



### Índice

#### II Comunicações

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

###### Comissão Europeia

2021/C 467/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10024 — Blackstone / Winoa) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV Informações

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

###### Conselho

2021/C 467/02	Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas na Decisão 2014/932/PESC do Conselho, executada pela Decisão de Execução (PESC) 2021/2016 do Conselho, e no Regulamento (UE) n.º 1352/2014, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2021/2015 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação no Líbano .....	2
---------------	---	---

2021/C 467/03	Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão 2014/932/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 1352/2014 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação no Líbano .....	4
---------------	---	---

###### Comissão Europeia

2021/C 467/04	Taxas de câmbio do euro — 18 de novembro de 2021 .....	5
---------------	--	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2021/C 467/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10463 — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	6
2021/C 467/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10558 — COGENIO/AVIO / TERMICA COLLEFERRO) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	8
2021/C 467/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10528 — ADVENT / EURAZEO / PROTEL) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	10
2021/C 467/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10350 — MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY) <sup>(1)</sup> .....	12

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2021/C 467/09	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão .....	13
2021/C 467/10	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 .....	19
2021/C 467/11	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão .....	25

---

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

## II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO  
EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.10024 — Blackstone / Winoa)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2021/C 467/01)

Em 9 de fevereiro 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 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 32021M10024.

---

<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 na Decisão 2014/932/PESC do Conselho, executada pela Decisão de Execução (PESC) 2021/2016 do Conselho, e no Regulamento (UE) n.º 1352/2014, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2021/2015 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação no Iémen**

(2021/C 467/02)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas cujos nomes constam do anexo da Decisão 2014/932/PESC do Conselho <sup>(1)</sup>, executada pela Decisão de Execução (PESC) 2021/2016 do Conselho <sup>(2)</sup>, e do anexo I do Regulamento (UE) n.º 1352/2014 do Conselho <sup>(3)</sup>, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2021/2015 do Conselho <sup>(4)</sup>, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação no Iémen.

Em 9 de novembro de 2021, o Comité do Conselho de Segurança das Nações Unidas, criado nos termos da Resolução 2140 (2014) do Conselho de Segurança das Nações Unidas, acrescentou três pessoas à lista de pessoas sujeitas a medidas restritivas.

As pessoas em causa podem, em qualquer momento, enviar ao Comité da ONU instituído nos termos da Resolução 2140 (2014) do Conselho de Segurança das Nações Unidas um requerimento acompanhado de documentação justificativa, para que seja reconsiderada a decisão de as incluir na lista da ONU. O requerimento deve ser enviado para o seguinte endereço:

Ponto focal para os pedidos de retirada da lista  
Security Council Subsidiary Organs Branch  
Room DC2 2034  
United Nations  
New York, N.Y. 10017  
United States of America  
Tel. +1 9173679448  
Fax +1 9173670460  
Endereço eletrónico: [delisting@un.org](mailto:delisting@un.org)

Para mais informações, consultar <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>.

Na sequência da decisão da ONU, o Conselho da União Europeia determinou que as pessoas designadas pela ONU fossem incluídas na lista de pessoas e entidades sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2014/932/PESC do Conselho, executada pela Decisão de Execução (PESC) 2021/2016 do Conselho, e no Regulamento (UE) n.º 1352/2014 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2021/2015. Os fundamentos para a designação das pessoas em causa constam das entradas pertinentes do anexo da decisão e do anexo I do regulamento.

<sup>(1)</sup> JO L 365 de 19.12.2014, p. 147.

<sup>(2)</sup> JO L 410 I de 18.11.2021, p. 7

<sup>(3)</sup> JO L 365 de 19.12.2014, p. 60.

<sup>(4)</sup> JO L 410 I de 18.11.2021, p. 1

Chama-se a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) pertinente(s), indicadas nos sítios Web referidos no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1352/2014 do Conselho, um requerimento no sentido de serem autorizadas a utilizar fundos congelados para suprirem necessidades básicas ou efetuarem pagamentos específicos (ver artigo 4.º do Regulamento).

As pessoas em causa podem enviar ao Conselho, para o endereço abaixo indicado, um requerimento, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de as incluir nas listas supracitadas:

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

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

Chama-se igualmente a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de interporem recurso da decisão do Conselho junto do Tribunal Geral da União Europeia, nas condições estabelecidas no artigo 275.º, segundo parágrafo, e no artigo 263.º, quarto e sexto parágrafos, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

---

**Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão 2014/932/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 1352/2014 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação no Iémen**

(2021/C 467/03)

Nos termos do artigo 16.º do Regulamento (UE) 2018/1725 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, chama-se a atenção dos titulares de dados para as seguintes informações.

A base jurídica do tratamento dos dados é a Decisão 2014/932/PESC do Conselho <sup>(2)</sup>, executada pela Decisão de Execução (PESC) 2021/2016 do Conselho <sup>(3)</sup>, e o Regulamento (UE) n.º 1352/2014 do Conselho <sup>(4)</sup>, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2021/2015 do Conselho <sup>(5)</sup>, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação no Iémen.

O serviço encarregado do tratamento é a Unidade RELEX.1.C da Direção-Geral dos Negócios Estrangeiros, Alargamento e Proteção Civil – RELEX do Secretariado-Geral do Conselho (SGC), que pode ser contactada no seguinte endereço:

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)

A pessoa encarregada da proteção de dados do SGC pode ser contactada no seguinte endereço eletrónico:

Responsável pela proteção de dados

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

O objetivo do tratamento dos dados é estabelecer e atualizar a lista das pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos da Decisão 2014/932/PESC do Conselho, executada pela Decisão de Execução (PESC) 2021/2016, e do Regulamento (UE) n.º 1352/2014, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2021/2015.

Os titulares de dados são as pessoas singulares que cumprem os critérios de inclusão na lista estabelecidos na Decisão 2014/932/PESC e no Regulamento (UE) n.º 1352/2014.

Os dados pessoais recolhidos incluem os dados necessários para a identificação correta da pessoa em causa, a fundamentação e quaisquer outros dados conexos.

Se necessário, os dados pessoais recolhidos podem ser comunicados ao Serviço Europeu para a Ação Externa e à Comissão.

Os dados pessoais serão guardados durante cinco anos a contar do momento em que o titular dos dados for retirado da lista das pessoas sujeitas às medidas restritivas ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

Sem prejuízo de qualquer outra via de recurso judicial, administrativo ou extrajudicial, os titulares de dados podem apresentar uma reclamação junto da Autoridade Europeia para a Proteção de Dados, nos termos do Regulamento (UE) 2018/1725 ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

---

<sup>(1)</sup> JO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

<sup>(2)</sup> JO L 365 de 19.12.2014, p. 147.

<sup>(3)</sup> JO L 410 I de 18.11.2021, p. 7.

<sup>(4)</sup> JO L 365 de 19.12.2014, p. 60.

<sup>(5)</sup> JO L 410 I de 18.11.2021, p. 1.

# COMISSÃO EUROPEIA

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

18 de novembro de 2021

(2021/C 467/04)

### 1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1345	CAD	dólar canadiano	1,4295
JPY	iene	129,58	HKD	dólar de Hong Kong	8,8366
DKK	coroa dinamarquesa	7,4362	NZD	dólar neozelandês	1,6106
GBP	libra esterlina	0,84173	SGD	dólar singapurense	1,5408
SEK	coroa sueca	10,0555	KRW	won sul-coreano	1 342,26
CHF	franco suíço	1,0511	ZAR	rand	17,7211
ISK	coroa islandesa	148,80	CNY	iuane	7,2419
NOK	coroa norueguesa	9,9523	HRK	kuna	7,5120
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 138,10
CZK	coroa checa	25,230	MYR	ringgit	4,7439
HUF	forint	363,69	PHP	peso filipino	57,099
PLN	zlóti	4,6565	RUB	rublo	82,8200
RON	leu romeno	4,9497	THB	baht	37,030
TRY	lira turca	12,5522	BRL	real	6,2839
AUD	dólar australiano	1,5580	MXN	peso mexicano	23,5605
			INR	rupia indiana	84,2180

<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.10463 — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV)

## Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 467/05)

1. Em 11 de novembro 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:

- Compagnie Générale de Location d'Equipements S.A. («CGL», França), controlada pela Société Générale, S.A. («Société Générale», França),
- Hyundai Capital Services Inc. («HCS», Coreia do Sul), controlada pela Hyundai Motor Company («Coreia do Sul»), e
- Sefia SAS («JV», França), controlada pela Société Générale (França).
- A Société Générale e a Hyundai Motor Company 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 empresa comum (JV).
- A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- CGL: enquanto instituição de crédito ativa no financiamento de bens de equipamento (automóveis, barcos, residências móveis), na consolidação de empréstimos ao consumo ou imobiliários e no financiamento das existências dos parceiros fornecedores de bens. A CGL faz parte do grupo Société Générale, um grupo francês de serviços financeiros ativo em vários Estados-Membros do EEE,
- HCS: ramo dos serviços financeiros da Hyundai Motor Company,
- Empresa comum: oferta de soluções de financiamento automóvel, por exemplo empréstimos e locação e serviços conexos, tais como a distribuição de seguros.

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.

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

(2) JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.



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

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

M.10463 — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE/HYUNDAI MOTOR COMPANY/JV

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.10558 — COGENIO/AVIO / TERMICA COLLEFERRO)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 467/06)

1. Em 12 de novembro 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:

- Cogenio (Itália), pertencente ao grupo M&G,
- Avio (Itália),
- Termica Colleferro (Itália).

A Cogenio e a Avio adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da Termica Colleferro.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- A Cogenio opera no domínio da engenharia de instalações e dos serviços relacionados com a produção, distribuição e utilização de energia elétrica, sistemas de aquecimento, vapor e refrigeração e sistemas de eficiência energética. Desenvolve projetos de eficiência energética para grupos comerciais e industriais italianos através de projetos de cogeração, trigeração, energia fotovoltaica e armazenamento de energia,
- A Avio opera no setor aeroespacial. Desenvolve e vende sistemas de lançamento e mísseis táticos e desenvolve atividades de investigação e desenvolvimento de novos materiais e equipamentos para aplicações espaciais,
- A Termica Colleferro opera no setor da energia, mais concretamente na produção de eletricidade e de energia térmica. Detém e explora uma central de cogeração em Itália.

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.10558 — COGENIO/AVIO/TERMICA COLLEFERRO

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

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

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

Endereço 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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.10528 — ADVENT / EURAZEO / PROTEL)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 467/07)

1. Em 12 de novembro 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:

- Advent International Corporation («**Advent**», EUA);
- Eurazeo SE («**Eurazeo**», França); e
- Protel hotelsoftware GmbH («**Protel**», Alemanha).

A Advent e a Eurazeo 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 Protel.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Advent: a Advent é um investidor em participações privadas com especial foco nas atividades seguintes: i) aquisição de participações (tanto de controlo como de não controlo) em empresas em que considera que uma injeção de capital melhoraria as perspetivas de crescimento no futuro; e ii) gestão de fundos de investimento. Enquanto um investidor em participações privadas, a Advent possui interesses em diversos setores, nomeadamente indústria, comércio retalhista, comunicação social, comunicações, tecnologias da informação, Internet, cuidados de saúde e produtos farmacêuticos;
- Eurazeo: a Eurazeo é uma sociedade de investimento cotada em bolsa com uma carteira de vários milhares de milhões de euros em ativos diversificados. O seu objetivo é detetar, acelerar e aumentar o potencial de transformação das empresas de todas as dimensões em que investe. Tem três áreas principais de atividade: participações privadas, dívida privada e ativos reais; e
- Protel: a Protel é um fornecedor de *software* para gestão hoteleira, com sede em Dortmund, Alemanha.

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.10368 — ADVENT/EURAZEO/PROTEL

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

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

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

Endereço 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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.10350 — MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 467/08)

1. Em 18 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:

- Mondelēz International, Inc. («Mondelēz», EUA),
- Chipita Industrial and Commercial Company S.A. («Chipita», Grécia).

A Mondelēz adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Chipita.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Mondelēz: empresa de pequena restauração à escala mundial com uma oferta que inclui bolachas e biscoitos, chocolates, pastilhas elásticas e produtos de confeitaria, queijos e bebidas em pó. A Mondelēz fabrica e comercializa os seus produtos à escala internacional,
- Chipita: fabricante multinacional de croissants de marca embalados e de outros produtos para refeições rápidas, essencialmente à base de pão.

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.10350 — MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

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

## 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 467/09)

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

«Uhlen Roth Lay»

PDO-DE-02083-AM02

Data da comunicação: 16 de setembro de 2021

## DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

**Descrição do(s) vinho(s)**

O anexo VII, parte II, ponto 1, alínea c), segundo travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 foi alterado pelo Regulamento (UE) 2017/2393. A regra segundo a qual o limite máximo do título alcoométrico total pode exceder 15 % vol. nos vinhos com denominação de origem protegida produzidos sem enriquecimento ou enriquecidos apenas pelos processos de concentração parcial enumerados no anexo VIII, parte I, secção B, ponto 1, é completada pelo seguinte: «desde que o caderno de especificações constante da ficha técnica da denominação de origem protegida em causa permita essa possibilidade». Foi, portanto, necessário alterar o caderno de especificações.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nome(s)**

Uhlen Roth Lay

**2. Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

**3. Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

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

#### 4. Descrição do(s) vinho(s)

##### 1. Vinho de qualidade

###### BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* são envelhecidos na herdade de Uhlen Roth-Lay. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos Uhlen Roth-Lay apresentam cor amarela-clara, ocasionalmente esverdeada, que se torna mais intensa com o envelhecimento, adquirindo um tom dourado exuberante quando o vinho atinge a plena maturidade. Os aromas definem-se pela interação de notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Caracterizam-se, frequentemente, por uma adstringência metálica fresca e contida, que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, são poucos os aromas presentes de frutos conhecidos. Por vezes, apresentam notas de maçãs maduras do outono ou um delicado aroma de violeta e alcaçuz.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

###### 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)

Vinho com atributos especiais («Prädikatswein»)

##### 2. Vinho «Auslese»

###### BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* são envelhecidos na herdade de Uhlen Roth-Lay. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos Uhlen Roth-Lay apresentam cor amarela-clara, ocasionalmente esverdeada, que se torna mais intensa com o envelhecimento, adquirindo um tom dourado exuberante quando o vinho atinge a plena maturidade. Os aromas definem-se pela interação de notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Caracterizam-se, frequentemente, por uma adstringência metálica fresca e contida, que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, são poucos os aromas presentes de frutos conhecidos. Por vezes, notas de maçãs maduras do outono ou um delicado aroma de violeta e alcaçuz. Acresce à gama de aromas e sabores acima descritos um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos «Auslese».

O título alcoométrico volúmico total pode ser superior a 15 %.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

###### 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)

—

3. Vinho com atributos especiais («Prädikatswein») «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»)

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* são envelhecidos na herdade de Uhlen Roth-Lay. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos Uhlen Roth-Lay apresentam cor amarela-clara, ocasionalmente esverdeada, que se torna mais intensa com o envelhecimento, adquirindo um tom dourado exuberante quando o vinho atinge a plena maturidade. Os aromas dos vinhos definem-se pela interação de notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Caracterizam-se, frequentemente, por uma adstringência metálica fresca e contida, que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, são poucos os aromas presentes de frutos conhecidos. Por vezes, notas de maçãs maduras do outono ou um delicado aroma de violeta e alcaçuz. À paleta de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos «Auslese» e mais cremoso nos vinhos «Beerenauslese», que podem ainda conter notas de mel. Esta paleta de aromas é ainda mais pronunciada nos vinhos «Trockenbeerenauslese». No caso dos vinhos «Eiswein», a paleta de aromas e sabores acima descrita inclui uma acidez especiada.

O título alcoométrico volúmico total pode ser superior a 15 %.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

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)

—

4. «Sekt b.A.» (vinho espumante de qualidade produzido em regiões definidas)

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* são envelhecidos na herdade de Uhlen Roth-Lay. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos Uhlen Roth-Lay apresentam cor amarela-clara, ocasionalmente esverdeada, que se torna mais intensa com o envelhecimento, adquirindo um tom dourado exuberante quando o vinho atinge a plena maturidade. Os aromas dos vinhos definem-se pela interação de notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Caracterizam-se, frequentemente, por uma adstringência metálica fresca e contida, que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, são poucos os aromas presentes de frutos conhecidos. Por vezes, notas de maçãs maduras do outono ou um delicado aroma de violeta e alcaçuz. Nos vinhos «Sekt b.A.», a paleta de aromas e sabores acima descrita para os vinhos «Prädikatswein» é realçada e intensificada pelo dióxido de carbono utilizado na produção de vinhos espumantes.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

11,5

Acidez total mínima:

—

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

—

### 5. Práticas enológicas

#### 5.1. Práticas enológicas específicas

##### 1. Restrições aplicáveis à vinificação

Não é permitida: a utilização de sorbato de potássio, lisozima e dicarbonato de dimetilo; a eletrodialise; a desalcoolização; a permuta catiónica, a concentração (processos de crioconcentração, osmose, centrifugação); a edulcoração; a utilização de preparados e de aparas de madeira de carvalho.

##### 2. Vinho de qualidade

Práticas enológicas específicas

Pelo menos, 88 °Oechsle ou acidez máxima (expressa em ácido tartárico) = 7,5 g/l

Até 100 °Oechsle e vinhos fortificados: teor máximo de açúcares residuais = «meio-seco» conforme a legislação vitivinícola.

Mais de 100 °Oechsle: teor máximo em açúcar residual = peso do mosto/3

##### 3. Vinho com atributos especiais («Prädikatsweine»), complementado por: «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»

Práticas enológicas específicas

«Auslese»: Pelo menos, 105 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 90 g/l

«Beerenauslese»: pelo menos, 130 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

«Trockenbeerenauslese»: pelo menos, 180 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 180 g/l

«Eiswein»: pelo menos, 105 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

##### 4. «Sekt b.A» (vinho espumante de qualidade produzido em regiões definidas)

Práticas enológicas específicas

Fermentação tradicional em garrafa

#### 5.2. Rendimentos máximos

70 hectolitros por hectare

### 6. Área geográfica delimitada

Uhlen Roth Lay faz parte da DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270).

As vinhas de Uhlen Roth Lay situam-se no município de Kobern e Winningen, distrito rural de Mayen-Koblenz, do Estado federado da Renânia-Palatinado. Esta parte da herdade de Uhlen, que deve o seu nome ao ponto mais alto do pinhal sobranceiro às vinhas e rochas avermelhadas, é conhecida, desde tempos imemoriais, como «Uhlen Roth Lay». A área começa com as primeiras vinhas a jusante do vale de Belltal – parcelas n.ºs 262/54 e 156/53 – e termina, a jusante, com as parcelas n.ºs 6/1, 117/1 e 2394/3.

Os produtos com a designação DOP «Uhlen Roth Lay» podem ser produzidos na área da DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270). A zona delimitada é abrangida pela DOP «Mosel».

A herdade de Uhlen Roth Lay ocupa uma área de 15,97 hectares.

## 7. Principais castas de uva de vinho

Weisser-riesling - riesling, riesling-renano, rheinriesling, klingelberger

## 8. Descrição da(s) relação(ões)

As vinhas Uhlen Roth Lay são parte integrante da paisagem em socalcos do Baixo Mosela. Os socalcos da Uhlen Roth Lay seguem a configuração tradicional, com orientação a sudoeste, e situam-se a uma altitude de cerca de 75 m e 210 m. A temperatura média dos últimos cinco anos, de 11,6 °C, tem sido relativamente elevada, como é de esperar a tão baixa altitude. Os reduzidos níveis de pluviosidade (cerca de 620 mm) e o elevado número de horas de sol (1 922) resultam num microclima que se distingue claramente de outras zonas DOP «Mosel» e a que se deve a maturação particular das uvas (título alcoométrico potencialmente elevado, baixa acidez e teores de fenóis característicos da maturidade). Os vinhos em causa são conhecidos pela sua expressividade e plenitude de sabor. As condições geológicas particulares da região de Uhlen Roth Lay contribuem para que as uvas atinjam a maturidade fisiológica e desenvolvam os aromas individuais dos vinhos que aí se produzem. Em termos geológicos, Uhlen Roth Lay insere-se no sistema Devónico (série Devónico Inferior). Mais concretamente, os terrenos da área são formados por sedimentos provenientes dos subníveis Oberems/Lahnstein, que contêm quartzite de Ems, e sedimentos mais antigos dos estratos de Hohenrhein. A rocha tem um teor muito elevado de magnésio, alumínio e, em particular, de ferro. Algumas rochas são compostas por óxidos de ferro (8 %), encapsulados em pequenas glóbulos de 0,25 mm entre os grãos de areia. Estes grãos aglomeram-se graças à sílica, que confere a dureza às rochas. Os solos rochosos resultantes da erosão destes sedimentos constituem um regossolo de diferentes tipos de xisto, fundamentalmente limosos e arenosos. O pH do solo é inferior ao das zonas circundantes da DOP (cerca de 6,0, comparativamente ao 7,5 das zonas contíguas). O solo contém relativamente poucas partículas de argila, mas, sendo muito pedregoso (mais de 50 %), é bem arejado até às camadas mais profundas. Este facto, conjugado com o elevado teor de calcário e a microfauna e microflora específicas, confere aos vinhos da região características organoléticas muito diferentes das que têm os vinhos produzidos nas DOP circundantes. Os vinhos Uhlen Roth Lay têm, com frequência, um carácter muito refinado. Os vinhos jovens, embora geralmente muito fechados, têm um enorme potencial de envelhecimento. A influência humana assenta numa tradição vitícola milenar. A técnica de plantação da vinha em socalcos sustidos por muros de pedra seca remonta à época romana. No ano 380 da nossa era, o poeta latino Ausónio descreveu estas construções como «anfiteatros». A descoberta nos socalcos de moedas romanas, muito provavelmente oferendas, constitui prova suplementar desta prática. A vinha é cultivada na área desde essa época. Ao longo dos séculos, a qualidade da produção tem vindo a melhorar, devido ao desenvolvimento de novas variedades de uvas (*riesling*, desde o início do século XIX) e de novas formas de condução das videiras (em taça, em estaca ou em estrutura de arame). Nas últimas décadas, a consciência ecológica crescente resultou numa utilização cada vez menor de fertilizantes minerais altamente solúveis. O solo recuperou a sua microflora e microfauna naturais, desencadeando a crescente absorção de nutrientes e os processos de troca catiónica, devido à incorporação de moléculas complexas que interagem em simbiose com os microrganismos do cabelame radicular. Estes microrganismos podem ser utilizados como vetores das substâncias orgânicas específicas e dos minerais contidos no solo, o que torna o aroma do vinho ainda mais característico.

A relação acima descrita aplica-se igualmente ao vinho espumante de qualidade de regiões definidas.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As informações que devem figurar nos rótulos e nas embalagens são definidas pelas disposições legislativas e regulamentares em vigor na União Europeia, na República Federal da Alemanha e no Estado federado da Renânia-Palatinado. Para que as menções tradicionais associadas a esta denominação de origem possam ser utilizadas no seu rótulo, o vinho deve ser submetido a inspeção oficial. Só aos vinhos que cumpram os requisitos específicos – cumprimento verificado na inspeção oficial – é atribuído um número de inspeção oficial, composto por vários dígitos, que indicam o organismo de controlo, o número da exploração, o número de vinhos submetidos a inspeção e o ano em que foram submetidos, ou em que lhes foi atribuído o número de inspeção. O número de inspeção deve figurar no rótulo. As menções tradicionais «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.» estão associadas à denominação de origem e podem substituir a designação «DOP».

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

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---

**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 467/10)

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

«Uhlen Laubach»

PDO-DE-02082-AM02

Data da comunicação: 16 de setembro de 2021

**DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA**

**Descrição do vinho/produto vitivinícola**

O anexo VII, parte II, ponto 1, alínea c), segundo travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 foi alterado pelo Regulamento (UE) 2017/2393. A regra segundo a qual o limite máximo do título alcoométrico total pode exceder 15 % vol. no caso dos vinhos com denominação de origem protegida produzidos sem enriquecimento ou enriquecidos apenas por processos de concentração parcial enumerados no anexo VIII, parte I, secção B, ponto 1, é completada pelo seguinte: «desde que o caderno de especificações constante da ficha técnica da denominação de origem protegida em causa permita essa possibilidade». Foi, portanto, necessário alterar o caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**  
Uhlen Laubach
2. **Tipo de indicação geográfica**  
DOP – Denominação de origem protegida
3. **Categorias de produtos vitivinícolas**
  1. Vinho
  5. Vinho espumante de qualidade
4. **Descrição do(s) vinho(s)**
  1. *Vinho de qualidade*

**BREVE DESCRIÇÃO**

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* é feita na herdade de Uhlen Laubach. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos «Uhlen Laubach» apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas definem-se pela interação das notas frutadas e das notas de mineralidade típicas da ardósia. A ardósia cinzenta de Laubach tem um teor de calcário de 25 a 45 %, um dos mais elevados da região do Mosela. Isto explica o aroma dos vinhos, com notas de fumo fresco e avelã e um sabor mais pleno e suave. Quentes e aveludados, muitos destes vinhos fascinam pela sua plenitude e profundidade. São cremosos, geralmente prontos a consumir após um breve período de maturação.

<sup>(1)</sup> JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

#### 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)

—

#### 2. Vinho com atributos especiais («Prädikatsweine»), com menção adicional: Vinho «Auslese»

##### BREVE DESCRIÇÃO

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* é feita na herdade de Uhlen Laubach. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos «Uhlen Laubach» apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas definem-se pela interação das notas frutadas e das notas de mineralidade típicas da ardósia. A ardósia cinzenta de Laubach tem um teor de calcário de 25 a 45 %, um dos mais elevados da região do Mosela. Isto explica o aroma dos vinhos, com notas de fumo fresco e avelã e um sabor mais pleno e suave. Quentes e aveludados, muitos destes vinhos fascinam pela sua plenitude e profundidade. São cremosos, geralmente prontos a consumir após um breve período de maturação.

À paleta de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos «Auslese» e mais cremoso nos vinhos «Beerenauslese», que podem ainda conter notas de mel. Esta paleta de aromas é ainda mais pronunciada nos vinhos «Trockenbeerenauslese». No caso dos vinhos «Eiswein», a paleta de aromas e sabores acima descrita inclui uma acidez especiada.

O título alcoométrico volúmico total pode ser superior a 15 %.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

#### 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)

—

3. Vinho com atributos especiais («Prädikatsweine»), com menção adicional: «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»

#### BREVE DESCRIÇÃO

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* é feita na herdade de Uhlen Laubach. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos «Uhlen Laubach» apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas definem-se pela interação das notas frutadas e das notas de mineralidade típicas da ardósia. A ardósia cinzenta de Laubach tem um teor de calcário de 25 a 45 %, um dos mais elevados da região do Mosela. Isto explica o aroma dos vinhos, com notas de fumo fresco e avelã e um sabor mais pleno e suave. Quentes e aveludados, muitos destes vinhos fascinam pela sua plenitude e profundidade. São cremosos, geralmente prontos a consumir após um breve período de maturação.

À paleta de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos «Auslese» e mais cremoso nos vinhos «Beerenauslese», que podem ainda conter notas de mel. Esta paleta de aromas é ainda mais pronunciada nos vinhos «Trockenbeerenauslese». No caso dos vinhos «Eiswein», a paleta de aromas e sabores acima descrita inclui uma acidez especiada.

O título alcoométrico volúmico total pode ser superior a 15 %.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

#### 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)

—

4. «Sekt b.A» (vinho espumante de qualidade produzido em regiões definidas)

#### BREVE DESCRIÇÃO

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* é feita na herdade de Uhlen Laubach. Existem três tipos de produto vitivinícola, com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais («Prädikatswein») e vinho espumante de qualidade de regiões definidas («Sekt b.A.»).

Os vinhos novos «Uhlen Laubach» apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas definem-se pela interação das notas frutadas e das notas de mineralidade típicas da ardósia. A ardósia cinzenta de Laubach tem um teor de calcário de 25 a 45 %, um dos mais elevados da região do Mosela. Isto explica o aroma dos vinhos, com notas de fumo fresco e avelã e um sabor mais pleno e suave. Quentes e aveludados, muitos destes vinhos fascinam pela sua plenitude e profundidade. São cremosos, geralmente prontos a consumir após um breve período de maturação. Nos vinhos «Sekt b.A.», a paleta de aromas e sabores acima descrita para os vinhos «Prädikatswein» é realçada e intensificada pelo dióxido de carbono utilizado na produção de vinhos espumantes.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

11,5

Acidez total mínima

—

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

—

## 5. Práticas enológicas

## 5.1. Práticas enológicas específicas

## 1. Restrições aplicáveis à vinificação

Não é permitida: a utilização de sorbato de potássio, lisozima e dicarbonato de dimetilo; a eletrodialise; a desalcoholização; a permuta catiónica, a concentração (por crioconcentração, osmose, centrifugação); a edulcoração; a utilização de preparados e de aparas de madeira de carvalho.

## 2. Vinho de qualidade

Práticas enológicas específicas

Pelo menos, 88 graus Oechsle ou acidez máxima (expressa em ácido tartárico) = 7,5 g/l

Até 100 graus Oechsle e vinhos fortificados: teor máximo de açúcares residuais = «meio-seco» conforme a legislação vitivinícola.

Mais de 100 graus Oechsle: teor máximo em açúcar residual = peso do mosto/3

## 3. Vinho com atributos especiais («Prädikatswein»)

Práticas enológicas específicas

«Auslese»: pelo menos, 105 graus Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 90 g/l

«Beerenauslese»: pelo menos, 130 graus Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

«Trockenbeerenauslese»: pelo menos, 180 graus Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 180 g/l

«Eiswein»: pelo menos, 130 graus Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

## 4. «Sekt b.A» (vinho espumante de qualidade produzido em regiões definidas)

Práticas enológicas específicas

Fermentação tradicional em garrafa

## 5.2. Rendimentos máximos

70 hectolitros por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

Uhlen Laubach faz parte da DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270).

As vinhas de Uhlen Laubach situam-se no município de Winningen, do distrito rural de Mayen-Koblenz, do Estado federado da Renânia-Palatinado. Esta parte da região de Uhlen é conhecida no mundo do vinho e noutros círculos, há mais de dez anos, como «Laubach», nome que tem origem na definição geológica exata da ardósia desta região. A área começa nas parcelas 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0, a jusante, e termina na parcela 2222/1, a jusante.



Os produtos com a designação DOP «Uhlen Laubach» podem ser produzidos na área DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270). A zona delimitada é abrangida pela DOP «Mosel». A herdade de Uhlen Laubach ocupa uma área de 13,83 hectares.

## 7. Principais castas de uva de vinho

*Weisser-riesling – riesling, riesling-renano, rheinriesling, klingelberger*

## 8. Descrição da relação

As vinhas Uhlen Laubach são parte integrante da paisagem em socalcos do Baixo Mosela. Os terrenos do Uhlen Laubach, dispostos em socalcos, seguem a configuração tradicional, com orientação a sudoeste, e situam-se a uma altitude de cerca de 75 m-210 m acima do nível do mar. A temperatura média dos últimos cinco anos, de 11,6 °C, tem sido relativamente elevada, como é de esperar a tão baixa altitude. Os reduzidos níveis de pluviosidade (aproximadamente 620 mm) e o elevado número de horas de sol (1 922) resultam num microclima que se distingue claramente de outras zonas da DOP «Mosel», ao qual se deve a maturação particular das uvas (título alcoométrico potencialmente elevado, baixa acidez e teores em fenóis característicos da maturidade). Os vinhos em causa são conhecidos pela sua expressividade e plenitude de sabor. As condições geológicas particulares da região de Uhlen Laubach contribuem para que as uvas atinjam a maturidade fisiológica e desenvolvam os aromas individuais dos vinhos que aí se produzem. Em termos geológicos, o Uhlen Laubach insere-se no sistema Devónico (série Devónico Inferior). Mais concretamente, os terrenos da área são formados por sedimentos provenientes dos subníveis Oberems/Laubach e Lahnstein e dos estratos Laubach e Hohenrhein.

O elevado teor de calcário da ardósia encontrada na região revela o nivelamento progressivo dos fundos marinhos. A uma profundidade de 10 a 20 metros, o mar tropical continha originalmente oxigénio suficiente para permitir o crescimento de corais e mexilhões que fazem agora parte da ardósia. Os solos rochosos resultantes da erosão destes sedimentos constituem um regossolo de diferentes tipos de xisto, na sua maioria limosos. O teor de calcário do solo é muito mais elevado do que nas DOP limítrofes, pelo que o pH do solo é igualmente mais elevado (7,5 – comparativamente aos 6,0 das zonas vizinhas). As partículas de solo são, na sua grande maioria, agregadas por meio de carbonatos. O solo contém relativamente poucas partículas de argila, mas, sendo muito pedregoso (mais de 50 %), é bem arejado até às camadas mais profundas. Este facto, conjugado com o elevado teor de calcário e a microfauna e microflora específicas, confere aos vinhos desta região características organolépticas muito diferentes daquelas que têm os vinhos produzidos nas vizinhas DOP. Os vinhos Uhlen Laubach têm muitas vezes um aroma ligeiramente fumado. São geralmente descritos como sendo cheios, suaves, macios e aveludados. São muito mais cremosos do que os vinhos das DOP vizinhas. Estão geralmente prontos a consumir após um brevíssimo período de maturação. A influência humana assenta numa tradição vitícola milenar. A técnica de plantação da vinha em socalcos sustidos por muros de pedra seca remonta à época romana. No ano 380 da nossa era, o poeta latino Ausónio descreveu estas construções como «anfiteatros». A descoberta, nos socalcos, de moedas romanas, muito provavelmente oferendas, constitui prova suplementar desta prática. A vinha é cultivada na área desde essa época. Ao longo dos séculos, a qualidade da produção tem vindo a melhorar, devido ao desenvolvimento de novas castas de uva (a casta *riesling*, desde o início do século XIX) e novos sistemas de condução das vinhas (em taça, em estaca ou em estrutura de arame). Nas últimas décadas, a sensibilização ambiental crescente resultou num recurso cada vez menor a fertilizantes minerais altamente solúveis. O solo recuperou a sua microflora e microfauna naturais, desencadeando a crescente absorção de nutrientes e os processos de troca catiónica, devido à incorporação de moléculas complexas que interagem em simbiose com os microrganismos do cabelame radicular. Estes microrganismos podem ser utilizados como vetores das substâncias orgânicas específicas e dos minerais contidos no solo, o que torna o aroma do vinho ainda mais característico.

A relação acima descrita aplica-se igualmente ao vinho espumante de qualidade de regiões definidas.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

As informações que devem figurar nos rótulos e nas embalagens são definidas pelas disposições legislativas e regulamentares em vigor na União Europeia, na República Federal da Alemanha e no Estado federado da Renânia-Palatinado. Para que as menções tradicionais associadas a esta denominação de origem possam ser utilizadas no seu rótulo, o vinho deve ser submetido a inspeção oficial. Só aos vinhos que cumpram os requisitos específicos – cumprimento verificado na inspeção oficial – é atribuído um número de inspeção oficial, composto por vários dígitos, que indicam o organismo de controlo, o número da exploração, o número de vinhos submetidos a inspeção e o ano em que foram submetidos, ou em que lhes foi atribuído o número de inspeção. O número de inspeção deve figurar no rótulo. As menções tradicionais «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.» estão associadas à denominação de origem e podem substituir a designação «DOP».

**Hiperligação para o caderno de especificações**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---

**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 467/11)

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

«Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay»

PDO-DE-02081-AM02

Data da comunicação: 16 de setembro de 2021

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

**Descrição dos vinhos/dos produtos vitivinícolas**

O Regulamento (UE) 2017/2393 altera o Anexo VII parte II, ponto 1 alínea c), segundo travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. A disposição segundo a qual o título alcoométrico volúmico total máximo do vinho com denominação de origem protegida obtido sem enriquecimento ou enriquecido exclusivamente por processos de concentração parcial em conformidade com o anexo VIII, parte I, secção B, ponto 1, pode exceder 15 % em volume, é completada pela seguinte redação: «... desde que o caderno de especificações constante da ficha técnica da denominação de origem protegida em causa permita essa possibilidade». Foi necessário um aditamento correspondente ao caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Uhlen Blaufüsser Lay

Uhlen Blaufüßer Lay

2. **Tipo de indicação geográfica:**

g.U. - Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na propriedade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.»

<sup>(1)</sup> JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Os vinhos novos Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar.

No que se refere às características analíticas para as quais não existem dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

—

Acidez total mínima:

—

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

—

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):

—

#### 2. Vinho com atributos especiais («Prädikatsweine»), complementado por: «Auslese»

##### BREVE DESCRIÇÃO

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na propriedade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.».

Os vinhos jovens Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar. À gama de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos Auslese.

Os vinhos podem exceder o título alcoométrico volúmico total de 15 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não existem dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

—

Acidez total mínima:

—

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

—

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):

—

3. Vinho com atributos especiais («Prädikatsweine»), complementado por: «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»

BREVE DESCRIÇÃO

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na propriedade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.».

Os vinhos jovens Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar. A paleta de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos Auslese e mais cremoso nos vinhos Beerenauslese, que podem ainda conter notas de mel. Esta paleta de aromas é ainda mais pronunciada nos vinhos «Trockenbeerenauslese». No caso dos vinhos Eiswein, a paleta de aromas e sabores acima descrita inclui uma acidez especiada.

Os vinhos podem exceder o título alcoométrico volúmico total de 15 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não existem dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

—

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

—

Acidez total mínima:

—

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

—

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):

—

4. Sekt b.A.

BREVE DESCRIÇÃO

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na propriedade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.».

Os vinhos novos Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela-clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena.

Os aromas dos vinhos definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar. No caso dos vinhos «Sekt b.A.», a paleta de aromas e sabores dos vinhos «Prädikatswein» acima descrita é realçada e intensificada pelo dióxido de carbono utilizado na produção de vinhos espumantes.

No que se refere às características analíticas para as quais não existem dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.):

13,5

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

11,5

Acidez total mínima:

—

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. Restrições aplicáveis à vinificação

Não é permitida a utilização de sorbato de potássio, lisozima e dicarbonato de dimetilo, a eletrodialise, a desalcoolização, a permuta catiónica, a concentração (por crioconcentração, osmose, centrifugação), a edulcoração, a utilização de preparados e de aparas de madeira de carvalho.

#### 2. Vinho de qualidade

Prática enológica específica

Pelo menos 88 °Oechsle ou acidez total máxima (expressa em ácido tartárico) = 7,5 g/l

Até 100 °Oechsle e vinhos fortificados: teor máximo de açúcares residuais = «meio-seco» conforme a legislação vitivinícola.

Mais de 100 °Oechsle: teor máximo de açúcar residual = peso do mosto/3

#### 3. Vinho com atributos especiais («Prädikatswein»)

Prática enológica específica

«Auslese»: pelo menos 105 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 90 g/l

«Beerenauslese»: pelo menos 130 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

«Trockenbeerenauslese»: pelo menos 180 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 180 g/l

«Eiswein»: pelo menos 130 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

#### 4. Sekt b.A.

Prática enológica específica

fermentação tradicional em garrafa

### 5.2. Rendimentos máximos

70 hectolitros por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

Os vinhos Uhlen Blaufüsser Lay fazem parte da denominação de origem protegida «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270).

As vinhas de Uhlen Blaufüsser Lay situam-se no município de Winningen, no distrito de Mayen-Koblenz, do Estado federado da Renânia-Palatinado. O nome «Blaufüsser Lay» consta do registo predial como divisão em campo aberto. Há mais de 10 anos que o seu nome figura nos rótulos como indicação da formação xistosa. O termo «Blumslay» (proveniente de Blaufüsser Lay – Blaslay – Blooslay – Blumslay), dialetal mas reapropriado pelo alto alemão, designa um posto de vigia no cimo das vinhas. A área começa na parcela n.º 2219/1 e termina, a jusante, nas parcelas n.ºs 2179, 2181/1, 2186, 2190 e 2189/2.

Os produtos com a DOP «Uhlen Blaufüsser Lay» podem ser produzidos na área DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270). A área delimitada situa-se na zona da DOP «Mosel».

A herdade de Uhlen Blaufüßer Lay ocupa uma área de 1,96 hectares.

## 7. Principais castas

Riesling branco – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling e Klingelberger

## 8. Descrição da(s) relação(ões)

As vinhas Uhlen Blaufüsser Lay são parte integrante da paisagem em socacos do Baixo Mosela. Os socacos da Uhlen Blaufüsser Lay seguem a configuração tradicional, com orientação a sudoeste, e situam-se a uma altitude de cerca de 75 m e 210 m acima do nível do mar. A temperatura média dos últimos cinco anos, de 11,6 °C, tem sido relativamente elevada, como é de esperar a tão baixa altitude. Os reduzidos níveis de pluviosidade (aproximadamente 620 mm) e o número elevado de horas de sol (1 922) produzem um microclima que se distingue claramente das outras zonas da DOP «Mosel» e que é responsável pela maturação particular das uvas (título alcoométrico potencialmente elevado, baixa acidez e teores de fenóis característicos da maturidade). Os vinhos em causa são conhecidos pela sua expressividade e plenitude de sabor. As condições geológicas particulares da região de Uhlen Blaufüsser Lay contribuem de forma significativa para que as uvas atinjam a maturidade fisiológica e desenvolvam o aroma particular dos vinhos que aí se produzem.

Em termos geológicos, Uhlen Blaufüßer Lay insere-se no sistema Devónico (série Devónico Inferior). Mais concretamente, a área é formada por sedimentos dos subníveis Oberems/Laubach e sedimentos mais antigos dos estratos de Laubach. A maior profundidade do mar é visível na espessura das placas de silte e ardósia. Os solos rochosos resultantes destes sedimentos constituem um regossolo de diferentes tipos de xistos argilosos e limosos. O elevado teor de argila do solo comparativamente com as DOP vizinhas propicia uma maior capacidade de retenção e uma temperatura média do solo mais baixa nos estratos inferiores. Existem, portanto, diferenças organolépticas consideráveis em relação às DOP vizinhas. O bouquet do Uhlen Blaufüsser Lay, geralmente pouco expressivo, tem uma proporção menor de componentes frutados. A impressão olfativa de mineralidade que daí resulta continua no palato, deixando uma sensação geralmente descrita de «pureza, frescura e limpidez».

A influência humana assenta numa tradição vitícola milenar. A técnica de plantação da vinha em socacos sustidos por muros de pedra seca remonta à época romana. No ano 380 da nossa era, o poeta latino Ausónio descreveu este tipo de construções como «anfiteatros». A descoberta, nos socacos, de moedas romanas, muito provavelmente oferendas, constitui prova suplementar desta prática. Ao longo dos séculos, a qualidade da produção foi melhorando, devido ao desenvolvimento de novas castas de uva (*riesling*, desde o início do século XIX) e novos sistemas de condução das videiras (em taça, em estaca ou em estrutura de arame). Nas últimas décadas, a crescente sensibilização para o ambiente resultou num recurso cada vez menor a fertilizantes minerais altamente solúveis. A microflora e microfauna naturais regressaram ao solo, levando à absorção crescente de nutrientes e processos de permuta catiónica, devido à incorporação de moléculas complexas que interagem em simbiose com os microrganismos presentes no cabelame radicular. Estes microrganismos podem ser utilizados como vetores de substâncias orgânicas específicas e minerais contidos no solo, o que torna o aroma do vinho ainda mais característico.

A relação acima descrita aplica-se igualmente ao vinho espumante de qualidade de regiões definidas.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

As informações a fornecer nos rótulos e nas embalagens são definidas pelas disposições legislativas e regulamentares em vigor na União Europeia, na República Federal da Alemanha e no Estado federado da Renânia-Palatinado. Para que as menções tradicionais associadas a esta denominação de origem possam ser utilizadas no seu rótulo, o vinho deverá ser submetido a inspeção oficial. Só aos vinhos que cumpram os requisitos específicos – cumprimento verificado na inspeção oficial – é atribuído um número de inspeção oficial, composto por vários dígitos, que indicam o organismo de controlo, o número da exploração, o número de vinhos submetidos a inspeção e o ano em que foram submetidos, ou em que lhes foi atribuído o número de inspeção. O número de inspeção deve ser indicado no rótulo. As menções tradicionais «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.» estão associadas à denominação de origem e podem substituir a menção «DOP».

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

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---





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