



Edição em língua  
portuguesa

## Comunicações e Informações

64.º ano

18 de outubro de 2021

### Índice

#### II Comunicações

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

###### Comissão Europeia

2021/C 421/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10070 — EUROFIBER/PROXIMUS/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Informações

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

###### Conselho

2021/C 421/02	Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2019/1894 do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2020/1657 do Conselho, e no Regulamento (UE) 2019/1890 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2020/1655 do Conselho .....	2
---------------	---	---

###### Comissão Europeia

2021/C 421/03	Taxas de câmbio do euro — 15 de outubro de 2021 .....	3
---------------	---	---

#### V Avisos

##### PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

###### Comissão Europeia

2021/C 421/04	Notificação prévia de uma concentração — Processo M.10478 — CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

PT

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE.

2021/C 421/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	6
2021/C 421/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP) <sup>(1)</sup> .....	7
2021/C 421/07	Aviso aos operadores económicos — Nova ronda de pedidos para a suspensão dos direitos autónomos da Pauta Aduaneira Comum para certos produtos industriais e agrícolas .....	8

## OUTROS ATOS

### **Comissão Europeia**

2021/C 421/08	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 .....	9
2021/C 421/09	Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	15

---

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE.

## II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO  
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada**

**(Processo M.10070 — EUROFIBER/PROXIMUS/JV)**

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

(2021/C 421/01)

Em 26 de julho 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 <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<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 Web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32021M10070.

---

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

## IV

*(Informações)*

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

## CONSELHO

**Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2019/1894 do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2020/1657 do Conselho, e no Regulamento (UE) 2019/1890 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2020/1655 do Conselho**

(2021/C 421/02)

Comunica-se a seguinte informação a Mehmet Ferruh AKALIN (entrada 1) e a Ali Coscun NAMOGLU (entrada 2), pessoas que constam do anexo da Decisão (PESC) 2019/1894 do Conselho <sup>(1)</sup>, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2020/1657 do Conselho <sup>(2)</sup>, e do anexo I do Regulamento (UE) 2019/1890 do Conselho <sup>(3)</sup>, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2020/1655 do Conselho <sup>(4)</sup>, que impõem medidas restritivas tendo em conta as atividades de perfuração não autorizadas levadas a cabo pela Turquia no Mediterrâneo Oriental.

O Conselho tenciona manter as medidas restritivas contra as pessoas e entidades acima referidas com novas exposições de motivos. As pessoas em causa são informadas de que, antes de 25 de outubro de 2021, podem enviar ao Conselho, para o endereço abaixo indicado, um pedido no sentido de obterem as projetadas exposições de motivos relativas à sua designação:

Conselho da União Europeia  
Secretariado-Geral  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Endereço eletrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> JO L 291 de 12.11.2019, p. 47.

<sup>(2)</sup> JO L 372I de 9.11.2020, p. 16.

<sup>(3)</sup> JO L 291 de 12.11.2019, p. 3.

<sup>(4)</sup> JO L 372I de 9.11.2020, p. 1.

# COMISSÃO EUROPEIA

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

15 de outubro de 2021

(2021/C 421/03)

### 1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1602	CAD	dólar canadiano	1,4342
JPY	iene	132,65	HKD	dólar de Hong Kong	9,0258
DKK	coroa dinamarquesa	7,4402	NZD	dólar neozelandês	1,6445
GBP	libra esterlina	0,84368	SGD	dólar singapurense	1,5637
SEK	coroa sueca	10,0288	KRW	won sul-coreano	1 371,21
CHF	franco suíço	1,0729	ZAR	rand	17,0504
ISK	coroa islandesa	149,60	CNY	iuane	7,4663
NOK	coroa norueguesa	9,7625	HRK	kuna	7,5105
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 292,60
CZK	coroa checa	25,403	MYR	ringgit	4,8241
HUF	forint	359,71	PHP	peso filipino	58,903
PLN	zlóti	4,5644	RUB	rublo	82,6325
RON	leu romeno	4,9465	THB	baht	38,669
TRY	lira turca	10,7132	BRL	real	6,3635
AUD	dólar australiano	1,5640	MXN	peso mexicano	23,8542
			INR	rupia indiana	86,9670

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

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

## Notificação prévia de uma concentração

Processo M.10478 — CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 421/04)

1. Em 8 de outubro de 2021, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Canada Pension Plan Investment Board («CPP Investments», Canadá),
- BC Partners LLP («BC Partners», Reino Unido),
- CeramTec Topco GmbH («CeramTec», Alemanha).

