



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

64.º ano

16 de março de 2021

Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2021/C 89/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾	1
2021/C 89/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) ⁽¹⁾	2
2021/C 89/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) ⁽¹⁾	3

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2021/C 89/04	Taxas de câmbio do euro — 15 de março de 2021	4
2021/C 89/05	Nota informativa sobre as especificações de marcação para produtos de plástico de utilização única	5
2021/C 89/06	Comissão Administrativa para a Coordenação dos Sistemas de Segurança Social, DECISÃO N.º H10, de 21 de outubro de 2020, relativa aos métodos de funcionamento e à composição da Comissão Técnica para o Tratamento da Informação da Comissão Administrativa para a Coordenação dos Sistemas de Segurança Social ⁽¹⁾	6

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2021/C 89/07	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	11
2021/C 89/08	Publicação de um documento único 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	19
2021/C 89/09	Publicação de um documento único 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	23

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

**(Processo M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic
Specialty Resins Business of Hexion)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 89/01)

Em 19 de janeiro de 2021, 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 32021M10028.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 89/02)

Em 10 de março de 2021, 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 32021M10190.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.10111 — CVC/Vivartia Holdings)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 89/03)

Em 8 de março de 2021, 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 32021M10111.

⁽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⁾

15 de março de 2021

(2021/C 89/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1920	CAD	dólar canadiano	1,4874
JPY	iene	130,17	HKD	dólar de Hong Kong	9,2553
DKK	coroa dinamarquesa	7,4362	NZD	dólar neozelandês	1,6588
GBP	libra esterlina	0,85670	SGD	dólar singapurense	1,6040
SEK	coroa sueca	10,1850	KRW	won sul-coreano	1 351,97
CHF	franco suíço	1,1084	ZAR	rand	17,7316
ISK	coroa islandesa	153,50	CNY	iuane	7,7508
NOK	coroa norueguesa	10,0988	HRK	kuna	7,5798
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	17 165,81
CZK	coroa checa	26,193	MYR	ringgit	4,9021
HUF	forint	367,63	PHP	peso filipino	57,868
PLN	złóti	4,5914	RUB	rublo	87,1471
RON	leu romeno	4,8845	THB	baht	36,630
TRY	lira turca	8,9852	BRL	real	6,6896
AUD	dólar australiano	1,5419	MXN	peso mexicano	24,6610
			INR	rupia indiana	86,4925

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

Nota informativa sobre as especificações de marcação para produtos de plástico de utilização única

(2021/C 89/05)

A Comissão informa os operadores e as autoridades pertinentes dos Estados-Membros de que, para apoiar a aplicação da obrigação prevista pela Diretiva (UE) 2019/904 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no respeitante à marcação de determinados produtos de plástico de utilização única a partir de 3 de julho de 2021, a Comissão adotou, em conformidade com o artigo 7.º, n.º 2, da referida diretiva, o Regulamento de Execução (UE) 2020/2151 ⁽²⁾, que estabelece regras sobre as especificações de marcação harmonizadas dos produtos de plástico de utilização única enumerados na parte D do anexo da Diretiva (UE) 2019/904, com a respetiva retificação.

A marcação diz respeito aos produtos de plástico de utilização única enumerados na parte D do anexo da Diretiva (UE) 2019/904. Estes produtos são os seguintes:

- (1) Pensos, tampões higiénicos e tampões com aplicador;
- (2) Toalhetes húmidos, ou seja, toalhetes pré-humedecidos para higiene pessoal e para uso doméstico;
- (3) Produtos do tabaco com filtros e filtros comercializados para uso em combinação com produtos do tabaco;
- (4) Copos para bebidas.

Pictogramas em formato vetorizado

No que se refere aos requisitos de marcação harmonizados constantes do anexo do Regulamento de Execução (UE) 2020/2151, tendo em conta a respetiva retificação, apresenta-se abaixo a hiperligação para os pictogramas vetorizados, pela ordem em que constam dos anexos I a IV do Regulamento de Execução, em todas as línguas oficiais dos Estados-Membros da UE (incluindo uma tradução de cortesia em irlandês, embora o Regulamento de Execução não abranja esta língua).

https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_en

⁽¹⁾ JO L 155 de 12.6.2019, p. 1.

⁽²⁾ JO L 428 de 18.12.2020, p. 57.

COMISSÃO ADMINISTRATIVA PARA A COORDENAÇÃO DOS SISTEMAS DE SEGURANÇA SOCIAL**DECISÃO N.º H10****de 21 de outubro de 2020****relativa aos métodos de funcionamento e à composição da Comissão Técnica para o Tratamento da Informação da Comissão Administrativa para a Coordenação dos Sistemas de Segurança Social****(Texto relevante para efeitos do EEE e do Acordo CE/Suíça)**

(2021/C 89/06)

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

Tendo em conta que, nos termos do artigo 72.º 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⁾, cabe à Comissão Administrativa promover e desenvolver a colaboração entre os Estados-Membros mediante a modernização dos procedimentos necessários ao intercâmbio de informações, nomeadamente através da adaptação do fluxo de informações entre as instituições para efeitos de intercâmbios por meios eletrónicos que contemplem a evolução do tratamento da informação em cada Estado-Membro; e aprovar as regras de arquitetura comuns relativas aos serviços de tratamento da informação, nomeadamente em matéria de segurança e de utilização de normas, e estabelecer disposições relativas ao funcionamento da parte comum desses serviços,

Tendo em conta que, nos termos do artigo 73.º do Regulamento (CE) n.º 883/2004, compete à Comissão Administrativa instituir e determinar o modo de funcionamento e a composição de uma Comissão Técnica para o Tratamento da Informação, à qual caberá elaborar relatórios e pareceres fundamentados previamente à tomada de decisões pela Comissão Administrativa, nos termos do artigo 72.º, alínea d),

DECIDIU O SEGUINTE:

Artigo 1.º

1. A Comissão Administrativa institui a Comissão Técnica para o Tratamento da Informação prevista no artigo 73.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 883/2004. A sua designação é «Comissão Técnica».
2. A Comissão Técnica desempenha as funções previstas no artigo 73.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 883/2004.
3. O mandato para as tarefas específicas da Comissão Técnica é definido pela Comissão Administrativa, que o pode alterar sempre que necessário.

Artigo 2.º

1. A Comissão Técnica é composta por dois membros de cada Estado-Membro, um dos quais é designado como membro titular e o outro como suplente.
2. As nomeações dos Estados-Membros devem ser transmitidas ao Secretariado da Comissão Administrativa pelo representante do Governo do Estado-Membro na Comissão Administrativa.
3. Se a natureza dos temas a tratar assim o exigir, os membros podem fazer-se acompanhar nas reuniões da Comissão Técnica por um ou mais peritos.
4. Regra geral, as delegações não podem ser constituídas por mais de quatro pessoas.

(¹) JO L 166 de 30.4.2004, p. 1.

5. O representante da Comissão Europeia na Comissão Administrativa, ou uma pessoa por este designada, participa na Comissão Técnica a título de consultor.

6. O representante da Comissão Europeia, o seu suplente ou a pessoa designada pelo Secretariado da Comissão Administrativa pode assistir a todas as reuniões da Comissão Técnica ou de qualquer dos seus grupos de trabalho *ad hoc*. A estas reuniões podem também assistir, na medida em que o tema a tratar o justifique, representantes dos serviços pertinentes da Comissão Europeia.

7. Um membro do Secretariado da Comissão Administrativa participa em todas as reuniões da Comissão Técnica e dos seus grupos de trabalho *ad hoc*.

Artigo 3.º

1. A presidência da Comissão Técnica é assumida em cada semestre pelo membro titular, ou por outro representante designado para o efeito, do Estado cujo representante na Comissão Administrativa assume a presidência desta Comissão no mesmo período.

2. Em caso de impedimento do presidente em exercício, a reunião da Comissão Técnica é presidida pelo seu suplente.

3. O presidente da Comissão Técnica pode dar instruções ao Secretariado para a realização das reuniões e para a execução dos trabalhos no âmbito das atribuições da Comissão Técnica.

Artigo 4.º

A Comissão Técnica reúne-se mediante convocatória enviada pelo Secretariado aos membros e ao representante da Comissão Europeia, com o acordo do presidente da Comissão Técnica, pelo menos 10 dias úteis antes da reunião.

Artigo 5.º

A Comissão Técnica adota os seus relatórios e pareceres fundamentados, sempre que necessário, com base em documentos técnicos e em estudos. Pode, para este efeito, solicitar às administrações nacionais quaisquer informações que considere necessárias ao cumprimento das suas tarefas.

Artigo 6.º

1. A Comissão Técnica pode constituir grupos de trabalho *ad hoc* compostos por um número limitado de pessoas para examinar questões específicas e apresentar propostas à Comissão Técnica.

A Comissão Técnica descreve num mandato escrito as tarefas a executar pelos referidos grupos de trabalho e o calendário para a sua execução.

2. Os grupos de trabalho *ad hoc* são presididos por uma pessoa designada pelo presidente da Comissão Técnica com o acordo do representante da Comissão Europeia ou, na sua ausência, por um perito do Estado cujo representante na Comissão Administrativa assume a presidência desta Comissão.

3. O presidente do grupo de trabalho *ad hoc* é convocado para a reunião da Comissão Técnica na qual se discute o relatório desse grupo de trabalho *ad hoc*.

Artigo 7.º

Um membro designado do Secretariado da Comissão Administrativa prepara e organiza as reuniões da Comissão Técnica.

Artigo 8.º

1. Os relatórios, os pareceres fundamentados e quaisquer outras questões relacionadas com as tarefas confiadas à Comissão Técnica pela Comissão Administrativa nos termos do artigo 1.º, n.º 3, são adotados por maioria qualificada de todos os membros da Comissão Técnica, em conformidade com as regras de votação aplicadas pelo Conselho da União Europeia. Cada Estado-Membro dispõe de um único voto, exercido pelo membro permanente ou pelo suplente. Os relatórios, os pareceres fundamentados e quaisquer outras decisões da Comissão Técnica têm de indicar se foram aprovados por unanimidade ou por maioria simples. As conclusões ou reservas da minoria ficam registadas.

Sempre que a Comissão Técnica tomar decisões sobre as tarefas referidas no artigo 1.º, n.º 3, a Comissão Administrativa pode tomar a decisão final na matéria se cinco Estados-Membros o requererem no prazo de cinco dias úteis a contar da comunicação da decisão da Comissão Técnica à Comissão Administrativa.

2. Nos casos em que um membro titular da Comissão Técnica exerce as funções de presidente, o suplente vota no seu lugar.

Qualquer membro que esteja presente aquando da votação de uma proposta e que se abstenha de votar será convidado pelo presidente a dar a conhecer os motivos da abstenção.

3. Se a maioria dos membros presentes se abster, considera-se que a proposta submetida à votação não foi tida em consideração.

4. A Comissão Técnica pode decidir adotar relatórios e pareceres fundamentados através de procedimento escrito, se tal procedimento tiver sido aprovado em reunião anterior da Comissão Técnica.

Para o efeito, o presidente deve comunicar o texto a adotar aos membros da Comissão Técnica. É dado aos membros um prazo mínimo de 10 dias úteis para que tenham a possibilidade de declarar se adotam ou rejeitam o texto proposto ou se se abstêm de votar. A ausência de resposta dentro do prazo concedido é considerada um voto favorável.

O presidente pode igualmente decidir lançar um procedimento escrito se não tiver sido alcançado um acordo prévio numa reunião da Comissão Técnica. Nesse caso, apenas as declarações escritas favoráveis ao texto proposto são contadas como votos favoráveis e é concedido um prazo mínimo de 15 dias úteis.

Expirado esse prazo, o presidente informa os membros do resultado da votação. Uma decisão que receba o número necessário de votos favoráveis é considerada adotada no último dia do prazo concedido aos membros para responderem.

5. Se, no decurso do procedimento escrito, um membro da Comissão Técnica propuser que o texto seja alterado, o presidente:

- a) reinicia o procedimento escrito, comunicando aos membros a alteração proposta, em conformidade com o procedimento previsto no n.º 4; em função da natureza da alteração, o prazo referido no n.º 4 pode ser reduzido para cinco dias úteis; ou
- b) anula o procedimento escrito para que o assunto seja debatido na reunião seguinte, em função do procedimento que o presidente considere apropriado para a matéria causa.

Artigo 9.º

1. A ordem de trabalhos provisória de cada reunião da Comissão Técnica é estabelecida pelo Secretariado, com o acordo do presidente da Comissão Técnica.

Sempre que o considere necessário, o Secretariado, antes de propor a inscrição de um ponto na ordem de trabalhos, pode pedir às delegações interessadas que lhe transmitam, por escrito, o seu parecer sobre a questão.

A ordem de trabalhos provisória compreende, em princípio, os pontos cuja inscrição tenha sido solicitada por um membro ou pelo representante da Comissão Europeia.

2. A ordem de trabalhos provisória é comunicada aos membros da Comissão Técnica e às pessoas mencionadas no artigo 2.º, n.º 6, no mínimo, 15 dias úteis antes da data do início de cada reunião. Uma versão revista da ordem de trabalhos pode ser transmitida cinco dias úteis antes da reunião.

Os documentos relativos aos pontos da ordem de trabalhos, que exijam decisões ou pareceres na respetiva reunião, devem ser disponibilizados, em princípio, o mais tardar, 10 dias úteis antes da data da reunião. Este requisito não se aplica aos documentos que fornecem informação geral, que não precisam de ser aprovados, às circunstâncias excecionais e a outros casos que podem ser acordados pela Comissão Técnica nos termos indicados no artigo 14.º.

3. A ordem de trabalhos é aprovada pela Comissão Técnica no início de cada reunião.

A unanimidade da Comissão Técnica é exigida para a inscrição na ordem de trabalhos de qualquer ponto que não figure na ordem de trabalhos provisória.

Artigo 10.º

1. O Secretariado da Comissão Administrativa elabora as atas das reuniões da Comissão Técnica. As atas são aprovadas pela Comissão Técnica na versão inglesa.

2. A versão inglesa das atas é enviada às delegações, para revisão, o mais tardar, um mês antes da reunião seguinte da Comissão Técnica.

Artigo 11.º

1. Após cada uma das suas reuniões, a Comissão Técnica comunica por escrito à Comissão Administrativa as suas atividades e os seus resultados.

2. O presidente da Comissão Técnica dá conta das atividades da Comissão Técnica nas reuniões da Comissão Administrativa, se tal for solicitado pelo presidente da Comissão Administrativa.

Artigo 12.º

Qualquer proposta da Comissão Técnica que envolva despesas a suportar pela Comissão Europeia está sujeita à aprovação do representante desta instituição.

Artigo 13.º

Os relatórios, pareceres fundamentados, ordens de trabalhos, atas e todos os outros documentos de apoio à atividade da Comissão Técnica são redigidos em inglês.

Artigo 14.º

Na medida em que tal seja necessário, a Comissão Técnica pode acordar, por unanimidade, especificar e aprofundar o atual regulamento interno.

Artigo 15.º

A presente decisão é publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*. É aplicável a partir da data da sua publicação.

Artigo 16.º

A presente decisão substitui a Decisão n.º H8, de 17 de dezembro de 2015 (atualizada com pequenos esclarecimentos técnicos em 9 de março de 2016).

A Presidente da Comissão Administrativa
Moira KETTNER

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2021/C 89/07)

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

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«MARSANNAY»

PDO-FR-A0175-AM01

Data de comunicação: 14.12.2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica

No capítulo IV, ponto 1, a seguir ao termo «Côte-d'Or», acrescenta-se a frase «com base no código geográfico oficial de 2019».

Esta correção textual permite identificar a área geográfica com base na versão do código geográfico oficial, publicado pelo INSEE, vigente em 2019 e proteger juridicamente a área geográfica delimitada.

O perímetro da área geográfica mantém-se rigorosamente inalterado.

Informam-se, ainda, os operadores de que os documentos cartográficos da área geográfica estão disponíveis no sítio do INAO.

O documento único não é afetado por estas alterações.

2. Superfície parcelar delimitada

O ponto 2 passa a ter a seguinte redação: «Os vinhos são elaborados com uvas provenientes das parcelas da área geográfica de produção aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto nacional da origem e da qualidade) na reunião do comité nacional competente, em 19 de junho de 2019.

Incluem-se, deste modo, as datas de aprovação, pela autoridade nacional competente, da nova superfície parcelar delimitada da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas para a produção da denominação de origem protegida em apreço.

(1) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Esta alteração elimina igualmente, no caderno de especificações, as demarcações correspondentes às diferentes cores de vinho, uma vez que a distinção está já integrada na denominação. Simplificou-se, assim, a redação do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. Área de proximidade imediata

No capítulo I, parte IV, ponto 3, a seguir a «com base no código geográfico oficial de 2019», acrescenta-se «os seguintes municípios».

Esta correção textual permite identificar a área geográfica com base na versão do *code officiel géographique*, publicado pelo INSEE, vigente em 2019.

O perímetro desta área geográfica mantém-se rigorosamente inalterado.

A inclusão desta referência permite proteger juridicamente a área de proximidade imediata, para que não venha a ser afetada por eventuais fusões ou divisões de municípios ou partes de municípios, nem por alterações de nome.

A lista dos municípios que compõem a área de proximidade imediata foi atualizada (o perímetro mantém-se inalterado), de modo a incorporar as alterações administrativas efetuadas antes de 2019.

A rubrica «Condições adicionais» do documento único é alterada em conformidade.

4. Alteração do nome do organismo de controlo

O nome do organismo de controlo é atualizado no capítulo III, parte II, do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Marsannay».

A rubrica «Outras informações» do documento único é alterada em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Marsannay

2. Tipo de indicação geográfica:

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Descrição analítica

São vinhos tranquilos secos, brancos, tintos e rosés.

Os vinhos brancos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %;

Os vinhos tintos e rosés apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %;

Os vinhos rosés não ultrapassam, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %.

Os vinhos brancos e tintos não ultrapassam, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13,5 %.

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos têm um teor máximo de ácido málico de 0,4 g por litro.

Os vinhos acabados, prontos para consumo, têm um teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) de:

Vinhos brancos

— 3 gramas por litro, ou

— 4 gramas por litro, se a acidez total for igual ou superior a 55,10 miliequivalentes por litro, ou seja, 4,13 gramas por litro, expressa em ácido tartárico (ou 2,7 gramas por litro, expressa em H₂SO₄).

Vinhos rosés

— 3 gramas por litro

Vinhos tintos

— 2 gramas por litro

No que respeita ao título alcoométrico total máximo, ao título alcoométrico adquirido mínimo, acidez total mínima, acidez volátil máxima e ao teor máximo total de dióxido de enxofre são aplicáveis as normas previstas na regulamentação da União.

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 específicas

Densidade de plantação

Prática de cultivo

As vinhas têm uma densidade mínima de plantação de 9 000 pés por hectare, com uma distância entre linhas não superior a 1,25 metros e uma distância entre pés da mesma linha, igual ou superior a 0,5 metros;

As vinhas podem ser plantadas de forma desordenada, desde que a densidade mínima de plantação seja respeitada e que a distância entre os pés seja superior a 0,5 metros.

Regras de poda

Prática de cultivo

Os vinhos provêm de vinhas podadas de acordo com as disposições seguintes.

— Disposições gerais

Vinhos brancos

— poda curta (vinha conduzidas em cordão de Royat e cordão bilateral), com um número de olhos francos por pé não superior a 10;

— poda longa Guyot simples, com um número de olhos francos por pé não superior a 8;

— a chamada «poda Chablis», apenas para a casta *chardonnay* B, com um número de olhos francos por pé não superior a 8.

Vinhos tintos e rosés

As videiras são podadas com um máximo de 8 olhos francos por pé:

— poda curta (videiras conduzidas em cordão de Royat, cordão bilateral, taça e palmeta)

— poda longa Guyot simples.

Disposições específicas

O período de constituição do cordão é limitado a dois anos. Durante este período, é permitida a poda dupla Guyot, com um máximo de cinco olhos francos por vara.

A poda Guyot simples pode ser adaptada:

- com um segundo talão que permita alternar, de um ano para o outro, a posição da vara;
- com uma vara podada, no máximo, com 3 olhos francos e um talão limitado a 2 olhos francos.

Independentemente do método de poda, as vinhas podem ser podadas com quatro olhos francos adicionais, desde que, durante o estado fenológico correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos frutíferos do ano por metro quadrado seja igual ou inferior ao número de olhos francos definido nas regras de poda.

Práticas enológicas

Prática enológica específica

São autorizadas, para os vinhos tintos, as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE) com uma concentração máxima de 10 %.

Na elaboração de vinhos *rosés*, é proibida a utilização de carvões de uso enológico, estremes ou em preparações.

É proibida a utilização de aparas de madeira.

Após o enriquecimento, os vinhos não ultrapassam o título alcoométrico volúmico total de 13,5 %, no caso dos tintos e brancos, e de 13 %, no caso dos *rosés*.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

b. Rendimentos máximos

Vinhos tintos

58 hectolitros por hectare

Vinhos brancos

64 hectolitros por hectare

Vinhos *rosés*

65 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A colheita das uvas, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Côte-d'Or: Chenôve, Couchey e Marsannay-la-Côte.

7. Principais castas de uva de vinho

Chardonnay B

Pinot-blanc B

Pinot-gris G

Pinot-noir N

8. Descrição da(s) relação(ões)

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica situa-se no extremo norte da vinha de «Côte de Nuits». Trata-se de um terreno retilíneo que se estende por cerca de 25 quilómetros, com orientação norte/sul. Esta topografia, de origem tectónica, separa os planaltos calcários de «Hautes Côtes», a oeste, a uma altitude de 400 metros a 500 metros, da planície de Bresse, a leste, uma fossa tectónica do Terciário, com uma altitude de quase 250 metros, do lado direito.

Predomina o clima marítimo frio, com influências continentais ou meridionais no eixo Ródano-Saône. O caráter oceânico regional manifesta-se na precipitação moderada e regular (cerca de 750 milímetros por ano), sem secas estivais pronunciadas. As temperaturas são relativamente frescas, sendo a média anual de 10,5 °C.

A «Côte» fica a leste das montanhas de Morvan e dos planaltos da Borgonha. Estando resguardada do ponto de vista climático, a região apresenta um mesoclima mais quente e um défice significativo de precipitação.

A área geográfica está circunscrita aos municípios de Marsannay-la-Côte, Couchey e Chenove, a sul da cidade de Dijon, no departamento de Côte-d'Or, na Borgonha.

A frente da «Côte», com um declive de cerca de 150 metros, apresenta uma topografia relativamente regular. É interrompida por um extenso vale formado pela junção de duas combas que drenam o interior. Existem, ainda, outras combas menos pronunciadas que se fazem acompanhar de pequenos cones aluviais.

A sul do vale, o declive é constituído por uma série de calcários e margas (calcário argiloso) do Jurássico, entre os quais se conta o calcário de Comblanchien, particularmente compacto, que constitui o esqueleto. A intensa fraturação paralela ao relevo revela longas faixas onde afloram níveis diferentes: margas do Jurássico Inferior, calcários de crinoides e margas do Bajociano (Jurássico Médio), calcários chérticos, calcários oolíticos e calcários de Comblanchien, do Batoniano (Jurássico Médio).

A norte, a fraturação é menor, aflorando os calcários batonianos.

O substrato calcário das encostas e dos sopés está coberto por depósitos aluviais, em que se misturam argilas e limos, resultantes da alteração do subsolo e dos terrenos sobrejacentes. A natureza dos depósitos depende da sua posição na escarpa. Muito pedregosos e pouco espessos nas vertentes, mais ricos em partículas finas e espessas (de alguns decímetros a 1 m), no sopé.

À saída do vale, estende-se sobre a planície um grande cone aluvial, constituído por formações saibrosas, calcárias e bem drenadas.

As parcelas delimitadas para a vindima situam-se na parte baixa da «Côte» e nos solos saibrosos dos cones aluviais.

Os solos são pouco desenvolvidos, geralmente carbonatados, pouco espessos e bem drenados. Caracterizam-se, no entanto, por um elevado teor de argila, em especial nas áreas de sopé e nas zonas de margas. Os solos do grande cone aluvial são extremamente permeáveis, pouco argilosos e ricos em rochas calcárias.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

As primeiras provas da existência da viticultura na área geográfica remontam a 530. Gregório de Tours, na sua «História dos Francos», diz da cidade de Dijon: «do lado ocidental, há serras muito férteis cobertas de vinhas. O Falerno que dão é de tal forma sublime que os seus habitantes desdenham do vinho de Ascalon».

O cultivo da vinha em «Marsannay» é atestado, a partir do século VII, por inúmeros documentos existentes em arquivos. As doações à abadia de Bèze, em 658, à Igreja de Saint-Etienne de Dijon, em 882, ao priorado d'Epoisses em 1189, etc, são exemplos disso.

Os duques de Borgonha possuíam, desde o século XI, uma herdade onde construíram, em 1238, uma adega com duas prensas. A propriedade foi adquirida pelo rei de França, sendo hoje o «Clos du roi».

Até ao século XIX, as vinhas plantadas com «castas finas», isto é, «pinots», produzem vinhos de grande reputação. A partir de 1850, a produção orientou-se para o vinho corrente, produzido sobretudo a partir da casta *gamay*, como atestam inúmeros autores. Nessa altura, a população da cidade de Dijon duplicou e a necessidade de «vinho corrente» aumentou de forma proporcional. Os municípios de Chenove, Marsannay e Couchey, às portas da cidade, intensificaram naturalmente este tipo de produção, em detrimento dos «vinhos finos». Os produtores organizaram-se coletivamente em torno desta economia próspera, criando sociedades de assistência mútua em Marsannay, em 1850, Couchey, em 1855, bem como o «Syndicat viticole de la Côte dijonnaise» (associação vitícola da Côte de Dijon) em 1891. No final do século XIX, na sequência de sucessivas crises sanitárias e económicas, a área de cultivo da vinha diminuiu.

A partir da década de 1930, a produção é lentamente retomada, orientando-se para os «vinhos finos». Na década de 1960, a casta *gamay* desapareceu quase por completo, dando lugar à casta *pinot-noir* N, que virá a destacar-se com a produção de vinhos *rosés*, vendidos, desde 1937, sob a denominação de origem controlada «Bourgogne». As associações vitícolas de Marsannay e Couchey começaram então a trabalhar para a revitalização da vinha. Os vinhos foram ganhando notoriedade e em 1961 passou a acrescentar-se ao nome da denominação de origem controlada «Bourgogne», o nome «Marsannay» e, no caso dos vinhos *rosés*, «Rosé de Marsannay».

Em 1987, a denominação de origem controlada «Marsannay» é finalmente reconhecida por decreto. É reservada aos vinhos brancos, *rosés* e tintos.

A condução das vinhas segue a prática corrente em toda a «Côte de Nuits». A densidade de plantação é superior a 9 000 plantas por hectare. Cultivam-se as castas *chardonnay* B e *pinot-noir* N. Os produtores têm consciência do valor patrimonial dos solos e procuram preservar a sua integridade.

É prática comum envelhecer os vinhos durante vários meses.

Em 2008, a vinha cobria uma área de cerca de 230 hectares, com uma produção média anual de 17 000 hectolitros, sobretudo de tintos. Os vinhos tintos e *rosés* representam 15 % da produção.

Relação causal

O clima oceânico fresco, a topografia, de combas e vales, e os solos margosos e calcários do Jurássico contribuem para o excelente desenvolvimento das variedades *pinot-noir* N e *chardonnay* B, variedades autóctones borgonhesas.

As parcelas delimitadas para a vindima encontram-se no sopé da colina principal, sempre que as formações superficiais são suficientemente desenvolvidas para permitir o enraizamento e uma drenagem adequada. As outras parcelas estendem-se pelos solos saibrosos do grande vale.

Esta diversidade topográfica, com os seus vários substratos, subsolos de margas e calcários e estratos de cascalho ou de argila, cria um mosaico de ambientes onde os vinhos vão buscar riqueza e diversidade.

Os vinhos provenientes dos solos pedregosos e permeáveis do cone aluvial são muitas vezes frutados, de estrutura elegante, suaves e abertos. Os vinhos que provêm da vertente principal, com solos superficiais mais ricos em argilas e óxidos de ferro, são potentes, de cor mais intensa e têm maior capacidade de guarda.

Esta riqueza e diversidade são tradicionalmente destacadas pela indicação no rótulo do «climat», local de cultivo da vinha, de onde provêm as uvas. O envelhecimento dos vinhos, além de favorecer a conservação em garrafa, contribui para reforçar a expressão desta diversidade, perceptível no momento da degustação.

A vinha de «Côte d'Or» tem início em Dijon e atinge plena expressão em «Marsannay». A cidade dá lugar a uma longa e ininterrupta fileira de videiras, que se estende por mais de 50 quilómetros para sul até ao vinhedo de Maranges.

A vinha de «Marsannay» é a principal sobrevivente do histórico vinhedo da «Côte dijonnaise», reconhecido outrora pela excelência dos seus vinhos, hoje em grande parte devorado pela periferia de Dijon.

A história dos vinhedos de «Marsannay» é rica e complexa. Tem as suas raízes num passado multissecular, marcado pelos acontecimentos e pela evolução dos territórios circundantes. A proximidade da cidade de Dijon tornou a vinha simultaneamente frágil e simbólica. Descoberta pelos duques de Borgonha na Idade Média e mantida pelos terratenentes do burgo de Dijon, adaptou-se à evolução do urbanismo, sem perda do seu antigo prestígio. Após a sua revitalização, passou a ser o «Porte d'or» da «Côte de Nuits».

Informações sobre a qualidade e as características do produto

Os vinhos tintos são de cor muito intensa. À estrutura tânica vigorosa aliam uma grande suavidade. Os aromas dos frutos de baga negra combinam-se frequentemente com notas de ameixa e almíscar. As parcelas de solos saibrosos produzem vinhos mais elegantes e untuosos do que robustos.

Os vinhos *rosés* são suaves e frutados, muitas vezes com notas de pêssego ou de frutos vermelhos e uma agradável vivacidade.

Os vinhos brancos são amplos e untuosos, com notas frutadas de frutos exóticos ou de mentol e citronela.

Com alguns anos de guarda, estes vinhos revelam todo o seu potencial aromático.

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

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida, por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no código geográfico oficial de 2019:

- Departamento de Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronte, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrouchy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;
- Departamento do Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouilières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon;
- Departamento de Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancon, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Frgnes-La Loyère pour le seul territoire de l'ancienne commune de La Loyère, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Greilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy,

Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varenes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, unicamente para o território dos antihgos municípios de Donzy-le-National, La Vineuse et Massy, Vinzelles, Viré;

- Departamento de Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon unicamente para o território dos municípios de de Champvallou, Villiers-sur-Tholon et Volgré, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre 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 mais pequena, desde que:

— o nome esteja registado no cadastro;

— conste da declaração de colheita.

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

- b) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada «Vin de Bourgogne» ou «Grand vin de Bourgogne».
- c) Caso seja indicada no rótulo, a casta não pode figurar no mesmo campo visual das menções obrigatórias, devendo ser impressa em caracteres de dimensão não superior a 2 mm.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5

Publicação de um documento único 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

(2021/C 89/08)

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.

DOCUMENTO ÚNICO

«REBLOCHON»/«REBLOCHON DE SAVOIE»

N.º UE: PDO-FR-0130-AM01 – 3.9.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Reblochon»/«Reblochon de Savoie»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

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

«Reblochon»/«Reblochon de Savoie» designa um queijo de leite de vaca inteiro e cru, de pasta prensada não cozida, em forma de cilindro achatado, com ligeiro abaulamento lateral, aproximadamente 14 cm de diâmetro, 3,5 cm de altura e peso compreendido entre 450 g e 550 g.

Contém, no mínimo, 45 g de matéria gorda por 100 g de queijo, após dessecação completa, e o teor de matéria seca não deve ser inferior a 45 g por 100 g de queijo.

A crosta, lavada durante a cura, é de espessura fina, regular e uniforme. De cor variável entre amarelo e amarelo-alaranjado, apresenta-se coberta, total ou parcialmente, por uma espuma branca, fina e curta.

A pasta, pouco firme, é homogénea, macia e untuosa. De cor creme a amarelo-marfim, é ligeiramente salgada e pode apresentar pequenos olhos.

O queijo de formato reduzido ou de pequeno formato, com as mesmas características organoléticas, mas com aproximadamente 9 cm de diâmetro, 3 cm de altura e peso compreendido entre 230 g e 280 g, beneficia igualmente da DOP.

O «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» pode apresentar-se inteiro ou em porções.

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

O leite utilizado no fabrico do queijo «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» deve provir exclusivamente de efetivos leiteiros compostos por vacas das raças leiteiras *Abondance*, *Montbéliarde* e *Tarentaise* (também chamada *Tarine*).

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

Para garantir a relação com o território, a alimentação da manada é assegurada sobretudo por forragens provenientes da área geográfica da denominação. A ração de base é constituída por:

- no mínimo, 50 % de erva pastada no período estival e de feno distribuído diariamente no período invernal,
- forragens verdes: milho verde, erva distribuída em verde, beterraba forrageira. A palha só pode ser distribuída na ração das novilhas.

Em período estival, a duração da pastagem é de 150 dias, no mínimo.

As forragens provenientes da área identificada devem cobrir 100 % da ração de base das vacas em lactação, expressos em matéria seca. Nas explorações situadas a mais de 600 metros de altitude e nas explorações de montanha em que as vacas em lactação pastem a mais de 600 metros, as forragens provenientes da área devem cobrir, no mínimo, 75 % da ração de base das vacas em lactação, expressos em matéria seca. A compra de forragens fora da área geográfica só pode incluir feno.

Em complemento da ração de base, podem ser distribuídos alimentos complementares: até 1 800 kg de concentrados e forragens desidratadas por vaca leiteira/ano e 500 kg/animal/ano no caso das novilhas.

Tendo em conta o nível médio de produção, as vacas da área consomem 6 000 a 7 000 kg de matéria seca total. Com 1 800 kg de concentrados com teor aproximado de 89 % de matéria seca, a percentagem mínima de 50 % da ração em matéria seca produzida na área geográfica é atingida com recurso a erva, forragens verdes e forragens secas. Esta percentagem mínima é superior a 70 % nas zonas de altitude inferior a 600 metros.

Na alimentação dos animais é proibida a utilização de produtos de silagem, alimentos fermentados, fardos envolvidos em película plástica e alimentos que possam influenciar desfavoravelmente o cheiro e sabor do leite ou do queijo ou que apresentem risco de contaminação bacteriológica.

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

A produção do leite, a ordenha, o fabrico e a cura dos queijos devem realizar-se na área geográfica.

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

O primeiro acondicionamento do queijo realiza-se na área geográfica antes da saída das instalações de cura e constitui a última etapa da produção do «Reblochon/Reblochon de Savoie». Esta disposição permite manter a qualidade da crosta do produto e evita a dessecação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis. O primeiro acondicionamento não impede que o produto volte a ser acondicionado ulteriormente noutras instalações.

Este acondicionamento, efetuado em embalagem adaptada, inclui a presença de uma base em madeira de abeto, pelo menos numa das faces do queijo apresentado inteiro ou em metades. As porções devem apresentar crosta em três faces.

Os produtos destinados à indústria do setor alimentar podem não ser acondicionados individualmente, mas devem estar embalados quando saem da área geográfica.

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

A rotulagem dos queijos deve incluir o nome da denominação de origem «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie» inscrito em caracteres de dimensão pelo menos igual a dois terços da dimensão dos caracteres maiores que figurem no rótulo. Além disso, o rótulo pode ostentar o nome da denominação de origem acompanhado do termo «petit» (pequeno), no queijo de formato reduzido definido no ponto 3.2.

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todo o queijo e do termo mencionado acima, é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção na rotulagem, bem como na publicidade, faturas ou documentos comerciais, à exceção de marcas comerciais e de fabrico particular.

No rótulo deve figurar, no mesmo campo visual que o nome da denominação de origem «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie», o símbolo DOP da União Europeia. Pode também conter a menção «Denominação de Origem Protegida».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica compreende dois terços da divisão administrativa (departamento) de Haute-Savoie (toda a parte a leste de Annecy situada a mais de 500 metros de altitude), bem como alguns municípios ou secções de municípios do departamento de Savoie.

Departamento de Haute-Savoie:

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy (apenas no caso do território do antigo município de Annecy-le-Vieux), Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillières, Fillinges, Giez, Glières-Val-de-Borne, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet-Mont-Charvin, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier-Esery, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Féréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scionzier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires-Montmin, Taninges, Thônes, Theyez, Vailly, Vacheresse, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departamento de Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (secções G1 e G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (secções A1, A2 e A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle e Ugine.

5. Relação com a área geográfica

O «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie» é um queijo de leite de vaca inteiro e cru proveniente de animais de raças locais adaptadas ao meio montanhoso. O seu tamanho pequeno e a sua pasta untuosa e macia resultam de técnicas de produção que perduram até hoje, originalmente baseadas na aplicação de pequenas quantidades de leite com elevado teor de matéria gorda.

A área geográfica está localizada nos Alpes do Norte e abrange as regiões montanhosas compreendidas entre o lago Léman e o maciço do Mont Blanc. O relevo é particularmente acentuado, estruturado em maciços de altitude que se acentua de oeste para leste (1 000 metros a ocidente, mais de 2 000 metros nos picos dos maciços calcários, mais de 4 000 metros no maciço do Mont Blanc), cortados por grandes vales de altitude superior a 500 metros. O clima é de tipo montanhoso, exposto diretamente a Oeste. Caracteriza-se por pluviosidade abundante.

A maior parte da superfície agrícola é constituída por pradaria. Impera a pradaria permanente de altitude, designada «alpage» (exploração de montanha). A diversidade vegetal aí presente é importante, ligada à variedade das condições do meio (solo, regime hídrico, exposição, altitude, etc.) e de utilização (prática pastoril). 90 % das superfícies forrageiras são pradarias permanentes onde predomina o panasco, considerado uma excelente gramínea forrageira, o trevo-branco e o trevo-roxo. São exemplo dos tipos de pastagem que aí se encontram, prados de ceifa ricos, prados de ceifa ou pastagens médios e prados de ceifa ou pastagens pobres ou secos.

Uma das características das explorações leiteiras da área geográfica é a utilização das pastagens de montanha no verão. A vida das manadas é muito influenciada pelas estações.

Os produtores de leite recorrem a raças de vacas leiteiras originárias de regiões de montanha, adaptadas às dificuldades físicas e climáticas do meio (morfologia adaptada à pastagem em terrenos inclinados, tolerância térmica, capacidade de valorização das pastagens durante o período estival e forragens secas no período invernal), continuando a produzir leite de qualidade.

A alimentação das vacas leiteiras é composta sobretudo de erva pastada em período estival e forragens secas em período invernal. A alimentação complementar é limitada quantitativamente, para preservar uma condução pouco intensiva.

A designação «Reblochon de Savoie» provém do termo «Reblâche», que significa «ordenhar segunda vez». Esta prática começou a ser corrente no século XIII: o camponês que alugava uma pastagem tinha de pagar uma retribuição ao proprietário. Os animais incompletamente ordenhados quando se procedia à medição davam leite em pouca quantidade, mas muito cremoso em segunda ordenha, pois o fim da ordenha produz leite rico em matéria gorda. Visto que dispunham de pouco leite bastante rico em matéria gorda, os queijeiros fabricavam queijo cremoso de tamanho pequeno.

O trabalho do queijeiro, fundado num saber ancestral, desempenha um papel essencial na revelação do potencial aromático do «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». A laboração do leite cru sem transformação prévia, a baixa temperatura, permite a sua melhor expressão. A ordenha duas vezes ao dia impõe a utilização rápida e precisa do leite. A laboração de leite inteiro cru subentende a cuba aberta, para permitir que o olhar e a mão do queijeiro se adaptem às variações possíveis do leite.

A cura começa nas explorações de montanha. Seguidamente, desenvolve-se no vale, cujo acesso relativamente fácil propiciou o aparecimento da profissão de operador de cura. A ele competem tarefas como a vigilância da humidade e da temperatura de cura, que desempenha um papel importante para a flora fúngica (que confere à crosta o seu aspeto característico).

O comércio do «Reblochon» aumentou no século XIX, criando uma atividade de negócio específica, facilitada pela extensão das vias de comunicação.

O «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» é um queijo de pasta prensada não cozida obtido a partir de leite de vaca inteiro cru, isento de tratamento antes do fabrico.

Pode apresentar-se em formato reduzido. Possui a forma de prato com ligeiro abaulamento lateral.

Apresenta pasta untuosa e macia, de cor creme a amarelo-marfim, ligeiramente salgada. A crosta é lavada e fina, a sua cor varia entre amarelo e amarelo-alaranjado, e apresenta-se coberta de espuma branca fina.

O ambiente montanhoso muito pluvioso que constitui a integralidade da área geográfica permite o crescimento importante de erva na primavera e no verão. A diversidade das condições do meio, como a altitude e a exposição das explorações de montanha e a natureza das rochas, revela-se na enorme riqueza botânica dos prados, evidenciando, consoante o ambiente, um desfile florístico original.

Muitas são as espécies presentes, de forte valor aromático, que contribuem para a tipicidade do «Reblochon»/«Reblochon de Savoie».

Este meio rude é muito austero para as manadas, pelo que só as raças de montanha estão aptas a suportar um modo de vida que alia o sedentarismo invernal em estábulo nos vales às grandes deslocações diárias em montanha durante a estação favorável.

Estas raças estão aptas para produzir leite rico em proteínas e de excelente aptidão queijeira: a coalhada obtida após inoculação é firme e o rendimento queijeiro é elevado.

Inicialmente resultante do fabrico com pequenas quantidades de leite rico em matéria gorda, o queijo «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» resulta do emprego de uma tecnologia simples (pouco aquecimento, inoculação rápida, esgotamento fora da cuba) que implica cura de curta duração. Durante esta cura, coexistem e sucedem-se vários grupos microbiais à superfície do queijo. Esta sucessão explica-se essencialmente pela evolução do pH e o teor de sal da crosta. Esta microflora, em especial o *Geotrichum candidum*, confere ao «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» a «flor» (cobertura) branca fina que o caracteriza e que muito contribui também para a evolução da textura e do sabor da pasta.

As características organolépticas do «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» estão ligadas à alimentação das vacas leiteiras (pastagens e forragens), resultando da flora adaptada às condições climáticas específicas e da preservação do saber dos queijeiros e operadores de cura.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

Publicação de um documento único 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

(2021/C 89/09)

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 consultar-se na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«MIEL DE GALICIA»/«MEL DE GALICIA»

N.º UE: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Miel de Galicia»/«Mel de Galicia»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Categoria 1.4. Outros produtos de origem animal

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

Beneficia da indicação geográfica protegida (IGP) «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia» o mel que, reunindo todas as características definidas no presente caderno de especificações, cumpre na sua produção, transformação e embalagem todos os requisitos previstos no mesmo, no Manual de Qualidade e na legislação em vigor. O mel é produzido em colmeias de quadros móveis, por decantação ou centrifugação. Apresenta-se no estado líquido, cristalizado ou cremoso. Pode ainda ser apresentado em favos ou em secções.

Consoante a sua origem botânica, o «Miel de Galicia» pode ser classificado como:

- mel multifloral;
- mel monofloral de eucalipto;
- mel monofloral de castanheiro;
- mel monofloral de silva;
- mel monofloral de urze,
- mel de melada.

Características físico-químicas:

- humidade máxima: 18,5%;
- Atividade diastásica: pelo menos 9 na escala de Schade. O mel com baixo teor de enzimas deve ter, no mínimo, 4 nessa escala, sempre que o teor de hidroximetilfurfural não seja superior a 10 mg/kg;
- Teor máximo de hidroximetilfurfural: 28 mg/kg.

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

Características melisso-palinológicas:

De um modo geral, o espetro polínico deve corresponder, globalmente, ao característico do mel da Galiza.

Em caso algum deve a combinação polínica *Helianthus annuus* - *Olea europaea*-*Cistus ladanifer* representar mais de 5% do espetro polínico total.

Ademais, e em função da origem floral dos diferentes tipos de mel referidos, os espetros polínicos devem observar os seguintes requisitos:

- a) Mel multifloral: a maioria do pólen deve provir das seguintes espécies: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp., *Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. e *Brassica* sp.
- b) Méis monoflorais:
 - mel de eucalipto: um mínimo de 70% de pólen de eucalipto (*Eucalyptus* sp.),
 - mel de castanheiro: um mínimo de 70% de pólen de castanheiro (*Castanea* sp.),
 - mel de silva: um mínimo de 45% de pólen de silva (*Rubus* sp.),
 - mel de urze: um mínimo de 30% de pólen de urze (*Erica* sp.).
- c) Mel de melada: a gama de pólen deve corresponder às plantas características da vegetação da Galiza, entre as quais os táxones *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* e *Erica*.

Características organoléticas:

De um modo geral, o mel deve apresentar as qualidades organoléticas correspondentes à sua origem floral, no que se refere à cor, ao cheiro e ao sabor. Em função da origem, as características organoléticas mais importantes são as seguintes:

- méis multiflorais: a cor varia entre âmbar claro, âmbar escuro ou tom escuro. Têm um cheiro floral ou vegetal. O sabor doce pode apresentar diferentes matizes em função da flora predominante. Podem também apresentar adstringência.
- méis monoflorais de eucalipto: cor âmbar claro ou âmbar, cheiro floral geralmente com uma ponta de cera. O sabor dominante é doce, geralmente um pouco acidulado, podendo também ser perceptível uma nota de sal.
- méis monoflorais de castanheiro: cor âmbar a escura, por vezes com um tom encarnado. De preferência, cheiro vegetal. O sabor dominante é doce, geralmente com uma nota de sal. Podem também ser perceptíveis sabores amargos e/ou ácidos. Podem apresentar adstringência.
- méis monoflorais de silva: cor âmbar claro a âmbar escuro. Estes méis têm cheiros florais e/ou frutados. O sabor de base é doce, embora possam ser perceptíveis notas ácidas, salgadas e/ou amargas.
- méis monoflorais de urze: a cor varia entre âmbar claro, âmbar escuro ou tom escuro, com tons encarnados. O cheiro é vegetal, mas também pode ser floral. O sabor dominante é doce, geralmente com uma nota amarga. Podem também ser perceptíveis sabores salgados e/ou ácidos.
- mel de melada: cor âmbar escuro ou tom escuro e, frequentemente, cheiro vegetal. Sabor doce, com notas salgadas e/ou amargas perceptíveis.

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

—

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

Tanto a produção como as posteriores operações de extração, armazenagem e embalagem devem ser efetuadas no interior da área geográfica delimitada.

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

O mel será embalado em instalações constantes do registo correspondente do conselho regulador. O conteúdo das embalagens de mel para consumo direto varia, em regra geral, entre 500 g e 1 000 g.

As embalagens devem ser bem fechadas de modo a evitar a perda de aromas naturais, a adição de odores e a humidade ambiente, suscetíveis de alterar o produto. As embalagens devem ser feitas de vidro transparente e incolor, mas podem ser autorizados outros materiais sob reserva de cumprirem as normas de embalagem dos produtos alimentares. Os méis apresentados em prateleiras devem ser embalados num material autorizado.

A embalagem só pode ser efetuada em instalações de embalagem em que o mel provenha de explorações inscritas nos registos da indicação geográfica protegida e nas quais a rotulagem e a contrarrotulagem sejam efetuadas sob a supervisão do organismo de controlo. Todas estas medidas visam responder à preocupação de preservar a qualidade e garantir a rastreabilidade do produto.

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

O mel comercializado sob a indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» deve, para além da certificação, ostentar o rótulo correspondente à marca própria a cada embalador, utilizada unicamente para o mel protegido, e um contrarrótulo de codificação alfanumérica com numeração correlativa autorizada e expedida pelo organismo de controlo, com o logótipo oficial da IGP «Miel de Galicia».

É obrigatória a menção «Indicação Geográfica Protegida» e o nome numa das suas duas formas, a saber, «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia», tanto no rótulo comercial como no contrarrótulo.

A rotulagem dos méis de melada pode ostentar a menção «Mel florestal».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção, transformação e embalagem do mel que beneficia da indicação geográfica protegida «Miel de Galicia» abrange todo o território da Comunidade Autónoma da Galiza.

5. Relação com a área geográfica

Esta indicação geográfica é registada com base na sua reputação e na existência de determinadas características específicas ligadas ao meio natural de produção.

Reputação

A apicultura galega conheceu a sua máxima expansão antes da chegada do açúcar, sendo o mel considerado um alimento de grande poder edulcorante e com comprovadas propriedades medicinais. No Cadastro de Ensenada dos anos 1752-1753 encontra-se registado para a Galiza um total de 366 339 colmeias tradicionais, trobos ou cortiços, que ainda se mantêm em muitos lugares. Este dado revela claramente a importância da apicultura na Galiza desde a Antiguidade, que se reflete igualmente na toponímia galega.

O cortín, albar, abellariza, albiza ou albariza é uma construção rural a céu aberto, de forma ovalada, circular ou, menos frequentemente, quadrangular, rodeada de muros altos destinados a proteger as colmeias e a dificultar a entrada de animais (principalmente ursos). Estas construções, reflexo de uma época, permanecem visíveis e, em alguns casos, ainda utilizáveis em muitas zonas montanhosas, sobretudo nas serras orientais de Ancares e Caurel e na serra do Suido.

Em 1880, o pároco de Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, instalou a primeira colmeia móvel, tendo igualmente construído, alguns anos mais tarde, a primeira colmeia para multiplicação por divisão, criação de rainhas, etc., que denominou de colmeia-viveiro. Para comprovar a importância de Don Benigno Ledo para a apicultura, não só galega como espanhola, basta dizer que o livro de Roma Fábrega sobre esta matéria afirma que o primeiro espanhol com colmeias móveis foi o galego «cura das abelhas».

O primeiro trabalho sobre apicultura publicado na Galiza terá sido, provavelmente, o Manual de Apicultura de D. Ramón Pimentel Méndez (1893), escrito expressamente para os apicultores galegos.

O mel da Galiza é descrito no inventário espanhol dos produtos tradicionais, publicado pelo Ministério espanhol da Agricultura, da Pesca e da Alimentação em 1996 (páginas 174 e 175). Este produto é um dos principais atrativos comerciais das festas outonais.

Em 1998, o ministério da agricultura e da pesca realizou um estudo sobre o comércio do mel em Espanha. Esse estudo revelou que o noroeste do país (a Galiza) apresenta um consumo de mel superior ao de outras comunidades espanholas e que, além disso, o preço do mel é mais elevado nessa região. Desde a Antiguidade que os consumidores apreciam o mel produzido na Galiza, o que confere a este produto um maior valor mercantil, o que não acontece nas comunidades autónomas vizinhas.

Características específicas ligadas ao meio natural

Situada no extremo noroeste da Península Ibérica, a Galiza constitui uma das entidades territoriais mais antigas de Espanha, tendo o seu nome permanecido praticamente inalterado desde o domínio romano (os romanos designavam esta região «Gallaecia») e as suas fronteiras praticamente as mesmas desde há mais de oito séculos. Os limites administrativos desta região coincidem com fronteiras geográficas que, do norte ao sul e de este a oeste, a mantiveram tradicionalmente isolada de outras regiões vizinhas, o que explica que tenha igualmente conservado a sua própria língua.

Esta diferenciação geográfica molda o clima da Galiza. A presença de estuários e vales fluviais que transmitem ao interior das terras a influência oceânica que resulta de uma orientação sul-oeste-norte-este (fenómeno único nas costas espanholas) e de serras que limitam a passagem das diversas frentes confere ao clima desta região características específicas em termos de temperatura e precipitação.

Do mesmo modo, a maior parte do território galego é, do ponto de vista da geomorfologia, litologia e pedologia, diferente das regiões mediterrânicas de produção apícola tradicional. Nele predominam os solos ácidos, determinando assim a vegetação local e, conseqüentemente, a produção de néctar e as características dos méis.

Trata-se, por conseguinte, de uma região natural perfeitamente distinta do resto da Península Ibérica. Esta distinção resulta de aspetos geomorfológicos, climáticos, biológicos e pedológicos que condicionam a existência de uma flora adaptada às condições naturais impostas pelo conjunto destes fatores.

O território da Galiza é bastante homogéneo no que respeita às plantas de que é extraído néctar para a produção de mel. As diferenças mais importantes de caracterização da produção de mel na Galiza decorrem da abundância das principais plantas de interesse melífero. Existem cinco táxones principais na maior parte dos méis produzidos na Galiza: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* e *Eucalyptus*. Assim, no litoral, é mais comum a presença de uma proporção elevada de eucalipto. Nas zonas do interior, a produção de mel está condicionada pela abundância de três tipos de elementos vegetais: *Castanea Sativa*, *Erica* e *Rubus*.

Em suma, a situação geográfica da Galiza e as suas especificidades dão lugar a méis com características únicas que, por esse motivo, se diferenciam dos méis produzidos noutros territórios.

A análise do pólen é um dos métodos analíticos mais úteis para estabelecer a especificidade geográfica dos méis. À luz de uma análise desse tipo, as características específicas dos méis galegos, relativamente aos méis de outras origens, são as seguintes:

- a presença de combinações polínicas típicas e exclusivas que distinguem estes méis, incluindo os produzidos nas regiões vizinhas;
- a ausência ou a presença diminuta (inferior a 1%) de pólenes da família das *Labiaceae*, nomeadamente de *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, etc.;
- a ausência ou a presença diminuta (inferior a 1%) de pólenes de *Helianthus annuus*, *Citrus* ou *Olea europaea*;
- a ausência ou a presença diminuta (inferior a 1%) de pólenes de *Cistus ladanifer*;
- a ausência de *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* e *Diplotaxis eruroides*.

O «Miel de Galicia» apresenta, portanto, várias características específicas que se podem atribuir ao meio natural.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_ju-lio_2020_final.pdf

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