



Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

| | | |
|---------------|--|---|
| 2019/C 358/01 | Comunicação em aplicação do artigo 34.º, n.º 7, alínea a), subalínea iii), do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, sobre as decisões relativas a informações vinculativas emitidas pelas autoridades aduaneiras dos Estados-Membros no tocante à classificação das mercadorias na nomenclatura aduaneira | 1 |
|---------------|--|---|

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

| | | |
|---------------|---|---|
| 2019/C 358/02 | Taxas de câmbio do euro — 21 de outubro de 2019 | 4 |
|---------------|---|---|

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

| | | |
|---------------|--|---|
| 2019/C 358/03 | Convite à apresentação de propostas — EACEA/34/2019 no âmbito do Programa Erasmus+ Ação-chave 3 — Apoio à reforma de políticas Inclusão social e valores comuns: o contributo no domínio da educação e da formação | 5 |
|---------------|--|---|

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

| | | |
|---------------|---|----|
| 2019/C 358/04 | Aviso aos operadores económicos Nova ronda de pedidos para a suspensão dos direitos autónomos da Pauta Aduaneira Comum para certos produtos industriais e agrícolas | 10 |
| 2019/C 358/05 | Notificação prévia de uma concentração [Processo M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)] Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾ | 11 |
| 2019/C 358/06 | Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾ | 12 |
| 2019/C 358/07 | Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾ | 13 |
| 2019/C 358/08 | Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾ | 14 |

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

| | | |
|---------------|--|----|
| 2019/C 358/09 | Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 | 15 |
|---------------|--|----|

Rectificações

| | | |
|---------------|---|----|
| 2019/C 358/10 | Retificação do Relatório anual 2018 (JO C 350 de 16.10.2019) | 20 |
| 2019/C 358/11 | Retificação da Recomendação do Conselho de 10 de outubro de 2019 relativa à nomeação de um membro da Comissão Executiva do Banco Central Europeu (JO C 351 de 17.10.2019) | 21 |

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Comunicação em aplicação do artigo 34.º, n.º 7, alínea a), subalínea iii), do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, sobre as decisões relativas a informações vinculativas emitidas pelas autoridades aduaneiras dos Estados-Membros no tocante à classificação das mercadorias na nomenclatura aduaneira

(2019/C 358/01)

As autoridades aduaneiras devem revogar as decisões relativas a informações vinculativas, a partir de hoje, se tais decisões se tornarem incompatíveis com a interpretação da nomenclatura aduaneira decorrente das seguintes medidas pautais internacionais:

Decisões de classificação, pareceres de classificação ou alterações das notas explicativas da nomenclatura do Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias, adotados pelo Conselho de Cooperação Aduaneira (documento CCA n.º NC2570 – relatório da 62.ª sessão do Comité do SH e documento CCA n.º NC2626 – relatório da 63.ª sessão do Comité do SH):

ALTERAÇÕES DAS NOTAS EXPLICATIVAS A EFETUAR PELO PROCEDIMENTO PREVISTO NO ARTIGO 8.º DA CONVENÇÃO SOBRE O SH E PARECERES E DECISÕES DE CLASSIFICAÇÃO, REDIGIDOS PELO COMITÉ DO SH DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DAS ALFÂNDEGAS

(62.ª SESSÃO DO CSH – SETEMBRO DE 2018)

DOC. NC2570

Pareceres de classificação aprovados pelo Comité do SH

| | |
|-----------|-----|
| 6306.22/1 | M/8 |
|-----------|-----|

(63.ª SESSÃO DO CSH – MARÇO DE 2019)

DOC. NC2626

Alterações às Notas Explicativas da Nomenclatura anexa à Convenção sobre o SH

| | |
|-------------|------|
| Capítulo 3 | O/11 |
| 03.07 | O/11 |
| Capítulo 16 | O/11 |
| 16.05 | O/11 |
| 26.21 | O/16 |
| 28.11 | O/16 |

| | |
|-------------------|-------------|
| Capítulo 29 | O/8 |
| Capítulo 29 Anexo | O/9 |
| 29.38 | O/4 |
| 30.01 | O/2 |
| 30.02 | O/7 |
| Capítulo 37 | O/10 |
| 37.01 | O/10 |
| 38.24 | O/16 e O/21 |
| 90.18 | O/36 |

Pareceres de classificação aprovados pelo Comité do SH

| | |
|---------------|------|
| 1202.42/1 | O/12 |
| 1704.90/11 | O/13 |
| 2523.90/1 | O/14 |
| 3004.90/8 | O/17 |
| 3208.20/1 | O/18 |
| 3814.00/3 | O/19 |
| 3824.99/23-24 | O/20 |
| 3921.90/3 | O/22 |
| 4411.12/1 | O/23 |
| 8477.80/1 | O/24 |
| 8479.60/3 | O/25 |
| 8483.50/1 | O/26 |
| 8517.70/6-7 | O/27 |
| 8525.80/4 | O/28 |
| 8538.10/1-3 | O/29 |
| 8543.70/7 | O/30 |
| 8708.29/4 | O/31 |
| 8708.50/1-4 | O/32 |
| 9029.90/1 | O/33 |
| 9405.10/1 | O/34 |
| 9405.40/2-3 | O/34 |