A CPP Investments e a BC Partner 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 totalidade da CeramTec.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- CPP Investments: entidade de gestão de investimentos que investe os fundos que lhe são transferidos pelo Canada Pension Plan em participações públicas e privadas, bens imóveis, infraestruturas e instrumentos de rendimento fixo na Europa, nas Américas e na Ásia,
- BC Partners: sociedade internacional de participações privadas cuja única atividade consiste em prestar serviços de assessoria. Os fundos assessorados pela BC Partners são meros investidores financeiros, ao passo que as suas empresas em carteira desenvolvem atividades nos setores dos serviços financeiros, cuidados de saúde, educação, produtos de consumo e comércio retalhista na Europa e na América do Norte,
- CeramTec: empresa especializada na produção de materiais e produtos cerâmicos avançados de elevado desempenho para utilização numa vasta gama de aplicações, incluindo nos setores automóvel, da eletrónica, da indústria e das tecnologias médicas, na Europa, na América do Sul, nos Estados Unidos e na Ásia.

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.

---

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

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

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

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

M.10478 — CPP Investments/BC Partners/CeramTec

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

<sup>(?)</sup> JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 421/05)

1. Em 8 de outubro de 2021, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Willemen Groep NV («Willemen», Bélgica),
- Telenet BV («Telenet», Bélgica), pertencente ao Liberty Global Group,
- Livit BV («Livit», Bélgica).

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa recém-criada que constitui uma empresa comum.

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

- Willemen: serviços de construção e de desenvolvimento de projetos imobiliários relativos a vários tipos de edifícios, incluindo unidades para habitação residencial,
- Telenet: serviços audiovisuais a retalho e serviços de comunicações fixas e móveis,
- Livit: aluguer de unidades habitacionais mobiladas e serviços conexos.

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

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

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

M.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

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

<sup>(2)</sup> JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 421/06)

1. Em 7 de outubro de 2021, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup> que envolve a aquisição do controlo exclusivo da Stock Spirits Group plc («Stock Spirits») pela CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. («CVC»), na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- CVC (Luxemburgo);
- Stock Spirits (Reino Unido).

A CVC adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade da Stock Spirits. A concentração é efetuada mediante oferta pública de aquisição anunciada em 12 de agosto de 2021.

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

- CVC : a CVC gere fundos e plataformas de investimento. Uma das empresas em carteira dos fundos da CVC, a Zabka Polska S.A., opera no comércio de retalho de produtos alimentares na Polónia;
- Stock Spirits: a Stock Spirits é produtora e distribuidora de bebidas espirituosas, principalmente na Europa.

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.

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.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP

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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

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

**Aviso aos operadores económicos****Nova ronda de pedidos para a suspensão dos direitos autónomos da Pauta Aduaneira Comum para certos produtos industriais e agrícolas**

(2021/C 421/07)

Informamos os operadores económicos que a Comissão recebeu pedidos em conformidade com as disposições administrativas previstas na Comunicação da Comissão sobre as suspensões e os contingentes pautais autónomos (2011/C 363/02) <sup>(1)</sup> para a ronda de julho de 2022.

A lista dos produtos para os quais foi solicitada a suspensão de direitos está agora disponível no sítio Web (Europa) temático da Comissão sobre a União Aduaneira <sup>(2)</sup>.

Informamos ainda os operadores económicos que o prazo para a apresentação de objeções aos novos pedidos à Comissão, através das administrações nacionais, termina a 15 de dezembro de 2021, data da segunda reunião prevista do Grupo «Questões Económicas Pautais».

