

Jornal Oficial

da União Europeia

C 53



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

61.º ano

13 de fevereiro de 2018

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2018/C 53/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8695 — PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2018/C 53/02	Taxas de câmbio do euro	2
2018/C 53/03	Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/atualização para 28 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de março de 2018 [Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de abril de 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	3

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2018/C 53/04	Processo de liquidação — Decisão de abertura do processo de liquidação da empresa <i>Rapid life životná poisťovňa, a.s.</i> , sede social: Garbiarska 2, 040 71 Košice, número de registo da empresa: 31 690 904 [Publicação em conformidade com o artigo 280.º da Diretiva 2009/138/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao acesso à atividade de seguros e resseguros e ao seu exercício (Solvência II)]	4
--------------	---	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2018/C 53/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2018/C 53/06	Publicação de um pedido de registo, nos termos do 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	7
2018/C 53/07	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), 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	11

⁽¹⁾ 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.8695 — PSA/TIL/PPIT)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 53/01)

Em 6 de fevereiro de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32018M8695.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

12 de fevereiro de 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2263	CAD	dólar canadiano	1,5427
JPY	iene	133,23	HKD	dólar de Hong Kong	9,5892
DKK	coroa dinamarquesa	7,4458	NZD	dólar neozelandês	1,6918
GBP	libra esterlina	0,88600	SGD	dólar singapurense	1,6256
SEK	coroa sueca	9,9195	KRW	won sul-coreano	1 328,30
CHF	franco suíço	1,1503	ZAR	rand	14,6721
ISK	coroa islandesa	125,40	CNY	iuane	7,7604
NOK	coroa norueguesa	9,7475	HRK	kuna	7,4525
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 722,75
CZK	coroa checa	25,358	MYR	ringgit	4,8368
HUF	forint	311,97	PHP	peso filipino	63,730
PLN	złóti	4,1748	RUB	rublo	71,0851
RON	leu romeno	4,6524	THB	baht	38,874
TRY	lira turca	4,6648	BRL	real	4,0415
AUD	dólar australiano	1,5645	MXN	peso mexicano	22,8364
			INR	rupia indiana	78,8940

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

Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/atualização para 28 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de março de 2018

[Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de abril de 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2018/C 53/03)

Taxas de base calculadas de acordo com a Comunicação da Comissão sobre a revisão do método de fixação das taxas de referência e de atualização (JO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Em função da utilização da taxa de referência, a taxa de base deve ser acrescida de uma margem adequada, estabelecida na comunicação. Para o cálculo da taxa de atualização, isto significa que deve ser acrescentada uma margem de 100 pontos de base. O Regulamento (CE) n.º 271/2008 da Comissão, de 30 de janeiro de 2008, que altera o Regulamento (CE) n.º 794/2004 prevê que, salvo disposição em contrário prevista numa decisão específica, a taxa de juro aplicável na recuperação dos auxílios estatais também será calculada adicionando 100 pontos de base à taxa de base.

As taxas alteradas são indicadas em negrito.

O quadro anterior foi publicado no JO C 14 de 16.1.2018, p. 3.

De	Até	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.3.2018	...	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.2.2018	28.2.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.1.2018	31.1.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,13	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	1,89	-0,42	-0,18	-0,18	0,73

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Processo de liquidação

Decisão de abertura do processo de liquidação da empresa *Rapid life životná poisťovňa, a.s.*, sede social: Garbiarska 2, 040 71 Košice, número de registo da empresa: 31 690 904

[Publicação em conformidade com o artigo 280.º da Diretiva 2009/138/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao acesso à atividade de seguros e resseguros e ao seu exercício (Solvência II)]

(2018/C 53/04)

Empresa de seguros	<i>Rapid life životná poisťovňa, a.s.</i> , sede social: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA Número de registo da empresa: 31 690 904
Data, entrada em vigor e natureza da decisão	Resolução sobre as declarações de falência, de 23 de janeiro de 2018
Autoridades competentes	Tribunal Regional de Košice I, endereço: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Autoridade de supervisão	Banco Nacional da Eslováquia, sede, endereço: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Administrador nomeado	Sr. ^a Dana Husťáková, escritório: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA Número de referência como administrador de falências: S738
Legislação aplicável	República Eslovaca, Lei n.º 7/2005, relativa à falência e à reestruturação e que altera determinados atos jurídicos, com a sua última redação

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2018/C 53/05)

1. Em 2 de fevereiro de 2018, 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 ⁽¹⁾.

A presente notificação diz respeito às seguintes empresas:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Alemanha),
- Television Française 1 SA (França), pertencente ao grupo Bouygues,
- Mediaset SpA (Itália), pertencente ao grupo Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Reino Unido),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Reino Unido), controlada conjuntamente pela ProSiebenSat.1 Media SE, Television Française 1 SA, Mediaset SpA e Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Française 1 SA, Mediaset SpA e Channel Four Television Corporation, adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- ProSiebenSat.1 Media SE: sociedade *holding* de uma das grandes redes de televisão de acesso livre na Alemanha, igualmente presente nos domínios da multimédia e dos artigos promocionais;
- Television Française 1 SA: sociedade *holding* de uma das principais redes de televisão gratuita e de televisão paga em França, empenhada em diversas atividades relacionadas com o setor audiovisual;
- Mediaset SpA: sociedade *holding* de uma das principais redes de televisão gratuita e de televisão paga em Itália, empenhada em diversas atividades relacionadas com o setor audiovisual;
- Channel Four Television Corporation: sociedade *holding* de uma das mais importantes redes de televisão do Reino Unido, um serviço público de radiodifusão que beneficia de um financiamento comercial;

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

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: empresa ativa nos setores da comercialização internacional e venda do inventário publicitário vídeo apresentado antes, durante e depois de conteúdos vídeo disponíveis em suporte digital, tais como sítios Web e aplicações móveis em telemóveis inteligentes ou televisões inteligentes.

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 ⁽¹⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

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

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

M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio para o seguinte endereço: 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

⁽¹⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo, nos termos do 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

(2018/C 53/06)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido, ao abrigo do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ» (AGKINARA IRION)

N.º UE: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion)

2. Estado-Membro ou país terceiro

Grécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

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

A indicação geográfica protegida «Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion) é utilizada para designar as cabeças de alcachofra da variedade local denominada «Prasini tou Argous» (alcachofra verde de Argos) ou «Argitiki» (alcachofra de Argos), que pertence à espécie *Cynara scolymus* L., da família das Asteraceae.

As características da «Αγκινάρα Ιριών» fresca, que a diferenciam das outras alcachofras, são as seguintes:

- cabeças compactas e cilíndricas, com abertura na ponta;
- altura mínima da cabeça de 10 cm e diâmetro transversal mínimo de 8 cm;
- brácteas externas de cor verde, carnudas na base e com a extremidade arredondada e ramificada, sem espinho ou, por vezes, com um pequeno espinho;
- brácteas internas que passam progressivamente do verde claro ao amarelo e do violeta, no seu centro, até ao amarelo-claro na penugem;
- caule cilíndrico rígido de comprimento ≤ 40 cm e diâmetro compreendido entre 1 e 4 cm;
- cabeças tenras e bases das brácteas e do tubo corolário em forma de disco carnudas e saborosas, com um gosto particularmente doce, que também podem ser consumidas cruas.

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

Todas as fases de produção da «Αγκινάρα Ιριών» devem ter lugar na área geográfica identificada.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica identificada onde a «Αγκινάρα Ιπίων» é produzida tem a forma de um triângulo, com um dos lados virado para o mar e os outros dois delimitados pelas extremidades dos maciços montanhosos. Abrange as comunidades locais de Karnezeika e Iria, e a aglomeração de Kantia, que pertence ao concelho de Náuplia.

Trata-se de duas planícies, a de Iria e de Kantia, com uma área de 1 000 ha e 250 ha, respetivamente, situadas no sudeste da unidade regional da Argólida e separadas entre si pelo desfiladeiro de calcário pouco profundo de Lykalona. As fronteiras naturais da área geográfica são delimitadas pela extremidade do monte Aracneon a nor-nordeste, pelo monte Didymon a su-sudeste e pelo golfo da Argólida a oeste.

As duas planícies estão orientadas para sudoeste e são atravessadas pelo rio Karnezeiko, ou Dipótamos, e pelo rio Kantia, respetivamente. Os rios correm de leste para oeste e desaguam no mar.

5. **Relação com a área geográfica**

Fatores naturais

A rocha-mãe do solo e o microclima específico da área geográfica identificada permitem a obtenção de um produto temporão de qualidade excecional.

Os solos foram criados pelos depósitos aluviais dos rios que irrigam as planícies. Todos os tipos de solo pertencem à grande categoria dos entisols (solo de formação recente sem horizontes típicos) e são, na sua maioria, areno-argilo-limosos e argilo-limosos.

Muito férteis, os solos têm profundidades compreendidas entre 50 cm e 150 cm, o que favorece o enraizamento profundo da alcachofra. São solos jovens, de composição média, com boa drenagem natural devido à presença de uma camada de areia e cascalho. Contêm cálcio e são ricos em magnésio. O excesso de magnésio na rocha-mãe das duas planícies contribui para a manutenção da estrutura destes solos à beira-mar, pois compensa o sódio presente no solo, permitindo que a «Αγκινάρα Ιπίων» seja cultivada mesmo nas regiões com elevada salinidade. O seu declive varia entre 0 e 3 %.

O clima é de tipo mediterrânico, seco e com invernos muito amenos.

As condições climáticas são favorecidas pela proximidade do golfo da Argólida, que mitiga as temperaturas extremas, baixando as temperaturas máximas no verão e elevando as temperaturas mínimas no inverno. A temperatura média anual na região é de 18,5 °C, com uma média mínima de 10,2 °C e uma média máxima de 28,2 °C. As geadas são raras, devido à geomorfologia da região. No inverno, a área de cultivo está protegida das correntes de ar frio vindas do norte pelos maciços montanhosos que a rodeiam, ao mesmo tempo que é beneficiada pelos ventos do sul, como a brisa marítima, que sopram habitualmente.

A região está orientada para sudoeste, tendo uma radiação solar anual de cerca de 337,0 cal/cm² e uma exposição solar anual média de 2 500 horas.

O nível total de precipitação ronda os 400 mm por ano, com períodos de seca frequentes no verão e no outono.

Estas condições são muito propícias à maturação precoce do produto, favorecendo o seu cultivo e permitindo um rendimento máximo nos meses de inverno.

Fatores humanos

O fator humano é particularmente importante para a obtenção de um produto temporão. Os produtores aperfeiçoaram técnicas de cultivo, tais como a seleção cuidadosa de plantas-mãe para as novas plantações, os intervalos específicos de plantação, a rega e sua duração, e o desbaste dos rebentos, para tornar a maturação da «Αγκινάρα Ιπίων» ainda mais precoce.

Especificidade do produto

A especificidade da «Αγκινάρα Ιπίων» deve-se à sua reputação, resultante da grande precocidade do produto, e do seu sabor adocicado único.

O facto de a primeira colheita ter lugar no outono permite-lhe ser a única alcachofra disponível no mercado nessa altura. Além disso, as grandes quantidades do produto que abastecem o mercado durante os meses de inverno contribuem para a sua difusão.

A amenidade do clima, conjugada com a exposição solar muito elevada, decorrente da situação geográfica e da orientação das planícies para sudoeste, favorece uma produção precoce. A ausência de precipitação nos meses de verão permite controlar o início da cultura através da rega, fazendo com que a produção comece no outono. Os invernos moderadamente frios, devido à proximidade do mar, e a ausência de geada provocada por correntes de ar frio, uma vez que as planícies estão protegidas pelas montanhas pouco elevadas circundantes, constituem condições ideais para o cultivo da «Αγκινάρα Ιπίων» e permitem rendimentos máximos nos meses de inverno.

A «Αγκινάρα Ιπίων» distingue-se igualmente pelo seu sabor delicioso e particularmente adocicado. Estas características organolépticas decorrem da composição e do depósito de hidratos de carbono, que ocorre durante a diferenciação e a frutificação, no início do outono, quando a radiação solar é elevada.

O processo de depósito de hidratos de carbono é reforçado pela orientação para sudoeste das planícies de cultivo, que sujeita as plantas a uma exposição muito forte à radiação solar.

As suas características preexistentes são melhoradas pela intervenção humana, nomeadamente pela seleção rigorosa das plantas xerófitas, com o intuito de preservar a variedade local da qual deriva a «Αγκινάρα Ιπίων».

As técnicas utilizadas para garantir a precocidade do produto resultam de anos de observação e de grande rigor dos produtores locais, que transmitiram esses conhecimentos de geração em geração para se obter um produto de qualidade, disponível no mercado no início do outono e que monopoliza o interesse do consumidor até ao fim do inverno, satisfazendo quase exclusivamente a procura para consumo interno.

Em resumo, a geomorfologia da região, as condições pedoclimáticas locais e a preservação do método de cultivo tradicional são os fatores que contribuem para a precocidade, a doçura, o sabor e as outras características qualitativas da «Αγκινάρα Ιπίων», alimentando, assim, a sua reputação e conferindo-lhe valor acrescentado.

A precocidade da «Αγκινάρα Ιπίων» é mencionada na revista Φρουτώνεα (Frutonea), edição n.º 169, de fevereiro de 2013, onde se pode ler uma descrição da variedade de alcachofra verde de Argos (Argitiki) «[...] É a variedade mais difundida na região da Argólida, bem como noutras zonas do Peloponeso, e em Creta. Trata-se de uma variedade temporã de elevado rendimento, que produz capítulos a partir do mês de novembro (ou do fim de outubro, em Iria) [...]».

As características qualitativas da «Αγκινάρα Ιπίων» são referidas com muita frequência em artigos publicados nos meios de comunicação social.

Nomeadamente, na edição de 20 de maio de 2002 do jornal diário *Ta Néa της Αργολίδας* (Notícias da Argólida), podia ler-se o seguinte: «[...] Quanto às suas qualidades nutritivas e medicinais, Christos Olympios, da Universidade de Agronomia de Atenas, sublinhou que a parte comestível do capítulo da alcachofra de Iria é rica em proteínas, hidratos de carbono, vitamina C, sais e celulose [...]».

Outra referência foi publicada no jornal diário Πολιτιστικά της Αργολίδας (jornal cultural da Argólida), de 17 de março de 2010, «[...] Durante o evento, cozinheiros profissionais da Turquia e de Chipre, membros do Conservatório Internacional das Cozinhas Mediterrânicas, mas também da Grécia, porão o seu talento e a sua experiência ao serviço de um prazer gastronómico oferecido pela alcachofra de Iria, um produto único e saboroso [...]».

A reputação do produto está estreitamente ligada à vida económica, social e cultural da região de Iria.

A sua fama é atestada por festivais anuais, eventos, um grande número de manifestações e encontros consagrados à sua promoção, concursos gastronómicos, referências na imprensa e nos meios de comunicação social — em papel, eletrónicos, rádio e televisão —, bem como em livros, revistas e programas de culinária, revistas especializadas no domínio da agronomia e ementas dos restaurantes locais.

Em maio de 2002, realizou-se pela primeira vez na Grécia um evento sobre o cultivo da «Αγκινάρα Ιπίων» e as suas perspectivas futuras, que reuniu cientistas de renome oriundos de Itália e da Grécia.

Em novembro de 2007, Iria foi visitada pelo comité da associação internacional «A Cidade da Alcachofra», sediada em Ladispoli, Itália, que visa promover o cultivo e a comercialização da alcachofra. A visita tinha por objetivo a criação de um centro de intercâmbio de informações sobre o produto e o estabelecimento de uma relação amistosa entre os países produtores de alcachofra, e, do mesmo passo, a promoção do turismo.

Em maio de 2010, organizou-se em Iria o primeiro festival gastronómico, em que chefes de cozinha do Mediterrâneo oriental (membros do Conservatório Internacional das Cozinhas Mediterrânicas) prepararam pratos com «Αγκινάρα Ιρίων», a fim de chamarem a atenção para o sabor especial e delicioso deste produto local, através do seu talento e da sua experiência.

A reputação do produto é destacada pela imprensa — em papel e eletrónica, não sendo raro encontrar reportagens publicadas em revistas culinárias de grande difusão ou incluídas em programas de culinária dos canais de televisão mais importantes. O célebre chefe Ilias Mamalakis escreveu numa receita para a imprensa em linha: «[...] as alcachofras de Iria são famosas. Procurem-nas nos mercados populares. São absolutamente deliciosas». As revistas especializadas na agricultura e no comércio também publicam regularmente relatórios sobre a comercialização do produto, as variações de preços e novas perspetivas.

A «Αγκινάρα Ιρίων» é amplamente conhecida na gastronomia local e tradicional, como demonstram as numerosas receitas do livro «Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων» (Alcachofra, o tesouro da terra de Iria), de Niki Tsekura (publicado em 2013). Os restaurantes da região também propõem aos visitantes muitos pratos à base de alcachofra, contribuindo para reforçar a identidade do produto turístico local.

A importância da «Αγκινάρα Ιρίων» para a região está refletida no logótipo da associação profissional e turística de Kantia — Iria, que representa uma alcachofra, enquanto o carimbo oficial da federação dos agricultores de Iria é a cabeça estilizada de uma alcachofra, muito parecida com aquela que cultivam.

A sabedoria popular elogia o sabor delicioso e adocicado do produto local com o provérbio «a alcachofra de Iria pede copo», e a conhecida pintora Diana Antonakátu retratou, em 2000, numa das suas obras, o duro trabalho dos trabalhadores locais, sublinhando que estes «[...] trocaram o tomate pela alcachofra mais deliciosa de toda a região [...]».

Fatores históricos

Encontram-se referências à reputação e ao elevado valor comercial do produto cultivado na região da Argólida, enquanto produto de exportação para Istambul, o Egito e Esmirna, desde a segunda metade do século XIX, as quais o colocam na mesma categoria que outros recursos rentáveis e com grande procura [«Ταξίδια ανά την Ελλάδα» («Viagens na Grécia») de G.P. Paraskevópulos, 1869].

A alcachofra da região de Iria e de Kantia começou a ser cultivada sistematicamente após a Segunda Guerra Mundial, entre 1946 e 1947.

Há uma menção oficial, datada de 1969, a uma cultura de alcachofra na comunidade de Iria com 800 ha, área correspondente a 2/3 das duas planícies.

Ao longo dos anos seguintes, os produtores foram-se especializando cada vez mais no cultivo da alcachofra, que se tornou na principal base da economia e da sociedade locais.

A estreita ligação entre Iria e a alcachofra atingiu o ponto mais alto entre 1980 e 2000, quando a região foi atingida por uma seca prolongada que depauperou gravemente os seus recursos hídricos e edáficos. A cultura da alcachofra resiste aos saís e adapta-se bem às condições específicas da região, permitindo que os seus habitantes auferiram um rendimento condigno, visto ser praticamente impossível cultivar outros produtos hortícolas ou frutos.

Atualmente, a «Αγκινάρα Ιρίων» satisfaz a maior parte das necessidades do mercado nacional, confirmando, assim, a sua reputação.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod-agkinara-irion-pge.pdf>

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), 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

(2018/C 53/07)

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 ⁽¹⁾.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA»

N.º UE: TSG-PL-02145-14.6.2016

1. Denominação a registar

«Kielbasa krakowska sucha staropolska»

2. Tipo de produto

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

3. Justificação do registo

3.1. Indicar se o produto

- ☒ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que correspondem a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;
- ☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

O «Kielbasa krakowska sucha staropolska» é um produto tradicional que resulta de um modo de produção em consonância com uma prática tradicional. O modo de produção deste enchido decorre da tradição de fabrico dos enchidos de Cracóvia de carne picada grosseiramente, referido num livro publicado em 1926, intitulado «*Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*» Charcutarias de Cracóvia - Guia Prático de Fabrico), cujo autor é o polaco Andrzej Stanisław Różycki. Atendendo à qualidade e às características do produto, o método de fabrico propagou-se a outras regiões. Tem por base os processos tradicionais de salga, repouso, fumagem e secagem. O período de repouso (durante 2 a 3 horas) é essencial para o fabrico, uma vez que permite que se desenvolvam processos físicos-químicos complexos e que o produto adquira as suas características em termos de sabor e aroma.

3.2. Indicar se o nome

- ☐ é tradicionalmente utilizado para designar o produto específico;
- ☒ indica o carácter tradicional do produto ou as suas especificidades.

A denominação «kielbasa krakowska sucha staropolska» designa um produto específico, confeccionado de acordo com um método com origem na tradição da produção dos enchidos de Cracóvia de carne picada grosseiramente. A denominação «kielbasa krakowska» tornou-se uma denominação genérica. O termo «staropolska» atribuído ao produto registado, diz respeito não à área geográfica, mas ao método de produção. De acordo com o dicionário etimológico, a palavra «staropolski» significa «que se refere à antiga Polónia».

4. Descrição

4.1. Descrição do produto identificado com a denominação inscrita no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram o seu carácter específico (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

O «kielbasa krakowska sucha staropolska» é um enchido seco de carne picada grosseiramente. Apresenta-se em invólucros de tripa natural ou de colagénio, com 50 mm a 70 mm de diâmetro, a forma característica de palitos, com cerca de 300 mm de comprimento, ou em segmentos cortados, cuja pele é uniformemente enrugada e a cor exterior castanha-escura, típica dos produtos fumados. A superfície do enchido apresenta-se brilhante, ligeiramente enrugada e seca ao tato. As extremidades dos enchidos são atadas ou agraçadas em ambos os lados.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

A secção transversal do enchido revela pedaços grandes de carne bem visíveis e pedaços mais pequenos de toucinho (de cor mais clara), envoltos em recheio. A secção revela claramente pedaços de carne de porco magra, de cor entre o rosa pálido e o rosa escuro, entremeados de carne de outras categorias de cor ligeiramente mais clara. Todos os ingredientes à base de carne estão bastante comprimidos, o que facilita o corte do produto.

Sob o efeito da luz, as rodela finas são ligeiramente translúcidas, deixando transparecer uma espécie de mosaico que produz um efeito de vitral.

Ao toque, o enchido caracteriza-se por uma textura macia, seca e uniformemente enrugada.

O «kielbasa krakowska sucha staropolska» distingue-se pelo sabor da carne em salmoura, fumada e curada, acentuado por aromas intensos de pimenta e um leve toque de alho e noz moscada.

Reconhece-se pelo seu aroma fumado intenso, matizado pelo perfume muito delicado de alho. O «kielbasa krakowska sucha staropolska» é um enchido de longa conservação, fumado, aquecido e seco, produzido de acordo com uma receita tradicional exclusivamente a partir de carne de qualidade superior. O principal ingrediente é a carne de porco magra. Os pedaços de carne de porco são temperados com um recheio que contém uma mistura de especiarias exclusivamente naturais. Todas as especiarias, a qualidade da carne selecionada, mas também os períodos de repouso e de fumagem, assim como o processo final de secagem resultam num produto especial, com um sabor único.

- 4.2. *Descrição do método de produção do produto cuja denominação consta do ponto 1 que deve ser seguido pelos produtores, incluindo, se for caso disso, a natureza e as características das matérias-primas ou dos ingredientes utilizados e o método de elaboração do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

Ingredientes

Matérias-primas à base de carne (em kg por cada 100 kg de mistura, no total):

Carne de porco de 1.ª categoria - 70 kg

Carne de porco de 2.ª categoria A - 10 kg

Carne de porco de 3.ª categoria - 10 kg

É permitida a utilização de toucinho (fresco) até 10 kg.

Pode substituir-se 10 kg de carne de porco de 1.ª categoria por 10 kg, no máximo, de carne de bovino de 2.ª categoria.

Classificação da carne de suíno

1.ª Categoria (cat. I) - carne magra, isenta de tendões

2.ª Categoria A (cat. II A) - carne meio gorda, isenta de tendões

3.ª Categoria (cat. III) - carne magra ou meio magra, com tendões

Gordura

a) Exterior:

Cat. I, isenta de gordura

Cat. II A, camada de gordura de 8 mm, no máximo

Cat. III, pequena quantidade, 9 a 11 mm

b) Intramuscular

Cat. I, camada de gordura de 2 mm, no máximo

Cat. II A, camada de gordura de 10 mm, no máximo

Cat. III, pequena quantidade, 15 mm, no máximo

c) Intertecidual:

Autorizada para todas as categorias.

Teor de matéria gorda

Cat. I, até 15 %

Cat. II A, até 30 %

Cat. III, até 25 %

Cor da gordura, em relação a todas as categorias: de cor branca com tons de rosa ou de creme

Caráter tendinoso:

Cat. I, não autorizado

Cat. II A pequena quantidade de tendões, máximo 10 %

Cat. III, sem restrições

Hiperímia da carne, em relação a todas as categorias: não autorizado

Gânglios linfáticos, em relação a todas as categorias: não autorizado

Classificação da carne de bovino:

2.^a Categoria - carne tendinosa caracterizada por uma camada mínima de gordura externa (até 2 mm) e uma camada de gordura intermuscular de espessura igual ou inferior a 2 mm

Gordura:

- a) Exterior - camada de espessura igual ou inferior a 2 mm
- b) Intramuscular - camada de espessura igual ou inferior a 2 mm
- c) Intratecidual - autorizada até 2 mm

Teor de matéria gorda: 16 %

Cor da gordura: entre o creme claro e o amarelo vivo

Caráter tendinoso: isenta de tendões grossos

Hiperémia e gânglios linfáticos: não autorizado

Cor da carne refrigerada: entre vermelho claro e vermelho escuro

A principal matéria-prima utilizada é a carne de porco e/ou de bovino de boa qualidade.

A carne de suíno deve apresentar as seguintes características qualitativas:

- uma capacidade de absorção de água adequada, entre 2 e 5 %,
- um pH adequado (5,5 a 5,9, medido após um período de arrefecimento de 24 horas),
- é proibida a utilização de carne crua de suínos que apresentem evidentes sintomas de miopatia (PSE, DFD, sequelas evidentes de processos fisiológicos ou traumáticos, etc.),
- é proibida a utilização de carne de porcas ou de varrascos,
- é proibida a utilização de carne de animais portadores de características não conformes, em especial no que diz respeito à sensibilidade ao stresse (PSS), que podem ser detetadas objetivamente «post mortem» em animais e produtos,
- o único método autorizado de preservação da carne é a refrigeração, pelo que também é proibida a congelação,
- por refrigeração entende-se a manutenção de carne fresca, durante a armazenagem e o transporte, a temperatura ambiente compreendida entre -10 °C e +7 °C,
- a carne utilizada no fabrico não deve ser proveniente de suínos abatidos há menos de 48 horas ou há mais de 144 horas.

Ingredientes adicionados em kg por 100 kg de produto

Pimenta preta natural: 0,05 a 0,10

Pimenta branca natural: 0,15 a 0,20

Noz-moscada: 0,05 a 0,10

Alho fresco: 0,30 a 0,40

Açúcar: 0,15 a 0,20

Mistura de agentes de cura, contendo, pelo menos, 98,5 % de sal e entre 0,5 a 1,5 % de nitratos (III): cerca de 1,5 kg

Preparação das matérias-primas e processo de fabrico

- Picagem prévia de todas as matérias-primas à base de carne, a fim de uniformizar a dimensão dos pedaços de carne (5 cm de diâmetro)
- Cura por seca da carne durante 24 a 72 horas, salga da gordura durante 24 a 72 horas
- Tratamento mecânico: carne de 2.^a categoria A picada com um disco de furos de 8 a 10 mm, carne de 3.^o categoria picada com um disco de furos de 3 a 4 mm e/ou adicionando-se 2 kg de gelo ou até 5 % de água
- toucinho congelado picado com um disco de furos de 8 mm, no máximo, (ou corte manual em cubos de 5 a 8 mm, no máximo, de aresta.
- Misturam-se cuidadosamente todas as matérias-primas à base de carne adicionando as especiarias
- Enchem-se as tripas com a mistura (tripa natural ou de colagénio)
- Mantém-se em repouso a uma temperatura não superior a 30 °C (2 a 3 horas)
- Secagem da superfície, seguida de fumagem com madeira de amieiro, faia, árvores de fruto ou com uma mistura destas espécies, secagem e cozedura até atingir uma temperatura de, pelo menos, 72 °C no interior do enchido. É proibida a utilização de preparados de fumo.
- Secagem até obter um rendimento igual ou inferior a 70 %, sendo a duração da secagem em função da quantidade de produto e das condições prevalecentes na sala utilizada.
- Pode utilizar-se óleo de colza ou de girassol para evitar a ocorrência de resíduos brancos durante a armazenagem. Esta fase do fabrico é facultativa. O fabricante pode decidir aplicar um dos dois referidos óleos sobre a superfície do enchido para evitar a precipitação das proteínas de modo a formar um depósito branco. A formação desse depósito é um processo natural de precipitação de proteínas na superfície do enchido durante a armazenagem. É devido ao elevado teor (condensação) de proteínas no produto. A aplicação do óleo tem por objetivo melhorar a aparência estética do produto, não afetando a qualidade do produto nem as suas características específicas.

4.3. Descrição dos principais elementos que atestam o carácter tradicional do produto (artigo 7.^o, n.^o 2, do presente regulamento)

Na Polónia, a tradição da transformação de carne remonta à Idade Média. Devido ao clima frio e húmido do país, era necessário utilizar diferentes métodos de conservação, nomeadamente a salga, a conservação em salmoura, fumagem, estufagem, que eram executados de acordo com combinações específicas para o fabrico de vários tipos de produtos. Nas casas senhoriais e nas casas rurais, o abate dos animais era uma festa familiar, altura em que eram constituídas reservas alimentares, tanto para o período de inverno e o intenso trabalho do campo como para eventos políticos e familiares, como guerras, viagens, reuniões familiares e grandes expedições. Devido aos excedentes de carne que foram ocorrendo ao longo do tempo, tornou-se necessário tratar todas as matérias-primas à base de carne provenientes do abate, inicialmente em casa, posteriormente em instalações artesanais e, hoje em dia, sobretudo em instalações industriais. O processo tradicional de transformação das diferentes carnes, cuidadosamente escolhidas, e de seleção das especiarias deu origem à receita do «kielbasa krakowska sucha staropolska» conferindo-lhe as suas qualidades organoléticas específicas.

O «kielbasa krakowska sucha staropolska» deve as suas características ao método tradicional de produção utilizado em conformidade com uma receita ancestral, nomeadamente com a utilização de carne de alta qualidade, o processo de cura e o longo processo de repouso. A especificidade do produto é igualmente determinada pela forma como é realizado o processo de fumagem.

O carácter tradicional do «kielbasa krakowska sucha staropolska» é comprovado pela sua composição característica em termos de matérias-primas, bem como pelas proporções observadas. O enchido é fabricado com carne de porco de alta qualidade (a carne de 1.ª categoria representa até 70 % da matéria-prima utilizada). A picagem em pedaços grandes comprova a nobreza das matérias-primas utilizadas. Este método tem uma influência direta no sabor e no aspeto do produto. O alho utilizado na receita não serve apenas para melhorar o sabor do produto, tem também o efeito de prolongar o seu período de conservação.

As matérias-primas utilizadas neste tipo de enchido, assim como a receita, foram registadas (enchido seco ou fumado) nomeadamente em artigos publicados em 1985 e 1987 sob o título *Domowe wyroby mięsne* («preparados de carne caseiros», de Tadeusz Kłossowski) e *Domowe przetwory z mięsa* («conservas de carne caseiras», de Władysław Poszepczyński). O processo de cura por seca tem por efeito preservar a cor, conferir à carne o seu sabor e aroma característicos e prolongar o período de vida útil do produto.

Os longos períodos em repouso asseguram a uniformização da cor e do sabor do enchido antes da fumagem, que tem uma influência direta no sabor e na aparência final específica do produto.

A fumagem do «kielbasa krakowska sucha staropolska» é particularmente importante para o sabor do produto. Os enchidos suspensos numa vara são fumados por meio do calor e do fumo que se vai libertando. O fumo e o calor provêm da combustão da madeira (fogo e fumo).

Graças aos progressos tecnológicos, também é possível realizar o processo de defumação com geradores de fumo. Este método utiliza as mesmas espécies de madeira para produzir o fumo quente, mas permite utilizá-las de outras formas, como aparas de madeira, por exemplo.

A seleção das espécies de madeira pretendidas, independentemente da escolha do método de fumagem, garante ao «kielbasa krakowska sucha staropolska» o sabor e o aroma característicos, isentos de amargor, da carne fumada e aquecida, assim como a sua cor castanha escura.

Todos estes processos foram descritos num texto publicado em 1926, com o título *Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Charcutarias de Cracóvia — Guia prático de fabrico), cujo autor é o polaco Andrzej Różycki.

O método e a receita de «kielbasa krakowska sucha staropolska» são também documentados nas normas polacas emitidas em 1959, bem como nas regras internas de 1964 emitidas pelo Conselho central da indústria das carnes, que foram estabelecidas com base nas regras e nas receitas já aplicadas antes da Segunda Guerra Mundial.