Decisões de classificação aprovadas pelo Comité do SH

| | |
|----------------------------------|-----|
| 2938.90 (DCI: Lista 116) | O/3 |
| 2939.71 (DCI: Lista 83) | E/2 |
| 2939.79 (DCI: Listas 1, 14 e 62) | E/2 |

| | |
|---------------------------------|-----|
| 3002.90 (DCI: Listas 116 e 117) | O/1 |
| DCI: Lista 118 | O/5 |
| DCI: Lista 119 | O/6 |

Para informação sobre estas medidas contacte a Direção-Geral Fiscalidade e União Aduaneira da Comissão Europeia (Rue de la Loi/Wetstraat 200, 1049 Bruxelas, Bélgica) ou consulte o sítio Internet desta Direção-Geral:

https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/harmonized-system-general-information_en

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

21 de outubro de 2019

(2019/C 358/02)

1 euro =

| Moeda | Taxas de câmbio | Moeda | Taxas de câmbio | | |
|-------|--------------------------|---------|-----------------|--------------------|-----------|
| USD | dólar dos Estados Unidos | 1,1173 | CAD | dólar canadiano | 1,4643 |
| JPY | iene | 121,29 | HKD | dólar de Hong Kong | 8,7635 |
| DKK | coroa dinamarquesa | 7,4708 | NZD | dólar neozelandês | 1,7432 |
| GBP | libra esterlina | 0,85930 | SGD | dólar singapurense | 1,5203 |
| SEK | coroa sueca | 10,7311 | KRW | won sul-coreano | 1 309,04 |
| CHF | franco suíço | 1,1002 | ZAR | rand | 16,4831 |
| ISK | coroa islandesa | 139,30 | CNY | iuane | 7,9025 |
| NOK | coroa norueguesa | 10,1638 | HRK | kuna | 7,4378 |
| BGN | lev | 1,9558 | IDR | rupia indonésia | 15 713,09 |
| CZK | coroa checa | 25,630 | MYR | ringgit | 4,6709 |
| HUF | forint | 329,98 | PHP | peso filipino | 57,046 |
| PLN | złóti | 4,2788 | RUB | rublo | 71,1373 |
| RON | leu romeno | 4,7584 | THB | baht | 33,804 |
| TRY | lira turca | 6,5047 | BRL | real | 4,6059 |
| AUD | dólar australiano | 1,6240 | MXN | peso mexicano | 21,4000 |
| | | | INR | rupia indiana | 79,1690 |

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

Convite à apresentação de propostas — EACEA/34/2019**no âmbito do Programa Erasmus+****Ação-chave 3 — Apoio à reforma de políticas****Inclusão social e valores comuns: o contributo no domínio da educação e da formação**

(2019/C 358/03)

1. Objetivos

O presente convite à apresentação de propostas apoiará projetos de cooperação transnacional nos domínios da educação e formação gerais e da educação de adultos. O convite inclui dois lotes: educação e formação gerais (Lote 1) e educação de adultos (Lote 2).

Cada candidatura deve abordar um dos objetivos gerais e um dos objetivos específicos, que são enumerados separadamente para o Lote 1 e para o Lote 2. Tanto os objetivos gerais como os objetivos específicos do convite são exaustivos: as propostas que não os abordem não serão tidas em consideração.

Lote 1 — Educação e formação gerais**Objetivos gerais**

Os projetos apresentados no âmbito do presente lote, devem ter por objetivo:

1. Divulgar e/ou intensificar as boas práticas em matéria de aprendizagem inclusiva iniciadas sobretudo a nível local. No contexto do presente convite, entende-se por intensificação a replicação de boas práticas a numa escala alargada/a sua transferência para um contexto diferente ou a sua aplicação a nível mais elevado/sistémico;

ou

2. Desenvolver e implementar métodos e práticas inovadores para fomentar a educação inclusiva e promover valores comuns.

Objetivos específicos

As propostas devem abordar um dos objetivos específicos a seguir:

- a) Melhorar a aquisição de competências sociais e cívicas, promover o conhecimento, a compreensão e a apropriação de valores e direitos fundamentais;
- b) Promover a educação e formação inclusivas e fomentar a educação dos estudantes desfavorecidos, nomeadamente ajudando o pessoal docente a lidar com a diversidade e a reforçar a diversidade entre o pessoal docente;
- c) Melhorar o pensamento crítico e a literacia mediática de estudantes, pais e pessoal docente;
- d) Apoiar a inclusão de migrantes recém-chegados em sistemas de educação de qualidade, nomeadamente através de uma avaliação e validação dos seus conhecimentos antes do início da atividade escolar;
- e) Fomentar as competências e aptidões digitais dos grupos excluídos do ambiente digital (incluindo idosos, migrantes e jovens oriundos de meios desfavorecidos) através de parcerias entre as escolas, as empresas e o setor não formal, incluindo as bibliotecas públicas.

Os projetos ao abrigo do Lote 1 são incentivados a envolverem modelos de referência como parte integrante das suas atividades.

Lote 2 — Educação de adultos

O objetivo deste lote é apoiar projetos que criam ou continuam a desenvolver redes transnacionais e nacionais de prestadores de educação de adultos. Estes projetos deverão ajudar a criar a capacidade de prestadores de educação de adultos de implementarem a política europeia em matéria de educação de adultos a nível nacional e regional.

Objetivos gerais

As propostas devem abordar um dos três objetivos gerais a seguir:

1. Nos países participantes, ajudar a criar novas redes nacionais ou regionais de prestadores de educação de adultos e facilitar o seu envolvimento na cooperação europeia ⁽¹⁾;
ou
2. Nos países participantes, prestar apoio ao reforço de capacidades a redes nacionais ou regionais existentes de prestadores de educação de adultos e melhorar a sua cooperação a nível europeu;
ou
3. Reforçar redes transnacionais existentes de prestadores de educação de adultos através de aprendizagem mútua, aconselhamento interpares e reforço de capacidades.

Objetivos específicos

Além disso, as propostas deverão promover a cooperação europeia entre diferentes prestadores (e partes interessadas relevantes), em:

- a) Temas específicos na aprendizagem de adultos (por exemplo, competências digitais, literacia e numeracia, cidadania, competências de gestão de carreira, literacia no domínio da saúde, finanças pessoais, integração da migração, aprendizagem intergeracional, inclusão social, etc.); ou
- b) Abordagens pedagógicas inovadoras específicas em educação de adultos (por exemplo, aprendizagem mista, abordagens de aprendizagem personalizada, tecnologias educativas, etc.); ou
- c) Grupos de alunos de educação de adultos específicos (por exemplo, educação de adultos para seniores ou pessoas em zonas rurais isoladas, pessoas inativas, reclusos, etc.); ou
- d) Temas de gestão organizacional específicos (sustentabilidade financeira, criação de redes locais ou regionais, internacionalização, desenvolvimento estratégico e profissional de pessoal, comunicação e participação em redes sociais, etc.); ou
- e) Modelos específicos de educação de adultos (por exemplo, «escolas superiores populares», «segunda oportunidade»); ou
- f) Educação de adultos em geral.

2. Elegibilidade

2.1. Candidatos elegíveis

Os candidatos elegíveis são organizações públicas e privadas ativas no domínio da educação e da formação gerais e da educação de adultos ou noutros setores socioeconómicos ou organizações que realizem atividades transetoriais (por exemplo, organizações culturais, sociedade civil, organizações desportivas, centros de reconhecimento, câmaras de comércio, organizações profissionais, etc.).

Se estiverem envolvidas instituições do ensino superior, deverão ter recebido uma *Carta Erasmus para o Ensino Superior* (CEES).

As agências nacionais e outras estruturas e redes do Programa Erasmus+, que recebem uma subvenção direta da Comissão de acordo com base jurídica do Programa Erasmus+ não são elegíveis para participar. Contudo, as entidades jurídicas que acolhem agências nacionais do Erasmus+ ou as estruturas e redes supracitadas são consideradas candidatos elegíveis.

Apenas são elegíveis as candidaturas de entidades legalmente constituídas nos seguintes países do programa:

- Os Estados-Membros da União Europeia;
- Os países da EFTA/EEE: Islândia, Listenstaine e Noruega;
- Os países candidatos à União Europeia: Macedónia do Norte, Turquia e Sérvia.

⁽¹⁾ Sempre que possível, em cada país, devem ser estabelecidas ligações com o coordenador nacional para educação de adultos e o representante nacional do Grupo de Trabalho sobre a Educação de Adultos do EF2020.

À *atenção dos candidatos britânicos*: Note-se que os critérios de elegibilidade devem ser cumpridos durante *toda* a duração da subvenção. Caso o Reino Unido se retire da UE durante o período do projeto sem ter celebrado um acordo com a UE que garanta, especificamente, que os candidatos britânicos continuam a ser elegíveis, estes deixarão de receber o financiamento da UE (mesmo que, eventualmente, mantenham a sua participação) ou serão convidados a abandonar o projeto com base no artigo II.17 da convenção de subvenção.

As propostas de candidatos de países candidatos podem ser selecionadas desde que, à data da adjudicação, tenham entrado em vigor acordos que definam as modalidades de participação desses países no programa.

Requisitos específicos por lote

Lote 1:

As parcerias a considerar no âmbito deste lote devem incluir, no mínimo, quatro organizações de quatro países do programa diferentes.

Se houver redes envolvidas no projeto, o consórcio tem de incluir pelo menos duas organizações que não sejam membros da(s) rede(s) e deve representar, pelo menos, quatro países elegíveis.

Lote 2:

Os parceiros a considerar no âmbito deste lote devem incluir, no mínimo, quatro organizações de quatro países do programa diferentes.

Se uma das quatro organizações for uma rede transnacional existente, o projeto deve incluir, no mínimo, duas organizações que não sejam membros dessa rede.

2.2. Atividades elegíveis e duração do projeto

Apenas serão consideradas elegíveis para financiamento as atividades que tenham lugar em países do programa (v. Secção 2.1). Os custos relativos a atividades desenvolvidas fora destes países ou por organizações que não estejam registadas nos países do programa não são elegíveis. Exceionalmente, e numa base casuística, as atividades que envolvam países diferentes dos países do programa podem ser subvencionadas, mas devem obter previamente a autorização específica da agência de execução.

As atividades deverão ter início em 1 de novembro ou 1 de dezembro de 2020 ou 15 de janeiro de 2021.

A duração do projeto deverá ser de **24 ou 36 meses**.

3. Resultados esperados e exemplos de atividades

Os projetos no âmbito do Lote 1 — Educação e formação devem produzir resultados como:

- maior sensibilização, conhecimento e compreensão de boas práticas nas instituições de ensino e comunidades relevantes;
- maior utilização de abordagens inovadoras de ponta ao nível das políticas ou ao nível prático;
- maior sensibilização, motivação e competência dos líderes das instituições de ensino e dos educadores no que respeita a abordagens de ensino inclusivas e à promoção de valores comuns;
- participação ativa das famílias e das comunidades locais no apoio a abordagens de ensino inclusivas e à promoção de valores comuns;
- maior disseminação e eficácia das ferramentas de apoio às instituições de ensino e de formação e aos prestadores de serviços educativos na implementação de abordagens de ensino inclusivas e na promoção de valores comuns.

Descrição das atividades

As atividades destinadas a alcançar os resultados previstos enunciados em cima poderão incluir:

- Cooperação e modelos de ligação em rede envolvendo combinações de partes interessadas (públicas/privadas) relevantes de diferentes setores;
- Adaptar e aplicar práticas de aprendizagem a novas populações-alvo;
- Conferências, seminários, workshops e reuniões com responsáveis e decisores políticos;
- Avaliação, partilha e validação de boas práticas e de experiências de aprendizagem;
- Formação e outras atividades de capacitação (por exemplo, para professores, autoridades locais, pessoal das prisões, etc.);

- Abordagens de apoio e práticas de sensibilização de jovens para jovens, bem como iniciativas de modelo de referência.
- Ações de sensibilização e divulgação dirigidas, incluindo material informativo e estratégias de comunicação eficazes;
- Recomendações operacionais ou políticas no domínio da educação e formação que sejam pertinentes para os objetivos da *Recomendação do Conselho sobre valores comuns, a educação inclusiva e a dimensão europeia do ensino* e da Declaração de Paris;
- Abordagens de apoio e práticas de sensibilização dirigidas aos grupos desfavorecidos e aos migrantes e refugiados recém-chegados.

Os projetos no âmbito do Lote 2 — Educação de adultos devem produzir resultados concretos como:

- novas redes de prestadores de educação de adultos, que aumentem o seu impacto a nível local e cooperem eficazmente a nível europeu;
- cooperação mais eficaz e impactante a nível europeu por parte das redes existentes de prestadores de educação de adultos.

Exemplos de atividades

As atividades destinadas a alcançar os resultados previstos enunciados em cima poderão incluir:

- estabelecer ligações com outros grupos de partes interessadas e redes, etc., a fim de superar a natureza fragmentada da prestação de educação e formação de adultos;
- testar, avaliar, validar e partilhar boas práticas de reforço das capacidades na educação de adultos;
- adaptar e aplicar práticas de reforço das capacidades a novas situações, organizações ou regiões;
- formação e outras atividades de reforço das capacidades (por exemplo, destinadas a pessoal de autoridades locais e regionais, pessoal de organizações da sociedade civil, associações, etc.);
- desenvolver e implementar as estruturas jurídicas e financeiras necessárias para estabelecer uma cooperação de longo prazo na rede;
- elaborar recomendações operacionais ou políticas fundadas em dados que sejam pertinentes para a educação de adultos a nível nacional ou europeu.

4. Orçamento disponível

O montante total disponível para o cofinanciamento de projetos no âmbito do presente convite à apresentação de propostas é de 20 000 000 EUR, distribuído da seguinte forma:

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| — Lote 1 — Educação e formação gerais | 14 000 000 EUR |
| — Lote 2 — Educação de adultos | 6 000 000 EUR |

A contribuição financeira por parte da UE não poderá exceder 80 % do total dos custos elegíveis do projeto.

A subvenção máxima por projeto será de:

- 400 000 EUR para projetos com duração de 24 meses;
- 500 000 EUR para projetos com duração de 36 meses.

A agência reserva-se o direito de não distribuir a totalidade dos fundos disponíveis.

5. Critérios de atribuição

As propostas elegíveis para ambos os lotes serão avaliadas com base nos seguintes critérios:

- 1) Relevância do projeto (30 %)
- 2) Qualidade da conceção e execução do projeto (20 %)
- 3) Qualidade dos acordos de parceria e cooperação (20 %)
- 4) Lote 1: Impacto, divulgação e sustentabilidade (30 %); Lote 2: Impacto e sustentabilidade (30 %).

6. Procedimento de apresentação de propostas e prazos

A data-limite para apresentação das candidaturas é: **25 de fevereiro de 2020 – 17h00** (hora de Bruxelas).

Os candidatos devem ler atentamente todas as informações relativas ao convite à apresentação de propostas EACEA/34/2019 e ao procedimento de apresentação, e utilizar os documentos obrigatórios, disponíveis em:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_en (Referência do convite EACEA/34/2019)

A candidatura e os respetivos anexos devem ser apresentados em linha através do formulário eletrónico designado para o efeito.

7. **Informações sobre o convite**

Todas as informações sobre o convite **EACEA/34/2019** estão disponíveis no seguinte sítio na Internet:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_en (Referência do convite EACEA/34/2019)

Endereço de correio eletrónico: EACEA-Policy-Support@ec.europa.eu

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Aviso aos operadores económicos

Nova ronda de pedidos para a suspensão dos direitos autónomos da Pauta Aduaneira Comum para certos produtos industriais e agrícolas

(2019/C 358/04)

Informamos os operadores económicos que a Comissão recebeu pedidos em conformidade com as disposições administrativas previstas na Comunicação da Comissão sobre as suspensões e os contingentes pautais autónomos (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ para a ronda de julho de 2020.

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

Informamos ainda os operadores económicos de que o prazo para a apresentação de objeções aos novos pedidos à Comissão, através das administrações nacionais, termina a 19 de dezembro de 2019, data da segunda reunião prevista do Grupo «Questões Económicas Pautais».

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

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

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ JO C 363 de 13.12.2011, p. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=pt

Notificação prévia de uma concentração**[Processo M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)]****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 358/05)

1. Em 14 de outubro de 2019, 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⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- BNP Paribas SA («BNP Paribas»; França);
- Determinados ativos do Deutsche Bank relativos às atividades de financiamento de clientes privilegiados e de transações eletrónicas de valores imobiliários («Deutsche Bank Target Business», Alemanha).

O BNP Paribas adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da Deutsche Bank Target Business.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ativos.

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

- BNP Paribas: grupo bancário internacional ativo na banca de retalho, na gestão de ativos e na banca empresarial e de investimento, incluindo o financiamento de clientes privilegiados e os serviços de transações eletrónicas;
- Deutsche Bank Target Business: financiamento de clientes privilegiados e serviços de transações eletrónicas

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, 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.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. 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 L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 358/06)

1. Em 15 de outubro de 2019, 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⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Warburg Pincus LLC («Warburg Pincus», Estados Unidos),
- Caisse de dépôt et placement du Québec («CDPQ», Canadá),
- Allied Universal Topco LLC («Allied Universal», Estados Unidos).

A Warburg Pincus e a CDPQ adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da Allied Universal.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Warburg Pincus: sociedade de participações privadas ativa em diversos setores,
- CDPQ: investidor institucional canadiano focado no longo prazo que gere fundos essencialmente para planos de pensões e de seguro públicos e parapúblicos,
- Allied Universal: serviços de segurança e de gestão de instalações que oferecem soluções integradas de segurança, serviços de limpeza e manutenção, serviços de assessoria e consultoria de risco, bem como soluções em matéria de pessoal temporário e permanente, predominantemente nos Estados Unidos e, em menor medida, noutros países, incluindo no Reino Unido.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, 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.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. 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 L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 358/07)

1. Em 15 de outubro de 2019, 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⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. («CVC», Luxemburgo);
- Robert Bosch Packaging Technology GmbH («Robert Bosch», Alemanha);

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

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- CVC: gestão de fundos e plataformas de investimento;
- Robert Bosch: fornecimento de tecnologia de processos e de embalagem, proporcionando equipamentos e serviços de embalagem tecnologicamente avançados a clientes dos setores alimentar e farmacêutico.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, 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.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. 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 L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 358/08)

1. Em 15 de outubro de 2019, 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⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Saudi Aramco Development Company («SADCO», Arábia Saudita), filial detida a 100 % pela Saudi Arabian Oil Company («Saudi Aramco», Arábia Saudita),
- Korea Shipbuilding & Offshore Engineering Co., Ltd. («KSOE», Coreia do Sul),
- uma empresa comum recém-criada.

A SADCO e a KSOE 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 de uma empresa comum recém-criada.

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

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

- A SADCO dedica-se primordialmente à exploração, produção e comercialização de petróleo bruto e à produção e comercialização de produtos refinados e produtos petroquímicos,
- A KSOE fornece sistemas e soluções integrados para a propulsão do transporte marítimo e tecnologia e serviços para o setor *offshore*,
- A nova empresa comum recém-criada irá construir e operar um conjunto de instalações de fabrico de motores e de bombas marítimas na Arábia Saudita.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, 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.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. 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 L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2019/C 358/09)

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

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados DOOR da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»

N.º UE: PDO-ES-0785-AM01 — 17.1.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denominação(s)

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

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

Azeitona de mesa temperada, obtida a partir do fruto da oliveira (*Olea europea*, L.) da variedade *aloreña*, são e colhido no estado de maturação adequado antes de atingir o último grau de desenvolvimento, adoçada em salmoura por fermentação natural e temperada com tomilho, funcho, alho e pimento ou com extratos destas plantas numa proporção variável entre 1 e 3 %. Este processo assenta em costumes ancestrais, transmitidos de pais para filhos ao longo das gerações.

Nos três modos de preparação (verde fresca, tradicional e curada), a «Aceituna Aloreña de Málaga» possui características comuns devidas exclusivamente à variedade e ao modo de preparação na área de origem de produção e transformação:

- a) Azeitona curada em salmoura. Dado o seu baixo teor em oleuropeína, esta azeitona não requer tratamento com soda cáustica para adoçar. Trata-se, pois, de azeitona não tratada com soda cáustica, unicamente adoçada com água e sal e temperada com tomilho, funcho, alho e pimento, ou seja, azeitona natural com maior ou menor grau de fermentação;
- b) Carço solto que se destaca facilmente da polpa, qualidade muito apreciada na azeitona de mesa;
- c) Quanto ao interior do produto, convém salientar a nota excelente que os painéis de degustação conferem à relação polpa/carço, à homogeneidade e à textura estaladiça, bem como à firmeza da polpa;

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

- d) Tratando-se de um produto não tratado com substâncias alcalinas, distingue-se pela presença da pele e pela sua fibrosidade;
- e) No que respeita à relação aroma/sabor, há que salientar os resultados positivos das diferentes análises organoléticas efetuadas por painéis de degustação, que apreciam o condimento e salientam, em especial, qualidades como o aroma, o equilíbrio de sal adequado ao travo amargo (também ele característico da preparação sem tratamento alcalino), etc. O travo amargo da azeitona varia consoante o grau de fermentação: a azeitona verde fresca é, em geral, mais amarga do que a azeitona com fermentação completa.

O processo de transformação da «Azeituna Aloreña de Málaga» permite a obtenção de três produtos que se distinguem pela forma e o processo evolutivo de fermentação:

1. *«Azeituna Aloreña de Málaga» verde fresca*

A azeitona é colocada em recipientes, em local fresco, onde permanece enquanto as características organoléticas da preparação não se alterarem, ou em câmara frigorífica, onde são conservadas à temperatura máxima de 15 °C, podendo ser mantidas nestas condições enquanto as características organoléticas da preparação não se alterarem. Depois de britada, a azeitona tem de permanecer três dias em salmoura, no mínimo, antes de ser acondicionada.

Características organoléticas

A azeitona verde fresca caracteriza-se por possuir cor verde-clara e cheiro muito agradável a fruto verde e erva, sugestivos de frescura e apanha recente. Evidenciam também a presença dos temperos característicos da sua preparação. De textura firme e estaladiça, apresenta boa separação da polpa e do caroço, bem como resíduos de pele após a mastigação. Citam-se, como sabores essenciais, a nota amarga característica e uma nota salgada ocasional, consoante as especificidades do condimento. A adstringência e o picante destacam-se nas sensações trigeminais.

2. *«Azeituna Aloreña de Málaga» tradicional*

Após as operações de receção e de classificação, a azeitona é colocada em recipientes instalados em locais não climatizados, onde permanece 20 dias, no mínimo, antes de ser acondicionada e colocada no mercado. Pode ser mantida nestas condições enquanto se mantiverem estáveis as características organoléticas deste modo de preparação.

Características organoléticas

A azeitona temperada de acordo com o método tradicional apresenta cor verde-amarelado-palha, de verde menos intenso do que o da azeitona fresca. Apresenta aroma a frutos frescos e aos condimentos utilizados, sem as notas a erva fresca específicas da azeitona verde fresca. Do ponto de vista da textura, é menos firme, embora conserve as propriedades no que respeita ao caráter estaladiço, à boa separação da polpa e do caroço e à presença da pele. Possui sabor ligeiramente amargo e é menos adstringente e menos picante do que a azeitona verde.

3. *«Azeituna Aloreña de Málaga» curada*

Depois de rececionada e lavada, a azeitona é colocada, não britada, em recipientes fermentadores onde é sujeita a um processo de cura mínimo de 90 dias, antes de ser acondicionada. Pode ser mantida nestas condições enquanto se mantiverem estáveis as características organoléticas, físicas e químicas deste modo de preparação.

Características organoléticas

A azeitona curada caracteriza-se pela sua cor amarelo-acastanhada e aroma a frutos maduros e a erva fresca. Nota-se ainda assim a presença dos temperos e de notas lácticas, características da elaboração e do processo de fermentação. De textura menos firme e estaladiça, apresenta boa separação da polpa e do caroço, bem como resíduos de pele após a mastigação. De sabor ácido, perde o amargor e deixa um sabor picante na boca.

A azeitona protegida pela denominação de origem «Azeituna Aloreña de Málaga» é obrigatoriamente de categoria extra ou superior:

Azeitona de categoria extra: pertence a esta categoria a azeitona «extra», nos termos da definição da norma de qualidade da azeitona de mesa, de calibre compreendido entre 140 e 200.

Azeitona de categoria superior: pertence a esta categoria a azeitona de classificação «I», nos termos da definição da norma de qualidade da azeitona de mesa, de calibre compreendido entre 140 e 260.

O método de avaliação das características organoléticas baseia-se na norma COI/OT/NC n.º 1. Norma comercial aplicável à azeitona de mesa e COI/OT/MO n.º 1, 2008. Método de análise sensorial da azeitona de mesa segundo os trabalhos realizados pelo departamento de bromatologia e tecnologia alimentar da Universidade de Córdoba, citado no manual de qualidade e procedimentos do organismo de controlo.

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 devem ter lugar na área geográfica identificada: produção da matéria-prima, elaboração do produto e acondicionamento final.

Este decorre em função da receção de encomendas. A azeitona tem de permanecer nos recipientes durante três dias, no mínimo, antes de ser acondicionada. No momento do acondicionamento, são-lhe adicionados os temperos típicos da região. O carácter perecível do produto, as suas características específicas e o modo de elaboração exigem que o acondicionamento se processe na área geográfica de produção e elaboração da DOP «Azeituna Aloreña de Málaga», de modo a obter e preservar as características organoléticas da azeitona *aloreña* até à sua colocação no mercado.

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

O acondicionamento ocorre por categorias, nos termos do disposto na norma de qualidade da azeitona de mesa. A azeitona protegida pela denominação de origem «Azeituna Aloreña de Málaga» é obrigatoriamente de categoria extra ou superior.

O prolongamento do período de comercialização é assegurado submetendo o produto a algum tipo de tratamento, como a pasteurização ou a embalagem a vácuo em atmosfera modificada, desde que o produto final conserve as suas características organoléticas e físicas de origem.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere*

Os rótulos têm obrigatoriamente de ostentar a menção “Denominación de Origen “Azeituna Aloreña de Málaga””. As embalagens recebem selos de garantia numerados, emitidos pela estrutura de controlo.

O tipo de azeitona é especificado no rótulo: verde fresca, tradicional ou curada.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção situa-se no sueste da província de Málaga e abrange 19 municípios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís e Yunquera.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A região natural de Guadalhorce (Sierra de las Nieves e Valle del Guadalhorce) está inscrita na zona das cordilheiras béticas. No seio deste sistema, o vale do Guadalhorce apresenta-se como um conjunto montanhoso de altitude variável. Esta repartição montanhosa define claramente a área de produção, aberta apenas na embocadura do Guadalhorce.

O clima da região é híbrido, entre continental e o clima típico da bacia mediterrânica, dando lugar a um microclima muito específico, propício ao desenvolvimento de um grande leque de culturas, desde os produtos típicos das zonas tropicais, como o abacate, às culturas cerealíferas das zonas de planície. Neste ambiente, a oliveira situa-se essencialmente nas zonas não irrigadas das encostas montanhosas em torno do vale, facto que, associado à amenidade do clima, influencia de forma decisiva as características finais do produto, a época da colheita, o porte da árvore, etc.

Além disso, o relevo é muito acidentado e os olivais situam-se nas encostas que circundam o vale do Guadalhorce, perfeitamente delimitado por um maciço montanhoso que o encerra e circunscribe. Por outras palavras, situam-se em terrenos marginais pobres. Não são olivais de campina de elevada produtividade, mas antes de baixo rendimento, que, no entanto, produzem frutos de qualidade inigualável.

Entre as técnicas culturais e de tratamento da oliveira na região do vale do Guadalhorce, é a poda que mais influencia as características do produto final. Na região, a técnica caracteriza-se pela sua extensão e pela estrutura final da árvore. A poda incide principalmente nos ramos mais jovens, não elimina as pernadas da árvore, que têm uma estrutura em forma de taça e sobre as quais se deixa vegetação muito ligeira, mas elimina grande parte dos ramos secundários. Confere-se assim à árvore uma estrutura muito peculiar, de forma esférica.

O processo de preparação compreende os diferentes tratamentos a que a azeitona é submetida para perder o amargor e ganhar o seu tempero. O processo assenta em costumes ancestrais transmitidos de pais para filhos ao longo das gerações, que se manteve praticamente imutável e sendo, por isso mesmo, muito característico e específico da zona onde tem origem.

5.2. Especificidade do produto

1. Teor em oleuropeína: A oleuropeína é um polifenol que confere à azeitona o seu sabor amargo. Na «Aceituna Aloreña de Málaga», o teor aproximado é de 103 mg/kg, sendo esta a razão que determina que a azeitona só pode ser adoçada com salmoura. A azeitona perde o amargor depois de permanecer cerca de 48 horas em água com sal.
2. A azeitona possui um caroço solto que se destaca muito facilmente da polpa. O método tradicional utilizado na região para determinar o melhor momento de proceder à colheita consiste em cortar o fruto transversalmente; se o caroço se destacar facilmente da polpa, sabe-se que chegou o momento de proceder à apanha. Esta qualidade constitui uma característica muito procurada na azeitona de mesa e de ocorrência rara.
3. A relação polpa/caroço é das mais elevadas na azeitona de mesa, com um mínimo de 3:1 entre a polpa e o caroço.
4. A «Aceituna Aloreña de Málaga» possui calibre compreendido entre 140 e 260, o que corresponde à categoria «extra», tal como referido no ponto 3.2.1 Classificação qualitativa da norma COI/OT/NC n.º 1. Este parâmetro é tradicionalmente muito apreciado pelo produtor e pelo consumidor, ao ponto de dar origem a práticas culturais peculiares para o conseguir.
5. Descrição organolética dos diferentes tipos de «Aceituna Aloreña de Málaga»

5.1. Verde fresca

A azeitona verde fresca caracteriza-se por possuir cor verde-clara e cheiro muito agradável a fruto verde e erva, sugestivos de frescura e apanha recente. Evidenciam também a presença dos temperos característicos da sua preparação. De textura firme e estaladiça, apresenta boa separação da polpa e do caroço, bem como resíduos de pele após a mastigação. Citam-se, como sabores essenciais, a nota amarga característica e uma nota salgada ocasional, consoante as especificidades do condimento. A adstringência e o picante destacam-se nas sensações trigeminais.

5.2. Tradicional

A azeitona temperada de acordo com a receita tradicional apresenta cor verde-amarelado-palha, de verde menos intenso do que o da azeitona fresca. Apresenta aroma a frutos frescos e aos condimentos utilizados, sem as notas a erva fresca específicas da azeitona verde fresca. Do ponto de vista da textura, é menos firme, embora conserve as propriedades no que respeita ao carácter estaladiço, à boa separação da polpa e do caroço e à presença da pele. Possui sabor ligeiramente amargo e é menos adstringente e menos picante do que a azeitona verde.

5.3. Curada

A azeitona curada caracteriza-se pela sua cor amarelo-acastanhada e aroma a frutos maduros e a erva fresca. Nota-se ainda assim a presença dos temperos e de notas lácticas, características da elaboração e do processo de fermentação. De textura menos firme e estaladiça, apresenta boa separação da polpa e do caroço, bem como resíduos de pele após a mastigação. De sabor ácido, perde o amargor e deixa um sabor picante na boca.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

Tal como já referido, a oliveira é uma árvore muito sensível às condições ambientais em que se desenvolve e aos tratamentos a que é sujeita. A oliveira adapta-se ao meio com muita facilidade. A este respeito, convém salientar que a área de produção da oliveira *aloreña* se encontra perfeitamente delimitada por uma cadeia montanhosa que determina as suas características climáticas, edáficas e orográficas especiais, as quais, associadas ao saber dos habitantes da região, deu origem a um produto claramente distinto da restante azeitona de mesa presente no mercado.

O teor de oleuropeína da «Aceituna Aloreña de Málaga» é um dos elementos que mais influenciou o modo de preparação e elaboração deste tipo de azeitona. O baixo teor deste polifenol determina que a azeitona pode ser adoçada em apenas alguns dias, com simples tratamento de salmoura. Tal deve-se também ao facto de a azeitona ser britada, o que permite que a salmoura penetre mais facilmente no interior do fruto, eliminando assim este componente, que confere à azeitona o seu amargor.

O tratamento da «Aceituna Aloreña de Málaga» com salmoura determina a textura fibrosa e estaladiça do produto, pois o facto de não se utilizar soda cáustica permite a conservação da textura fibrosa do fruto fresco. Esta textura fibrosa deve-se ainda ao tipo de solo em que estão implantados os olivais, situados habitualmente em zona de montanha e em terrenos marginais.

A facilidade com que o caroço se destaca (na região, é designado por «caroço solto») influenciou de forma decisiva o modo de preparação da «Aceituna Aloreña de Málaga». Esta característica permite que a azeitona seja preparada britada, mantendo-se o caroço solto no interior da polpa. Tradicionalmente, o momento ideal de apanha era ditado, na região, pela facilidade com que se podiam separar as duas metades da azeitona quando se cortava o fruto ao meio.

O sabor e o aroma próprios da «Aceituna Aloreña de Málaga» estão também intimamente relacionados com o modo de preparação, como fator humano específico da sua origem, respeitando costumes ancestrais transmitidos de pais para filhos ao longo das gerações, utilizando «temperos típicos», misturas de plantas aromáticas típicas da azeitona temperada desta área geográfica (tomilho, funcho, pimento e alho), historicamente cultivadas e colhidas na região, embora possam também ter outras origens.

O calibre da «Aceituna Aloreña de Málaga» é outra das características muito apreciadas e valorizadas do produto. Para obter estas dimensões, os agricultores têm de respeitar as técnicas de poda típicas da região, que se distinguem pela sua extensão e pela sua forma circular e ligeira. Estas técnicas culturais influenciam também a relação caroço/polpa, considerada excelente nas provas de degustação.

Referência à publicação do caderno de encargos

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

O texto integral do caderno de especificações da denominação pode ser consultado no endereço:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceituna_Alore%C3%B1a_modificado.pdf

ou diretamente a partir da página principal do sítio da *Consejería de Agricultura y Pesca*

(<http://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderosdesarrollorural.html>), clicando em «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos» (a ligação ao caderno de encargos encontra-se a seguir ao nome da denominação).

RECTIFICAÇÕES**Retificação do Relatório anual 2018**

(«Jornal Oficial da União Europeia» C 350 de 16 de outubro de 2019)

(2019/C 358/10)

Na capa e na página 3:

onde se lê: **«Relatório anual 2018»,**

deve ler-se: «PROVEDOR DE JUSTIÇA EUROPEU

Relatório anual 2018».

Retificação da Recomendação do Conselho de 10 de outubro de 2019 relativa à nomeação de um membro da Comissão Executiva do Banco Central Europeu

(«Jornal Oficial da União Europeia» C 351 de 17 de outubro de 2019)

(2019/C 358/11)

Na página 1, local e data de adoção:

onde se lê: «Feito em Bruxelas, em 10 de outubro de 2019.»,

deve ler-se: «Feito no Luxemburgo, em 10 de outubro de 2019.».

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT