de ácidos gordos no tecido muscular que as distingue das dietas à base de concentrados. Os valores de 1,5 % em ácido linolénico, 0,7 % em EPA e > 0,2 % em DHA são típicos da carne dos borregos criados a erva. Estes valores indicam as percentagens de ácidos gordos presentes, a forma frequentemente utilizada para descrever a composição em ácidos gordos. Este efeito beneficia o «West Country Lamb». A vitamina E, naturalmente presente na erva, é incorporada no tecido muscular e adiposo dos ovinos. Os ovinos alimentados à base de silagem de erva apresentavam pelo menos o dobro da concentração de vitamina E no tecido muscular dos alimentados à base de concentrados, o que permite que a carne conserve a sua cor vermelha viva mais tempo durante a sua exposição nos pontos de venda.

Estudos efetuados no Reino Unido permitiram concluir que a carne dos borregos alimentados a erva durante a fase de engorda é mais saborosa do que a carne dos borregos alimentados com cereais. Em termos de aroma, a carne dos borregos alimentados a erva obteve uma nota muito superior à dos borregos alimentados a concentrados. Acresce que a carne dos borregos alimentados a erva obteve uma nota muito mais baixa no que toca a aromas anormais.

Um relatório independente resume as características da carne numa proporção baixa de ácidos gordos n-6 para ácidos gordos n-3, bem como numa elevada concentração de vitamina E.

— Relação 18:2/18:3 inferior a 4

— Vitamina E > 3 mg/kg de tecido muscular lombar

As raças de ovinos Polled Dorset e Dorset Horn são apenas dois exemplos de raças regionais que se desenvolveram para tirar proveito do crescimento da erva que ocorre durante todo o ano na região. Estas raças são utilizadas por muitos criadores devido à sua capacidade de reprodução, de forma frequente e natural, o que significa que podem ter crias no outono. Tal permite que os criadores tenham borregos prontos a serem comercializados a partir do fim de janeiro. No caso de outros rebanhos das terras baixas, as crias nascem em janeiro e fevereiro enquanto, no caso dos rebanhos das explorações situadas nas zonas de montanha – de Bodmin Moor, Dartmoor e Exmoor – tal tende a acontecerem abril e maio, permitindo assim o fornecimento e a produção natural de borregos ao longo de todo o ano.

A região de West Country, em Inglaterra, graças ao seu clima, topografia, geologia e consequente vitalidade da produção de erva, confere qualidades particulares aos ovinos aí criados e, consequentemente, à sua carne. Grande parte da área explorada é constituída por erva, ideal para a criação de ovinos, que pode também ser usada para a produção de alimento complementar.

De acordo com estudos científicos sólidos e objetivos, as qualidades da carne de ovino produzida e transformada na região de West Country, em Inglaterra, estão intrinsecamente ligadas à zona geográfica, dada a grande disponibilidade e dependência da erva na dieta, que dá origem a uma carne com níveis mais elevados de ácidos gordos polinsaturados de cadeia longa n-3 e de vitamina E.

O crescimento da erva é influenciado pelo tipo de solo, temperatura, precipitação e luz solar. Outro fator importante é a topografia, já que o ritmo de crescimento da erva diminui com a altitude. O clima mais favorável da região de West Country aumenta o número de dias em que a erva cresce, em comparação com outras regiões. A erva cresce durante mais de 220 dias do ano em toda a região (o que não acontece em nenhuma outra parte na Grã-Bretanha), chegando a atingir mais de 300 dias por ano nalgumas zonas.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.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

(2020/C 73/11)

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

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Corbières»

PDO-FR-A0671-AM02

Data da comunicação: 20 de dezembro de 2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica e área de proximidade imediata

A secção IV, pontos 1 e 3, do caderno de especificações, relativos à área geográfica e à área de proximidade imediata, foram atualizados com referência ao código geográfico oficial de 2019.

O nome de 3 municípios, Fraisse-des-Corbières, Mayronnes e Portel-des-Corbières, foi portanto atualizado na lista dos municípios que compõem a área geográfica, atualização essa que não constitui uma alteração da respetiva delimitação.

O nome de um município, Opoul-Perillos, no Departamento de Pyrénées-Orientales, foi atualizado na lista de municípios da zona de proximidade imediata. Essa atualização não constitui uma alteração da zona de proximidade imediata.

O documento único foi atualizado nos seus pontos «Zona geográfica delimitada» e «Condições adicionais - zona de proximidade imediata».

2. Encepamento

Na secção V do caderno de especificações, foram integradas variedades secundárias, para permitir uma melhor adaptação do material vegetal às condições edafoclimáticas da área geográfica. O perfil dos vinhos DOC mantém-se e esta integração só é permitida até um máximo de 10 % do encepamento.

— para os vinhos tintos: adição da casta *marselan* N, como variedade acessória.

— para os vinhos rosés e brancos: adição das castas *carignan blanc* B e *viognier* B.

