



### Índice

#### II Comunicações

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

###### Comissão Europeia

2017/C 305/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8570 — CTDI EU/Regeneris EMEA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Informações

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

###### Conselho

2017/C 305/02	Aviso à atenção das pessoas e entidades sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2014/145/PESC do Conselho, alterada pela Decisão (PESC) 2017/1561 do Conselho, e no Regulamento (UE) n.º 269/2014 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/1549 do Conselho, que impõem medidas restritivas no que diz respeito a ações que comprometam ou ameacem a integridade territorial, a soberania e a independência da Ucrânia .....	2
2017/C 305/03	Aviso à atenção dos titulares dos dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (UE) n.º 269/2014 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/1549 do Conselho, que impõe medidas restritivas no que diz respeito a ações que comprometam ou ameacem a integridade territorial, a soberania e a independência da Ucrânia .....	3

## Comissão Europeia

2017/C 305/04	Taxas de câmbio do euro .....	4
2017/C 305/05	Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia .....	5
2017/C 305/06	Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões, práticas concertadas e posições dominantes emitido na sua reunião de 30 de janeiro de 2015 relativo a um projeto de decisão respeitante ao Processo AT.39861 — Derivados de taxas de juro em ienes — Relator: Países Baixos .....	7
2017/C 305/07	Relatório final do Auditor — Derivados de taxas de juro em ienes (YIRD) (AT.39861) .....	8
2017/C 305/08	Resumo da Decisão da Comissão, de 4 de fevereiro de 2015, relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e do artigo 53.º do Acordo EEE (Processo AT.39861 — Derivados de taxas de juro em ienes) [notificada com o número C(2015) 432] ...	10

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2017/C 305/09	Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas relativo à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público <sup>(1)</sup> .....	15
---------------	--	----

## V Avisos

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

### Comissão Europeia

2017/C 305/10	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8630 — Blackstone/MassMutual/Cambourne/Rothesay) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	16
2017/C 305/11	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8102 — Valeo/FTE Group) <sup>(1)</sup> .....	18
2017/C 305/12	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8638 — Shell Midstream Partners/Crestwood Permian Basin Holdings/Crestwood Permian Basin) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	19

## OUTROS ATOS

### Comissão Europeia

2017/C 305/13	Publicação de um pedido de alteração 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 .....	20
---------------	---	----

<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.8570 — CTDI EU/Regenersis EMEA)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 305/01)

Em 1 de setembro de 2017, 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 32017M8570.

---

<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 e entidades sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2014/145/PESC do Conselho, alterada pela Decisão (PESC) 2017/1561 do Conselho, e no Regulamento (UE) n.º 269/2014 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/1549 do Conselho, que impõem medidas restritivas no que diz respeito a ações que comprometam ou ameacem a integridade territorial, a soberania e a independência da Ucrânia**

(2017/C 305/02)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas e entidades cujos nomes constam do anexo da Decisão 2014/145/PESC do Conselho <sup>(1)</sup>, alterada pela Decisão (PESC) 2017/1561 do Conselho <sup>(2)</sup>, e do anexo I do Regulamento (UE) n.º 269/2014 do Conselho <sup>(3)</sup>, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/1549 do Conselho <sup>(4)</sup>, que impõem medidas restritivas no que diz respeito a ações que comprometam ou ameacem a integridade territorial, a soberania e a independência da Ucrânia.

O Conselho da União Europeia decidiu que as pessoas e entidades cujos nomes constam dos anexos acima referidos deverão ser incluídas na lista de pessoas e entidades sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2014/145/PESC e no Regulamento (UE) n.º 269/2014, que impõem medidas restritivas no que diz respeito a ações que comprometam ou ameacem a integridade territorial, a soberania e a independência da Ucrânia. Os fundamentos para a designação das pessoas em causa constam das entradas pertinentes dos referidos anexos.

Chama-se a atenção das pessoas e entidades em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) relevante(s), indicadas nos sítios Internet referidos no anexo II do Regulamento (UE) n.º 269/2014, um requerimento no sentido de serem autorizadas a utilizar fundos congelados para suprir necessidades básicas ou efetuar pagamentos específicos (ver artigo 4.º do regulamento).

As pessoas e entidades em causa podem apresentar ao Conselho um requerimento antes de 27 de outubro de 2017, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de as incluir nas referidas listas, o qual deverá ser enviado para o seguinte endereço:

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

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

Chama-se ainda a atenção das pessoas e entidades 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.

<sup>(1)</sup> JO L 78 de 17.3.2014, p. 16.

<sup>(2)</sup> JO L 237 de 15.9.2017, p. 72.

<sup>(3)</sup> JO L 78 de 17.3.2014, p. 6.

<sup>(4)</sup> JO L 237 de 15.9.2017, p. 44.

**Aviso à atenção dos titulares dos dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (UE) n.º 269/2014 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/1549 do Conselho, que impõe medidas restritivas no que diz respeito a ações que comprometam ou ameacem a integridade territorial, a soberania e a independência da Ucrânia**

(2017/C 305/03)

Nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, chama-se a atenção dos titulares dos dados para as seguintes informações:

A base jurídica do tratamento dos dados é o Regulamento (UE) n.º 269/2014 do Conselho <sup>(2)</sup>, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/1549 do Conselho <sup>(3)</sup>.

O responsável pelo referido tratamento é o Conselho da União Europeia, representado pelo Diretor-Geral da Direção-Geral C (Negócios Estrangeiros, Alargamento e Proteção Civil) do Secretariado-Geral do Conselho, e o serviço encarregado do tratamento é a Unidade 1C da DG C, que pode ser contactada para o seguinte endereço:

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

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

O objetivo do tratamento dos dados é elaborar e atualizar a lista das pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos do Regulamento (UE) n.º 269/2014, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/1549.

Os titulares dos dados são as pessoas singulares que preenchem os critérios de inclusão na lista estabelecidos no referido regulamento.

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

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

Sem prejuízo das restrições impostas pelo artigo 20.º, n.º 1, alíneas a) e d), do Regulamento (CE) n.º 45/2001, as respostas aos pedidos de acesso, de retificação ou de oposição serão dadas nos termos da Secção 5 da Decisão 2004/644/CE do Conselho <sup>(4)</sup>.

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 ao congelamento de ativos ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

Nos termos do Regulamento (CE) n.º 45/2001, as pessoas em causa podem recorrer à Autoridade Europeia para a Proteção de Dados.

---

<sup>(1)</sup> JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 78 de 17.3.2014, p. 6.

<sup>(3)</sup> JO L 237 de 15.9.2017, p. 44.

<sup>(4)</sup> JO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

## COMISSÃO EUROPEIA

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

14 de setembro de 2017

(2017/C 305/04)

## 1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1885	CAD	dólar canadiano	1,4501
JPY	iene	131,55	HKD	dólar de Hong Kong	9,2843
DKK	coroa dinamarquesa	7,4399	NZD	dólar neozelandês	1,6474
GBP	libra esterlina	0,89123	SGD	dólar singapurense	1,6053
SEK	coroa sueca	9,5345	KRW	won sul-coreano	1 345,47
CHF	franco suíço	1,1496	ZAR	rand	15,6609
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,7918
NOK	coroa norueguesa	9,3950	HRK	kuna	7,4835
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 767,83
CZK	coroa checa	26,103	MYR	ringgit	4,9905
HUF	forint	308,28	PHP	peso filipino	60,990
PLN	zlóti	4,2843	RUB	rublo	68,6480
RON	leu romeno	4,6017	THB	baht	39,363
TRY	lira turca	4,1134	BRL	real	3,7295
AUD	dólar australiano	1,4877	MXN	peso mexicano	21,1227
			INR	rupia indiana	76,2095

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

## Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(2017/C 305/05)

Nos termos do artigo 9.º, n.º 1, alínea a), segundo travessão, do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho <sup>(1)</sup>, as Notas Explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia <sup>(2)</sup> são alteradas do seguinte modo:

Na página 388

É aditado o seguinte texto:

**«9615 Pentes, travessas para o cabelo e artigos semelhantes: alfinetes para cabelo, pinças, onduladores, bigudís e artefactos semelhantes para penteados, exceto os da posição 8516, e suas partes**

Ver a Nota Explicativa do SH, posição 9615, quarto parágrafo.

Para efeitos da presente posição, a expressão “travessas para o cabelo e artigos semelhantes” inclui os produtos fabricados a partir de materiais sólidos, uma vez que os artigos desta posição são, geralmente, de metais comuns ou de plásticos. Por conseguinte, esta posição não inclui bandas elásticas e fitas para o cabelo. Estas são classificadas do seguinte modo:

- a) Bandas elásticas, fitas e bandoletes para o cabelo constituídas, por exemplo, por um anel elástico de malha tubular (ver fotografia 1), ou por um anel de borracha coberto com tecido (ver fotografia 2), ou por uma faixa elástica completamente coberta por um tecido de matéria têxtil (ver fotografia 3), ou por um anel de uma banda elástica em matéria têxtil (ver fotografia 4) são classificadas como acessórios de vestuário na posição 6117 ou 6217.

Exemplos:



1. Banda elástica

2. Banda elástica

3. Banda elástica

4. Fita para o cabelo

- b) Bandas elásticas, fitas e bandoletes para o cabelo constituídas por um anel ou faixa de matérias têxteis da Secção XI e tendo uma decoração de, por exemplo, contas de madeira, pérolas de plástico, ou couro ou elementos têxteis, são consideradas como apresentando a característica essencial de outros acessórios confeccionados de vestuário e, por conseguinte, classificam-se na posição 6117 ou 6217, por aplicação da RGI 3 b).

Exemplos:



- c) Bandas elásticas, fitas e bandoletes para o cabelo constituídas principalmente, por exemplo, por bordados de plástico, colados ou cosidos numa faixa têxtil não elástica e cobrindo quase toda a superfície visível do artigo e conferindo assim ao artigo a sua característica essencial, classificam-se na posição 7117, por aplicação da RGI 3 b) e das Notas 9 a) e 11 do Capítulo 71.

<sup>(1)</sup> Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum (JO L 256 de 7.9.1987, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO C 76 de 4.3.2015, p. 1.

*Exemplo:*



- d) Bandas elásticas, fitas e bandoletes para o cabelo compostas total ou parcialmente por pérolas naturais ou cultivadas, pedras preciosas ou semipreciosas, metais preciosos ou por metais folheados ou chapeados de metais preciosos (plaquê), classificam-se nas posições 7113 e 7116, por aplicação das Notas 1 e 9 a) do Capítulo 71. Ver também a Nota Explicativa do SH, posição 9615, quarto parágrafo.
- e) Bandas elásticas, fitas e bandoletes para o cabelo compostas total ou parcialmente de peles com pelo ou de peles com pelo artificial classificam-se nas posições 4303 ou 4304, por aplicação das notas 3 e 4 do Capítulo 43.

*Exemplo:*



- f) Bandas elásticas, fitas e bandoletes para o cabelo compostas por outras matérias, não cobertas de têxteis, decoradas ou não (com exceção dos artigos referidos nas alíneas d) e e)), classificam-se de acordo com a matéria constitutiva do anel, dado que a característica essencial é conferida pelo anel e a sua função (por exemplo, um anel de plástico é classificado na posição 3926 (ver fotografias 1 e 2) e um anel de borracha classifica-se na posição 4015 (ver fotografia 3), por aplicação da RGI 3 b)).

*Exemplos:*



1. Banda elástica



2. Banda elástica



3. Fita para o cabelo

- g) Artigos que podem ser classificados na posição 7117 como bijutarias e que podem ser utilizados, por exemplo, como pulseiras ou correntes de tornozelo, continuam a ser classificáveis nessa posição, mesmo que também possam ser utilizadas como uma banda elástica ou fita para o cabelo.

*Exemplo:*



»

**Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões, práticas concertadas e posições dominantes emitido na sua reunião de 30 de janeiro de 2015 relativo a um projeto de decisão respeitante ao Processo AT.39861 — Derivados de taxas de juro em ienes**

**Relator: Países Baixos**

(2017/C 305/06)

1. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de o comportamento anticoncorrencial a que diz respeito o projeto de decisão consistir em acordos e/ou práticas concertadas entre as empresas em causa na aceção do artigo 101.º do TFUE e do artigo 53.º do Acordo EEE.
  2. O Comité Consultivo concorda com a apreciação da Comissão quanto ao âmbito, em termos geográficos e do produto, dos acordos e/ou práticas concertadas exposta no projeto de decisão.
  3. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de as empresas abrangidas pelo projeto de decisão terem participado numa ou mais das sete infrações únicas e contínuas ao artigo 101.º do TFUE e ao artigo 53.º do Acordo EEE.
  4. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de o objeto dos acordos e/ou práticas concertadas consistir em restringir a concorrência na aceção do artigo 101.º do TFUE e do artigo 53.º do Acordo EEE.
  5. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de os acordos e/ou práticas concertadas terem podido afetar de forma significativa o comércio entre os Estados-Membros da UE/e as partes contratantes no Acordo EEE.
  6. O Comité Consultivo concorda com a apreciação da Comissão quanto à duração das infrações.
  7. O Comité Consultivo concorda com o projeto de decisão da Comissão relativamente aos destinatários.
  8. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de deverem ser aplicadas coimas aos destinatários do projeto de decisão.
  9. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à aplicação das Orientações de 2006 para o cálculo das coimas aplicadas por força do artigo 23.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1/2003.
  10. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto aos montantes de base das coimas.
  11. O Comité Consultivo concorda com a determinação da duração para efeitos de cálculo das coimas.
  12. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à inexistência de circunstâncias agravantes aplicáveis no presente processo.
  13. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à aplicação da Comunicação de 2006 sobre a clemência.
  14. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto aos montantes finais das coimas.
  15. O Comité Consultivo recomenda a publicação do seu parecer no *Jornal Oficial da União Europeia*.
-

**Relatório final do Auditor <sup>(1)</sup>**  
**Derivados de taxas de juro em ienes (YIRD)**  
**(AT.39861)**  
(2017/C 305/07)

## 1. Introdução

O processo em apreço seguiu o chamado procedimento de transação misto. A Comissão decidiu encerrar o processo no âmbito do procedimento de transação para as seis partes transigentes <sup>(2)</sup>, tendo seguido o procedimento normal para a ICAP.

## 2. Inquérito

- 2.1. Em 12 de fevereiro de 2013, a Comissão Europeia («Comissão») deu início a um processo nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1/2003 <sup>(3)</sup>, contra as entidades UBS AG, UBS Securities Japan Co., Ltd, The Royal Bank of Scotland Group plc, The Royal Bank of Scotland plc, Deutsche Bank Aktiengesellschaft, Citigroup Inc., Citigroup Global Markets Japan Inc., JPMorgan Chase & Co, JPMorgan Chase Bank, National Association, J.P. Morgan Europe Limited, R.P. Martin Holdings Ltd e Martin Brokers (UK) Ltd (em conjunto «as partes transigentes»).
- 2.2. Em 29 de outubro de 2013, a Comissão deu início a um processo, nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1/2003, contra a ICAP plc, a ICAP Management Services Limited e a ICAP New Zealand Limited.

## 3. Procedimentos de transação

- 3.1. Na sequência das discussões em sede de transação e das propostas de transação apresentadas em conformidade com o artigo 10.º-A, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 773/2004 <sup>(4)</sup>, a Comissão adotou uma comunicação de objeções em 29 de outubro de 2013, dirigida às partes transigentes.

As partes transigentes terão alegadamente participado, entre 2007 e 2010, em uma ou mais das sete infrações bilaterais ao artigo 101.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e ao artigo 53.º do Acordo EEE, de forma distinta e separada. Estas infrações dizem respeito aos derivados de taxas de juro em ienes japoneses («YIRD»), indexados à taxa LIBOR do iene japonês e, no caso de uma das infrações, estavam em causa também YIRD indexados à Euroyen TIBOR. As partes procuraram influenciar os níveis da JPY LIBOR e/ou da Euroyen TIBOR/com o objetivo de afetar de forma positiva as posições de negociação dos bancos relativamente aos derivados que utilizam estas taxas nas respetivas condições de liquidação.

- 3.2. Tendo as partes transigentes confirmado que as alegações contidas na comunicação de objeções refletiam o conteúdo as suas propostas de transação, a Comissão adotou, em 4 de dezembro de 2013, uma decisão de transação dirigida a todas as partes transigentes e aplicou coimas à Citigroup, DB, JPMorgan, RBS e RP Martin.
- 3.3. Em 12 de novembro de 2013, após uma reunião com a equipa da Direção-Geral da Concorrência («DG Concorrência») responsável pelo processo, a ICAP retirou-se do procedimento de transação. Em consequência, o inquérito contra a ICAP prosseguiu ao abrigo do procedimento normal (ver adiante).

## 4. Procedimento normal em relação à ICAP

- 4.1. Em 6 de junho de 2014, a Comissão adotou uma comunicação de objeções contra a ICAP. A Comissão alega que a ICAP participou, como facilitador, em seis infrações distintas às disposições ao artigo 101.º do TFUE, no que diz respeito ao setor dos YIRD.
- 4.2. A DG Concorrência começou por conceder à ICAP um prazo de quatro semanas para responder à comunicação de objeções, prazo esse que prolongou por duas semanas, a pedido da ICAP. Acresce que, sempre a pedido da ICAP, prolonguei por mais duas semanas, até 14 de agosto de 2014, o prazo de resposta à comunicação de objeções.

<sup>(1)</sup> Em conformidade com os artigos 16.º e 17.º da Decisão 2011/695/UE do Presidente da Comissão Europeia, de 13 de outubro de 2011, relativa às funções e ao mandato do Auditor em determinados procedimentos de concorrência (JO L 275 de 20.10.2011, p. 29).

<sup>(2)</sup> Decisão da Comissão de 4 de dezembro de 2013. O Conselheiro Auditor já tinha apresentado um relatório final em conformidade com o artigo 16.º da Decisão 2011/695/UE, por ocasião da adoção da decisão da Comissão de 4 de dezembro de 2013.

<sup>(3)</sup> Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho, de 16 de dezembro de 2002, relativo à execução das regras de concorrência estabelecidas nos artigos 81.º e 82.º do Tratado (JO L 1 de 4.1.2003, p. 1).

<sup>(4)</sup> Regulamento (CE) n.º 773/2004 da Comissão, de 7 de abril de 2004, relativo à instrução de processos pela Comissão para efeitos dos artigos 81.º e 82.º do Tratado CE (JO L 123 de 27.4.2004, p. 18).

- 4.3. Na sua resposta à comunicação de objeções, a ICAP apresentou uma série de denúncias alegando que a Comissão tinha violado o princípio da presunção de inocência, o direito de defesa da ICAP e os princípios da boa administração. Todas estas alegações foram devidamente tratadas no projeto de decisão.
- 4.4. A audição oral realizou-se em 12 de setembro de 2014.
- 4.5. Na sequência da audição oral, a ICAP solicitou e obteve o acesso à decisão de transação. A DG Concorrência conceder à ICAP um curto período de tempo para a apresentação de observações escritas suplementares. Em resposta ao pedido da ICAP para que lhe fosse concedido um prolongamento do prazo, informei ICAP que o prazo concedido pela DG Concorrência era suficiente para lhe permitir verificar a decisão de transação, nomeadamente no que se refere à metodologia de cálculo das coimas que a Comissão aplicou à RP Martin enquanto facilitadora e de formular observações completares a este respeito.
- 4.6. Em 9 de outubro de 2014, ICAP apresentou à DG Concorrência um pedido tardio de acesso a um número não especificado de documentos relativos a certas informações de negócios que tinham sido apresentadas à Comissão pelos participantes no procedimento de transação. A DG Concorrência rejeitou este pedido e, conseqüentemente, a ICAP, remeteu a questão para mim, em 17 de outubro de 2014.
- 4.7. Em 5 de novembro de 2014, recusei o pedido da ICAP, com base em especial no facto de que a uma parte não assiste um direito geral de acesso às informações relativas às vendas de outras partes durante a fase administrativa, mesmo se, após a imposição de uma coima numa decisão, esses dados possam ser considerados indiretamente relevantes para o cálculo da coima da parte requerente. Além disso, no presente processo, considerei que as informações contidas na comunicação de objeções não justificavam a necessidade de acesso às informações relativas às vendas das outras partes, com base nos direitos de defesa da ICAP.
- 4.8. Por último, em 8, 9 e 16 de outubro de 2014, a ICAP apresentou observações especificamente relacionadas com as alegações da Comissão na comunicação de objeções. A DG Concorrência considerou todas estas alegações adicionais no seu projeto de decisão.

## 5. Conclusão

- 5.1. Nos termos do artigo 16.º da Decisão 2011/695/UE, examinei se o projeto de decisão dirigida à ICAP dizia respeito apenas às objeções relativamente às quais a Motorola tinha tido a oportunidade de apresentar as suas observações, e cheguei a uma conclusão positiva.
- 5.2. Por conseguinte, considero que o exercício efetivo dos direitos processuais de todas as partes neste caso foi respeitado.

Bruxelas, 30 de janeiro de 2015.

Joos STRAGIER

---

**Resumo da Decisão da Comissão**  
**de 4 de fevereiro de 2015**  
**relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do Tratado sobre o Funcionamento da União**  
**Europeia e do artigo 53.º do Acordo EEE**

**(Processo AT.39861 — Derivados de taxas de juro em ienes)**

[notificada com o número C(2015) 432]

**(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)**

(2017/C 305/08)

Em 4 de fevereiro de 2015, a Comissão adotou uma decisão relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia («Tratado») e do artigo 53.º do Acordo que cria o Espaço Económico Europeu («Acordo EEE»). Em conformidade com o disposto no artigo 30.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho <sup>(1)</sup>, a Comissão publica os nomes das partes e o conteúdo essencial da decisão, incluindo as sanções impostas, acautelando o interesse legítimo das empresas na proteção dos seus segredos comerciais.

### 1. INTRODUÇÃO

- 1) A decisão diz respeito a seis casos de comportamentos bilaterais anticoncorrenciais, relacionados com derivados de taxas de juro em ienes japoneses («derivados de taxas de juro em ienes» ou «YIRD») indexados à taxa Libor do iene japonês («JPY LIBOR»), em que os destinatários da presente decisão participaram como facilitadores.
- 2) O comportamento anticoncorrencial dos bancos em causa consistiu em discussões relativas ao nível de futuras comunicações relativas à JPY LIBOR, revelando as suas preferências relativamente à direção dos futuros movimentos da JPY LIBOR e trocas de informações comercialmente sensíveis <sup>(2)</sup>. A corretora ICAP facilitou o comportamento em causa, na medida em que serviu de canal de comunicação de informações colusórias (num dos casos) e contactou outros bancos do painel JPY LIBOR ou divulgou informações através de «Run Thrus» <sup>(3)</sup> diários manipulados com o objetivo de influenciar as comunicações JPY LIBOR de forma a beneficiar os participantes no comportamento em causa (nos restantes cinco casos).
- 3) A JPY Libor e a Euroyen TIBOR são importantes taxas de juro de referência (também designadas *benchmarks*) para vários instrumentos financeiros denominados em ienes japoneses. A JPY LIBOR era fixada pela British Bankers Association (BBA) e a Euroyen TIBOR era fixada pela Japanese Bankers Association (JBA). As taxas eram fixadas diariamente para diferentes prazos de vencimento (maturidades dos empréstimos) com base nas comunicações dos bancos que eram membros dos painéis da JPY LIBOR e da Euroyen TIBOR. Os bancos em questão eram convidados a comunicar, todos os dias úteis e antes de uma determinada hora, as estimativas de taxas de juro às quais, em seu entender, podiam emprestar fundos não garantidos, com uma dimensão de mercado razoável, no mercado monetário interbancário de Londres (no caso da JPY LIBOR) ou estimativas do que consideravam ser taxas praticadas no mercado para operações entre bancos de primeira ordem no mercado *offshore* do Japão (no caso da Euroyen TIBOR) para vários prazos de vencimento. A BBA e a JBA calculavam, então, as taxas JPY LIBOR e Euroyen TIBOR diárias para cada prazo de vencimento, com base numa média dos valores comunicados, excluindo os quatro (no caso da BBA) e os dois (no caso da JBA) valores mais elevados e mais baixos. As taxas daí resultantes eram imediatamente publicadas e disponibilizadas ao público todos os dias úteis.
- 4) As taxas JPY LIBOR e Euroyen TIBOR refletem-se, entre outros, na fixação dos preços de YIRD, que são produtos financeiros negociados mundialmente, utilizados por sociedades, instituições financeiras, fundos especulativos e outras empresas para gerir a sua exposição ao risco de taxa de juro (cobertura de risco, tanto para mutuários como para investidores) ou para fins de especulação.
- 5) São os seguintes os YIRD mais comuns: (i) acordos sobre pagamentos, em data futura, de juros (*Forward Rate Agreements*), (ii) *swaps* de taxa de juro, (iii) opções sobre taxas de juro e (iv) futuros de taxas de juro. Os YIRD podem ser negociados no mercado de balcão (OTC) ou, no caso dos futuros sobre taxas de juro, em bolsa. Todos estes produtos implicam normalmente uma taxa variável (a taxa de juro de referência do contrato) e uma taxa fixa. As taxas fixas refletem as expectativas do mercado em relação a futuras taxas de juro de referência e são normalmente calculadas pelas instituições financeiras que participam na negociação dos YIRD de acordo com as chamadas curvas de rendimento.

<sup>(1)</sup> JO L 1 de 4.1.2003, p. 1.

<sup>(2)</sup> Uma das infrações também disse respeito aos YIRD indexados à Euroyen TIBOR.

<sup>(3)</sup> Todos os dias úteis, a ICAP fazia circular uma folha de cálculo junto de uma série de instituições financeiras, folha essa que continha informações sobre as taxas devedoras para os bancos japoneses e os bancos *offshore* para todos os prazos de vencimento da JPY LIBOR, bem como um quadro intitulado «*suggested libors*» com as sugestões de comunicações relativas à JPY LIBORs para todos os prazos no dia útil relevante.

- 6) São destinatárias da decisão as entidades a seguir indicadas, pertencentes à ICAP (a seguir «destinatários»):
- a) ICAP plc;
  - b) ICAP Management Services Ltd;
  - c) ICAP New Zealand Limited.

## 2. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

### 2.1. Procedimento

- 7) O processo foi iniciado com base num pedido de imunidade apresentado pela UBS em 17 de dezembro de 2010. Em 20 de abril de 2011, a Comissão enviou pedidos de informações a várias empresas ativas no setor dos YIRD. Em [...], a Citigroup apresentou um pedido de imunidade e/ou clemência. Em [...], a Deutsche Bank apresentou um pedido de redução de coimas. Em [...], a RP Martin apresentou um pedido de redução de coimas. Em [...], a RBS apresentou um pedido de redução de coimas.
- 8) Em 12 de fevereiro de 2013, a Comissão deu início a um processo, nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1/2003, contra as seguintes entidades: UBS AG e UBS Securities Japan Co., Ltd, The Royal Bank of Scotland Group plc e The Royal Bank of Scotland plc; Deutsche Bank Aktiengesellschaft; Citigroup Inc. and Citigroup Global Markets Japan Inc.; JPMorgan Chase & Co. e JPMorgan Chase Bank, National Association e J.P. Morgan Europe Limited; e R.P. Martin Holdings Ltd and Martin Brokers (UK) Ltd. Em 29 de outubro de 2013, a Comissão adotou uma comunicação de objeções com a referência C(2013) 7395, dirigida a estas partes.
- 9) Em 29 de outubro de 2013, a Comissão deu início a um processo, nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1/2003, contra a ICAP plc, a ICAP Management Services Limited e a ICAP New Zealand Limited.
- 10) Em 31 de outubro de 2013, teve lugar uma reunião de transação com a ICAP. Em 12 de novembro de 2013, a ICAP informou a Comissão de que pretendia interromper as discussões em sede de transação.
- 11) Em 4 de dezembro de 2013, a Comissão adotou uma decisão de proibição e de aplicação de coimas, com a referência C(2013) 8602/7 («Decisão de transação») dirigida às partes identificadas no considerando 8.
- 12) Em 6 de junho de 2014, a Comissão adotou uma comunicação de objeções dirigida à ICAP plc, ICAP Management Services Ltd e ICAP New Zealand Limited, com a referência C(2014) 3768 final. A ICAP deu a conhecer à Comissão as suas observações relativamente às objeções contra ela levantadas, tendo-o feito por escrito em 14 de agosto de 2014 e oralmente durante uma audição que decorreu em 12 de setembro de 2014.
- 13) O Comité Consultivo em matéria de Acordos, Decisões, Práticas Concertadas e de Posições Dominantes emitiu um parecer favorável em 30 de janeiro de 2015 e a Comissão adotou a decisão em 4 de fevereiro de 2015.

### 2.2. Destinatários e duração

- 14) Neste processo, a Comissão identificou as seguintes seis infrações bilaterais <sup>(1)</sup>, sendo a seguinte a duração do envolvimento das partes em cada uma das infrações:
- a) Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2007:
    - [não destinatário]: 8 de fevereiro de 2007 - 1 de novembro de 2007
    - [não destinatário]: 8 de fevereiro de 2007 - 1 de novembro de 2007
    - ICAP: 14 de agosto de 2007 - 1 de novembro de 2007
  - b) Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2008:
    - [não destinatário]: 7 de maio de 2008 - 3 de novembro de 2008
    - [não destinatário]: 7 de maio de 2008 - 3 de novembro de 2008
    - ICAP: 28 de agosto de 2008 - 3 de novembro de 2008
  - c) Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2008-2009:
    - [não destinatário]: 18 de setembro de 2008 - 10 de agosto de 2009
    - [não destinatário]: 18 de setembro de 2008 - 10 de agosto de 2009

<sup>(1)</sup> Acresce que a decisão adotada em 4 de dezembro de 2013 mencionava também a «infração [não destinatário]/[não destinatário] 2007» na qual a ICAP não esteve envolvida.

- [não destinatário]: 29 de junho de 2009 - 10 de agosto de 2009
- ICAP: 22 de maio de 2009 - 10 de agosto de 2009
- d) Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010:
  - [não destinatário]: 3 de março de 2010 - 22 de junho de 2010
  - [não destinatário]: 3 de março de 2010 - 22 de junho de 2010
  - ICAP: 3 de março de 2010 - 22 de junho de 2010
- e) Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010:
  - [não destinatário]: 26 de março de 2010 - 18 de junho de 2010
  - [não destinatário]: 26 de março de 2010 - 18 de junho de 2010
  - ICAP: 7 de abril de 2010 - 7 de junho de 2010
- f) Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010:
  - [não destinatário]: 28 de abril de 2010 - 3 de junho de 2010
  - [não destinatário]: 28 de abril de 2010 - 3 de junho de 2010
  - ICAP: 28 de abril de 2010 - 2 de junho de 2010

### 2.3. Resumo das infrações

#### 2.3.1. A prática anticoncorrencial dos bancos participantes

15) As partes (bancos) nas infrações em causa incorreram nas seguintes práticas anticoncorrecionais:

- a) Os *traders* dos bancos que participaram nas infrações em causa em certas ocasiões discutiram diretamente (e no caso de [não destinatário] e [não destinatário] e na infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010 — indiretamente através da corretora ICAP) as comunicações relativas à JPY LIBOR para certos prazos de vencimento de, pelo menos, um dos respetivos bancos, no pressuposto de que tal poderia ser benéfico para as posições de negociação dos YIRD de, pelo menos, um dos *traders* envolvidos nas comunicações. Para o efeito, pelo menos um dos *traders* abordou, ou manifestou vontade de abordar, os responsáveis pelas comunicações da JPY LIBOR no seu banco para solicitar uma apresentação à BBA numa determinada direção ou, em algumas ocasiões, a um nível específico.
- b) Os *traders* dos bancos que participaram nas infrações em causa comunicaram e/ou receberam entre si (e no caso de [não destinatário] e [não destinatário] e na infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010 — indiretamente através da corretora ICAP), em diversas ocasiões, informações comercialmente sensíveis relativas quer a posições de negociação quer a futuras comunicações relativas à JPY LIBOR de, pelo menos, um dos respetivos bancos. Na infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010, esta comunicação e/ou receção de informações incidiram também em certas comunicações futuras relativas à Euroyen TIBOR de, pelo menos, um dos respetivos bancos.

#### 2.3.2. Facilitação de diferentes infrações cometidas por *cash brokers*

##### 2.3.2.1. Facilitação de [não destinatário]

- 16) [não destinatário] facilitou a infração [não destinatário]/[não destinatário] 2008-2009 no período compreendido entre 29 de junho de 2009 e 10 de agosto de 2009, tendo, a pedido de [não destinatário], prometido e, pelo menos em algumas ocasiões, estabelecido contactos com uma série de bancos do painel da JPY LIBOR que não participaram na infração, com o objetivo de influenciar as suas comunicações relativas à JPY LIBOR. [não destinatário] não teve conhecimento de tais factos.

##### 2.3.2.2. A facilitação da ICAP

- 17) A ICAP facilitou a infração [não destinatário]/[não destinatário] 2007 no período compreendido entre 14 de agosto de 2007 e 1 de novembro de 2007, tendo, a pedido de [não destinatário], procurado influenciar certos bancos do painel JPY LIBOR que não participaram na infração para que comunicassem taxas JPY LIBOR em linha com os pedidos de [não destinatário] através de (i) divulgação de informações enganosas através dos chamados «Run Thrus» e/ou (ii) contactando-os diretamente. [não destinatário] não teve conhecimento de tais factos.

- 18) A ICAP facilitou a infração [não destinatário]/[não destinatário] 2008 no período compreendido entre 28 de agosto de 2008 e 3 de novembro de 2008, tendo, a pedido de [não destinatário], procurado influenciar certos bancos do painel JPY LIBOR que não participaram na infração para que comunicassem taxas JPY LIBOR em linha com os pedidos de [não destinatário] através de (i) divulgação de informações enganosas através dos chamados «Run Thrus» e/ou (ii) contactando-os diretamente. [não destinatário] não teve conhecimento de tais factos.
- 19) A ICAP facilitou a infração [não destinatário]/[não destinatário] 2008-2009 no período compreendido entre 22 de maio de 2009 e 10 de agosto de 2009, tendo, a pedido de [não destinatário], procurado influenciar certos bancos do painel JPY LIBOR que não participaram na infração para que comunicassem taxas JPY LIBOR em linha com os pedidos de [não destinatário] através de (i) divulgação de informações enganosas através dos chamados «Run Thrus» e/ou (ii) contactando-os diretamente. [não destinatário] não teve conhecimento de tais factos.
- 20) A ICAP facilitou a infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010 no período compreendido entre 3 de março de 2010 e 22 de junho de 2010, ao servir de canal de comunicações entre um *trader* de [não destinatário] e um *trader* de [não destinatário], possibilitando assim as práticas anticoncorrenciais entre eles.
- 21) A ICAP facilitou a infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010 no período compreendido entre 7 de abril de 2010 e 7 de junho de 2010, tendo, a pedido de [não destinatário], procurado influenciar certos bancos do painel JPY LIBOR que não participaram na infração para que comunicassem taxas JPY LIBOR em linha com os pedidos de [não destinatário] através de (i) divulgação de informações enganosas através dos chamados «Run Thrus» e/ou (ii) contactando-os diretamente. [não destinatário] não teve conhecimento de tais factos.
- 22) A ICAP facilitou a infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010 no que diz respeito aos YIRD indexados à JPY LIBOR <sup>(1)</sup> no período compreendido entre 28 de abril de 2010 e 2 de junho de 2010, tendo, a pedido de [não destinatário], procurado influenciar certos bancos do painel JPY LIBOR que não participaram na infração para que comunicassem taxas JPY LIBOR em linha com os pedidos de [não destinatário] através de (i) divulgação de informações enganosas através dos chamados «Run Thrus» e/ou (ii) contactando-os diretamente. [não destinatário] não teve conhecimento de tais factos.

### 2.3.3. *Âmbito geográfico*

- 23) O âmbito geográfico de cada uma das seis infrações relativamente a todos os participantes em causa abrangeu a totalidade do EEE.

### 2.4. *Medidas corretivas*

- 24) A decisão aplica as Orientações de 2006 para o cálculo das coimas <sup>(2)</sup>. A Comissão impõe coimas às empresas destinatárias da presente decisão.

#### 2.4.1. *Montante de base da coima*

- 25) A Orientações para o cálculo das coimas são limitadas quando se trata do cálculo das coimas que podem ser impostas a facilitadores como a ICAP, que não operava diretamente no setor abrangido pelo cartel, a saber, os derivados de taxas de juro, para efeitos das infrações. Em consequência, o montante de base aplicável à ICAP é determinado em conformidade com as exigências do Regulamento (CE) n.º 1/2003, a jurisprudência e o ponto 37 das Orientações de 2006 para o cálculo das coimas, refletindo a gravidade, a duração e a natureza da sua participação, bem como a necessidade de garantir que as coimas têm um efeito suficientemente dissuasivo.
- 26) Ao apreciar a gravidade das infrações, a Comissão toma em consideração o facto de a infração se contar, pela sua própria natureza, entre as restrições de concorrência mais prejudiciais, o facto de as infrações abrangerem a totalidade do EEE e o facto de as atividades colusórias estarem relacionadas com *benchmarks* financeiros.
- 27) Ao calcular o montante das coimas a aplicar aos destinatários da presente decisão, a Comissão toma igualmente em consideração a duração da participação da ICAP em cada uma das seis infrações.

<sup>(1)</sup> Ainda que as práticas anticoncorrenciais de [não destinatário] e [não destinatário] na infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010 dissessem respeito aos YIRD indexados à JPY LIBOR e ao Euroyen TIBOR, na infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010 a facilitação da ICAP disse apenas respeito aos YIRD indexados à JPY LIBOR.

<sup>(2)</sup> JO C 210 de 1.9.2006, p. 2.

28) No que diz respeito às infrações, a Comissão toma em consideração o facto de a ICAP ter participado nas infrações enquanto facilitador, o que constitui um papel de natureza idêntica ao dos bancos que participaram nas infrações em questão. Em consequência, para determinar o montante de base a aplicar à ICAP para cada infração, a Comissão aplica um fator de redução adequado.

**2.4.2. Ajustamento do montante de base: circunstâncias agravantes ou atenuantes**

29) No que diz respeito aos destinatários da presente decisão, não existem circunstâncias agravantes ou atenuantes em relação às infrações.

**2.4.3. Aplicação do limite máximo de 10 % do volume de negócios**

30) O artigo 23.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1/2003 estabelece que a coima aplicada a cada infração não deve exceder 10 % do volume de negócios total da ICAP durante o exercício precedente à data da decisão da Comissão.

31) No processo em apreço, nenhuma das coimas excede os 10 % do volume de negócios total da ICAP durante o exercício precedente à data da presente decisão.

**3. CONCLUSÃO: montante final das coimas individuais a aplicar na presente decisão**

32) São aplicadas as seguintes coimas, nos termos do artigo 23.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1/2003:

Infração	Coimas (em EUR)
Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2007:	1 040 000
Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2008:	1 950 000
Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2008-2009:	8 170 000
Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010:	1 930 000
Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010:	1 150 000
Infração [não destinatário]/[não destinatário] 2010:	720 000

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

**Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade**

**Convite à apresentação de propostas relativo à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 305/09)

Estado-Membro	Suécia
Rotas em questão	Aeroporto de Arvidsjaur-aeroporto de Estocolmo (Arlanda) Aeroporto de Gällivare-aeroporto de Estocolmo (Arlanda)
Prazo de validade do contrato	Dezembro de 2017-novembro de 2019
Prazo para apresentação de propostas	60 dias a contar da data de publicação do presente convite
Endereço para obtenção do texto do convite à apresentação de propostas e de quaisquer informações e/ou documentação relacionadas com a obrigação de serviço público	Para mais informações, contactar: The Swedish Transport Administration SE-781 87 Borlänge SVERIGE <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> RFT reference: CTM:146241 Tel. +46 771921921 Contactos: Håkan Jacobsson: <a href="mailto:hakan.jacobsson@trafikverket.se">hakan.jacobsson@trafikverket.se</a> Anna Fällbom: <a href="mailto:anna.fallbom@trafikverket.se">anna.fallbom@trafikverket.se</a>

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

## Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.8630 — Blackstone/MassMutual/Cambourne/Rothesay)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 305/10)

1. Em 8 de setembro de 2017, 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>.

A presente notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Cambourne Life Investment Pte. Ltd (Singapura), controlada pela GIC Pte. Ltd,
- Massachusetts Mutual Life Insurance Company (Estados Unidos),
- Rothesay HoldCo UK Ltd (Reino Unido).

A Cambourne Life Investment Pte. Ltd. («Cambourne») e a Massachusetts Mutual Life Insurance Company («MassMutual») 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 Rothesay HoldCo UK Ltd [Reino Unido («Rothesay»)], de que o Blackstone Group LP («Blackstone») é já um acionista dominante. A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Blackstone: gestão de ativos,
- Cambourne: empresa controlada em última instância pela GIC Pte. Ltd, uma sociedade de gestão de investimentos a nível mundial,
- MassMutual: dedica-se a seguros de vida, produtos de pensões e de investimento, ativa principalmente nos Estados Unidos,
- Rothesay: seguradora, principalmente centrada em transferências de riscos de pensões de benefício definido no Reino Unido. A Rothesay oferece uma gama de produtos, nomeadamente i) soluções de resgate de seguros, ii) soluções de recompras de seguros e iii) *swaps* de longevidade.

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 eventuais observações sobre o projeto de concentração.

<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.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8630 — Blackstone/MassMutual/Cambourne/Rothesay

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

Correio eletrónico:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração****(Processo M.8102 — Valeo/FTE Group)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 305/11)

1. Em 7 de setembro de 2017, 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>, pelo qual a Valeo Holding GmbH (Alemanha), controlada pela Valeo S.A. («Valeo», França) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade do FTE Group Holding GmbH («FTE», Alemanha), mediante aquisição de ações.

A Comissão já tinha recebido a notificação desta concentração em 10 de outubro de 2016, mas a notificação foi subsequentemente retirada em 29 de novembro de 2016.

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

— Valeo: conceção, fabrico e venda de equipamento automóvel, nomeadamente sistemas térmicos, sistemas de propulsão, sistemas de conforto e de assistência à condução e sistemas de visibilidade.

— FTE: conceção, fabrico e venda de i) produtos de acionamento da embraiagem; ii) produtos de acionamento dos travões; iii) bombas de óleo de transmissão elétrica e outros componentes para caixas de velocidade e grupos moto-propulsores baseados em tecnologia eletro-hidráulica. FTE também se dedica ao refabrico de pastilhas de travão.

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.

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

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.8102 — Valeo/FTE Group para o seguinte endereço:

Comissão Europeia  
Direção-Geral da Concorrência  
Registo das Concentrações  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

**Notificação prévia de uma concentração****(Processo M.8638 — Shell Midstream Partners/Crestwood Permian Basin Holdings/Crestwood Permian Basin)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 305/12)

1. Em 8 de setembro de 2017, 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>.

A presente notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Shell Midstream Partners (Shell Midstream, Estados Unidos da América, EUA), controlada pela Royal Dutch Shell plc (Shell, Reino Unido),
- Crestwood Permian Basin Holdings (EUA), controlada pela First Reserve Management L.P. (First Reserve, Ilhas Caimão) e pela Crestwood Equity Partners LP (Crestwood, EUA),
- Crestwood Permian Basin LLC (EUA), controlada pela Crestwood Permian Basin Holdings.

A Shell Midstream adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da Crestwood Permian Basin. A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Shell é um grupo de empresas energéticas e petroquímicas de nível mundial cotada nas bolsas de Londres, Amesterdão e Nova Iorque,
- Crestwood Permian Basin Holdings é uma empresa comum controlada pela First Reserve e a Crestwood, que atualmente é a proprietária única da Crestwood Permian Basin,
- Crestwood Permian Basin foi constituída para construir, possuir e explorar um sistema de transporte e tratamento de gás natural na bacia pérmicas, situada no oeste dos EUA, que proporcionará serviços de transporte, tratamento, desidratação, compressão e manipulação de líquidos.

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 eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8638 — Shell Midstream Partners/Crestwood Permian Basin Holdings/Crestwood Permian Basin

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

Correio eletrónico:

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

<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.

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de alteração 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**

(2017/C 305/13)

A presente publicação confere um 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>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«PANE DI MATERA»

N.º UE: PGI-IT-02100 — 10.12.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP  
Via De Amicis n. 54  
75100 Matera  
ITALIA

O Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP está habilitado a apresentar pedidos de alterações nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministério da Agricultura, Alimentação e Florestas italiano, de 14 de outubro de 2013.

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras [embalagem, organismo de controlo; área geográfica]

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que não pode ser considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou de uma IGP registada cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado e que não pode ser considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Alterações

### Descrição do produto

— No artigo 2.º do caderno de especificações em vigor, a frase seguinte:

«Este sistema prevê a utilização exclusiva de sêmola de trigo-duro (*triticum durum*) cujas características qualitativas devem respeitar os parâmetros seguintes:

Glúten (%)	Valor $\geq$ 11
Índice de amarelecimento	Valor $\geq$ 21
Humidade (%)	Valor $\leq$ 15,50
Cinzas (% matéria seca)	Valor $\leq$ 2 % matéria seca»

passa a ter a seguinte redação:

«Este sistema prevê a utilização exclusiva de sêmola extra fina (*semola rimacinata*) e/ou de sêmola fina (*semolato*) de trigo-duro (*triticum durum*) cujas características qualitativas devem respeitar os parâmetros seguintes:

Proteínas (% azoto $\times$ 5,70) (**)	Valor $\geq$ 11
Índice de amarelecimento (*)	Valor $\geq$ 20
Humidade (%) (**)	Valor $\leq$ 14,50
Cinzas (% matéria seca) (**)	Valor $\leq$ 1,35 % matéria seca

(\*) O índice de amarelecimento deve ser determinado com base na farinha remanescente no peneiro com malha de 0,180 mm.

(\*\*) Valores determinados com base em 100 partes de matéria seca.»

É especificado que a utilização de sêmola extra fina (*semola rimacinata*) e/ou de sêmola fina (*semolato*) de trigo-duro está autorizada para a produção do «Pane di Matera». Esta especificação completa a descrição da matéria-prima utilizada na produção do «Pane di Matera». A utilização de sêmola fina para a produção do pão é uma prática generalizada no setor da panificação, em especial nas regiões do sul de Itália e também na província de Matera. Por conseguinte, na sequência de um pedido apresentado pelos produtores, considera-se que nada se opõe à utilização de sêmola fina de trigo-duro para a produção da IGP «Pane di Matera».

Além disso, os parâmetros químicos das sêmolos foram definidos de forma mais clara e atualizados. Mais precisamente:

— O glúten é substituído pelo valor proteico, que continua a ser de 11 %, e indica-se o método de medição.

— O índice de amarelecimento é reduzido de  $\geq$  21 para  $\geq$  20 e indica-se a técnica de medição.

— O teor de humidade é reduzido de  $\leq$  15,50 % para  $\leq$  14,50 %, o que permite obter grãos com melhor qualidade e conservação.

— A percentagem de cinzas é reduzida de  $\leq$  2 % para  $\leq$  1,35 % e indica-se o método de medição.

A redefinição dos parâmetros químicos das sêmolos, tal como se propõe na alteração, permite adaptar o caderno de especificações às características das matérias-primas utilizadas na produção da IGP «Pane di Matera».

— Os quadros seguintes:

### «Composição de 100 g de “Pane di Matera”

	Intervalo de variação
Proteínas <sup>(1)</sup>	8,2 a 8,3
Hidratos de carbono	51,3 a 53,4

	Intervalo de variação
dos quais fibras (total)	2,9 a 3,7
Gordura	1,0 a 1,2
Cinzas (% matéria seca)	2,24 a 2,51

(<sup>1</sup>) O teor proteico é determinado como “total nitratos”, multiplicando o teor de azoto por um coeficiente de transformação de 5,7.

#### Características sensoriais das amostras de “Pane di Matera”

Critérios sensoriais	Entre
Consistência estaladiça da crosta	4,8 e 5,7
Cheiro ácido	1,3 e 1,6
Cheiro a queimado	3,2 e 4,3
Sabor ácido	1,3 e 2,0»

são alterados do seguinte modo:

#### «Composição de 100 g de “Pane di Matera”

Proteínas (% azoto × 5,70)	Valor ≥ 8,1
Hidratos de carbono (%)	Valor ≥ 51,3
dos quais fibras (%)	Valor ≥ 2,9
Gordura (%)	Valor ≥ 1,0
Cinzas (% matéria seca)	Valor ≥ 2,24»

A alteração do quadro relativo à composição do «Pane di Matera» é necessária devido à variação das características das matérias-primas disponíveis no mercado, observada pelos padeiros. Sem prejuízo da utilização obrigatória de, pelo menos, 20 % de sêmola fina e de sêmola extra fina provenientes dos ecótipos e das variedades locais, permite-se que os produtores apresentem valores mais elevados no que respeita às proteínas, aos hidratos de carbono, à gordura e às cinzas, de modo a também poderem utilizar novas variedades de trigo-duro colocadas no mercado e poderem dispor, em relação aos restantes 80 %, uma escolha mais ampla de sêmolos suscetíveis de serem usadas no processo de produção do «Pane di Matera».

#### «Perfil sensorial do “Pane di Matera” IGP

Critérios sensoriais	Valor mínimo	Valor máximo
Cheiro ácido	1,0	2,0
Cheiro a queimado	3,0	4,5
Sabor ácido	1,0	2,5
Consistência estaladiça da crosta	4,5	6,0

Para determinar o perfil sensorial do “Pane di Matera” IGP, devem consultar-se as seguintes normas: ISO 13299:2016; ISO 8589:2007; ISO 5492:2008; ISO/IEC 17025:2005.»

Os intervalos de variação estabelecidos para os critérios sensoriais do «Pane di Matera» foram alargados com base na experiência de produção dos padeiros. Para aumentar a precisão, considerou-se oportuno indicar, no caderno de especificações, os métodos oficiais utilizados para determinar o perfil sensorial do «Pane di Matera».

— O quadro seguinte é suprimido:

«Volume específico dos pães e velocidade de endurecimento do miolo das amostras de “Pane di Matera” ao longo dos sete dias de conservação.

Amostras de pão	Volume específico (dm <sup>3</sup> /kg)	Dureza/dia consistência <sup>(1)</sup>
A	4,44 b	1,70
B	3,80 ab	1,57
C	3,70 a	3,08
D	3,64 a	3,77

<sup>(1)</sup> A consistência do miolo é avaliada pela dureza, medida como a força (N) necessária para comprimir 25 % da parte central de uma fatia com 25 mm de espessura.»

A supressão do quadro tornou-se necessária devido às alterações propostas e, em especial, ao aumento do peso dos pães, mas também permite reduzir o volume de trabalho relativo às análises e os consequentes custos económicos para os produtores. Os resultados apresentados no quadro são pouco precisos, uma vez que não têm em conta as alterações introduzidas. Por conseguinte, considerou-se oportuno suprimir o quadro, deixando ao produtor a possibilidade de fixar o tempo de conservação do «Pane di Matera» em função do seu peso, respeitando os prazos indicados no artigo 6.º do caderno de especificações.

A descrição do «Pane di Matera» no momento da sua colocação no mercado para consumo foi alterada. No artigo 7.º do caderno de especificações e no ponto 3.2 do documento único, o parágrafo seguinte:

«O “Pane di Matera”, no momento da sua colocação no mercado para consumo, deve possuir as seguintes características:

- forma de crescente ou abaulada;
- 1 kg ou 2 kg de peso;
- crosta de, pelo menos, 3 mm de espessura;
- miolo amarelado com alvéolos característicos;

humidade máxima de 33 %»

passa a ter a seguinte redação:

«O “Pane di Matera”, no momento da sua colocação no mercado para consumo, deve possuir as seguintes características:

- forma de crescente ou abaulada;
- 500 g a 10 kg de peso;
- crosta de, pelo menos, 3 mm de espessura;
- miolo amarelado com alvéolos característicos;
- marcação no alto de cada pão, antes da cozedura, das letras “MT” em caracteres de imprensa maiúsculos.»

Os parâmetros relativos à humidade são os previstos pela legislação em vigor.

Em especial, para fazer face às novas exigências dos consumidores e do setor da restauração, alargou-se o intervalo de variação do peso dos pães, que era de 1 kg a 2 kg, para 500 g a 10 kg. Esta alteração visa dar resposta, por um lado, à procura dos agregados familiares pequenos, que preferem comprar pães pequenos a fim de evitar desperdícios, e, por outro, à procura do setor da restauração, que prefere pães maiores por se conservarem durante mais tempo e serem mais fáceis de fatiar.

O teor de humidade máximo de 33 % foi suprimido e remete-se para a legislação aplicável (artigo 16.º da Lei n.º 560 de 4 de julho de 1967).

Além disso, a marcação de cada pão com a sigla «MT» foi aditada às características do produto para que este possa ser mais facilmente reconhecido. A sigla «MT» é impressa na parte de cima do pão, antes da cozedura.

*Método de obtenção*

## Preparação da levedura-mãe

- A fim de permitir a utilização de outros recipientes, mais consentâneos com as regras de higiene, para pôr a massa a levedar, a expressão «cilindro de juta alto e estreito» é substituída por «recipiente graduado destinado a conter alimentos».
- A quantidade de água utilizada na mistura passa de 40 % para 50 % do peso da massa devido à redução do teor de humidade da sêmola extra fina e/ou fina.
- O parágrafo seguinte foi suprimido e substituído por um texto mais claro e compreensível para os produtores:

«A levedura-mãe pode ser utilizada, no máximo, três vezes. Para renovar a levedura-mãe, utiliza-se parte da massa original, já levedada, e mistura-se com outra massa de sêmola e água que tem de ser levedada para a panificação seguinte. As quantidades de levedura e de sêmola, em relação à massa, variam entre 7 % a 8 % e 45 % a 47 %, respetivamente. As três operações de adição de água e sêmola de trigo-duro extra fina à massa fermentada permitem aumentar a quantidade da mesma numa proporção de 15 % a 25 % da quantidade de sêmola utilizada na mistura. Depois de levedada, conserva-se uma parte da massa (de 1,2 % a 1,8 %, consoante a temperatura ambiente) à temperatura de 3 °C a 5 °C para a produção seguinte.»

Passando a ter a seguinte redação:

«A quantidade de levedura-mãe a utilizar no processo de panificação é obtida adicionando água e sêmola a uma parte da levedura-mãe inicial: esta operação pode ser repetida, no máximo, três vezes antes de incorporar a levedura na massa de pão. Uma parte da levedura-mãe é conservada no frigorífico, a temperatura positiva, para a panificação do dia seguinte.»

## Processo de produção — Ingredientes

- A quantidade mínima de sal a utilizar no processo de produção foi reduzida, passando de 2,5 kg para 2 kg, em conformidade com as novas orientações em matéria de nutrição;
- Considerou-se oportuno eliminar a referência à utilização de panos de algodão ou lã para tapar a massa. Esta alteração é necessária para permitir que os produtores utilizem igualmente panos de outros materiais mais polivalentes e adequados do ponto de vista higiénico e sanitário. A frase seguinte:

«Depois de amassada, deixa-se fermentar a massa durante 25 a 35 minutos, num recipiente tapado com panos de algodão ou lã»

passa a ter a seguinte redação:

«Depois de amassada, deve deixar-se fermentar a massa durante 25 a 35 minutos num recipiente»;

- O intervalo de variação do peso dos pães foi alargado de modo a responder às exigências das famílias, que preferem pães mais pequenos, e às do setor da restauração, que prefere pães maiores. A frase seguinte:

«Em seguida, fazem-se porções de 1,2 kg e 2,4 kg para obter, respetivamente, um produto final de 1 e 2 kg, com variações de 10 %, no máximo.»

passa a ter a seguinte redação:

«Em seguida, fazem-se porções pré-moldadas de 0,6 kg a 12 kg, no máximo, para obter um produto final que pese, respetivamente, entre 0,5 kg e 10 kg, com variações de 10 %, no máximo.»

- Considerou-se conveniente reformular a frase seguinte, a fim de permitir que, no processo de produção, se utilizem outros equipamentos e materiais (recipientes e panos), que os produtores preferam às mesas de madeira, tanto por razões sanitárias como por razões técnicas. A utilização de recipientes de madeira ou de aço inoxidável e de panos de qualquer material adequado para uso alimentar está autorizada. Por conseguinte, a frase seguinte:

«Estas porções, modeladas manualmente, ficam em repouso durante 25-35 minutos sobre mesas de madeira, cobertas com panos de algodão.»

passa a ter a seguinte redação:

«Estas porções pré-enformadas, depois de serem modeladas manualmente, ficam em repouso durante 25-35 minutos em recipientes adequados de madeira ou de aço inoxidável. O recipiente de levedação e as porções pré-enformadas são cobertos com panos.»

- Para melhorar a identificação do produto, é aditada ao caderno de especificações a frase seguinte, relativa à marcação dos pães com a sigla «MT».

«Depois de as porções de massa estarem prontas, o “Pane di Matera” é modelado manualmente na sua forma característica e são impressas as letras “MT” em maiúsculas na parte de cima de cada porção pré-enformada; estas são, a seguir, cozidas em fornos de lenha ou com aquecimento indireto.»

- A frase seguinte é eliminada devido à sua falta de clareza: «Após uma levedação final de 30 minutos, as porções de massa são introduzidas em fornos de lenha [...] ou em fornos de gás.» Com efeito, esta frase refere-se à fase anterior à marcação. Não está prevista qualquer outra fase de levedação após a modelagem. À fase de marcação segue-se a cozedura no forno.
- A fim de alargar a escolha dos fornos utilizados na cozedura do pão, os «fornos de gás» foram substituídos por «fornos de aquecimento indireto». Deste modo, os produtores poderão utilizar tanto fornos de gás como outros tipos de fornos. Além disso, os tempos de cozedura foram revistos em função do peso dos pães.

O texto seguinte:

«Após uma hora e meia de cozedura no forno de lenha, é necessário abrir a porta do forno durante 10 a 30 minutos, para deixar sair o vapor, e depois voltar a fechá-la para continuar a cozedura durante mais meia-hora. Em contrapartida, nos fornos de gás, as válvulas de ventilação são abertas ao fim de uma hora, para deixar sair o vapor, e, quando se volta a fechar o forno para mais meia-hora de cozedura, as válvulas permanecem abertas.»

passa a ter a seguinte redação:

«O tempo de cozedura varia em função do peso da porção de massa e do tipo de forno utilizado, sendo de 1 hora, no mínimo, para os pães de 500 g e de 4 horas e 30 minutos, no máximo, para os pães de 10 kg. Independentemente do tipo de pão, nos últimos 15 a 30 minutos de cozedura, é necessário abrir as válvulas de tiragem ou a porta do forno para deixar sair o vapor gerado durante a cozedura;»

- A referência ao diâmetro dos poros do miolo «entre 2-3 mm e 60 mm» foi suprimida. Essa informação é irrelevante tendo em conta a grande variabilidade das bolhas de ar que se produzem durante a fase de fermentação do pão. Por conseguinte, a frase seguinte:

«O produto assim obtido, graças aos ingredientes utilizados e à especificidade do processo de transformação, distingue-se pela cor amarela, por uma porosidade típica e muito irregular (com poros no interior do pão com diâmetros que variam entre 2-3 mm e 60 mm), um sabor e um odor extremamente característicos.»

passa a ter a seguinte redação:

«O produto assim obtido, graças aos ingredientes utilizados e à especificidade do processo de transformação, distingue-se pela cor amarela, por uma porosidade típica e muito desigual (no interior do pão, os poros têm um diâmetro variável), um sabor e um odor extremamente característicos.»

- Os períodos de conservação do pão foram adaptados em função das novas porções aditadas.

Mais precisamente, a frase seguinte:

«O período de conservação do pão obtido pode chegar a 7 dias para os pães de 1 kg e a 9 dias para os pães de 2 kg.»

passa a ter a seguinte redação:

«O período de conservação do pão obtido pode chegar a 7 dias para os pães de 1 kg e a 14 dias para os pães de 10 kg.» Para os pães de tamanhos intermédios, o período de conservação é determinado pelo padeiro em função dos períodos acima referidos.

#### *Embalagem*

- A fim de permitir a utilização de outros materiais de embalagem, a referência à apresentação «num plástico microperfurado, parcialmente colorido e parcialmente transparente, que permite ver-se o produto, ou em papel perfurado de várias camadas»

passa a ter a seguinte redação:

«O produto deve ser embalado em plástico microperfurado para uso alimentar ou num saco de papel igualmente adaptado ao uso alimentar.»

Os pormenores relativos às características do plástico microperfurado foram eliminados para conceder aos produtores uma maior flexibilidade em matéria de apresentação do produto embalado.

*Organismo de controlo*

Atualização das informações relativas ao organismo de controlo.

*Rotulagem*

- A representação da menção «pão cozido em forno de lenha», já prevista no caderno de especificações, é regulamentada e completada pela seguinte frase:

«A menção “pane cotto in forno a legna” (pão cozido em forno de lenha) pode figurar junto do logótipo do produto e deve estar claramente separada da indicação geográfica protegida “Pane di Matera”».

- No caso dos produtos destinados aos mercados internacionais, a menção «Indicazione geografica protetta» pode ser traduzida para a língua do país de destino. Foi aditada a seguinte frase:

«No caso dos produtos destinados aos mercados internacionais, a menção “Indicazione geografica protetta” pode ser traduzida para a língua do país de destino.»

*Área geográfica*

- O conteúdo do artigo 3.º do caderno de especificações foi alterado em conformidade com o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012: o n.º 2, que contém referências à embalagem e à rotulagem, foi transferido para o artigo 6.º do caderno de especificações.

A área geográfica de produção do «Pane di Matera» não sofreu alterações em relação à indicada na versão do caderno de especificações atualmente em vigor.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «PANE DI MATERA»

N.º UE: PGI-IT-02100 — 10.12.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome**

«Pane di Matera»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

Classe 2.3: Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1**

O «Pane di Matera» é obtido exclusivamente a partir de sêmola extra fina (*semola rimacinata*) e/ou de sêmola fina (*semolato*) de trigo-duro, cujas quantidades devem respeitar os parâmetros seguintes:

Proteínas (% azoto × 5,70) (**)	Valor ≥ 11
Índice de amarelecimento (*)	Valor ≥ 20
Humidade (%) (**)	Valor ≤ 14,50
Cinzas (% matéria seca) (**)	Valor ≤ 1,35 % matéria seca

(\*) O índice de amarelecimento deve ser determinado com base na farinha remanescente no peneiro com malha de 0,180 mm.

(\*\*) Valores determinados com base em 100 partes de matéria seca.

O «Pane di Matera» distingue-se pela cor amarela, uma porosidade típica e muito desigual (no interior do pão, os poros têm um diâmetro variável), um sabor e um odor extremamente característicos.

O «Pane di Matera», no momento da sua colocação no mercado para consumo, deve possuir as seguintes características:

- forma de crescente ou abaulada;
- 500 g a 10 kg de peso;
- crosta de, pelo menos, 3 mm de espessura;
- miolo amarelado com alvéolos característicos;
- marcação no alto de cada pão, antes da cozedura, das letras «MT» em caracteres de imprensa maiúsculos.

Os parâmetros relativos à humidade são os previstos pela legislação em vigor.

#### Composição de 100 g de «Pane di Matera»

Proteínas (% azoto × 5,70)	Valor ≥ 8,1
Hidratos de carbono (%)	Valor ≥ 51,3
dos quais fibras (%)	Valor ≥ 2,9
Gordura (%)	Valor ≥ 1,0
Cinzas (% matéria seca)	Valor ≥ 2,24

#### Perfil sensorial do «Pane di Matera»

Crítérios sensoriais	Valor mínimo	Valor máximo
Cheiro ácido	1,0	2,0
Cheiro a queimado	3,0	4,5
Sabor ácido	1,0	2,5
Consistência estaladiça da crosta	4,5	6,0

Para determinar o perfil sensorial do «Pane di Matera» IGP, devem consultar-se as seguintes normas: ISO 13299:2016; ISO 8589:2007; ISO 5492:2008; ISO/IEC 17025:2005.

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

Pelo menos 20 % da sêmola extra fina e/ou sêmola fina a utilizar na produção do «Pane di Matera» devem provir de ecótipos locais e variedades antigas, tais como Cappelli, Duro Lucano, Capeiti e Appulo, cultivados no território da província de Matera.

As sêmolas provenientes de organismos geneticamente modificados estão proibidas.

Os ingredientes são os seguintes:

Sêmola extra fina e/ou sêmola fina de trigo-duro	100 kg
Levedura-mãe	20-30 kg
Sal	2-3 kg
Água	75-85 l
Levedura prensada ( <i>Saccaromices cerevisiae</i> )	0,5-1 kg

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

Todas as fases de produção do «Pane di Matera» são efetuadas na província de Matera.

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

O produto deve ser embalado em plástico microperfurado para uso alimentar ou num saco de papel igualmente adaptado ao uso alimentar.

O acondicionamento tem um papel fundamental na manutenção das características típicas do «Pane di Matera» e deve ser efetuado na área geográfica delimitada.

Esta opção resulta da necessidade de assegurar que entre a fase de elaboração e a fase de acondicionamento transcorra, como dita a tradição, um período muito curto, de modo a garantir a conservação de todas as características específicas do pão, bem como da necessidade de proceder a um controlo imediato e direto das modalidades de embalagem, que não devem nunca prejudicar a elaboração do produto nem alterar a sua especificidade e qualidade. Com efeito, se o produto não for imediatamente embalado, a sua conservação por um período mínimo de uma semana, que é uma das suas características específicas, ficará comprometida.

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

Os rótulos apostos nas embalagens devem ostentar as menções «Indicazione Geografica Protetta» (Indicação Geográfica Protegida) e «Pane di Matera». Devem igualmente incluir o símbolo da União e o logótipo do produto, a utilizar de forma indissociável com a IGP. O logótipo do produto é apresentado *infra*.

Se o produto tiver sido cozido em forno de lenha, é permitido acrescentar a menção «pane cotto in forno a legna» (pão cozido em forno de lenha) à IGP «Pane di Matera».



A menção «pane cotto in forno a legna» (pão cozido em forno de lenha) pode figurar junto do logótipo do produto e deve estar claramente separada da indicação geográfica protegida «Pane di Matera».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Pane di Matera» abrange todo o território da província de Matera.

5. **Relação com a área geográfica**

A reputação da IGP «Pane di Matera» resulta da combinação dos fatores ambientais e produtivos da zona de produção.

Graças ao trabalho e à criatividade de pessoas que, seguindo uma tradição consolidada, souberam combinar os fatores ambientais com as exigências da vida e da cultura, o «Pane di Matera» é o produto típico de uma área geográfica claramente delimitada e constitui a expressão autêntica da vida camponesa em Matera, além de representar um benefício económico essencial.

O ambiente de produção do «Pane di Matera» é fundamental para as suas características e especificidade, na medida em que influencia a composição qualitativa das leveduras naturais empregues na panificação, o nível de adequação ao fabrico do pão das sêmolas obtidas a partir do trigo cultivado na «Collina materana» graças às características pedológicas (terras argilosas) e climáticas (pluviosidade anual média de 350 mm e temperaturas médias entre 5,7 °C e 24,1 °C), a produção de combustíveis a partir de plantas lenhosas, utilizados nos fornos de lenha tradicionais, realçando o aroma e o cheiro característicos do produto, e a utilização tradicional de frutos na preparação da levedura-mãe.

O «Pane di Matera», para além de ser o símbolo da tradição camponesa de Matera, é conhecido e apreciado pelos consumidores devido ao seu longo período de conservação.

Os elementos que provam a origem e as características específicas do «Pane di Matera» consistem em referências históricas que atestam a longa tradição da sua produção, que remonta ao Reino de Nápoles e mesmo a épocas anteriores. Já em 1857 se faz referência à existência em Matera de quatro «maestri di centimoli», ou seja, quatro moinhos. Em cada família camponesa, em cada casa, havia um almofariz escavado na pedra para moer os grãos de trigo. O primeiro moinho industrial surgiu em 1884, empregava cerca de 50 trabalhadores e tinha uma sirene que assinalava o início e o fim do dia de trabalho. Nessa época longínqua, cada família ou grupo de famílias tinha um forno privado. Posteriormente surgiram os fornos públicos, onde as famílias levavam a cozer o seu próprio pão «caseiro». Todos os fornos eram escavados na pedra e podiam ser hermeticamente fechados. No interior, ardia a lenha proveniente, sobretudo, de mata mediterrânica, que possuía e ainda possui um aroma típico. Depois de entregue o pão, as mulheres regressavam a casa e o padeiro selava hermeticamente o forno. Cerca de três horas depois, abria-se a porta do forno e retiravam-se os pães altos e redondos, de cor dourada e aroma inconfundível,

que as mulheres reconheciam através das iniciais do chefe de família, marcadas no pão antes de este ir ao forno. Em 1857 Pietro Antonio Ridola contabilizou onze fornos e no período de 1959-1965, ainda existiam cerca de quinze. Os habitantes de Matera não abandonaram o culto do pão, nem sequer quando, a partir de 1969-1970, as condições de vida melhoraram significativamente e foram introduzidos outros produtos na base alimentar da população, garantindo assim a continuação da tradição, da cultura e da qualidade.

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

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de alteração do caderno de especificações da IGP «Pane di Matera» no *Jornal Oficial da República Italiana* n.º 235 de 9 de outubro de 2015.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no sítio Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou ainda

accedendo diretamente à página inicial do sítio do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) e clicando em «Prodotti DOP e IGP» [Produtos DOP IGP] (no canto superior direito do ecrã), a seguir em «Prodotti DOP, IGP e STG» [Produtos DOP, IGP e STG] (à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» [Caderno de especificações sujeito à apreciação da União Europeia].

---

**Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2017/C 305/14)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

**Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(2)</sup>**

«MARRONI DEL MONFENERA»

N.º UE: PGI-IT-02282 — 19.1.2017

DOP ( ) IGP (X) ETG ( )

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana  
Piazza Case Rosse 14  
31040 Onigo di Pederobba (TV)  
ITÁLIA

Correio eletrónico: marronimonfenera.igp@pec.it  
info@asso-marronimonfenera-igp.it

A Associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana pode apresentar pedidos de alterações na aceção do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n.º 12511 de 14.10.2013.

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (Acondicionamento)

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e não requer alteração do Documento Único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e requer alteração do Documento Único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado.
- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor.

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

<sup>(2)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Alterações

### Descrição do produto

Os dois parágrafos seguintes do artigo 2.º do caderno de especificações:

1. «Fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 90.» [...]

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado) e I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado)».

e do ponto 3.2 do documento único

2. «Fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 90.» [...]

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado) e I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado)».

passam a ter a seguinte redação:

«Fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 120.» [...]

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado), I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado) e III (calibre do fruto entre 2,6 e 2,8 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado)».

Fundamentos:

As alterações aos pontos 1 e 2 devem-se a uma diminuição do calibre dos frutos e, em consequência, a um aumento do número de frutos por kg de produtos. Com efeito, na medida em que os verões dos últimos anos foram muito secos, levando à produção de frutos de pequena dimensão, tornou-se imperativo vender igualmente como IGP castanhas de calibre inferior.

Importa igualmente assinalar a correção de uma incoerência relativa à descrição da forma do fruto no documento único em relação ao que está indicado no caderno de especificações. Dado tratar-se de um produto natural, é impossível garantir uma forma perfeitamente regular, tendo-se alinhado o documento único de acordo com o texto do caderno de especificações «Fruto: forma ovoide».

As outras características indicadas no artigo 2.º e no ponto 3.2 do documento único não dependem da forma nem da dimensão do fruto, que mantém as suas características qualitativas. Este fator permite considerar a alteração como uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

### Rotulagem e embalagem

Artigo 8.º do caderno de especificações - Pontos 3.6 e 3.7 do documento único

3. «O produto tem de ser acondicionado em sacos de rede destinados a utilização alimentar, com as extremidades seladas a calor ou cosidas mecanicamente».

passa a ter a seguinte redação:

«O produto tem de ser acondicionado em sacos de rede destinados a utilização alimentar, ou em recipientes adaptados aos alimentos de diferentes dimensões e materiais. Todos os tipos de acondicionamento devem ser selados de forma a impedir a extração dos frutos sem quebrar o selo».

4. «A venda é efetuada em sacos de rede destinados a utilização alimentar em acondicionamentos de 1, 2, 3 (selados a calor), 5 e 10 kg (cosidos)».

passa a ter a seguinte redação:

«Os acondicionamentos podem ser de 0,5, 1, 2, 3, 5, 10 e 25 kg».

Fundamentos:

As alterações 3 e 4 devem-se à necessidade de não limitar o tipo de acondicionamento, que pode variar com a disponibilidade de materiais para embalagem (refira-se, a título de exemplo, que a opção de selar com calor já não é possível no mercado italiano), e à possibilidade, no futuro, de optar por materiais diferentes, prevendo, por exemplo, novos tipos de acondicionamentos com materiais mais respeitosos do ambiente. Esta alteração diz respeito unicamente às modalidades de condicionamento e peso das embalagens, podendo ser considerada, neste contexto, como uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, alíneas a) a e), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. O ponto

«— Categoria comercial: Extra ou I»;

passa a ter a seguinte redação:

«— Categoria comercial: Extra, I ou II»;

É aditada a categoria II, uma alteração lógica tendo em conta as alterações aos pontos 1 e 2, que diz respeito unicamente à rotulagem do produto, podendo ser considerada, neste contexto, como uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, alíneas a) a e), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«MARRONI DEL MONFENERA»

N.º UE: PGI-IT-02282 — 19.1.2017

DOP ( ) IGP ( X )

1. **Nome(s)**

«Marroni del Monfenera»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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*

As «Marroni del Monfenera» são castanhas frescas do ecótipo local de cultivares da espécie *Castanea sativa* Mill., var. *sativa*. Quando despachadas para consumo, devem possuir as características seguintes: semente: uma por fruto, lisa ou ligeiramente rugosa; polpa: cor castanho-clara a tender para o amarelo-palha, consistência pastosa/farinhenta, sabor doce agradável; episperma: cor castanho-clara, estrutura pelicular fibrosa e resistente com ligeiras intrusões na semente; pericarpo: cor castanha brilhante, com estrias verticais mais escuras, estrutura coriácea e resistente e superfície tomentosa com tufo estilar tomentoso; hilo: forma ovoide, de cor mais clara que o pericarpo, com raios mais ou menos visíveis que se desenvolvem do centro para a periferia, sem ultrapassar as faces laterais; fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 120. O ouriço não contém mais de três frutos.

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado), I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado) e III (calibre do fruto entre 2,6 e 2,8 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado).

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

—

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

A apanha, triagem, limpeza, calibragem e imersão para «curatura» devem ocorrer na área de produção geográfica. O produto não colocado no mercado no prazo de 48 horas após a apanha é submetido a «curatura». Este processo consiste na imersão das «Marroni del Monfenera» em água à temperatura ambiente durante um período não superior a nove dias. Subsequentemente, as «Marroni del Monfenera» são retiradas da água e secas com um secador. Este processo permite que o produto se conserve fresco em armazém durante três meses. A «curatura» deve ocorrer poucas horas após a apanha, para impedir o desencadear de fermentação nos veículos de transporte, em especial nos anos em que a apanha ocorre em períodos chuvosos ou quando as temperaturas ainda estão elevadas.

- 3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

O produto tem de ser acondicionado em sacos de rede destinados a utilização alimentar, ou em recipientes adaptados aos alimentos de diferentes dimensões e materiais. Todos os tipos de acondicionamento devem ser selados de forma a impedir a extração dos frutos sem quebrar o selo. Os acondicionamentos podem ser de 0,5, 1, 2, 3, 5, 10 e 25 kg.

O produto não pode ser colocado no mercado antes de 15 de setembro.

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

O rótulo das embalagens deve ostentar, para além do símbolo gráfico da UE, do texto e das informações pertinentes nos termos das disposições legais, as seguintes informações: «Marroni del Monfenera», seguido do acrónimo «IGP» em caracteres de tamanho superior a todos os outros que figurem no rótulo, tais como o nome, nome da empresa, endereço da empresa de embalagem, categoria pertinente (Extra, I ou II) e peso bruto de venda ao público.



O logótipo é constituído por duas ovas concêntricas, dentro das quais estão representadas as montanhas da região de Pedemontana del Grappa. A planície subjacente é dividida pelo rio Piave, que corre ao centro e divide o logótipo em duas partes assimétricas. A figura mostra dois castanheiros, um do lado esquerdo do rio e outro do lado direito, nos quais crescem abundantemente castanhas. Figuram ainda dois ouriços e dez castanhas, envolvidas por duas folhas. O desenho excede ligeiramente a margem da oval, para a esquerda.

#### 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica das «Marroni del Monfenera» é constituída pelo território dos seguintes municípios da província de Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Givera del Montello e Nervesa della Battaglia.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

A maioria das áreas de produção das «Marroni del Monfenera» insere-se na categoria n.º 21 do Mapa de Solos de Itália (*Carta dei Suoli d'Italia*), «solos castanhos ácidos, solos castanhos lixiviados, solos castanhos e solos sedimentares». Na área em questão, esta categoria encontra-se exclusivamente na margem direita montanhosa do rio Piave, ao longo da faixa altimétrica do sopé, ocupando a maioria da área geográfica de produção. Estas áreas caracterizam-se por uma reatividade que vai da muito ácida à ácida, baixa saturação e elevada taxa de mineralização da substância orgânica. O clima é subalpino inferior, de variedade hiper-húmida influenciado pelas encostas muito íngremes, orientadas a sul, do sopé alpino. Esta configuração e exposição específicas significam que as massas de ar se elevam da planície, dando origem a precipitação abundante, que as geadas de primavera são limitadas e que há uma drenagem rápida das águas pluviais. O equilíbrio ambiental torna os terrenos e o ambiente circundante especialmente adequados para o cultivo das «Marroni del Monfenera».

As características que tornam as «Marroni del Monfenera» (IGP) um produto único e o diferenciam de outros produtos na mesma categoria são o sabor muito doce da polpa, a estrutura uniforme e compacta do fruto e a sua consistência pastosa/farinhenta. Estas características, e em especial o sabor, são resultado da composição química média distintiva das «Marroni del Monfenera». O INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) procedeu à comparação dos valores da composição química de outras castanhas com os das «Marroni del Monfenera», revelando que estas possuem um teor mais elevado de hidratos de carbono, lípidos e potássio, e menos sódio.

A composição química do fruto e, conseqüentemente, a sua qualidade, está relacionada com o facto de o castanheiro (que é uma espécie acentuadamente acidófila) beneficiar, na área de cultivo das «Marroni del Monfenera», da presença de faldas muito ácidas, com reatividade oposta à das zonas limítrofes, ausente noutras zonas de orla montanhosa da província de Treviso. Tal facto contribui para uma quantidade superior de potássio e uma quantidade inferior de sódio nas «Marroni del Monfenera», relativamente a outras castanhas, tal como demonstrado pela comparação entre os valores da composição química dos dois produtos, com base, no caso das outras castanhas, nas tabelas do INRAN. A qualidade do fruto deve-se igualmente ao facto de os castanheiros beneficiarem de uma média de precipitação anual abundante, que permite a lixiviação do terreno, mantendo-o ácido. Além disso, a configuração especial e a exposição dos sopés reduzem significativamente as geadas de primavera, a que a planta é particularmente sensível.

Para além destes fatores ambientais importantes, o fator humano é também de importância fundamental. O cultivo das «Marroni del Monfenera» remonta à Idade Média, tal como atestado por um documento de 1351 que regula a apanha entre os cabeças de família da região. A proteção dos sotos de castanheiros na zona das «Marroni del Monfenera» é igualmente confirmada por fontes notariais dos séculos seguintes, denunciando às autoridades competentes o abate ilegal nos sotos de castanheiros ou a presença de animais em pastagem fora de época, comprometendo a apanha da castanha. A tradição de cultivo manteve-se até à atualidade, em parte devido à criação de inúmeros eventos, incluindo a Feira das «Marroni del Monfenera», inaugurada em 1970. A importância das «Marroni del Monfenera» para a economia local e a sua reputação são demonstradas pela quantidade de iniciativas que ocorrem ao longo do ano. Cabe ainda referir que, para assinalar o 30.º aniversário da Feira, o município de Pederobba, que acolhe a iniciativa, publicou uma coleção de postais e uma obliteração comemorativa.

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

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Marroni del Monfenera» no Jornal Oficial da República Italiana n.º 256 de 2 de novembro de 2016.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no sítio *web*:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Produtos DOP, IGP» [Produtos DOP, IGP] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP, IGP e STG» [Produtos DOP, IGP, ETG] (ao lado, à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [cadernos de especificações em fase de análise pela UE].











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



**Serviço das Publicações da União Europeia**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**PT**