Aconselhamos os operadores interessados a consultar a lista regularmente, a fim de se informarem sobre o estado dos pedidos.

Para mais informações sobre o procedimento de suspensão pautal autónoma, consultar o sítio Web Europa:

Suspensions (Autonomous Tariff Suspensions) (europa.eu)

---

<sup>(1)</sup> JO C 363 de 13.12.2011, p. 6.

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds2/susp/susp\\_home.jsp?Lang=pt](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=pt)

## 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 421/08)

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

## COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Bergerac»

PDO-FR-A0190-AM03

Data da comunicação: 8 de setembro de 2021

## DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

**1. Código geográfico oficial**

Os municípios da área geográfica e da zona de proximidade imediata foram atualizados de acordo com o código geográfico oficial.

O perímetro da área permanece inalterado.

Alteraram-se os pontos 6 e 9 do documento único.

**2. Vinhos rosados**

Aditaram-se as castas Sémillon B, Sauvignon B, Sauvignon gris G e Muscadelle B à lista de castas secundárias autorizadas na elaboração de vinhos rosados.

As castas secundárias estão limitadas a 20 % da exploração.

Na lotação, a proporção de castas secundárias é, no total, inferior ou igual a 20 %, com, no máximo, 10 % para as castas Sauvignon B e Sauvignon gris G e 10 % para a casta Muscadelle B.

A introdução de castas brancas nos vinhos rosados oferece segurança ao nível da frescura e das características organoléticas que podem ficar comprometidas devido a certos riscos climáticos (nomeadamente temperaturas elevadas pós fase do pintor).

Este aditamento não tem impacto na qualidade do produto.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

**3. Carga máxima média por parcela**

Harmonizaram-se as cargas máximas médias por parcela, de modo a atribuir o mesmo valor às castas de uvas brancas e de uvas pretas e aumentar a eficácia dos controlos.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

(1) JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Carvões enológicos

Introduziu-se a possibilidade de utilizar carvões anteriormente proibidos, mas de forma enquadrada e limitada. No caso dos vinhos rosados, estão autorizados os carvões para uso enológico nos mostos, até um máximo de 20 % do volume dos vinhos elaborados pelo vinicultor em causa para a colheita em questão». O objetivo é orientar a sua utilização para os lotes que apresentam menor qualidade organolética ou analítica (por exemplo, alterações aromáticas ligadas à oxidação), sem alterar as características típicas do produto.

Esta alteração conduz à modificação dos pontos 4 e 5.1 do documento único.

#### 5. Relação com a origem

A possibilidade de utilizar carvões enológicos conduziu à revisão da relação com a origem.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

#### 6. Referência ao organismo de controlo

Reviu-se a referência ao organismo de controlo, de modo a uniformizar a redação deste com os restantes cadernos de especificações. Trata-se de uma alteração meramente redacional. Esta alteração não se aplica ao documento único.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nome(s)

Bergerac

#### 2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

#### 3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

#### 4. Descrição do(s) vinho(s)

1. *Vinhos brancos*

#### BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos desenvolvem geralmente aromas simultaneamente florais e frutados, com alguma acidez em boca, evocando por vezes a presença da casta Sauvignon B. Estes vinhos podem apresentar boa aptidão para um consumo rápido. Alguns vinhos de base mais encorpados, elaborados a partir das castas Sémillon B ou Muscadelle B, atingem a sua complexidade aromática após alguns anos de envelhecimento. Os brancos são vinhos secos tranquilos com um título alcoométrico volúmico total após enriquecimento não superior a 13 %. Apresentam um teor de açúcares fermentescíveis inferior ou igual a 3g/l. O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10,5 %.

#### Características analíticas gerais

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

2. *Vinhos tintos*

## BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos caracterizam-se frequentemente por aromas de frutos, com uma estrutura tânica que combina a leveza e a redondeza da casta Merlot N com a firmeza dos taninos das castas Cabernet franc N e Cabernet-sauvignon N. Para evitar uma extração excessiva de taninos, é proibida a utilização de prensas contínuas e de vagonetas autodescarragadoras com bomba de palhetas. Um pouco austeros nos primeiros anos, ganham com o envelhecimento, tendo em vista a fusão dos taninos. Trata-se de vinhos secos tranquilos com um título alcoométrico volúmico total após enriquecimento não superior a 13,5 %. Apresentam um teor de açúcares fermentescíveis inferior ou igual a 3g/l. O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 11 %.

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

3. *Vinhos rosados*

## BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados são secos e meio-secos. Após enriquecimento, apresentam um título alcoométrico volúmico total não superior a 13 %.

O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10,5 %. Maioritariamente à base de uvas das castas Cabernet franc N e Cabernet-sauvignon N, os rosados apresentam com frequência cor viva, podendo ir até aos vinhos de tipo «clarete». Trata-se de vinhos secos ou macios, com um teor máximo de açúcares fermentáveis de 10 gramas por litro, que se apresentam sempre frescos.

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

5. **Práticas vitivinícolas**5.1. *Práticas enológicas específicas*

## 1. Utilização de carvão para uso enológico

## Prática enológica específica

No caso dos vinhos rosados, estão autorizados os carvões para uso enológico nos mostos, até um máximo de 20 % do volume dos vinhos elaborados pelo vinicultor em causa para a colheita em questão.

## 2. Enriquecimento

### Prática enológica específica

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE) até ao limite de um grau de concentração máxima de 10 %. No caso dos lotes sujeitos a tratamento, o aumento do título alcoométrico volúmico natural é inferior ou igual a 1 %.

Após enriquecimento, os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico total não superior a 13,5 % no caso dos tintos e a 13 % no caso dos rosados e dos brancos. Além das disposições *supra*, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

## 3. Densidade de plantação

### Prática de cultivo

A densidade mínima de plantação das vinhas é de 4 000 pés por hectare. A distância das videiras entre linhas não pode ser superior a 2,50 metros e o intervalo entre pés na mesma linha não pode ser inferior a 0,80 metros. No entanto, admite-se por vezes que esta densidade possa ser reduzida para 3 300 pés por hectare. Nesse caso, as videiras não podem apresentar uma distância entre linhas superior a 3 metros e um intervalo entre pés na mesma linha inferior a 0,90 metros.

## 4. Rega

### Prática de cultivo

É proibida a rega.

## 5. Poda

### Prática de cultivo

As vinhas são podadas de acordo com as seguintes técnicas: poda Guyot, poda de talão em cordão de Royat ou poda curta.

- Para as vinhas com uma densidade de plantação > 4 000 pés/ha, o número máximo de olhos francos por hectare é de 60 000 e de 16 por pé.
- Para as vinhas com uma densidade de plantação < 4 000 pés/ha, o número máximo de olhos francos por hectare é de 60 000 e de 20 por pé.

### 5.2. Rendimentos máximos

#### 1. Vinhos brancos

77 hectolitros por hectare

#### 2. Vinhos tintos

68 hectolitros por hectare

#### 3. Vinhos rosados

72 hectolitros por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

A vindima, vinificação e elaboração dos vinhos têm lugar no território dos seguintes municípios do departamento de Dordogne (com base no código geográfico oficial de 26 de fevereiro de 2020):

Todo o território dos seguintes municípios:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraise, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyrroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon e Villefranche-de-Lonchat.

Parte do território dos seguintes municípios:

Beaumontois en Périgord, no caso do território do antigo município de Nojals-et-Clotte, que passou a município delegado de Beaumontois en Périgord em 1 de janeiro de 2016, Eyraud-Crempse-Maurens, no caso do território do antigo município de Maurens, que passou a município delegado de Eyraud-Crempse-Maurens em 1 de janeiro de 2019.

## 7. Principais castas de uva de vinho

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sémillon B

Ugni blanc B

## 8. Descrição da(s) relação(ões)

Esta região agrícola, denominada Périgord púrpura, apresenta uma multiplicidade de territórios que permitem elaborar um conjunto de produtos originais.

O bom regime hídrico dos solos, combinado com o clima oceânico temperado, garante a boa maturação fenólica das uvas que se traduz, nomeadamente, na estrutura tânica dos vinhos tintos e na cor viva dos vinhos rosados, principalmente à base de castas Cabernet. Os solos ácidos contribuem para a acidez e caráter floral e/ou frutado dos vinhos brancos, características que se devem à mistura de castas.

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

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

**Descrição da condição:**

A área de proximidade imediata é constituída pelo território dos seguintes municípios (com base no código geográfico oficial de 26 de fevereiro de 2020):

- Departamento de Dordogne: Cause-de-Clérans e Saint-Géraud-de-Corps. – Departamento de Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard e Saint-Emilion.
- Departamento de Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac e Saint-Jean-de-Duras.

**Quadro jurídico:**

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

**Descrição da condição:**

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da Denominação de Origem Controlada «Bergerac» podem indicar a unidade geográfica mais vasta «Sudoeste». Esta unidade geográfica mais ampla pode igualmente constar dos prospectos e outros recetáculos. As dimensões dos caracteres da unidade geográfica mais ampla não podem exceder, tanto em altura como em largura, a dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

**Quadro jurídico:**

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

**Descrição da condição:**

Os rótulos dos vinhos brancos devem obrigatoriamente ostentar a menção «seco». Os rótulos dos vinhos rosados, com um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) compreendido entre 4 e 10 gramas por litro, devem obrigatoriamente ostentar a menção «meio-seco».

**Hiperligação para o caderno de especificações do produto**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699)

---

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

(2021/C 421/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup> no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Bulagna de l'Île de Beauté»

N.º UE: PGI-FR-02429 – 17 de agosto de 2018

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Bulagna de l'Île de Beauté»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

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

3.1. *Tipo de produto*

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

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

A «Bulagna de l'Île de Beauté» é um produto de charcutaria seca em forma de triângulo, trapézio ou gota de água, cuja secção é quase retangular e revela várias camadas musculares com marmoreado de gordura. O courato está presente na íntegra.

A fumagem confere-lhe uma cor âmbar que não é necessariamente homogénea em todo o produto. Pode estar presente um revestimento natural de cor esbranquiçada ou entre verde e cinza.

A cor interior varia entre vermelho escuro (para as camadas da carne magra) e branco (para as camadas de gordura).

Inicialmente, possui um odor intenso a fumado e a pimenta, adquirindo depois um odor a carne seca e curada.

Apresenta uma textura simultaneamente firme e fundente, graças à alternância entre a gordura e a carne magra. Caracteriza-se por um bom equilíbrio entre sal, carne seca e gordura, complementado por notas de pimenta muito acentuadas e por um sabor fumado persistente e duradouro, mas que não se sobrepõe ao conjunto dos sabores.

Características físico-químicas

— Teor de açúcares solúveis totais (AST)  $\leq$  1 %.

— Humidade do produto desengordurado (HPD)  $\leq$  76 %.

— Teor de matéria gorda total: 30 a 60 %.

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

As suas dimensões podem atingir: 15 a 25 cm de largura e 15 a 35 cm de comprimento. O seu peso varia entre 500 g e 2 kg.

A «Bulagna de l'Ile de Beauté» é comercializada inteira, em pedaços ou em fatias.

É comercializada sem embalagem ou acondicionada em película, em vácuo ou em atmosfera protegida.

Os pedaços (entre 100 e 350 g) são comercializados acondicionados em película, em vácuo ou em atmosfera protegida.

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

As matérias-primas utilizadas no fabrico da «Bulagna de l'Ile de Beauté» provêm de suínos de engorda, respeitando os critérios a seguir indicados:

- Os suínos de engorda não apresentam o gene RN- e menos de 3 % são sensíveis ao halotano;
- A ração distribuída durante a fase de engorda dos suínos contém menos de 1,9 % de ácido linoleico;
- É observado um período de espera mínimo de duas horas entre o descarregamento dos suínos de engorda no matadouro e o abate;
- O peso a quente da carcaça de suíno de engorda é  $\geq 75$  kg;
- O pH final (medido no músculo semimembranoso da perna) situa-se entre 5,50 e 6,20;
- A carne não apresenta nenhum dos seguintes defeitos de aparência: manchas de sangue, abscessos, sujidade fecal ou de lubrificante de linha transportadora, defeitos graves de cor ou de consistência;
- A gordura da carne é branca e firme;
- A carne apresenta um tom rosado a avermelhado.

A peça de corte utilizada para a produção da «Bulagna de l'Ile de Beauté» é a papada do porco, com o courato totalmente preservado, cortada e aparada em forma de triângulo, trapézio ou gota de água.

As peças aparadas pesam entre 750 g e 3 kg.

As peças são recebidas frescas ou congeladas.

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

Todas as fases da produção da «Bulagna de l'Ile de Beauté», desde a salga até à secagem, devem ser realizadas na área geográfica.

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

O corte dos produtos em pedaços ou em fatias é obrigatoriamente seguido de um acondicionamento em película, em vácuo ou em atmosfera protegida.

### 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 da indicação geográfica protegida «Bulagna de l'Ile de Beauté» é composta pelos dois departamentos da Córsega do Sul e da Alta Córsega.

## 5. Relação com a área geográfica

A relação entre a área geográfica e a «Bulagna de l'Île de Beauté» assenta essencialmente em saberes tradicionais e em características específicas.

A perífrase «Île de Beauté» é habitualmente utilizada para designar a Córsega, região administrativa francesa e ilha montanhosa do Mediterrâneo.

O clima da Córsega é mediterrânico e caracteriza-se por verões quentes e secos e invernos amenos e húmidos. Sopram na Córsega dois ventos predominantes: «a tramuntana», vento noturno que torna as noites frescas, e «u maestrale», vento diurno que torna os dias secos.

As condições edafoclimáticas são, no seu conjunto, muito favoráveis à floresta. Por conseguinte, a Córsega é uma região com vocação silvícola, cujos recursos de espécies folhosas, nomeadamente castanheiros, carvalhos e faias, estão particularmente bem representados em toda a superfície da ilha. No conjunto do território corso, a taxa média de florestação é de 46 %, com uma área florestada de 401 817 hectares, muito superior à taxa média nacional (26,9 %). A família dos carvalhos ocupa o primeiro lugar entre as espécies folhosas, designadamente a azinheira, que cobre 22 % das áreas florestadas da ilha. O sobreiro encontra-se sobretudo no centro e no sul, constituindo cerca de 15 % da área florestal. O mato mediterrânico, que cobre uma área superior a 200 000 hectares, constitui frequentemente um verdadeiro povoamento florestal que pode atingir cinco ou seis metros de altura. A faia, característica da vegetação das encostas viradas a norte de clima supramediterrânico, pode ser encontrada a partir dos 1 000 metros de altitude. O castanheiro é uma espécie muito bem adaptada ao ambiente natural corso, visto estar presente em toda a ilha e ser possível observar estas árvores desde a beira-mar até aos 1 200 metros de altitude.

Em virtude da sua insularidade, os habitantes da Córsega desenvolveram saberes adaptados às condições climáticas e aos recursos florestais da sua ilha para a produção de produtos de charcutaria.

De facto, o clima seco e ventoso da Córsega favoreceu o desenvolvimento da salga a seco como método de conservação da carne de suíno, ao contrário da charcutaria cozida existente no norte de França.

A produção da «Bulagna de l'Île de Beauté» corresponde a um dos métodos mais antigos de conservação de carne de suíno em toda a Córsega. Inclui-se entre os produtos consumidos a médio prazo após o abate do suíno. Por conseguinte, a salga a seco foi sempre um elemento importante da alimentação na Córsega e, conseqüentemente, da sua cultura. A «Bulagna de l'Île de Beauté» é salgada com sal seco e permanece em salga durante um período determinado em função do seu peso. Esta fase deve ser controlada para a estabilização e conservação do produto. A salga com sal seco impôs-se naturalmente como o método mais adaptado à Córsega e como um método de conservação que permitia o consumo de carne ao longo de todo o ano com recurso a uma quantidade mínima de material para a sua produção.

As temperaturas elevadas durante grande parte do ano obrigaram a uma evolução da técnica de cura mediante a utilização de uma forte concentração de pimenta preta (entre 5 e 15 g/kg para as peças inteiras e entre 1 e 5 g/kg para os produtos fatiados). A pimenta preta, originalmente utilizada como repelente natural contra insetos, tornou-se, com o passar do tempo, uma das principais características da «Bulagna de l'Île de Beauté».

A fumagem é efetuada com madeira de espécies folhosas locais, ao contrário de outras produções mais orientadas para madeiras de espécies resinosas. As madeiras mais utilizadas são as mais próximas e disponíveis: carvalho, castanheiro, faia, medronheiro e urze. Trata-se de uma técnica tradicional geralmente associada, no passado, à produção de castanha, que desempenhava um papel importante na agricultura insular. A madeira de espécies folhosas da ilha foi sempre utilizada para defumar charcutaria, visto estas estarem presentes em todo o território da ilha e terem uma maior resistência ao fogo e uma deposição de resíduos por combustão muito inferior em relação às espécies resinosas. Tal confere à fumagem toda a sua delicadeza, sem a saturação de sabor que poderia resultar das madeiras resinosas: trata-se de uma fumagem «suave». Além disso, permite conservar as carnes de salga e finalizar a proteção externa das peças contra insetos. A fumagem é um traço cultural encontrado sobretudo nas regiões caracterizadas pela forte presença de povos germânicos. Assim, a sua prática em todo o território da ilha constitui uma particularidade, visto ser muito pouco comum na bacia do Mediterrâneo.

Por último, a fase de secagem processa-se com ar exterior. Esta fase permite afirmar as características organolépticas do produto.

A «Bulagna de l'Île de Beauté» é um produto emblemático da Córsega, fruto de um saber que reflete a ilha, a sua cultura e os seus costumes. Distingue-se por técnicas de produção específicas, transmitidas de geração em geração. É deste saber que nascem as suas características:

- Cor âmbar (entre castanho e dourado), não necessariamente homogénea em todo o produto;
- Odor intenso a fumado e a pimenta, inicialmente, adquirindo depois um odor a carne seca e curada;
- Bom equilíbrio entre sal, carne seca e gordura;
- Notas acentuadas de pimenta que dão continuidade ao ataque de boca e prolongam os sabores assim reforçados;
- Sabor fumado persistente e duradouro, mas que não se sobrepõe ao conjunto dos sabores.

Os saberes específicos de produção da «Bulagna de l'Île de Beauté» desenvolveram-se em função do clima e dos recursos naturais da ilha: a salga realizada a seco, a utilização de uma elevada percentagem de pimenta preta, a fumagem com madeira de espécies folhosas locais e a secagem com ar exterior são métodos particularmente adaptados ao clima seco e ventoso, à situação insular e ao coberto florestal da ilha.

O domínio da técnica de salga com recurso a sal seco permite obter um produto com um sabor salgado equilibrado e com boas características de conservação.

A utilização de uma elevada percentagem de pimenta preta confere ao produto notas apimentadas acentuadas, características da «Bulagna de l'Île de Beauté».

A fumagem com madeira de espécies folhosas locais (castanheiro, carvalho, faia, etc.) garante uma gama aromática muito complexa (um sabor fumado duradouro e persistente) que é também uma característica específica muito importante da «Bulagna de l'Île de Beauté». Confere igualmente ao produto um aroma intenso a fumado e uma cor âmbar.

A secagem com entrada de ar exterior no secador de enchidos possibilita a estabilização e a conservação do produto e contribui para as suas características organolépticas (bom equilíbrio entre sal, carne seca e gordura).

A insularidade favoreceu a transmissão destes saberes de geração em geração e permitiu preservar as características da «Bulagna de l'Île de Beauté».

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

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf>

---



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