— para os vinhos rosés: a casta *piepoul noir* N passa de casta principal a casta secundária e a casta *muscat à petits grains blancs* B é retirada da lista das castas secundárias, uma vez que não é utilizada para produzir vinhos desta DOC.

Os pontos «Principais castas de uvas de vinho» e «Castas secundárias de uvas de vinho» do documento único foram alterados.

3. Rendimento dos vinhos tintos

O rendimento dos vinhos tintos (secção VIII do caderno de especificações) foi reduzido em comparação com o dos vinhos rosés e brancos, passando para 58 hl/ha, em vez dos 60 hl/ha anteriormente previstos para o conjunto dos vinhos.

O documento único foi atualizado com esses valores dos rendimentos.

Em relação à alteração do rendimento dos vinhos tintos, a carga máxima média por parcela para estes vinhos, que figurava na secção VI do caderno de especificações, «Condução da vinha», foi também reduzida para 8 500 kg/ha, em vez dos 9 000 kg/ha inicialmente previstos para o conjunto dos vinhos. Esta alteração não tem impacto no documento único.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Atualização da redação do ponto «Rotulagem»

Na secção XII, ponto 2, alínea b), do caderno de especificações, a redação da disposição especial de rotulagem foi atualizada, sem que por isso tenha sido alterada.

A redação anterior era:

«- A rotulagem dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar o nome da unidade geográfica mais alargada, “Languedoc”.

As dimensões dos caracteres desta denominação não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, metade da dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada».

O termo «denominação» foi substituído por «unidade geográfica».

A expressão «denominação de origem controlada» foi substituída por «denominação de origem».

A redação do ponto «Condições adicionais - Rotulagem» foi atualizada.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

«Corbières»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Características analíticas

Os vinhos são vinhos tranquilos secos, brancos, tintos e rosés.

Os vinhos brancos e rosés têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 % vol.

Os vinhos tintos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 % vol.

Na fase de engarrafamento e de colocação no mercado junto do consumidor, os vinhos tintos têm um teor em ácido málico inferior ou igual a 0,4 gramas por litro.

Na fase de engarrafamento e de colocação no mercado junto do consumidor, os vinhos tintos com um título alcoométrico volúmico natural inferior ou igual a 14 % têm um teor de açúcares fermentáveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 3 gramas por litro, enquanto os vinhos tintos com um título alcoométrico superior a 14 % têm um teor de açúcares fermentáveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 4 gramas por litro; Os vinhos brancos e rosés têm um teor de açúcares fermentáveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 4 gramas por litro.

Os teores de acidez total, de acidez volátil e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação europeia.

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

Descrição dos vinhos tintos

Os vinhos tintos, secos, são elaborados loteando duas ou mais castas, incluindo frequentemente a *carignan* N, que contribui para a sua estrutura, e outras castas que lhes conferem o caráter redondo e a complexidade aromática.

São vinhos equilibrados, em termos gerais, estruturados e pujantes, que apresentam frequentemente notas intensas de frutos vermelhos e especiarias.

Podem ser consumidos jovens, mas apresentam boa aptidão para o envelhecimento.

Descrição dos vinhos rosés

Os vinhos rosés são secos. No nariz são elegantes, frequentemente marcados por notas florais e frutadas. Na boca, o ataque é fresco e prolonga-se com um belo arredondado.

Descrição dos vinhos brancos

Os vinhos brancos são secos, caracterizando-se principalmente por elegantes aromas de flores brancas e por um equilíbrio que lhes advém do seu caráter redondo e fino.

5. Práticas vitivinícolas*a. Práticas enológicas essenciais**Prática enológica específica*

Na produção de vinhos rosés, é autorizada a utilização de carvões de uso enológico pelo vinicultor, unicamente nos mostos extraídos da prensa e nos vinhos novos ainda em fermentação e numa proporção que não pode exceder 20 % do volume total de vinhos rosés produzidos pelo vinicultor em causa, em cada colheita.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todas as obrigações previstas ao nível comunitário e no *Code rural et de la pêche maritime*.

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare.

As vinhas não podem apresentar uma distância entre linhas superior a 2,50 metros.

Cada pé ocupa uma superfície máxima de 2,5 m². Esta superfície obtém-se multiplicando a distância da entrelinha pelo espaço entre pés da mesma linha;

As vinhas são conduzidas em taça, com poda curta e um máximo de 6 talões por pé. Cada talão tem um máximo de 2 olhos francos.

As vinhas são conduzidas pelo sistema de cordão Royat, com poda curta:

- quer com um máximo de 6 talões por pé e 2 olhos francos por talão;
- quer com um máximo de 10 talões por pé e 1 olho franco por talão.

A rega pode ser autorizada.

b. Rendimentos máximos

Para os vinhos brancos e rosés

60 hectolitros por hectare

Para os vinhos tintos

58 hectolitros por hectare

6. Zona geográfica delimitada

A vindima, vinificação e elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Aude, com base no código geográfico oficial de 2019:

Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyreperthuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraisse-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-

Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montségret, Monze, Moux, Narbonne, Nébian, Ornaions, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vigneveille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières e Villetritouls.

7. Principais castas

Vermantino B – Rolle

Carignan N

Grenache N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

Cinsaut N — Cintault

Marsanne B

Bourboulty B — Doucilit White

Grenache blanc B

Macabeu B - Macabeo

Roussanne B

8. Descrição da(s) relação(ões)

O maciço de Corbières forma uma barreira natural, histórica e cultural, juntamente com a zona do Roussillon, apresentando vinhedos que se abrem ao Mediterrâneo e às planícies do Languedoc. Tendo servido durante muito tempo de fronteira com a Espanha, a região de Corbières perdeu o seu estatuto de região fronteiriça, em 1659, com a assinatura do Tratado dos Pirenéus, que ligou a Catalunha do Norte à França.

Ao longo de 60 km, do litoral da zona de Narbonne até às portas de Carcassonne, a região de Corbières apresenta uma sucessão de bacias variadas que se dividem em quatro ou cinco unidades geográficas claramente diferenciadas e integradas neste maciço único.

O clima mediterrânico caracteriza todo o maciço, onde, com exceção dos cumes mais elevados, predomina a vegetação mediterrânica, que concorre com a vinha no coração de uma região muito seca, exposta aos ventos durante cerca de 300 dias por ano.

Os produtores desenvolveram ao longo das gerações, nesta paisagem compartimentada, luminosa mas difícil, onde as raras chuvadas de outono e de primavera podem por vezes ser violentas, os vinhos «Corbières».

Conseguiram estabelecer uma implantação racional de diferentes castas, adaptando as práticas de cultivo e as formas de condução da vinha às diferentes situações.

Assim, a casta *carignan N*, que está muito presente, continua a ser a mais escolhida nas situações mais difíceis, uma vez que está perfeitamente adaptada ao clima quente, seco e ventoso da zona. Como castas complementares, encontram-se a *grenache N*, a *mourvèdre N* e a *syrah N*. Esta última, de maturação precoce, está bem implantada nos solos mais profundos e mais frescos. Por ser sensível ao vento, as vinhas desta casta são muitas vezes conduzidas em espaldeira. A casta *mourvèdre N*, de maturação mais tardia, encontra-se nos solos mais quentes, junto ao litoral e em locais mais protegidos. Omnipresente, a casta *grenache N* tende a ocupar as encostas, de terrenos mais pobres e áridos, em conjugação com a *carignan N*.

Com o aproveitamento das diferentes situações geográficas presentes na região da denominação em função das características das diferentes castas, os vinicultores demonstram nos seus vinhos o potencial dos solos pobres e pedregosos, que dão aos vinhos tintos a sua estrutura e pujança, bem como dos solos mais profundos e frescos, que conferem aos vinhos rosés os seus característicos aromas frutados, sem deixarem de tirar o melhor partido das parcelas mais abrigadas, que permitem, tanto nos vinhos tintos como nos vinhos rosés, a expressão dos taninos e das características notas frutadas (nomeadamente de frutos vermelhos, no caso dos vinhos tintos). O calor do Mediterrâneo, por último, permite a produção de vinhos brancos redondos e equilibrados.

A complementaridade das castas constitui o ponto forte dos vinhos com a denominação de origem controlada «Corbières», muito reputados e que são há muito apanágio de um comércio local muito desenvolvido, que permitiu a sua distribuição muito alargada no mercado francês.

Os cinco «filhos de Carcassonne», os *châteaux* de Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes e Aguilar, no topo das suas encostas calcárias, são testemunho do agitado passado da região de Corbières, cujas montanhas foram palco do drama dos cátaros. Os vestígios das magníficas abadias de Lagrasse e de Fontfroide relembram o papel essencial dos monges na implantação da vinha, que é a única planta capaz de tirar o melhor partido do reduzido e seco território que é deixado livre pela vegetação arbustiva da *garrigue*, pelas charnecas e pelos rochedos, alimentando o orgulho e o dinamismo dos produtores da região de Corbières na defesa da reputação da sua denominação de origem.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional:

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

- Pode indicar-se nos rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica menor, desde que:

- se trate de um lugar registado no cadastro;
- conste da declaração de colheita.

O nome do lugar registado no cadastro esteja inscrito imediatamente após o nome da denominação de origem controlada e impresso em caracteres de dimensões iguais ou inferiores, quer em largura quer em altura, a metade da dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

A rotulagem dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar o nome da unidade geográfica mais alargada, «Languedoc».

As dimensões dos caracteres desta denominação não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, metade da dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Quadro jurídico:

Legislação nacional:

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na zona geográfica delimitada:

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

- Departamento de Aude: Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnau-d'Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Ladern-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puichéric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne e Vinassan;
- Departamento de Pyrénées-Orientales: Le Barcarès, Maury, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel e Vingrau.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT