



### Índice

#### II Comunicações

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

###### Comissão Europeia

2022/C 69/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 69/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10372 — SHV Energy/UGI International Holding/JV) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 69/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10411 — ABM / YKA / HEBEI MAURI) <sup>(1)</sup> .....	3
2022/C 69/04	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10387 — MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT) <sup>(1)</sup> .....	4
2022/C 69/05	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10547 — VOITH GROUP / VOITH HYDRO) <sup>(1)</sup> .....	5
2022/C 69/06	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10569 — KKR / GIP / CYRUSONE) <sup>(1)</sup> .....	6

#### IV Informações

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

###### Comissão Europeia

2022/C 69/07	Taxas de câmbio do euro — 9 de fevereiro de 2022 .....	7
2022/C 69/08	Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH) [Publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006] <sup>(1)</sup> .....	8

2022/C 69/09	Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH) [Publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006] <sup>(1)</sup> .....	9
--------------	--	---

## V Avisos

### PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

#### Comissão Europeia

2022/C 69/10	Convites à apresentação de propostas e atividades conexas a título do programa de trabalho do CEI (Conselho Europeu de Investigação) para 2022 no âmbito do «Horizonte Europa» – Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2021-2027) .....	10
--------------	---	----

### PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

#### Tribunal de Justiça da EFTA

2022/C 69/11	Acórdão do Tribunal de 23 de novembro de 2021 no Processo E-16/20 — Q e outros / Governo norueguês, representado pela Comissão de Recurso em matéria de Imigração ( <i>Utlendingsnemnda – UNE</i> ) ( <i>Manutenção do direito de residência – Enteados, nacional de um Estado do EEE – Direitos derivados para o progenitor, nacional de um país terceiro, que tem a cargo a criança – Abuso de direitos – Casamento de conveniência – Regulamento (UE) n.º 492/2011 – Diretiva 2004/38/CE</i> ) .....	11
2022/C 69/12	Acórdão do Tribunal de 10 de novembro de 2021 no Processo E-17/20 — Zvonimir Cogelja/ Direção da Saúde ( <i>Embætti landlæknis</i> ), ( <i>Livre circulação de pessoas e de serviços — Diretiva 2005/36/CE — Títulos de formação — Emissão de títulos — Autoridade competente</i> ) .....	12

### PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

#### Comissão Europeia

2022/C 69/13	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10601 — WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	13
--------------	---	----

### OUTROS ATOS

#### Comissão Europeia

2022/C 69/14	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
2022/C 69/15	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 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) o, n.º 2019/33 da Comissão .....	20
2022/C 69/16	Publicação de um documento único alterado na sequência da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 .....	28

<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.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands)**

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

(2022/C 69/01)

Em 9 de julho de 2021, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <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 32021M10154.

---

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

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.10372 — SHV Energy/UGI International Holding/JV)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 69/02)

Em 21 de dezembro 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 32021M10372.

---

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

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.10411 — ABM / YKA / HEBEI MAURI)**

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

(2022/C 69/03)

Em 18 de janeiro de 2022, 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 32022M10411.

---

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

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.10387 — MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 69/04)

Em 17 de dezembro 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 32021M10387.

---

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

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.10547 — VOITH GROUP / VOITH HYDRO)**

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

(2022/C 69/05)

Em 27 de janeiro de 2022, 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 alemã e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio 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 32022M10547.

---

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

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo M.10569 — KKR / GIP / CYRUSONE)**

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

(2022/C 69/06)

Em 4 de fevereiro de 2022, 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 32022M10569.

---

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



## IV

(Informações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

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

9 de fevereiro de 2022

(2022/C 69/07)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1435	CAD	dólar canadiano	1,4514
JPY	iene	132,04	HKD	dólar de Hong Kong	8,9106
DKK	coroa dinamarquesa	7,4437	NZD	dólar neozelandês	1,7107
GBP	libra esterlina	0,84255	SGD	dólar singapurense	1,5349
SEK	coroa sueca	10,4075	KRW	won sul-coreano	1 365,72
CHF	franco suíço	1,0555	ZAR	rand	17,5281
ISK	coroa islandesa	142,20	CNY	iuane	7,2759
NOK	coroa norueguesa	10,0585	HRK	kuna	7,5285
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 390,99
CZK	coroa checa	24,288	MYR	ringgit	4,7853
HUF	forint	352,94	PHP	peso filipino	58,603
PLN	złóti	4,5135	RUB	rublo	85,5289
RON	leu romeno	4,9449	THB	baht	37,404
TRY	lira turca	15,5510	BRL	real	6,0198
AUD	dólar australiano	1,5933	MXN	peso mexicano	23,4719
			INR	rupia indiana	85,5765

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

**Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH)**

[Publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 <sup>(1)</sup>]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 69/08)

**Decisão que concede uma autorização**

Referência da decisão <sup>(1)</sup>	Data da decisão	Denominação da substância	Titulares da autorização	Número da autorização	Utilização autorizada	Data de expiração do período de revisão	Fundamentos da decisão
C(2022)524	3.2.2022	Éter bis (2-metoxietílico) (diglima) N.º CE 203-924-4; N.º CAS: 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/2/0	Como solvente de transporte na elaboração e subsequente aplicação do decapante naftalida de sódio para modificação da superfície de fluoropolímeros preservando simultaneamente a integridade estrutural do artigo (processos internos)	3 de fevereiro de 2034	Em conformidade com o artigo 60.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006, o risco está devidamente controlado Não existem alternativas adequadas.
				REACH/22/2/1	Como solvente de transporte na aplicação do decapante naftalida de sódio para modificação da superfície de fluoropolímeros preservando simultaneamente a integridade estrutural do artigo (processos do utilizador a jusante)		

<sup>(1)</sup> A decisão está disponível no sítio Web da Comissão Europeia em: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_pt.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_pt.htm)

<sup>(1)</sup> JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

**Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH)**

[Publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 <sup>(1)</sup>]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 69/09)

**Decisão que concede uma autorização parcial**

Referência da decisão <sup>(1)</sup>	Data da decisão	Denominação da substância	Titulares da autorização <a href="https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/authorisation_en">https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/authorisation_en</a>	Número da autorização	Utilização autorizada	Data de expiração do período de revisão	Fundamentos da decisão
C(2022)523	10.2.2022	Éter bis (2-metoxietílico) (diglima) N.º CE 203-924-4; N.º CAS 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/1/0	como solvente de transporte na aplicação do agente de ataque naftalida de sódio para modificação da superfície de fluoropolímeros, preservando simultaneamente a integridade estrutural do artigo no que diz respeito a ES2 e ES5 (processos de utilizador a jusante) Utilização recusada	3 de fevereiro de 2026	Os riscos estão adequadamente controlados em conformidade com o artigo 60.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006. Não existem alternativas adequadas.
					como solvente de transporte na elaboração e subsequente aplicação do agente de ataque naftalida de sódio para modificação da superfície de fluoropolímeros preservando simultaneamente a integridade estrutural do artigo (processos internos) como solvente de transporte na aplicação do agente de ataque naftalida de sódio para modificação da superfície de fluoropolímeros, preservando simultaneamente a integridade estrutural do artigo no que diz respeito a ES1, ES3 e ES4 (processos de utilizador a jusante)	Não aplicável	O pedido não demonstrou que o risco está adequadamente controlado em conformidade com o artigo 60.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006. O pedido não demonstrou que os benefícios socioeconómicos são superiores ao risco para a saúde humana e para o ambiente decorrente das utilizações da substância, em conformidade com o artigo 60.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006.

<sup>(1)</sup> A decisão está disponível no sítio Web da Comissão Europeia em: [Authorisation \(europa.eu\)](http://Authorisation.europa.eu)

<sup>(1)</sup> JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

V

(Avisos)

## PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Convites à apresentação de propostas e atividades conexas a título do programa de trabalho do CEI  
(Conselho Europeu de Investigação) para 2022 no âmbito do «Horizonte Europa» – Programa-  
Quadro de Investigação e Inovação (2021-2027)**

(2022/C 69/10)

É por este meio anunciada a publicação de convites à apresentação de propostas e atividades conexas a título do programa de trabalho do CEI para 2022 no âmbito do «Horizonte Europa» – Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2021-2027).

A Comissão adotou o programa de trabalho do CEI para 2022 através da Decisão C(2022) 701 de 7 de fevereiro de 2022.

Os requerentes podem apresentar propostas para estes convites à apresentação de propostas. O Programa de Trabalho do CEI para 2022, incluindo os prazos e os orçamentos, pode ser consultado no sítio Web «Funding & Tender opportunities» (portal de concursos e oportunidades de financiamento), que fornece também informações sobre as modalidades dos convites à apresentação de propostas e atividades conexas, assim como indicações destinadas aos requerentes sobre o modo de apresentar as propostas.

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

---

## PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

## TRIBUNAL DE JUSTIÇA DA EFTA

## ACÓRDÃO DO TRIBUNAL

de 23 de novembro de 2021

no Processo E-16/20

**Q e outros / Governo norueguês, representado pela Comissão de Recurso em matéria de Imigração  
(Utlendingsnemnda – UNE)***(Manutenção do direito de residência – Enteado, nacional de um Estado do EEE – Direitos derivados para o progenitor, nacional de um país terceiro, que tem a cargo a criança – Abuso de direitos – Casamento de conveniência – Regulamento (UE) n.º 492/2011 – Diretiva 2004/38/CE)*

(2022/C 69/11)

No processo E-16/20, Q e outros / Governo norueguês, representado pela Comissão de Recurso em matéria de Imigração (*Utlendingsnemnda — UNE*) — PEDIDO apresentado ao Tribunal pelo Tribunal Distrital de Oslo (*Oslo tingrett*) nos termos do artigo 34.º do Acordo entre os Estados da EFTA relativo à criação de um Órgão de Fiscalização e de um Tribunal de Justiça, no que respeita à interpretação da Diretiva 2004/38/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativa ao direito de livre circulação e residência dos cidadãos da União e dos membros das suas famílias no território dos Estados-Membros, que altera o Regulamento (CEE) n.º 1612/68 e revoga as Diretivas 64/221/CEE, 68/360/CEE, 72/194/CEE, 73/148/CEE, 75/34/CEE, 75/35/CEE, 90/364/CEE, 90/365/CEE e 93/96/CEE, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 1, alínea b), o artigo 12.º, n.º 3, e o artigo 35.º, o Tribunal, composto por Páll Hreinsson, presidente (juiz-relator), e pelos juizes Per Christiansen e Bernd Hammermann, proferiu, em 23 de novembro de 2021, um acórdão com o seguinte teor:

1. O filho de um nacional de um Estado do EEE que tenha anteriormente trabalhado noutro Estado do EEE e o progenitor, nacional de um país terceiro, que tenha a seu cargo essa criança beneficiam de um direito de residência derivado ao abrigo do artigo 10.º do Regulamento (UE) n.º 492/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de abril de 2011, relativo à livre circulação dos trabalhadores na União. Tal aplica-se independentemente de se tratar de um filho comum ao nacional de um Estado do EEE e ao cônjuge, ou de o filho ser unicamente do cônjuge.
2. Um filho que seja apenas descendente do cônjuge, nacional de um país terceiro, do nacional de um Estado do EEE, e ao qual tenha sido concedido um direito de residência ao abrigo do artigo 10.º do Regulamento (UE) n.º 492/2011, utilizando o nacional do Estado do EEE como pessoa de referência, mantém esse direito de residência mesmo que o nacional do Estado do EEE tenha requerido o divórcio do seu progenitor.
3. Caso as autoridades de um Estado do EEE tenham determinado que um casamento entre um nacional de um Estado do EEE e um nacional de um país terceiro constitui um casamento de conveniência, o Estado do EEE pode tomar as medidas necessárias para recusar, revogar ou retirar os direitos decorrentes de tal abuso. No entanto, tais medidas devem ser proporcionadas e objeto de garantias processuais.

**ACÓRDÃO DO TRIBUNAL****de 10 de novembro de 2021****no Processo E-17/20****Zvonimir Cogelja/ Direção da Saúde (*Embætti landlæknis*),**

*(Livre circulação de pessoas e de serviços — Diretiva 2005/36/CE — Títulos de formação — Emissão de títulos — Autoridade competente)*

(2022/C 69/12)

No processo E-17/20, Zvonimir Cogelja /Direção da Saúde (*Embætti landlæknis*– PEDIDO apresentado ao Tribunal pelo Tribunal distrital de Reiquiavique (*Héraðsdómur Reykjavíkur*), ao abrigo do artigo 34.º do Acordo entre os Estados da EFTA relativo à criação de um Órgão de Fiscalização e de um Tribunal de Justiça, no respeitante à interpretação da Diretiva 2005/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 7 de setembro de 2005, relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais, nomeadamente o artigo 25.º, em conjugação com o artigo 3.º, n.º 1. alínea c), e os artigos 21.º e 26.º, conforme adaptada ao Acordo sobre o Espaço Económico Europeu, o Tribunal, composto por Páll Hreinsson, presidente, e pelos juízes Per Christiansen, juiz-relator, e Bernd Hammermann, proferiu, em 10 de novembro de 2021, um acórdão com o seguinte teor:

Para que a autoridade competente de um Estado do EEE possa emitir títulos de formação médica especializada em conformidade com o artigo 25.º da Diretiva 2005/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 7 de setembro de 2005, relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais, deve poder avaliar e confirmar que estão preenchidos os requisitos para a emissão do título de formação. Tal é possível se o Estado do EEE proporcionar, no seu próprio território, uma formação médica especializada que satisfaça os requisitos mínimos previstos na Diretiva 2005/36/CE. Caso contrário, essa autoridade competente deve dispor de um sistema que garanta a verificação do cumprimento dos requisitos estabelecidos no artigo 25.º da Diretiva 2005/36/CE, por exemplo, através da existência de um programa curricular ou equivalente que descreva um programa completo de educação e formação. Se assim não for, essa autoridade competente não pode emitir esse título de formação ao abrigo da Diretiva 2005/36/CE.

---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

**Notificação prévia de uma concentração**

**(Processo M.10601 — WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE)**

**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

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

(2022/C 69/13)

1. Em 26 de janeiro de 2022, 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:

- Warburg Pincus LLC («Warburg Pincus», EUA),
- Oxford Properties Asia Holdings I Pte. Ltd. («Oxford Properties», Canadá),
- Hale Capital Group Pty Ltd («Hale», Austrália).

A Warburg Pincus e a Oxford Properties adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da Hale.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Warburg Pincus: sociedade de participações privadas ativa em diversos setores, incluindo bens de consumo, energia, serviços financeiros, cuidados de saúde, serviços à indústria e às empresas, imobiliário e tecnologia.
- Oxford Properties: propriedade, promoção e gestão de ativos imobiliários. A Oxford Properties pertence à divisão imobiliária da OMERS Administration Corporation («OMERS»), a entidade que administra o regime primário de pensões do sistema de pensões dos trabalhadores municipais do Ontário e é agente fiduciário dos fundos de pensões.
- Hale: promoção e gestão de uma carteira de investimentos em imóveis industriais na região Ásia-Pacífico.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser 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:

<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.

M.10601 — WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE

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 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---



## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**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**

(2022/C 69/14)

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

## «GIRESUN TOMBUL FINDIĞI»

N.º UE: PDO-TR-02419 – 26 de abril de 2018

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Giresun Tombul Findiği»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Turquia

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício****3.1. Tipo de produto**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

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

«Giresun Tombul Findiği» designa avelãs da espécie *Corylus avellana* L. comercializadas com ou sem casca, cruas ou torradas.

A variedade «Giresun Tombul Findiği» deve representar, pelo menos, 90 % da seleção produzida na exploração, podendo as variedades «Sivri Findik», «Kalinkara Findik» e «Palaz Findik» representar até 10 %, no máximo.

A avelã «Giresun Tombul Findiği» é redonda, com casca bastante brilhante, de cor castanha, com uma ligeira penugem na ponta e faces achatadas. O fruto é redondo, desprovido de fibras, com pele de cor viva e brilhante, que não penetra no miolo e pode ser facilmente removida.

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

Quadro 1

**Algumas propriedades físicas da «Giresun Tombul Fındığı»**

Especificações		Com casca	Sem casca cruas	Sem casca torradas
Dimensão (largura, mm)	Grande	16-18	13-15	13-15
	Média	14-16	11-13	11-13
	Pequena	12-14	9-11	9-11
Humidade, %	máx.	7	6	3
1 kg/número de frutos secos		–	500-700	–
Espessura da casca (mm)	min.– máx.	0,70 – 1,25	–	–
Proporção de miolo, %	min.– máx.	47,5 – 55	–	–
Facilidade de remoção da pele, %	min.– máx.	–	–	90-100

Quadro 2

**Algumas propriedades químicas da «Giresun Tombul Fındığı»**

Especificações		Com casca	Sem casca cruas	Sem casca torradas
Proporção total de matéria gorda nos frutos, %	min.– máx.	56,0-68,0	56,0-68,0	57,0-70,0
Proporção total de proteína nos frutos, % (fator, N = 6,25)	min.– máx.	14,0-21,0	14,0-21,0	14,4-21,6
Ácido oleico, % (g/100 g de óleo)	min.– máx.	77,0-85,0	77,0-85,0	–
Vitamina E (mg/100 g de óleo)	min.– máx.	28,0-45,0	28,0-45,0	–

**Características organoléticas**

As avelãs «Giresun Tombul Fındığı» cruas e torradas deixam na boca um sabor e aroma muito intensos. São fáceis de mastigar e não deixam qualquer sensação de secura no palato, sendo perceptível o sabor do óleo do fruto. Além disso, não apresentam travo amargo residual.

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

—

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

As «Giresun Tombul Fındığı» são cultivadas em vastos avelares tradicionais, em zonas de declive, por vezes em socalcos. A variedade é cultivada como arbusto multicaule, em plantações cuja altitude não excede 750 metros.

Todos os processos, incluindo a plantação de árvores jovens, a fertilização, a poda, a colheita, a separação do invólucro e a secagem, devem ocorrer na área geográfica indicada no ponto 4.

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

—

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

Inscrições legíveis e indeléveis obrigatórias nas embalagens de «Giresun Tombul Fındığı»:

- designação comercial e endereço, abreviatura e endereço, ou registo comercial da empresa,
- número do lote,
- nome do produto – «Giresun Tombul Fındığı»,
- peso líquido,
- logótipo abaixo:



- holograma oficial de autenticidade.

### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A zona de produção, colheita, armazenagem, descasque, seleção e calibragem da «Giresun Tombul Fındığı» faz parte dos municípios das províncias de Giresun e Trabzon abaixo enumerados:

- a) Na província de Giresun: Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil e Giresun.
- b) Na província de Trabzon: Beşikdüzü e Vakfikebir.

Todas as aldeias destes distritos integram a área de produção.

Coordenadas geográficas das localidades acima referidas: longitude entre 37° 50' e 39° 12' Este e latitude entre 40° 07' e 41° 08' Norte.

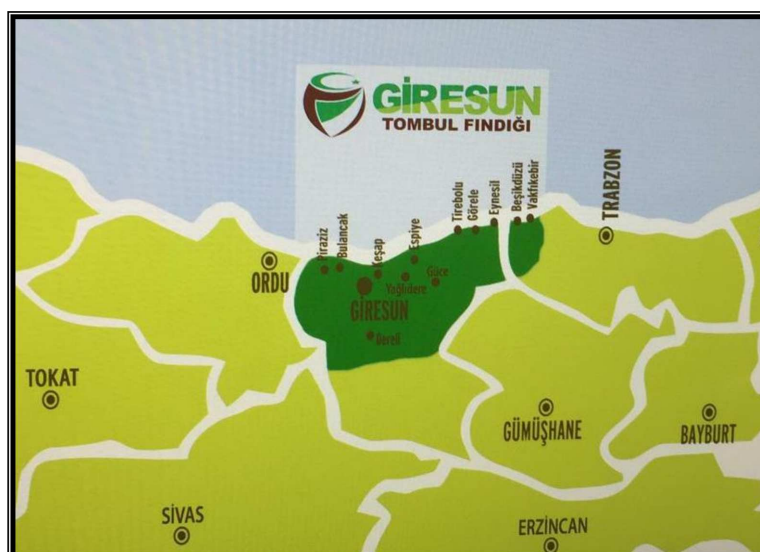


Figura 1: Área de produção da «Giresun Tombul Fındığı»: parte correspondente aos municípios de Giresun e Trabzon.

## 5. Relação com a área geográfica

As características distintivas mais importantes da «Giresun Tombul Fındığı» são o sabor e aroma característicos, o elevado teor de óleo, a espessura da casca, a elevada proporção de miolo e a facilidade de remoção da pele. Estas características devem-se tanto a fatores naturais como humanos.

Na Turquia, as avelãs dividem-se em duas categorias: qualidade «Giresun» e qualidade «Levant». Apenas as avelãs cultivadas na área geográfica são de qualidade «Giresun» (Superior), sendo compradas ao produtor por um preço mais elevado. As avelãs produzidas noutras partes da Turquia são definidas como de qualidade «Levant» (Inferior).

### Fatores naturais

O clima é o fator mais importante entre os que influenciam as características da «Giresun Tombul Fındığı». Estes fatores condicionam a espessura da casca, o elevado rendimento do produto descascado (elevada proporção de miolo) e a facilidade de remoção da pele quando torradas no forno.

### Clima

A zona caracteriza-se por um clima subtropical húmido, com verões quentes e húmidos e invernos frescos e chuvosos. A temperatura média anual na província de Giresun é de 14,1 °C, com médias que descem para 7,1 a 11,3 °C, entre janeiro e abril, e atingem os 20,1 a 23,2 °C, entre junho e agosto. Estas temperaturas são ideais para a floração das avelaneiras e para o desenvolvimento e maturação da «Giresun Tombul Fındığı». A velocidade média anual do vento na região de Giresun é de 4,3 km/h. O vento e a temperatura são particularmente importantes durante a polinização e a fertilização, tendo um efeito direto no vingamento e no desenvolvimento dos frutos. Giresun apresenta, em média, 160,6 dias de chuva e 1 401 mm de precipitação por ano e entre 2,6 e 3,4 horas de sol por dia entre junho e agosto. Esta quantidade de precipitação e número de horas de sol diárias são suficientes para que as avelãs atinjam o peso mínimo, a proporção de matéria gorda e a composição de ácidos gordos adequados. A insolação contribui para o elevado teor de ácido oleico, de vitamina E e o aroma das avelãs.

### Humidade

A humidade relativa do ar situa-se entre 76 % e 76,3 % durante o período de desenvolvimento e maturação dos frutos, tendo também um impacto na qualidade das avelãs, uma vez que os frutos criam as suas estruturas bioquímicas (matéria gorda, proteínas, sabor) durante esse período. Graças a este teor de humidade do ar específico, a casca da «Giresun Tombul Fındığı» torna-se mais fina e, portanto, mais fácil de remover.

### Solo

As características edafológicas da região de Giresun reúnem as condições mínimas para o cultivo da avelã. As avelaneiras crescem melhor em solos profundos, férteis e bem drenados, com pH entre 6,0 e 7,5, e os tipos de solo adequados incluem os solos franco-argilo-arenosos. As propriedades do solo influenciam a dimensão do miolo e a espessura da casca da «Giresun Tombul Fındığı».

### Fatores humanos

O cultivo da avelã na província de Giresun e Trabzon remonta a tempos antigos. Os agricultores têm vindo, desde há muito, a selecionar e a propagar vegetativamente os genótipos. A «Giresun Tombul Fındığı» é uma variedade local que surgiu através da seleção natural. Representa 90 % das variedades cultivadas pelos agricultores nos seus avelares, graças a características como o sabor, o rendimento, a casca fina e a elevada taxa de branqueamento, tendo as outras variedades sido plantadas apenas para ajudar à polinização.

### Colheita

Os produtores são capazes de determinar corretamente o momento da colheita, observando o amarelecimento dos invólucros, o tom acastanhado (avermelhado) adquirido por  $\frac{3}{4}$  da casca do fruto, o desenvolvimento do aroma e do sabor específicos da variedade e a queda dos racimos. Outro critério determinante para a colheita é o teor de humidade das avelãs, que deve ser inferior a 30 %. A maturação adequada é muito importante para o desenvolvimento de propriedades químicas, como os valores de gordura e proteínas, e físicas, como a cor da casca, o rendimento e a facilidade de remoção da pele.

A colheita é feita agitando os ramos e apanhando os frutos do chão ou colhendo-os dos galhos manualmente. Os frutos são colhidos com os invólucros e colocados a secar em eiras até o teor de água atingir 12 %. Em seguida, são separados dos invólucros com máquinas debulhadoras e deixados a secar até o teor de água descer abaixo de 6 %. Os produtores da «Giresun Tombul Findığı» seguem estes processos de colheita desde há séculos, e apenas utilizam novas tecnologias (como para a separação dos invólucros) caso estas não afetem as propriedades do fruto.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

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

—

\_\_\_\_\_

**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 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) o, n.2019/33 da Comissão**

(2022/C 69/15)

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

«Manchuela»

PDO-ES-A0046-AM03

Data da comunicação: 18 de novembro de 2021

**DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA**

**1. Adequa-se a terminologia dos parâmetros analíticos dos açúcares residuais à legislação em vigor**

Descrição:

O parâmetro analítico «açúcares residuais» passa a designar-se «açúcares totais, expressos em glucose e frutose», de acordo com o artigo 20.º do Regulamento de Execução (UE) 2019/34 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que estabelece a determinação do teor de açúcares totais, expressos em frutose e glucose.

A alteração diz respeito ao ponto 2.1.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada.

Esta alteração revê a terminologia utilizada na descrição das características físico-químicas. Não comporta uma modificação substancial do produto final, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Adequação à regulamentação acima referida.

**2. Inclusão da categoria «vinho tinto»**

Descrição:

Foi incluída a categoria «vinho tinto». Suprimiu-se a referência aos vinhos com mais de um ano da secção «Vinhos tintos com mais de um ano, “Crianza”, “Reserva” e “Gran Reserva”», que passa a designar-se «Vinhos tintos “Crianza”, “Reserva” e “Gran Reserva”». Isto porque o tipo de vinho elaborado tem as características analíticas definidas na secção «vinhos tintos jovens», mas características organoléticas distintas dos vinhos jovens e dos vinhos «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva». Incluem-se, por esta razão, as características organoléticas particulares deste tipo de vinho tinto.

A alteração diz respeito ao ponto 2.1.2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada.

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

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

Motivo:

O mercado vitivinícola atual favorece a produção de vinhos com determinadas características não abrangidas pelo caderno de especificações. Fizeram-se experiências com este tipo de vinho durante anos. O painel de provadores da denominação de origem «Manchuela» considera que estes vinhos apresentam as características e o perfil descritos na relação para os vinhos protegidos por esta denominação.

### 3. Revisão dos parâmetros analíticos

Descrição:

Redução do limite mínimo de cor para os vinhos tintos. Na área de produção da DOP «Manchuela» coexistem castas distintas: por um lado, a *garnacha-tintorera* – que produz vinhos com um elevado potencial de cor – e, por outro, a *monastrell* e a *garnacha-tinta*, que produzem vinhos mais suaves e com uma intensidade de cor média.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada.

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

Motivo:

Nos últimos dez anos, regista-se nos mercados uma procura crescente de vinhos monovarietais, mais frutados e particularmente apreciados pelas novas gerações de consumidores recém-chegados ao mundo do vinho.

Os enólogos de cada adegas devem dispor das condições necessárias para produzir vinhos que reúnam as características das castas e zona de produção e respondam às necessidades dos mercados nacionais e internacionais.

A redução do limite mínimo de intensidade de cor dos vinhos tintos não acarreta a perda da qualidade; pelo contrário, aumenta as possibilidades oferecidas pelas diferentes castas de uva na região, permitindo produzir vinhos mais delicados, complexos e atrativos.

### 4. Redefinição das características organoléticas

Descrição:

É alterada a descrição organolética.

A alteração diz respeito ao ponto 2.2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada.

As características organoléticas são redefinidas, para uma análise sensorial mais eficaz. O produto não é alterado, preservando as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, assim, que a alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

A inclusão da norma UNE-EN-ISO 17065 no quadro dos procedimentos de certificação torna necessário alterar a descrição organolética dos vinhos protegidos, para que as suas características possam ser expressas por descritores avaliáveis por um painel de provadores que respeite os princípios da norma UNE-EN-ISO 17025.

### 5. Definição das características organoléticas resultantes da inclusão do vinho tinto

Descrição:

A inclusão do novo tipo de vinho torna necessário definir as características organoléticas deste vinho.

A alteração diz respeito ao ponto 2.2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada.

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

Motivo:

descrição de um novo tipo de vinho incorporado na DOP.

## 6. Adequação das práticas enológicas específicas dos vinhos brancos e tintos

Descrição:

A alteração diz respeito ao ponto 3 do caderno de especificações e ao ponto 5 do documento único.

Ponto 3.1. Vinhos brancos: elimina-se do caderno de especificações a referência à elaboração dos vinhos em cubas de aço inoxidável, uma vez que, na região de Manchuela, os vinhos são produzidos noutros tipos de cubas, com a mesma qualidade.

Ponto 3.4. Vinho tinto jovem: suprime-se a menção «sin hollejos» (sem películas) por se ter verificado que a presença de películas não reduz a qualidade destes vinhos.

Ponto 3.5: acrescentam-se as práticas enológicas do tipo vinho tinto. A alteração das categorias de vinho e a inclusão do tipo tinto obrigou a descrever as suas práticas enológicas.

Ponto 3.13: acrescentam-se as práticas enológicas do vinho de gelo. O vinho de gelo pode ser branco, *rosé* e tinto, nos seus diferentes tipos – jovens, envelhecidos em carvalho, *crianzas*, fermentados em barrica, etc. – descritos no caderno de especificações, sendo elaborado a partir de qualquer uma das castas autorizadas no caderno de especificações pela denominação de origem «Manchuela».

Tipo de alteração: normalizada.

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

Motivo:

Há vários anos que se fazem experiências com este tipo de vinho em Manchuela. O painel de provadores da denominação de origem considera que estes vinhos devem ser incluídos no caderno de especificações da denominação, pela sua elevada qualidade e grande expressão da casta a partir da qual são produzidos.

## 7. Inclusão das castas *tardana* ou *planta-nova*, *moscatel-de-alejandría*, *garnacha-blanca* e *touriga-nacional*

Descrição:

Incluem-se no caderno de especificações as seguintes castas de uva de vinho: *tardana* ou *planta-nova*, *moscatel-de-alejandría*, *garnacha-blanca* e *touriga-nacional*.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e não afeta o documento único, uma vez que as castas são introduzidas como castas secundárias.

Tipo de alteração: normalizada.

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



Motivo:

As castas acima referidas são cultivadas em Manchuela há vários anos, tendo-se comprovado a grande qualidade dos vinhos produzidos a partir de castas como *tardana*, *moscatel-de-alejandria*, *garnacha-blanca* e *touriga-nacional*. O painel de produtores da denominação de origem vem, desde há anos, acompanhando o desenvolvimento e a qualidade destes vinhos, tendo determinado que cumprem os requisitos de qualidade exigidos pelo caderno de especificações. As castas passaram, assim, a constar na lista de castas autorizadas pela denominação de origem «Manchuela».

#### 8. **Atualização das referências normativas e dos organismos de certificação autorizados**

Descrição:

No ponto 8, primeiro, segundo e terceiro parágrafos, e no ponto 9.2, terceiro e nono parágrafos, do caderno de especificações, as referências aos regulamentos revogados foram substituídas pela referência aos regulamentos vigentes.

A alteração diz respeito aos pontos 8 e 9.2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada

Trata-se de uma atualização. Considera-se, assim, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Atualizar as referências legislativas.

#### 9. **Alteração das disposições relativas à rotulagem – inclusão da menção «vinho de gelo» e supressão de duas menções tradicionais**

Descrição:

Incluiu-se a menção «vinho de gelo» para o vinho elaborado segundo as condições descritas no ponto 3.1.3 do caderno de especificações. Os parâmetros analíticos são os mesmos definidos para os diferentes tipos de vinho, uma vez que o vinho de gelo pode ser branco, *rosé* e tinto, nos seus diferentes tipos (jovem, envelhecido em carvalho, *crianza*, fermentado em barrica, etc.), tal como previsto no caderno de especificações. Suprimem-se as menções tradicionais «Superior» e «Rancio».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.1.8 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada.

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

Motivo:

Regular as condições de utilização da menção «vinho de gelo» e eliminar as menções que não são utilizadas.

#### DOCUMENTO ÚNICO

##### 1. **Nome(s)**

Manchuela

##### 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 branco, vinho branco fermentado em barrica e vinho rosé, secos

###### BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos são de cor amarela, sem chegar ao âmbar, límpidos, brilhantes e ricos em aromas primários.

Os vinhos fermentados em barrica são límpidos, com aromas de intensidade média, primários, equilibrados com os aromas conferidos pela barrica. Aromas primários e de barrica em final de boca.

Os vinhos rosés são de cor rosa em toda a sua gama, limpos e transparentes. Têm aromas primários. São equilibrados, podendo apresentar um toque de acidez e/ou amargor.

\* O título alcoométrico total máximo é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

\* O teor máximo de dióxido de enxofre total é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

##### 2. Vinho branco, vinho branco fermentado em barrica e vinho rosé, meio-seco, meio-doce e doce

###### BREVE DESCRIÇÃO

Em aspeto e perfume, assemelham-se aos vinhos secos da mesma categoria. Na boca, são equilibrados, podendo apresentar um toque de acidez e/ou amargor (sem insuficiência ou excesso).

\* O título alcoométrico total máximo é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

\* O teor máximo de dióxido de enxofre total é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. Vinhos tintos: vinho jovem, fermentação em barrica, envelhecido em carvalho, maceração carbónica e tinto, seco

BREVE DESCRIÇÃO

Os tintos são vinhos de carácter e apresentam-se numa gama de tons vermelhos que vão do violáceo ao laranja, castanho ou granada. Têm aromas primários e/ou vegetais limpos e um final longo; na boca, são saborosos e persistentes.

Os vinhos fermentados em barrica são lípidos, equilibrados, com aromas de intensidade média, primários (frutados e/ou florais), que se harmonizam com os aromas conferidos pela barrica. Final de boca com aromas primários e de barrica.

\* O título alcoométrico total máximo é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

\* O teor máximo de dióxido de enxofre total é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. Vinho tinto «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos envelhecidos são de cor vermelha, podendo apresentar um rebordo levemente acastanhado ou ocre. Aromas limpos, primários e terciários, com possíveis notas de compota. Na boca, são limpos e equilibrados, de tanicidade média a alta, final persistente e harmonioso.

\* O título alcoométrico total máximo é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

\* Teor máximo de dióxido de enxofre: 160 mg/l, se o teor de açúcares for  $\geq 5$  g/l

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	140

## 5. Vinhos espumantes de qualidade brancos ou rosés

### BREVE DESCRIÇÃO

Trata-se de vinhos brancos ou rosés, limpos e brilhantes. A espuma é constituída por bolhas pequenas e persistentes. Aromas primários e/ou secundários, podendo apresentar notas de um eventual estágio em barrica. São equilibrados no palato. Persistência média e final de aromas primário e/ou secundários.

\* O título alcoométrico total máximo é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

\* O teor máximo de dióxido de enxofre total é fixado dentro dos limites previstos pela legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,66
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

## 5. Práticas vitivinícolas

### 5.1. Práticas enológicas específicas

Prática enológica específica:

Vinhos brancos: leve maceração a frio do mosto e defecação. Fermentação total ou parcial (pelo menos, 75 %) a temperatura controlada (< 18 °C), em cuba ou barrica de carvalho.

Vinhos rosés: maceração durante 4 a 12 horas, a uma temperatura inferior a 24 °C. Defecação e fermentação lenta durante, pelo menos, 5 dias, a uma temperatura controlada inferior a 18 °C.

Vinhos tintos jovens: a maceração pelicular do mosto dura, pelo menos, 48 horas, a uma temperatura controlada inferior a 28 °C. Sangria e prensagem; a fermentação prossegue a uma temperatura controlada inferior a 25 °C.

Vinhos de gelo: as uvas devem ser vindimadas quando a cepa se encontra a uma temperatura igual ou inferior a -5°C (congelada). As uvas são prensadas geladas, sem desengaçó prévio.

O envelhecimento é feito em barrica.

### 5.2. Rendimentos máximos

1. Castas brancas com condução em cabeça ou taça

7 860 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas brancas com condução em cabeça ou taça

55 hectolitros por hectare

3. Castas brancas com condução em cabeça ou taça

6 430 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas brancas com condução em cabeça ou taça

45 hectolitros por hectare

5. Castas brancas com condução em espaldeira  
11 430 quilogramas de uvas por hectare
6. Castas brancas com condução em espaldeira  
80 hectolitros por hectare
7. Castas tintas com condução em espaldeira  
10 000 quilogramas de uvas por hectare
8. Castas tintas com condução em espaldeira  
70 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica demarcada**

Geograficamente, compreende o território a sudeste da província de Cuenca e a noroeste da província de Albacete, entre os rios Júcar e Cabriel.

7. **Principais castas de uva de vinho**

BOBAL

CABERNET-SAUVIGNON

GARNACHA-TINTA

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A zona de produção, situada entre dois vales fluviais, caracteriza-se por solos argilosos assentes nos sedimentos calcários de ambos os rios, temperaturas elevadas, uma quase total ausência de precipitação entre os meses de maio e setembro e uma insolação muito elevada. Estas condições permitiram a implantação da casta autóctone *bobal*, que dá vinhos de intensidade aromática boa e pronunciada, com notas frutadas e florais, excelente acidez e uma grande intensidade de cor. Os vinhos são de cor viva e persistente no tempo. Distinguem-se dos restantes vinhos pela sua excelente carga polifenólica e pH baixo (índice de polifenóis totais – IPT – elevado, sem macerações longas).

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

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As menções «Premium» e «Reserva» podem figurar no rótulo dos vinhos espumantes de qualidade da denominação de origem protegida «Manchuela».

O vinho elaborado segundo as condições descritas no ponto 3.13 do caderno de especificações pode fazer-se acompanhar da menção «vinho do gelo». Os parâmetros analíticos deste vinho são os mesmos descritos para os diferentes tipos de vinho, uma vez que o vinho de gelo pode ser branco, *rosé* ou tinto, nas suas diferentes categorias (jovem, envelhecido em carvalho, *crianza*, fermentado em barrica, etc.), tal como previsto no caderno de especificações.

**Hiperligação para o caderno de especificações**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_de\\_condiciones\\_manchuela\\_20210421\\_mp.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_condiciones_manchuela_20210421_mp.pdf)

**Publicação de um documento único alterado na sequência da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

(2022/C 69/16)

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

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

N.º UE: PDO-ES-0078-AM03 – 15 de fevereiro de 2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

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*

O presunto e a paleta curados são produtos de carne obtidos depois de os membros posteriores e anteriores do porco, respetivamente, terem sido submetidos a um processo de salga, lavagem, pós-salga, cura (secagem e maturação) e envelhecimento.

Características morfológicas

Características morfológicas do presunto e paleta curados:

- a) Forma: alongada, perfilada e de contornos arredondados até ao músculo, com a pata; pode apresentar-se com o courato inteiro ou com corte em «V», com o vértice alinhado com o eixo da pata do presunto ou da paleta curada.
- b) Peso: igual ou superior a 7 kg (presunto) e 4,5 kg (paleta), decorrido o período mínimo determinado para a obtenção.

Características organolépticas

A superfície externa das peças pode evidenciar bolor típico ou apresentar-se limpa, coberta de azeite ou banha.  
Características da secção:

- a) Cor: vermelha, de aspeto brilhante, com gordura infiltrada na massa muscular.
- b) Carne: sabor suave, pouco salgada.
- c) Gordura: textura untuosa, brilhante, de cor branco-amarelada e aroma e sabor agradáveis.

<sup>(1)</sup> JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

Alimentos para animais

Os fabricantes de alimentos compostos destinados à alimentação de suínos protegidos pela DOP devem estar localizados na área geográfica da província de Teruel ou das províncias limítrofes de Saragoça, Guadalajara, Cuenca, Valência, Castellón e Tarragona.

A alimentação dos animais é essencialmente composta por cereais, que devem representar, no mínimo, 50 % das matérias-primas e ser provenientes, tanto quanto possível, da área de produção.

Compete ao organismo de controlo avaliar a origem das matérias-primas utilizadas no processo de fabrico dos alimentos para animais e verificar a sua disponibilidade, com base nos dados sobre a produção.

Matérias-primas

Os animais aptos para obtenção de presunto e paleta curados protegidos pela denominação devem provir de cruzamentos entre:

Linhagem materna: raças Landrace e Large White, ou cruzamento das mesmas. Linhagem paterna: Duroc.

Consideram-se elegíveis para a produção de perna e pá aptas para a obtenção de presunto e paleta curados protegidos, os animais nascidos e cevados nas explorações localizadas na província de Teruel e abatidos e desmanchados em instalações também nela localizadas.

As pernas e pás destinadas à obtenção de presunto e paleta curados protegidos pela DOP não podem provir de animais reprodutores.

Os machos são castrados antes de iniciada a etapa de engorda e as fêmeas não podem estar em período de cio no momento do abate.

As peças destinadas à elaboração de presunto e paleta curados protegidos pela DOP só podem ser obtidas de carcaças de suíno cujo peso a quente seja igual ou superior a 86 kg e cuja espessura de toucinho, medida na zona lombar à altura do vértice da perna, seja superior a 16 milímetros e inferior a 45 milímetros.

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

Fases na área de produção:

- Produção dos animais
- Abate e desmancha dos animais

Etapas na área de elaboração:

- Salga
- Lavagem
- Pós-salga
- Cura
- Envelhecimento

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

O Consejo Regulador autoriza a comercialização, sem discriminações, do presunto e da paleta curados, sem osso, em porções ou fatias – embalados, em todos os casos – pelas firmas que exploram secadores ou empresas de acondicionamento, registados e localizados na área de obtenção, desde que estes respeitem as condições estabelecidas no caderno de especificações e passem o controlo e o processo de certificação.

A limitação das operações de transformação e acondicionamento à área de obtenção do produto obedece a critérios puramente técnicos, com o fim de garantir a qualidade, que poderia ser alterada se as condições de armazenamento e manipulação fossem modificadas.

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

Os rótulos comerciais, próprios de cada firma, devem obrigatoriamente ostentar a menção: «Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel» ou «Denominación de Origen Protegida Paleta de Teruel», consoante o produto.

O presunto e a paleta inteiros destinados ao consumo ostentam a menção «TERUEL» e a estrela de oito pontas, marcadas a ferro, bem como um rótulo numerado que ostenta o logótipo da DOP.

Estes elementos são colocados nas instalações da empresa, de uma forma que impeça a reutilização.

As embalagens dos produtos sem osso, em porções ou fatiados, apresentam igualmente um contra-rótulo numerado que ostenta, consoante os casos, a menção «Jamón» (presunto) ou «Paleta», e o logótipo da DOP.

Autoriza-se a inclusão do conteúdo do contra-rótulo numerado no rótulo comercial das empresas que o solicitem.

Estas atividades, relacionadas com a boa utilização da menção «Denominación de Origen Protegida» e do termo «TERUEL», devem decorrer de forma não discriminatória. A emissão de rótulos e contra-rótulos é automática, desde que o produto respeite o caderno de especificações, de acordo com as informações transmitidas pelo organismo de controlo responsável pela certificação, garantindo-se assim a ausência de discriminações entre os operadores.

É autorizada a utilização voluntária, na rotulagem de peças inteiras e de produtos sem osso, em porções ou fatiados abrangidos por esta denominação, das seguintes menções facultativas, desde que o produto preencha os requisitos pertinentes:

Presunto:

- «Más de 18 meses», se o período mínimo de produção for de 79 semanas e o peso no momento da classificação for igual ou superior a 8 kg.
- «Más de 22 meses», se o período mínimo de produção for de 96 semanas e o peso no momento da classificação for igual ou superior a 9 kg.

Paleta:

- «Más de 10 meses», se o período mínimo de produção for de 44 semanas e o peso no momento da classificação for igual ou superior a 5 kg.
- «Más de 11 meses», se o período mínimo de produção for de 48 semanas e o peso no momento da classificação for igual ou superior a 5,5 kg.

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de obtenção abrange toda a província de Teruel.

A área de obtenção do presunto e da paleta curados é constituída pelas divisões administrativas (municípios) da província de Teruel localizadas a 800 metros de altitude, no mínimo, desde que o secador se situe a 800 metros, ou mais, de altitude. A altitude média é calculada consoante o método do Modelo Digital de Terreno (MDT) ou similar, e a altitude absoluta do secador é obtida pelo sistema de informação territorial de Aragão (SITAR) ou semelhante, com uma tolerância máxima de 6 %.

#### 5. Relação com a área geográfica

##### 5.1. Especificidade da área geográfica

A qualidade superior do produto «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» deve-se essencialmente às condições em que os animais evoluem antes, durante e após o abate, embora seja conveniente distinguir entre a área geográfica de pecuária, abate e desmancha dos suínos, adiante designada por «área de produção», e a área geográfica de obtenção do presunto e da paleta curados, adiante designada por «área de elaboração».

Fatores naturais

A área de elaboração do presunto e da paleta curados caracteriza-se por clima continental de influência mediterrânica, com invernos longos e rigorosos, marcados por geadas intensas nas regiões desérticas. O clima é seco, com grande insolação. A precipitação anual eleva-se a aproximadamente 400 mm, com cerca de 70 dias de chuva.



A temperatura média anual é de 12 °C, a temperatura máxima absoluta média de 37 °C e a temperatura mínima de -10 °C. A diferença entre as temperaturas médias de verão e de inverno é de 19 °C, não ocorrendo geada entre maio e outubro; estas condições favoreceram a criação de indústrias transformadoras de carne.

O presunto e a paleta são curados em condições climáticas excelentes, próprias da área geográfica de elaboração, que beneficia de clima seco e frio; estas condições proporcionam parâmetros ideais para se obter presunto e paleta de reputação consagrada.

#### Fatores humanos

Encontram-se referências concretas ao produto na obra intitulada «Historia de la Economía Política de Aragón» (1798), de Jordan de Asso, naturalista, jurista e historiador espanhol, que afirma que «os porcos criados no “Partido de Albarracín” são muito apreciados pela suavidade da sua carne. Estes animais gostam particularmente das folhas da abrótea-da-primavera (*Asphodelus ramosus*), que são secas para os alimentar no inverno». Apesar do número reduzido de efetivos, e devido ao peso considerável que podiam atingir no abate, decorrida a engorda, os suínos das explorações «familiares» representavam um verdadeiro pé-de-meia para os agregados familiares rurais da região de Teruel, assegurando a base da alimentação ao longo de todo o ano.

Esses porcos constituíram a matéria-prima animal, que, graças a uma alimentação específica e engorda ocasional com bolota, aliada ao clima frio e seco das terras altas de Jiloca, Albarracín, Gúdar e Maestrazgo, permitiu criar uma sólida tradição de produção de carne, paleta e presunto de qualidade superior. Escusado será dizer que estes animais já não existem, mas a mestria dos criadores locais permanece, e é graças à sua experiência que se mantêm as características das raças («molinesa», de origem celta, e «morellana», do tronco ibérico, de maior tendência para engorda), preservando assim esta qualidade de carne superior, herdada do passado.

A característica essencial da denominação reside no facto de os conhecimentos ancestrais terem sido aproveitados para obter o tipo de animais pretendidos, constituído pelas raças Landrace, Large White e Duroc. Este tipo de suínos, fruto do cruzamento das raças referidas, beneficia do vigor híbrido, apresentando características morfológicas que dependem em grande parte do critério de seleção aplicado aos progenitores.

Todos os conhecimentos são, evidentemente, complementados pela mestria dos operadores responsáveis pelo abate dos suínos, entendendo-se que a sua transformação em produto protegido é determinada não só por um peso carcaça igual ou superior a 86 kg, mas também pela espessura do toucinho dorsal, medida na zona lombar à altura do vértice do presunto. Durante a etapa de desmancha, recorre-se de novo à mestria do responsável por estas operações, que controla a separação ou desmancha, sem roturas, da perna e da pá, a sangria, a eliminação de restos de pele, bem como o encaminhamento para o secador e a classificação das peças, atendendo à temperatura interna e ao peso, de modo a obter produtos homogéneos que os fabricantes aceitem, já que são estas peças magras e isentas de lesões que se destinam à elaboração do produto.

Mantêm-se vivos os conhecimentos sobre a salga, ou seja, que as peças se devem manter em contacto com o sal durante um período compreendido entre 0,65 dias a um dia, por quilo de peso fresco de perna ou de pá, o que permite produzir presunto de sabor agradável, suave e pouco salgado. O facto de se ter sabido tirar partido do clima próprio da área de elaboração permitiu também perpetuar esta prática de salga.

A região diversificada de Teruel está na origem de muitas receitas antigas e tradicionais. Dois etnólogos e gastrónomos, o professor Antonio Beltrán e José Manuel Porquet, referem, nos seus tratados gastronómicos, receitas típicas da província de Teruel em que o presunto de Teruel figura como ingrediente: por exemplo, as «sopas de alho de Teruel», com pedaços de presunto, ou o «presunto de Teruel com tomate». São ainda de referir os «Regañaos», preparações frequentemente propostas em épocas festivas, como a da Vaquilla del Ángel de Teruel, realizadas à base de folhado de pão azeitado, coberto de fatias de presunto e pimentos encarnados, assados no forno ou passados na frigideira.

#### 5.2. Especificidade do produto

- A raça Duroc caracteriza-se por crescimento muito rápido, grande rusticidade, fecundidade elevada e bom rendimento adiposo. A carne desta raça é muito rica em gordura infiltrada, permitindo obter carne de grande qualidade.
- O porco da raça Landrace constitui, pelo seu comprimento e tamanho, um animal excelente para a obtenção de presunto da denominação protegida. Entre as suas características favoráveis, assinala-se a boa conformação, engorda rápida, índice de transformação elevado e espessura de gordura dorsal.

- A raça Large-White é muito versátil, rústica, com elevadas taxas de fertilidade e fecundidade e bom desempenho de transformação e crescimento. Possui carne de qualidade excelente do ponto de vista da suculência, textura, conformação e cor.

A influência positiva da raça Duroc, bem como o tipo específico de alimentação, à base de cereais, completada por peso carcaça elevado, revelam a mestria ancestral utilizada por muitos pequenos criadores, que, graças à sua experiência e às técnicas modernas, transmitiram o segredo de obtenção de um produto com a qualidade do «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel».

As características qualitativas fundamentais que distinguem estes produtos de outros afins estão já patentes nas peças frescas que vão ser curadas, ou seja:

- pH ligeiramente mais alto, que diminui mais lentamente,
- cor mais escura,
- maior «capacidade de retenção de água»,
- maior suculência,
- nível superior de infiltração de gordura (maior percentagem de gordura intramuscular),
- teor mais baixo de gorduras saturadas,
- textura mais suave e, conseqüentemente, carne mais tenra (maior infiltração de gordura, carne mais suculenta),
- melhores condições de conservação e maturação.

O produto acabado caracteriza-se por ser menos salgado e possuir sabor «a curado» acentuado, tal como descrito no ponto 3.2.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A obtenção de produtos de carne pressupõe o recurso a uma matéria-prima submetida a várias técnicas de conservação, como a salga e a desidratação, para estabilizar o produto final no plano microbiológico. As condições geográficas, a altitude relativamente ao nível do mar, o regime pluviométrico e a temperatura ambiente que prevalece na área de elaboração, aliadas às práticas utilizadas na área e transmitidas de geração em geração, constituem fatores que conferem especificidade às propriedades sensoriais destes produtos, destacando-se, em particular:

- o sabor suave, devido ao teor mínimo de sal, resultante do tipo de salga utilizado (as peças são empilhadas com sal seco, a temperaturas muito baixas, durante o tempo mínimo necessário para garantir a penetração da quantidade certa);
- o repouso após a salga, igualmente a temperaturas muito baixas;
- a cor vermelha e brilhante da secção, atribuível às temperaturas amenas durante o processo de secagem. Este, devido ao clima característico da província de Teruel, geralmente fresco, de humidade relativa média ou baixa, permite uma dessecação lenta e equilibrada. Todos estes fatores contribuem para uma maturação intensa, que propicia o desenvolvimento do aroma, sabor e textura suave e fácil de mastigar. A presença de gordura infiltrada propicia a dessecação lenta e a maturação intensa;
- a manipulação realizada nas últimas etapas de maturação e envelhecimento aumenta a atividade enzimática proteolítica e lipolítica, propiciando o desenvolvimento e amadurecimento de aromas, sabores e texturas, quer da carne quer da gordura;
- a presença de gordura untuosa ao tato, brilhante, de cor branco-amarelada, aromática e de sabor agradável, graças ao caráter ideal do genótipo dos suínos — cuja linhagem paterna inclui linhagens específicas da raça Duroc —, à alimentação dos animais, rica em cereais, e ao peso elevado das carcaças no abate, resultante em carne perfeita, «nem imatura nem velha», com o grau adequado de infiltração de gordura.

Todas estas características, resultado de fatores naturais e da ação dos operadores, descritos no ponto 5.1., são peculiares ao produto e diferenciam-no de outros produtos afins.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

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

[https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel\\_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833](https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833)

---



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