

# Jornal Oficial

## da União Europeia

C 48



Edição em língua  
portuguesa

### Comunicações e Informações

55.º ano  
18 de fevereiro de 2012

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
I	<i>Resoluções, recomendações e pareceres</i>	
	RECOMENDAÇÕES	
	<b>Banco Central Europeu</b>	
2012/C 48/01	Recomendação do Banco Central Europeu, de 10 de fevereiro de 2012, ao Conselho da União Europeia relativa à nomeação do auditor externo do Bank of Greece (BCE/2012/1) .....	1
	PARECERES	
	<b>Autoridade Europeia para a Proteção de Dados</b>	
2012/C 48/02	Parecer da Autoridade Europeia para a Proteção de Dados sobre a Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à cooperação administrativa através do Sistema de Informação do Mercado Interno («IMI») .....	2

**PT**

Preço:  
3 EUR

(continua no verso da capa)

IV *Informações*

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

**Conselho**

2012/C 48/03	Aviso à atenção das pessoas, entidades e organismos a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão 2011/101/PESC do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão 2012/97/PESC do Conselho .....	13
--------------	--	----

**Comissão Europeia**

2012/C 48/04	Taxas de câmbio do euro .....	14
2012/C 48/05	Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes proferido na sua reunião, de 17 de outubro de 2011, relativo a um projeto de decisão referente ao Processo COMP/39.605 — Vidro CRT — Relator: Países Baixos .....	15
2012/C 48/06	Relatório final do Auditor — COMP/39.605 — Vidro CRT .....	16
2012/C 48/07	Resumo da Decisão da Comissão, de 19 de outubro de 2011, relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do Tratado e do artigo 53.º do Acordo EEE (Processo COMP/39.605 — Vidro CRT) [notificada com o número C(2011) 7436 final] <sup>(1)</sup> .....	18

V *Avisos*

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2012/C 48/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/ FCC Energia) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	20
2012/C 48/09	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix) <sup>(1)</sup> .....	22



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

## I

(Resoluções, recomendações e pareceres)

## RECOMENDAÇÕES

## BANCO CENTRAL EUROPEU

## RECOMENDAÇÃO DO BANCO CENTRAL EUROPEU

de 10 de fevereiro de 2012

ao Conselho da União Europeia relativa à nomeação do auditor externo do Bank of Greece

(BCE/2012/1)

(2012/C 48/01)

O CONSELHO DO BANCO CENTRAL EUROPEU,

Tendo em conta os Estatutos do Sistema Europeu de Bancos Centrais e do Banco Central Europeu, nomeadamente o seu artigo 27.º-1,

Considerando o seguinte:

- (1) As contas do Banco Central Europeu (BCE) e dos bancos centrais nacionais são fiscalizadas por auditores externos independentes, designados mediante recomendação do Conselho do BCE e aprovados pelo Conselho da União Europeia.
- (2) O mandato do atual auditor externo do Bank of Greece cessará após a revisão das contas do exercício de 2011. Torna-se necessário, por conseguinte, nomear um novo auditor externo a partir do exercício de 2012.

- (3) O Bank of Greece procedeu à selecção da KPMG Certified Auditors A.E. como seu auditor externo para os exercícios de 2012 a 2016,

ADOPTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

Recomenda-se a nomeação da sociedade KPMG Certified Auditors A.E. para o cargo de auditor externo do Bank of Greece relativamente aos exercícios de 2012 a 2016.

Feito em Frankfurt am Main, em 10 de fevereiro de 2012.

O *Presidente do BCE*

Mario DRAGHI

## PARECERES

## AUTORIDADE EUROPEIA PARA A PROTEÇÃO DE DADOS

## Parecer da Autoridade Europeia para a Proteção de Dados sobre a Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à cooperação administrativa através do Sistema de Informação do Mercado Interno («IMI»)

(2012/C 48/02)

A AUTORIDADE EUROPEIA PARA A PROTEÇÃO DE DADOS,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e, nomeadamente, o artigo 16.º,

Tendo em conta a Carta dos Direitos Fundamentais da União Europeia e, nomeadamente, os artigos 7.º e 8.º,

Tendo em conta a Diretiva 95/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 24 de outubro de 1995, relativa à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2000, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados <sup>(2)</sup>.

Tendo em conta o pedido de parecer nos termos do artigo 28.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 45/2001,

ADOTOU O PRESENTE PARECER:

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1. Consulta da AEPD

1. Em 29 de agosto de 2011, a Comissão adotou uma proposta de Regulamento («proposta» ou «Regulamento proposto») do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à cooperação administrativa através do Sistema de Informação do Mercado Interno («IMI») <sup>(3)</sup>. A proposta foi enviada à AEPD para consulta no mesmo dia.
2. Antes da adoção da proposta, a AEPD teve a oportunidade de apresentar observações informais sobre a proposta e, antes disso, sobre a comunicação da Comissão intitulada

«Maior cooperação administrativa para uma melhor governação do mercado único: Uma estratégia para a expansão e desenvolvimento do Sistema de Informação do Mercado Interno («IMI»)» («a comunicação sobre a estratégia para o IMI») <sup>(4)</sup> que antecedeu a proposta. Muitas dessas observações foram tidas em conta na proposta, o que contribuiu para reforçar as salvaguardas de proteção de dados na proposta.

3. A AEPD congratula-se com o facto de ter sido formalmente consultada pela Comissão e de ser feita referência ao presente parecer no preâmbulo da proposta.

### 1.2. Objetivos e âmbito da proposta

4. O IMI é um instrumento de tecnologia da informação que permite às autoridades competentes dos Estados-Membros o intercâmbio de informação na aplicação da legislação relativa ao mercado interno. O IMI permite que as autoridades nacionais, regionais e locais dos Estados-Membros comuniquem com rapidez e simplicidade com as autoridades homólogas de outros países europeus. Este intercâmbio de informação inclui também o tratamento de dados pessoais pertinentes, nomeadamente dados de natureza sensível.
5. O IMI foi concebido inicialmente como um instrumento de comunicação para intercâmbios bilaterais ao abrigo da Diretiva relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais <sup>(5)</sup> e da Diretiva relativa aos serviços <sup>(6)</sup>. O IMI ajuda os utilizadores a encontrarem a autoridade correta que devem contactar noutro país e a comunicarem com essa autoridade através de conjuntos normalizados de perguntas e respostas que foram previamente traduzidos <sup>(7)</sup>.

<sup>(4)</sup> COM(2011) 75 final.

<sup>(5)</sup> Diretiva 2005/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 7 de setembro de 2005, relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais (JO L 255 de 30.9.2005, p. 22).

<sup>(6)</sup> Diretiva 2006/123/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de dezembro de 2006, relativa aos serviços no mercado interno (JO L 376 de 27.12.2006, p. 36).

<sup>(7)</sup> A título ilustrativo, uma pergunta normal que incluía dados de natureza sensível pode ser, por exemplo: «O documento em anexo atesta legalmente a ausência de suspensão ou de proibição do exercício das atividades profissionais em causa devido a falta profissional grave ou a infração penal relativamente a (profissional migrante)?».

<sup>(1)</sup> JO L 281 de 23.11.1995, p. 31.

<sup>(2)</sup> JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

<sup>(3)</sup> COM(2011) 522 final.

6. O IMI pretende, no entanto, ser um sistema flexível e transversal, capaz de dar apoio a vários domínios da legislação do mercado interno. Está previsto o alargamento gradual da sua utilização, a fim de abranger mais domínios legislativos no futuro.

7. Está também previsto o alargamento das funcionalidades do IMI. Além do intercâmbio de informação bilateral, estão também previstas ou já foram criadas novas funcionalidades, como «os procedimentos de notificação, os mecanismos de alerta, os acordos de assistência mútua e a resolução de problemas»<sup>(8)</sup> e «um repositório de informações para consulta futura pelos participantes no IMI»<sup>(9)</sup>. Muitas destas funcionalidades, mas não todas, podem implicar o tratamento de dados pessoais.

8. A proposta visa proporcionar uma base jurídica clara e um quadro completo para a proteção de dados no que se refere ao IMI.

### 1.3. Contexto da proposta: uma abordagem gradual para a criação de um quadro completo para a proteção de dados no que se refere ao IMI

9. Na primavera de 2007, a Comissão solicitou o parecer do Grupo de Proteção de Dados do Artigo 29.º («GPD29») sobre as implicações do IMI em matéria de proteção de dados. O GPD29 emitiu o parecer em 20 de setembro de 2007<sup>(10)</sup>. O parecer recomendava à Comissão que apresentasse uma base jurídica mais clara e salvaguardas específicas de proteção de dados para o intercâmbio de dados no âmbito do IMI. A AEPD participou ativamente no trabalho do subgrupo encarregado do IMI e apoiou as conclusões do parecer do GPD29.

10. Posteriormente, a AEPD continuou a dar orientações à Comissão sobre a criação gradual de um quadro mais completo para a proteção de dados no que se refere ao IMI<sup>(11)</sup>. No âmbito desta cooperação e desde que emitiu o parecer sobre a aplicação do IMI<sup>(12)</sup> em 22 de fevereiro de 2008, a AEPD tem vindo reiteradamente a defender a necessidade de um novo instrumento jurídico, no âmbito do processo legislativo ordinário, a fim de criar um quadro mais completo para a proteção de dados no que se refere ao IMI e proporcionar certeza jurídica. A proposta relativa a esse instrumento jurídico foi agora apresentada<sup>(13)</sup>.

<sup>(8)</sup> Ver considerando n.º 10.

<sup>(9)</sup> Ver artigo 13.º, n.º 2.

<sup>(10)</sup> Parecer 7/2007 do GPD29 sobre questões de proteção dos dados ligadas ao Sistema de Informação do Mercado Interno (IMI), WP140. Disponível em: [http://ec.europa.eu/justice/policies/privacy/docs/wpdocs/2007/wp140\\_pt.pdf](http://ec.europa.eu/justice/policies/privacy/docs/wpdocs/2007/wp140_pt.pdf)

<sup>(11)</sup> Os principais documentos relativos a esta cooperação estão disponíveis no sítio Internet da Comissão dedicado ao IMI em: [http://ec.europa.eu/internal\\_market/imi-net/data\\_protection\\_pt.html](http://ec.europa.eu/internal_market/imi-net/data_protection_pt.html) e no sítio Internet da AEPD em: <http://www.edps.europa.eu>

<sup>(12)</sup> Parecer da AEPD sobre a Decisão da Comissão 2008/49/CE, de 12 de dezembro de 2007, relativa à proteção dos dados pessoais no âmbito do Sistema de Informação do Mercado Interno (IMI) (JO C 270 de 25.10.2008, p. 1).

<sup>(13)</sup> O GPD29 também planeia formular observações sobre a proposta. A AEPD tem acompanhado a evolução neste domínio, no subgrupo do GPD29 pertinente, e tem enviado observações.

## 2. ANÁLISE DA PROPOSTA

### 2.1. Pontos de vista genéricos da AEPD sobre a proposta e sobre os principais desafios de regulamentar o IMI

11. As impressões globais da AEPD sobre o IMI são positivas. A AEPD apoia os objetivos da Comissão de criar um sistema eletrónico para o intercâmbio de informação e regulamentar os aspetos relativos à proteção de dados. Um sistema racionalizado deste tipo contribuirá para aumentar a eficiência da cooperação e poderá ajudar a garantir um cumprimento constante da legislação em matéria de proteção de dados aplicável, nomeadamente através de um enquadramento claro da informação que pode ser trocada, da definição das partes do intercâmbio e das condições em que pode ser realizado.

12. A AEPD congratula-se também com o facto de a Comissão propor um instrumento jurídico horizontal para o IMI sob a forma de um regulamento do Conselho e do Parlamento. A AEPD manifesta a sua satisfação por ver amplamente refletidos na proposta os aspetos de proteção de dados mais pertinentes para o IMI. As observações da AEPD devem ser lidas tendo em conta esta apreciação favorável.

13. No entanto, a AEPD adverte que a criação de um único sistema eletrónico centralizado para vários domínios de cooperação administrativa também acarreta riscos, nomeadamente o aumento do volume de dados partilhados e num âmbito mais alargado do que o estritamente necessário para efeitos de uma cooperação eficiente, bem como a permanência dos dados no sistema eletrónico por um período superior ao necessário, incluindo dados eventualmente desatualizados ou incorretos, para citar os mais importantes. A segurança do sistema de informação acessível em 27 Estados-Membros é também uma questão delicada, pois o grau de segurança de todo o sistema é determinado pelo grau de segurança do seu elo mais fraco.

#### Principais desafios

14. No que se refere ao quadro jurídico para o IMI que se pretende criar no Regulamento proposto, a AEPD chama a atenção para dois desafios principais:

- A necessidade de assegurar a coerência e, simultaneamente, o respeito pela diversidade; e
- A necessidade de atingir o equilíbrio entre a flexibilidade e a certeza jurídica.

15. Estes desafios principais constituem importantes pontos de referência e determinam, em grande medida, a abordagem adotada pela AEPD no presente parecer.

#### Coerência e respeito pela diversidade

16. Em primeiro lugar, o IMI é um sistema usado em 27 Estados-Membros. No presente estado de harmonização da legislação europeia, existem diferenças de monta entre os procedimentos administrativos nacionais, assim como entre as leis nacionais de proteção de dados. O IMI tem de ser construído de forma a que os utilizadores em cada um dos 27 Estados-Membros possam cumprir as leis dos seus

países, incluindo a legislação nacional em matéria de proteção de dados, durante o intercâmbio de dados pessoais através do IMI. Ao mesmo tempo, as pessoas em causa devem dispor da garantia de que os seus dados serão protegidos de uma forma coerente, independentemente da transferência dos dados via IMI para outro Estado-Membro. Garantir a coerência e repetir a diversidade é um dos principais desafios para a criação da infraestrutura técnica e jurídica do IMI. É de evitar qualquer complexidade e fragmentação desnecessárias. As operações de tratamento de dados no seio do IMI devem ser transparentes, e as responsabilidades pela tomada de decisões no que se refere à conceção do sistema, à manutenção e utilização quotidianas e, também, à sua supervisão devem estar claramente atribuídas.

Equilíbrio entre a flexibilidade e a certeza jurídica

17. Em segundo lugar, ao contrário de outros sistemas de TI de grande escala, como o Sistema de Informação de Schengen, o Sistema de Informação sobre Vistos, o Sistema de Informação Aduaneira ou o Eurodac, todos eles destinados a cooperação em domínios específicos e bem definidos, o IMI é um instrumento horizontal para o intercâmbio de informação e pode ser utilizado para facilitar o intercâmbio de informação em muitos domínios diferentes. Está previsto que o âmbito do IMI seja gradualmente alargado a outros domínios e as suas funcionalidades poderão também mudar, a fim de passarem a incluir tipos de cooperação administrativa que ainda não foram especificados. Estas características distintivas do IMI dificultam uma definição clara das funcionalidades do sistema, bem como dos intercâmbios de dados que podem ser realizados no sistema. Por conseguinte, é também mais difícil definir com clareza salvaguardas de proteção de dados adequadas.
18. A AEPD reconhece que é necessária flexibilidade e toma nota do desejo da Comissão de preparar o Regulamento para o futuro. No entanto, daqui não deve resultar falta de clareza ou incerteza jurídica em termos das funcionalidades do sistema e das salvaguardas de proteção de dados adequadas que devem ser aplicadas. Por este motivo, sempre que possível, a Proposta deve ser mais específica e não se deve limitar a reiterar os princípios essenciais de proteção de dados estipulados na Diretiva 95/46/CE e no Regulamento (CE) n.º 45/2001<sup>(14)</sup>.

## 2.2. Âmbito do IMI e a sua expansão prevista (artigos 3.º e 4.º)

### 2.2.1. Introdução

19. a AEPD saúda a definição clara do âmbito atual do IMI na proposta, cujo anexo I indica os atos pertinentes da União com base nos quais pode ser efetuado o intercâmbio de informação. Entre eles, inclui-se a cooperação ao abrigo de disposições específicas da Diretiva relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais, da Diretiva relativa

aos serviços e da Diretiva relativa ao exercício dos direitos dos doentes em matéria de cuidados de saúde transfronteiriços<sup>(15)</sup>.

20. Tendo em conta que se espera um alargamento do âmbito do IMI, os domínios de eventual expansão futura são enumerados no anexo II. Os elementos constantes do anexo II podem mudar para o anexo I mediante um ato delegado após a realização de uma avaliação de impacto<sup>(16)</sup>.
21. A AEPD saúda esta técnica, pois: i) delimita de uma forma clara o âmbito do IMI, e ii) assegura a transparência, ao mesmo tempo, que iii) proporciona flexibilidade nos casos em que o IMI venha futuramente a ser utilizado para intercâmbios de informação suplementares. Além disso, garante que o intercâmbio de informação pode ser realizado através do IMI sem: i) ter uma base jurídica adequada na legislação específica do mercado interno que autorize o intercâmbio de informação ou confira um mandato para esse efeito<sup>(17)</sup>, e ii) fazendo referência a essa base jurídica no anexo I do regulamento.
22. No entanto, persistem incertezas em relação ao âmbito do IMI no que se refere aos domínios que podem vir a ser abrangidos por um alargamento do IMI e às funcionalidades que estão abrangidas pelo IMI ou que podem vir a estar.
23. Em primeiro lugar, não se pode excluir que o alargamento do âmbito do IMI ultrapasse os domínios indicados nos anexos I e II. Tal pode acontecer se, em vez de um ato delegado da Comissão, for prevista a utilização do IMI para determinados tipos de intercâmbios de informação num ato adotado pelo Parlamento e pelo Conselho para um caso que não estivesse previsto no anexo II<sup>(18)</sup>.

<sup>(15)</sup> Diretiva 2011/24/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2011, relativa ao exercício dos direitos dos doentes em matéria de cuidados de saúde transfronteiriços (JO L 88 de 4.4.2011, p. 45).

<sup>(16)</sup> O projeto de regulamento não faz referência a uma avaliação de impacto. No entanto, na página 7 da exposição de motivos da proposta, pode ler-se que serão conferidos poderes à Comissão para mudar elementos do anexo II para o anexo I mediante a adoção de um ato delegado e «após uma avaliação da viabilidade técnica, da eficiência em termos de custos, da convivialidade e do impacto global no sistema, bem como dos resultados de uma eventual fase de ensaio».

<sup>(17)</sup> Com exceção do SOLVIT (ver anexo II, I, n.º 1), para o qual existe apenas um instrumento jurídico não vinculativo, nomeadamente uma recomendação da Comissão. Do ponto de vista da proteção de dados, a AEPD considera que, no caso específico do SOLVIT, a base jurídica para o tratamento de dados poderá advir do «consentimento» das pessoas em causa.

<sup>(18)</sup> Esta situação pode verificar-se por iniciativa da Comissão, mas não se pode excluir que a possibilidade de utilização do IMI num domínio específico surja numa fase posterior do processo legislativo e pode ser proposta pelo Parlamento ou pelo Conselho. Isto já aconteceu no passado em relação à Diretiva relativa ao exercício dos direitos dos doentes em matéria de cuidados de saúde transfronteiriços. É necessária uma maior clareza para um caso deste tipo no que se refere ao «procedimento» de expansão, que parece ter-se centrado exclusivamente na expansão por intermédio de atos delegados (ver as disposições relativas à avaliação de impacto, atos delegados e atualização do anexo I).

<sup>(14)</sup> A este respeito, ver também as observações da AEPD na secção 2.2. em relação à expansão prevista do IMI.

24. Em segundo lugar, embora o alargamento do âmbito a novos domínios em alguns casos exija poucas ou nenhuma alteração às funcionalidades existentes do sistema <sup>(19)</sup>, outros tipos de alargamento podem implicar funcionalidades novas e diferentes ou alterações de monta às funcionalidades existentes:

- Embora a proposta faça referência a várias funcionalidades existentes ou planeadas, muitas vezes essas referências não são suficientemente claras ou pormenorizadas. Esta observação aplica-se, em diferentes medidas, às referências a alertas, agentes externos, repositórios, acordos de assistência mútua e resolução de problemas <sup>(20)</sup>. Refira-se, a título ilustrativo, que a palavra «alerta», a qual designa uma das principais funcionalidades existentes, só é mencionada uma única vez, no considerando 10;
- Nos termos do Regulamento proposto, é possível adotar novos tipos de funcionalidades que nem sequer são mencionados na proposta;
- O IMI tem sido descrito, até agora, como um instrumento de TI para o intercâmbio de informação, ou seja, como um instrumento de comunicação (ver, por exemplo, o artigo 3.º da proposta). No entanto, algumas das funcionalidades mencionadas na proposta, nomeadamente da função de «repositório de informação», parecem extravasar este âmbito. O alargamento proposto dos períodos de conservação de dados para cinco anos também é indicativo de uma mudança rumo a uma «base de dados». Esta evolução teria um impacto fundamental no carácter do IMI <sup>(21)</sup>.

#### 2.2.2. Recomendações

25. A AEPD recomenda uma abordagem bipartida para a resolução destas incertezas. A AEPD propõe, em primeiro lugar, que as funcionalidades previsíveis sejam clarificadas e alvo de uma definição mais específica e, em segundo lugar, que se apliquem salvaguardas processuais adequadas para garantir que seja dada a atenção adequada à proteção de dados no desenvolvimento futuro do IMI.

Clarificação das funcionalidades disponíveis ou previsíveis (por exemplo, intercâmbios bilaterais, alertas, repositórios, resolução de problemas e agentes externos)

26. A AEPD recomenda que o regulamento seja mais específico no que se refere às funcionalidades que já são conhecidas, como os intercâmbios de informação mencionados nos anexos I e II.

<sup>(19)</sup> Por exemplo, os intercâmbios de informação bilaterais no âmbito da Diretiva relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais e da Diretiva relativa ao exercício dos direitos dos doentes em matéria de cuidados de saúde transfronteiriços têm basicamente a mesma estrutura e podem ser realizados usando funcionalidades semelhantes, sujeitas a salvaguardas de proteção de dados também semelhantes.

<sup>(20)</sup> Ver considerandos 2, 10, 12, 13 e 15, bem como os artigos 5.º, alínea b), 5.º, alínea i), 10.º, n.º 7, e 13.º, n.º 2.

<sup>(21)</sup> A propósito, se houver a intenção de usar o IMI para substituir/complementar os sistemas existentes de manipulação e arquivamento de ficheiros, e/ou de usar o IMI como uma base de dados, essa opção deve ser explicitada no artigo 3.º.

27. Por exemplo, poderiam ser previstas medidas mais específicas e claras para a integração do SOLVIT <sup>(22)</sup> no IMI (disposições relativas a «agentes externos» e «resolução de problemas») e também no que se refere às listas de profissionais e prestadores de serviços (disposições relativas a «repositórios»).

28. Os «alertas», que já são utilizados ao abrigo da Diretiva relativa aos serviços e podem vir a ser introduzidos noutras domínios, devem também ser objeto de clarificação suplementar. Em particular, importa inscrever uma definição clara de «alerta» como funcionalidade no artigo 5.º (assim como outras funcionalidades, como os intercâmbios de informação bilaterais e os repositórios). Devem ainda ser clarificados os direitos de acesso e os períodos de conservação dos alertas <sup>(23)</sup>.

Salvaguardas processuais (avaliação de impacto da proteção de dados e consulta das autoridades responsáveis pela proteção de dados)

29. Se houver a intenção de preparar o regulamento para o futuro em termos de funcionalidades suplementares que venham a ser necessárias a longo prazo e, assim, possibilitar a criação de funcionalidades que ainda não estejam definidas no regulamento, importa estabelecer salvaguardas processuais adequadas para garantir o estabelecimento de disposições apropriadas para a aplicação das salvaguardas necessárias em matéria de proteção de dados antes da entrada em atividade da nova funcionalidade. O mesmo tipo de salvaguardas deve ser aplicável aos alargamentos a novos domínios que possam ter impacto na proteção de dados.

30. A AEPD recomenda um mecanismo claro que assegure, antes de cada extensão das funcionalidades ou dos alargamentos a novos domínios, que as preocupações em matéria de proteção de dados são alvo de uma avaliação cuidada e, se necessário, que serão introduzidas salvaguardas ou medidas técnicas suplementares na arquitetura do IMI. Em particular:

- A avaliação de impacto mencionada na página 7 da exposição de motivos deve estar inscrita no regulamento como um requisito específico e deve também contemplar uma avaliação de impacto a nível da proteção de dados, que verse em concreto as alterações à infraestrutura do IMI eventualmente necessárias para que o sistema continue a dispor de salvaguardas adequadas em matéria de proteção de dados que abranjam também os novos domínios e/ou funcionalidades;

- O regulamento deve estipular especificamente a obrigatoriedade da consulta da AEPD e das autoridades nacionais de proteção de dados antes de cada expansão do IMI. Esta consulta pode ser realizada através do mecanismo para a supervisão coordenada previsto no artigo 20.º.

<sup>(22)</sup> Ver anexo II, I, n.º 1.

<sup>(23)</sup> Ver as secções 2.4. e 2.5.5., adiante.

31. Estas salvaguardas processuais (avaliação de impacto a nível da proteção de dados e consulta) devem ser aplicáveis a expansões com base num ato delegado da Comissão (mudar um elemento do anexo II para o anexo I) e a expansões com base num regulamento do Parlamento e do Conselho, incluindo elementos que ainda não constem da lista do anexo II.
32. Por último, a AEPD recomenda que o regulamento clarifique se o âmbito dos atos delegados que a Comissão poderá adotar ao abrigo dos poderes que lhe serão conferidos nos termos do artigo 23.º abrange outras matérias além da mudança de elementos do anexo II para o anexo I. Se for exequível, o regulamento deve conferir poderes à Comissão para adotar atos de execução ou atos delegados específicos para definir melhor quaisquer funcionalidades suplementares do sistema ou dar resposta a preocupações em matéria de proteção de dados que venham a ser suscitadas no futuro.

### 2.3. Funções, competências e responsabilidades (artigos 7.º a 9.º)

33. A AEPD congratula-se com o facto de ter sido dedicado um capítulo inteiro (capítulo II) à clarificação das funções e responsabilidades dos diversos participantes no sistema IMI. As disposições poderiam ser reforçadas conforme se expõe em seguida.
34. O artigo 9.º descreve as responsabilidades inerentes à função de controlo da Comissão. A AEPD recomenda que seja adicionada uma disposição alusiva à função da Comissão de garantir que o sistema foi concebido tendo em conta o princípio de «privacidade desde a conceção», assim como à sua função de coordenação no que se refere aos aspetos relacionados com a proteção de dados.
35. A AEPD congratula-se por constatar que as atribuições dos coordenadores IMI elencadas no artigo 7.º já incluem competências em matéria de proteção de dados, nomeadamente servir de interlocutor com a Comissão. A AEPD recomenda que se clarifique que essas atribuições de coordenação também incluem os contactos com as autoridades nacionais de proteção de dados.

### 2.4. Direitos de acesso (artigo 10.º)

36. O artigo 10.º estabelece salvaguardas em matéria de direitos de acesso. A AEPD congratula-se com o reforço significativo de que estas disposições foram alvo na sequência das suas observações.
37. Tendo em conta a natureza horizontal e expansível do IMI, é importante que o sistema aplique «barreiras» que confinem a um domínio a informação tratada no âmbito desse domínio: os utilizadores do IMI só devem: i) ter acesso a informação que efetivamente necessitam de conhecer, e ii) confinada a um domínio.
38. Se não for possível evitar que um utilizador do IMI tenha direito de acesso a informação de vários domínios (o que pode acontecer, por exemplo, em alguns serviços da administração local), no mínimo, o sistema não deve per-

mitir a combinação de informação proveniente de dois domínios diferentes. As exceções eventualmente necessárias devem ser inscritas em atos legislativos de execução ou num ato da União, no estrito respeito do princípio da limitação da finalidade.

39. Estes princípios constam já do texto do regulamento, mas podem ser reforçados e melhorada a sua operacionalidade.
40. No que se refere aos direitos de acesso da Comissão, a AEPD congratula-se com o facto de os artigos 9.º, n.ºs 2 e 4, e 10.º, n.º 6, da proposta, no seu conjunto, especificarem que a Comissão não terá acesso aos dados pessoais trocados entre Estados-Membros, salvo nos casos em que a Comissão seja designada participante num procedimento de cooperação administrativa.
41. Devem ainda ser melhor especificados os direitos de acesso dos participantes externos e o direito de acesso aos alertas<sup>(24)</sup>. No que diz respeito aos alertas, a AEPD recomenda que o regulamento estabeleça que os alertas não devem, por omissão, ser enviados a todas as autoridades competentes em todos os Estados-Membros; devem apenas ser enviados às autoridades competentes visadas e que deles tenham de tomar conhecimento. Isto não impede que, em casos ou domínios específicos, sejam enviados alertas a todos os Estados-Membros, desde que todos sejam visados pelo alerta. Do mesmo modo, é necessária uma análise casuística para decidir se a Comissão deve ter acesso aos alertas.

### 2.5. Conservação de dados pessoais (artigos 13.º e 14.º)

#### 2.5.1. Introdução

42. O artigo 13.º da proposta alarga o período de conservação de dados no IMI dos atuais seis meses (a contar do encerramento do caso) para cinco anos, sendo os dados bloqueados ao fim de 18 meses. Durante o período de «bloqueio», só é possível ter acesso aos dados através de um procedimento de recuperação específico, que apenas pode ser iniciado a pedido da pessoa em causa, ou caso os dados sejam necessários «para efeitos de prova da existência de um intercâmbio de informações através do IMI».
43. No entanto, na prática, os dados são armazenados no IMI durante três períodos distintos:
- Do momento do envio dos dados até ao momento do encerramento do caso;
  - Por um período de 18 meses a contar do encerramento do caso<sup>(25)</sup>;
  - Por um período suplementar de três anos e seis meses, bloqueados, a contar do final do período de 18 meses (por outras palavras, até decorrerem cinco anos do encerramento do caso).

<sup>(24)</sup> Ver também a secção 2.2.2.

<sup>(25)</sup> O artigo 13.º, n.º 1, indica que 18 meses é o prazo «máximo», podendo também ser estabelecido um período mais curto. No entanto, este prazo não afeta a duração total do período de conservação, que se prolonga sempre até ao final dos cinco anos a contar do encerramento do caso.



44. Além destas regras gerais, o artigo 13.º, n.º 2, permite a conservação dos dados num «repositório de informações» enquanto forem necessários para essa finalidade, com o consentimento da pessoa em causa ou se «forem necessários para dar cumprimento a um ato da União». Além disso, o artigo 14.º prevê um mecanismo de bloqueio semelhante para a conservação de dados pessoais de utilizadores do IMI, por um período de cinco anos, a contar da data em que deixem de ser utilizadores do IMI.

45. Não existem outras disposições específicas. Por conseguinte, as regras gerais destinar-se-ão a ser aplicadas não só aos intercâmbios bilaterais, como também aos alertas, à resolução de problemas [como no SOLVIT <sup>(26)</sup>] e a todas as outras funcionalidades que impliquem o tratamento de dados pessoais.

46. A AEPD manifesta várias preocupações em relação aos períodos de conservação tendo em conta o artigo 6.º, n.º 1, alínea e), da Diretiva 95/46/CE e o artigo 4.º, n.º 1, alínea e), do Regulamento (CE) n.º 45/2001, que estipulam que os dados pessoais devem ser conservados apenas pelo período necessário para a prossecução das finalidades para que foram recolhidos ou para que são tratados posteriormente.

#### 2.5.2. Do envio ao encerramento do caso: a necessidade de encerramento dos casos em tempo útil

47. No que diz respeito ao primeiro período, que decorre desde o envio dos dados ao encerramento do caso, a AEPD está preocupada com o risco de existirem casos que nunca sejam encerrados ou que o sejam após um período exageradamente longo. Estas situações poderão resultar na permanência de alguns dados pessoais na base de dados por um período superior ao necessário, ou mesmo indefinidamente.

48. A AEPD reconhece que a Comissão fez progressos, a nível prático, para reduzir os casos pendentes no IMI e existe um sistema concebido para os intercâmbios bilaterais que visa acompanhar o encerramento dos casos em tempo útil e alertar para atrasos. Além disso, uma alteração recente das funcionalidades do sistema, em conformidade com uma abordagem de «privacidade desde a conceção», permite premir um único botão para aceitar uma resposta e, simultaneamente, encerrar o caso. Anteriormente, este procedimento compreendia duas etapas distintas e poderá ter sido responsável por alguns dos casos latentes que permaneciam no sistema.

49. A AEPD saúda estes esforços feitos ao nível prático. No entanto, recomenda que o texto do Regulamento preveja garantias de encerramento dos casos em tempo útil no IMI e de eliminação dos casos latentes (sem atividade recente) da base de dados.

#### 2.5.3. Dezoito meses a contar do encerramento do caso: justifica-se o prolongamento do período de seis meses?

50. A AEPD convida a que se reconsidere se existe uma justificação adequada para o prolongamento do período atual de seis meses para 18 meses a contar do encerramento do caso e, existindo justificação, se ela só se aplica a intercâmbios de informação bilaterais ou também a outros tipos de funcionalidades. O IMI já existe há vários anos, e a experiência acumulada em relação a este aspeto deve ser aproveitada.

51. Se o IMI continuar a ser um instrumento para o intercâmbio de informação (em vez de um sistema de manipulação de ficheiros, uma base de dados ou um sistema de arquivamento) e desde que as autoridades competentes disponham de meios para recuperar do sistema a informação que receberam [quer em formato eletrónico, quer em papel, mas sempre de forma a poderem usar a informação recuperada como prova <sup>(27)</sup>], não se afigura sequer necessário conservar os dados no IMI após o encerramento dos casos.

52. No que respeita aos intercâmbios bilaterais de informação, a eventual necessidade de fazer perguntas complementares mesmo após ter sido aceite uma resposta e, por conseguinte, o caso ter sido encerrado, poderá justificar um período (razoavelmente curto) de conservação após o encerramento do caso. O atual período de seis meses parece, à primeira vista, ser suficiente para esse efeito.

#### 2.5.4. De 18 meses a cinco anos: dados «bloqueados»

53. A AEPD considera que a Comissão também não apresentou uma justificação suficiente para a necessidade e a proporcionalidade da conservação de «dados bloqueados» por um período de até cinco anos.

54. Na página 8 da exposição de motivos é feita referência à decisão do Tribunal de Justiça no Processo *Rijkeboer* <sup>(28)</sup>. A AEPD recomenda que a Comissão reconsidere as implicações deste caso para a conservação de dados no IMI. Do seu ponto de vista, a AEPD considera que o Processo *Rijkeboer* não implica que o IMI seja configurado para conservar os dados por um período de cinco anos a contar da data de encerramento do caso.

55. A AEPD não considera a referência ao acórdão do Processo *Rijkeboer* ou aos direitos de as pessoas em causa terem acesso aos seus dados pessoais como uma justificação suficiente e adequada para conservar dados no IMI por um período de cinco anos a contar da data de encerramento do caso. A conservação apenas de «dados de registo» (sujeitos a uma definição rigorosa, que exclua, entre outros, anexos ou dados de natureza sensível) poderá ser uma opção menos invasiva e poderá valer a pena estudá-la. No entanto, neste momento, a AEPD não está convicta de que isso fosse sequer necessário ou proporcional.

<sup>(26)</sup> Ver anexo II, I, n.º 1.

<sup>(27)</sup> A AEPD reconhece que foram envidados esforços no sentido de assegurar esta utilização na prática.

<sup>(28)</sup> C-553/07 *Rijkeboer* [2009] Coletânea I-3889.

56. Afigura-se também problemática a falta de clareza sobre quem pode ter acesso aos «dados bloqueados» e para que propósitos. Não é suficiente a simples referência à utilização «para efeitos de prova da existência de um intercâmbio de informações» (artigo 13.º, n.º 3). Caso seja mantida a disposição relativa ao «bloqueio», deverá ser melhor especificado quem pode solicitar uma prova da existência de um intercâmbio de informações e em que contexto. Além da pessoa em causa, teriam terceiros o direito a pedir acesso? Nesse caso, estariam esses terceiros limitados às autoridades competentes e apenas para efeitos de prova da realização de um determinado intercâmbio de informações (caso o intercâmbio seja contestado pelas autoridades competentes que enviaram ou receberam a mensagem)? Estão previstas outras eventuais utilizações «para efeitos de prova da existência de um intercâmbio de informações» <sup>(29)</sup>?

#### 2.5.5. Alertas

57. A AEPD recomenda que se faça uma distinção mais clara entre alertas e repositórios de informações. Uma coisa é utilizar um alerta como instrumento de comunicação para alertar as autoridades competentes de um determinado ato ilícito ou de uma suspeita, outra inteiramente diferente é armazenar esse alerta numa base de dados por um período alargado ou mesmo indefinido. O armazenamento da informação dos alertas suscitaria outras preocupações e exigiria regras específicas e salvaguardas suplementares em matéria de proteção de dados.

58. Por conseguinte, a AEPD recomenda que o regulamento estipule que, por omissão, i) salvo indicação em contrário em legislação vertical e sujeito a salvaguardas suplementares adequadas, é aplicável um período de conservação de seis meses aos alertas e, o que é importante, que ii) este período deve ser contado a partir do envio do alerta.

59. Em alternativa, a AEPD recomenda que sejam inscritas no Regulamento proposto salvaguardas pormenorizadas relativas aos alertas. A AEPD está pronta para apoiar a Comissão e os legisladores com mais aconselhamento nesta matéria, caso seja seguida esta segunda abordagem.

#### 2.6. Categorias específicas de dados (artigo 15.º)

60. A AEPD saúda a distinção estabelecida entre os dados pessoais a que se refere o artigo 8.º, n.º 1, da Diretiva 95/46/CE e os dados pessoais a que se refere o artigo 8.º, n.º 5. A AEPD congratula-se também com o facto de o regulamento estipular especificamente que o tratamento das categorias específicas de dados só deverá ser permitido com base num dos fundamentos específicos mencionados no artigo 8.º da Diretiva 95/46/CE.

61. A AEPD tem, sobre esta matéria, o entendimento de que o IMI implicará o tratamento de uma grande quantidade de dados de natureza sensível na aceção do artigo 8.º, n.º 2, da Diretiva 95/46/CE. De facto, desde o início, quando entrou em funcionamento para dar apoio à cooperação administrativa no âmbito das diretivas relativas aos servi-

ços e às qualificações profissionais, o IMI foi concebido para o tratamento de dados dessa natureza, em particular dados relativos a registos de infrações penais e administrativas que possam afetar o direito de um profissional ou de um prestador de serviço a trabalhar ou prestar serviços noutro Estado-Membro.

62. Além disso, é também provável que o IMI implique o tratamento de uma quantidade significativa de dados de natureza sensível na aceção do artigo 8.º, n.º 1, (sobretudo dados de saúde) assim que for expandido e passar a dispor de um módulo para o SOLVIT <sup>(30)</sup>. Por último, não se pode excluir que, no futuro, venham a ser recolhidos outros dados de natureza sensível através do IMI, quer numa base *ad hoc*, quer de uma forma sistemática.

#### 2.7. Segurança (artigo 16.º e considerando 16)

63. A AEPD congratula-se pelo facto de o artigo 16.º fazer uma referência específica à obrigação da Comissão de seguir as regras internas que adotou para dar cumprimento ao disposto no artigo 22.º do Regulamento (CE) n.º 45/2001, bem como de adotar e manter atualizado um plano de segurança para o IMI.

64. Com vista ao reforço destas disposições, a AEPD recomenda que o regulamento estabeleça a obrigatoriedade de realização de uma avaliação do risco e de uma revisão do plano de segurança antes de cada alargamento do IMI a um novo domínio ou antes da adição de uma nova funcionalidade com impacto nos dados pessoais <sup>(31)</sup>.

65. Além disso, a AEPD observa também que o artigo 16.º e o considerando 16 fazem apenas referência às obrigações da Comissão e à função de supervisão da AEPD. Esta referência poderá induzir em erro. Embora seja verdade que a Comissão é o operador do sistema e, por conseguinte, é responsável por uma parte substancial da manutenção da segurança no IMI, as autoridades competentes também têm obrigações que são, por sua vez, supervisionadas pelas autoridades nacionais de proteção de dados. Por conseguinte, o artigo 16.º e o considerando 16 devem também fazer referência às obrigações em matéria de segurança aplicáveis aos restantes participantes no IMI em conformidade com a Diretiva 95/46/CE e aos poderes de supervisão das autoridades nacionais de proteção de dados.

#### 2.8. Informação das pessoas em causa e transparência (artigo 17.º)

##### 2.8.1. Informação prestada nos Estados-Membros

66. Em relação ao artigo 17.º, n.º 1, a AEPD recomenda disposições mais específicas no regulamento, a fim de assegurar que as pessoas em causa sejam adequadamente informadas sobre o tratamento dos seus dados no IMI. Tendo em conta que o IMI é utilizado por várias autoridades competentes, incluindo muitos pequenos serviços da administração local sem recursos suficientes, recomenda-se vivamente que as advertências sejam coordenadas a nível nacional.

<sup>(29)</sup> Embora, em termos comparativos, a conservação de dados pessoais apresente menos riscos para a privacidade, a AEPD considera todavia que a conservação de dados pessoais dos utilizadores do IMI por um período de cinco anos após deixarem de ter acesso ao IMI também não foi devidamente justificada.

<sup>(30)</sup> Ver anexo II, I, n.º 1.

<sup>(31)</sup> Ver também a secção 12, dedicada às recomendações em matéria de auditorias.

### 2.8.2. Informação prestada pela Comissão

67. O artigo 17.º, n.º 2, alínea a), estipula que a Comissão faculte uma advertência sobre a proteção da vida privada relativa às suas atividades de tratamento de dados, nos termos dos artigos 10.º e 11.º do Regulamento (CE) n.º 45/2001. Além disso, o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), estipula que a Comissão também faculte informações sobre «os aspetos de proteção de dados dos procedimentos de cooperação administrativa no quadro do IMI referidos no artigo 12.º». Por último, o artigo 17.º, n.º 2, alínea c), estipula que a Comissão faculte informações sobre «as exceções ou restrições aos direitos das pessoas em causa referidos no artigo 19.º».
68. A AEPD congratula-se pelo facto de existirem estas disposições, que contribuem para a transparência das operações de tratamento de dados no IMI. Conforme já foi referido na secção 2.1, no caso de um sistema de TI usado em 27 Estados-Membros diferentes, é essencial assegurar a coerência em termos do funcionamento do sistema, das salvaguardas de proteção de dados que são aplicadas e da informação que é prestada às pessoas em causa <sup>(32)</sup>.
69. Ainda assim, as disposições do artigo 17.º, n.º 2, devem ser reforçadas. A Comissão, enquanto operador do sistema, está numa posição privilegiada para assumir um papel proativo na disponibilização de uma primeira «camada» de advertência sobre a proteção de dados e outras informações pertinentes às pessoas em causa no seu sítio Web multilíngue e também em nome das autoridades competentes, ou seja, a informação exigida nos termos dos artigos 10.º ou 11.º da Diretiva 95/46/CE. Assim, em muitos casos, seria suficiente as advertências facultadas pelas autoridades competentes nos Estados-Membros fazerem uma simples referência à advertência da Comissão, complementando-a apenas com os elementos necessários para dar cumprimento a requisitos de informação suplementar específicos da legislação nacional.
70. Além disso, o artigo 17.º, n.º 2, alínea b), deve clarificar que a informação facultada pela Comissão abrange todos os domínios, todos os tipos de procedimentos de cooperação administrativa e todas as funcionalidades no IMI, devendo ainda incluir especificamente as categorias de dados que podem ser tratadas. Deve também estar contemplada a publicação dos conjuntos de perguntas utilizados na cooperação bilateral no sítio Internet do IMI, à semelhança do que acontece atualmente.

### 2.9. Direitos de acesso, de retificação e de apagamento (artigo 18.º)

71. A AEPD reitera a observação formulada anteriormente na secção 2.1 de que é essencial assegurar a coerência em termos do funcionamento do sistema e das salvaguardas de proteção de dados que são aplicadas. Por este motivo, a AEPD recomenda que seja aprofundada a especificação das disposições relativas aos direitos de acesso, de retificação e de apagamento.

<sup>(32)</sup> Esta abordagem tendente a assegurar a coerência deve, obviamente, ter em devida consideração as divergências nacionais sempre que isso for necessário e se justifique.

72. O artigo 18.º deve especificar a quem as pessoas em causa devem recorrer para apresentar um pedido de acesso. Esta informação deve ser clara em relação ao acesso aos dados durante os diferentes períodos:
- Antes do encerramento do caso;
  - Após o encerramento do caso, mas antes de terminar o período de conservação de 18 meses;
  - E, por último, durante o período em que os dados estão «bloqueados».
73. O regulamento deve ainda exigir das autoridades competentes a cooperação necessária para atender aos pedidos de acesso. A retificação e o apagamento devem ser realizados «logo que possível, no prazo máximo de 60 dias» em vez de «no prazo de 60 dias». Deve ainda ser feita referência à possibilidade de criação de um módulo de proteção de dados e à possibilidade de soluções que respeitem o princípio de «privacidade desde a conceção» para a cooperação entre as autoridades no que se refere aos direitos de acesso, bem como à «atribuição de poderes às pessoas em causa», por exemplo, facultando-lhes acesso direto aos seus dados, nos casos em que isso seja pertinente e exequível.

### 2.10. Controlo (artigo 20.º)

74. Nos últimos anos, foi desenvolvido o modelo de «supervisão coordenada». Este modelo de supervisão, já operacional no Eurodac e em partes do Sistema de Informação Aduaneira, foi também adotado para o Sistema de Informação sobre Vistos (VIS) e para o Sistema de Informação Schengen de segunda geração (SIS-II).
75. Este modelo tem três camadas:
- A supervisão a nível nacional é assegurada pelas autoridades nacionais de proteção de dados;
  - A supervisão a nível da UE é assegurada pela AEPD;
  - A coordenação é assegurada através de reuniões regulares e outras atividades coordenadas com o apoio da AEPD, que funciona como secretariado deste mecanismo de coordenação.
76. Este modelo tem-se revelado pleno de êxito e eficaz, devendo ser adotado no futuro para outros sistemas de informação.
77. A AEPD congratula-se com o facto de o artigo 20.º da Proposta prever especificamente a supervisão coordenada entre as autoridades nacionais de proteção de dados e a AEPD, com base — em termos gerais — no modelo estabelecido nos regulamentos VIS e SIS II <sup>(33)</sup>.

<sup>(33)</sup> Ver Regulamento (CE) n.º 1987/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo ao estabelecimento, ao funcionamento e à utilização do Sistema de Informação de Schengen de segunda geração (SIS II) (JO L 381 de 28.12.2006, p. 4) e Regulamento (CE) n.º 767/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de julho de 2008, relativo ao Sistema de Informação sobre Vistos (VIS) e ao intercâmbio de dados entre os Estados-Membros sobre os vistos de curta duração (Regulamento VIS) (JO L 218 de 13.8.2008, p. 60).

78. A AEPD recomenda o reforço pontual das disposições relativas à supervisão coordenada e, para esse efeito, apoiaria disposições semelhantes às que foram adotadas, por exemplo, no quadro do Sistema de Informação sobre Vistos (artigos 41.º a 43.º do Regulamento VIS) e de Schengen II (artigos 44.º a 46.º do Regulamento SIS-II) e previstas para o Eurodac<sup>(34)</sup>. Seria particularmente útil que o regulamento:

- No artigo 20.º, n.ºs 1 e 2, distinguisse e definisse com maior clareza as atribuições de supervisão das autoridades nacionais de proteção de dados e da AEPD<sup>(35)</sup>;
- No artigo 20.º, n.º 3, especificasse que as autoridades nacionais de proteção de dados e a AEPD, agindo no âmbito das respetivas competências, «cooperam ativamente» e «asseguram a supervisão coordenada do IMI» (em vez de uma simples referência à supervisão coordenada sem mencionar a cooperação ativa)<sup>(36)</sup>; e
- Especificasse, de uma forma mais pormenorizada, o que abrange a cooperação, nomeadamente determinando que as autoridades nacionais de proteção de dados e a AEPD, «agindo no âmbito das respetivas competências, trocam entre si informações relevantes, assistem-se mutuamente na condução de auditorias e inspeções, analisam as dificuldades de interpretação ou aplicação do Regulamento IMI, estudam os problemas que possam colocar-se aquando do exercício do controlo independente ou por ocasião do exercício dos direitos da pessoa em causa, elaboram propostas harmonizadas tendo em vista encontrar soluções comuns para quaisquer eventuais problemas e promovem a consciencialização para os direitos em matéria de proteção de dados, na medida do necessário»<sup>(37)</sup>.

79. Contudo, a AEPD tem consciência da atual dimensão mais reduzida, da natureza diferente dos dados tratados e do processo evolutivo em que se encontra o IMI. Por conseguinte, reconhece que poderá ser recomendável maior flexibilidade no que se refere à frequência das reuniões e auditorias. Em suma, a AEPD recomenda que o regulamento estabeleça as regras mínimas necessárias para assegurar uma cooperação eficaz, sem criar encargos administrativos desnecessários.

80. O artigo 20.º, n.º 3, da proposta não obriga à realização de reuniões com caráter regular, limitando-se a estipular que a AEPD pode «convidar as autoridades nacionais de controlo a reunirem-se (...) quando for necessário». A AEPD saúda o facto de estas disposições deixarem ao critério das partes visadas a frequência e as modalidades das reuniões, assim como outros pormenores de natureza processual no que se refere à cooperação. Estes aspetos podem ser acordados em sede de regulamentos internos, que já são referidos na proposta.

<sup>(34)</sup> Regulamento (CE) n.º 2725/2000 do Conselho, de 11 de dezembro de 2000, relativo à criação do sistema «Eurodac» de comparação de impressões digitais para efeitos da aplicação efetiva da Convenção de Dublin (JO L 316 de 15.12.2000, p.1), em processo de revisão. Neste contexto, são consideradas disposições semelhantes às que já existem nos regulamentos VIS e SIS II.

<sup>(35)</sup> Ver, por exemplo, os artigos 41.º e 42.º do Regulamento VIS.

<sup>(36)</sup> Ver, por exemplo, o artigo 43.º, n.º 1, do Regulamento VIS.

<sup>(37)</sup> Ver, por exemplo, o artigo 43.º, n.º 2, do Regulamento VIS.

81. No que se refere às auditorias regulares, poderá também revelar-se mais eficaz deixar ao critério das autoridades cooperantes estipular, nos seus regulamentos internos, quando e com que frequência as auditorias se devem realizar. A periodicidade das reuniões pode estar dependente de uma série de fatores, que podem mudar com o tempo. Por conseguinte, a AEPD apoia a abordagem seguida pela Comissão de proporcionar flexibilidade também em relação a estes aspetos.

### 2.11. Utilização nacional do IMI

82. A AEPD congratula-se com o facto de a proposta apresentar uma base jurídica clara para a utilização nacional do IMI e de essa utilização estar sujeita a condições rigorosas, nomeadamente a obrigatoriedade de consulta da autoridade nacional de proteção de dados e a conformidade dessa utilização com o direito interno dos Estados-Membros.

### 2.12. Intercâmbio de informações com países terceiros (artigo 22.º)

83. A AEPD saúda os requisitos estabelecidos no artigo 22.º, n.º 1, relativos aos intercâmbios de informação, bem como o facto de o artigo 22.º, n.º 3, garantir a transparência do alargamento através da publicação no Jornal Oficial de uma lista atualizada dos países terceiros que utilizam o IMI (artigo 22.º, n.º 3).

84. A AEPD recomenda ainda que a Comissão delimite a referência às derrogações previstas no artigo 26.º da Diretiva 95/46/CE, a fim de ser incluído apenas o artigo 26.º, n.º 2. Por outras palavras, as autoridades competentes ou outros participantes externos num país terceiro que não proporcionem uma proteção adequada não devem dispor de acesso direto ao IMI, salvo se existirem cláusulas contratuais adequadas. Essas cláusulas devem ser negociadas a nível da UE.

85. A AEPD salienta que outras derrogações, como casos em que «[a] transferência seja necessária ou legalmente exigida para a proteção de um interesse público importante, ou para a declaração, o exercício ou a defesa de um direito num processo judicial», não devem ser utilizadas para justificar transmissões de dados para países terceiros através do acesso direto ao IMI<sup>(38)</sup>.

### 2.13. Responsabilização (artigo 26.º)

86. Em conformidade com o reforço esperado dos dispositivos para uma maior responsabilização durante a revisão do quadro normativo de proteção de dados<sup>(39)</sup>, a AEPD recomenda que o regulamento crie um enquadramento claro para mecanismos de controlo interno que assegure a conformidade em matéria de proteção de dados e dê provas dessa conformidade, e que contenha, no mínimo, os elementos adiante enunciados.

<sup>(38)</sup> Foi seguida uma abordagem semelhante no artigo 22.º, n.º 2, para a Comissão enquanto participante no IMI.

<sup>(39)</sup> Ver a secção 2.2.4 da Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões — «Uma abordagem global da proteção de dados pessoais na União Europeia», COM(2010) 609 final. Ver também a secção 7 do parecer da AEPD sobre esta comunicação da Comissão emitido em 14 de janeiro de 2011.

87. Perante este contexto, a AEPD congratula-se com o requisito previsto no artigo 26.º, n.º 2, do regulamento, que obriga a Comissão a apresentar, de três em três anos, um relatório à AEPD sobre os aspetos relativos à proteção de dados, incluindo a segurança dos dados. Seria recomendável que o regulamento clarificasse que a AEPD, por sua vez, tem a obrigação de partilhar o relatório com as autoridades nacionais de proteção de dados, no âmbito da supervisão coordenada referida no artigo 20.º. Além disso, seria útil esclarecer que o relatório deve analisar, em relação a cada domínio e a cada funcionalidade, a abordagem adotada, na prática, para os princípios e preocupações mais importantes em matéria de proteção de dados (por exemplo, informação das pessoas em causa, direitos de acesso, segurança).

88. Além disso, o regulamento deve deixar claro que o enquadramento para os mecanismos de controlo interno deve também contemplar avaliações em matéria de vida privada (incluindo uma análise dos riscos de segurança), uma política de proteção de dados (incluindo um plano de segurança) adotada com base nos resultados das avaliações, assim como revisões e auditorias periódicas.

#### 2.14. Privacidade desde a conceção

89. A AEPD saúda a referência a este princípio no considerando 6 do regulamento<sup>(40)</sup>. A AEPD recomenda que, além desta referência, o regulamento introduza salvaguardas específicas em matéria de «privacidade desde a conceção», nomeadamente:

- Um módulo de proteção de dados que permita às pessoas em causa exercer os seus direitos com maior eficácia<sup>(41)</sup>;
- Delimitação clara dos diferentes domínios do IMI («barreiras»)<sup>(42)</sup>;
- Soluções técnicas específicas para limitar as capacidades de pesquisa em listas, informação de alertas e outros locais, a fim de garantir o respeito do princípio da limitação da finalidade;
- Medidas específicas com vista a garantir o encerramento dos casos inativos<sup>(43)</sup>;
- Salvaguardas processuais adequadas tendo em conta a evolução futura<sup>(44)</sup>.

### 3. CONCLUSÕES

90. As impressões globais da AEPD sobre o IMI são positivas. A AEPD apoia os objetivos da Comissão de criar um sistema eletrónico para o intercâmbio de informação e de regulamentar os aspetos relativos à proteção de dados. A AEPD congratula-se também com o facto de a Comissão propor um instrumento jurídico horizontal para o IMI sob a forma de um regulamento do Parlamento e do Conselho. A AEPD manifesta a sua satisfação por ver amplamente refletidos na proposta os aspetos de proteção de dados mais pertinentes para o IMI.

91. No que se refere ao quadro jurídico para o IMI que se pretende criar no Regulamento proposto, a AEPD chama a atenção para dois desafios principais:

- A necessidade de assegurar a coerência e, simultaneamente, o respeito pela diversidade, e
- A necessidade de atingir o equilíbrio entre a flexibilidade e a certeza jurídica.

92. As funcionalidades previsíveis do IMI devem ser clarificadas e objeto de uma definição mais específica.

93. Devem ser aplicadas salvaguardas processuais adequadas para garantir a atenção adequada à proteção de dados no desenvolvimento futuro do IMI. Nelas deve estar incluída uma avaliação de impacto e a consulta da AEPD e das autoridades nacionais de proteção de dados antes de cada alargamento do IMI a um novo domínio e/ou antes da adição de novas funcionalidades.

94. Devem ser melhor especificados os direitos de acesso dos participantes externos e o direito de acesso aos alertas.

95. No que se refere aos períodos de conservação:

- O Regulamento deve prever garantias de encerramento dos casos em tempo útil no IMI e de eliminação dos casos latentes (sem atividade recente) da base de dados;
- Deve reconsiderar-se se existe uma justificação adequada para o prolongamento do período atual de seis meses para 18 meses a contar do encerramento do caso;
- A Comissão não apresentou uma justificação suficiente para a necessidade e a proporcionalidade da conservação de «dados bloqueados» por um período até cinco anos, devendo, por isso, esta proposta ser reconsiderada;
- Deve ser estabelecida uma distinção mais clara entre alertas e repositórios de informações: O regulamento deve estipular que, por omissão, i) salvo indicação em contrário em legislação vertical e sujeito a salvaguardas suplementares adequadas, é aplicável um período de conservação de seis meses aos alertas, e que ii) este período deve ser contado a partir do envio do alerta.

96. O regulamento deve estabelecer a obrigatoriedade de realização de uma avaliação do risco e de uma revisão do plano de segurança antes de cada alargamento do IMI a um novo domínio ou antes da adição de uma nova funcionalidade com impacto nos dados pessoais.

97. As disposições relativas à informação das pessoas em causa e aos direitos de acesso devem ser reforçadas, a fim de promoverem uma abordagem mais coerente.

<sup>(40)</sup> *Idem.*

<sup>(41)</sup> Ver secção 2.9., atrás.

<sup>(42)</sup> Ver secção 2.4., atrás.

<sup>(43)</sup> Ver secção 2.5.2., atrás.

<sup>(44)</sup> Ver secção 2.2.2., atrás.

98. A AEPD recomenda o reforço pontual das disposições relativas à supervisão coordenada e, para esse efeito, apoiaria disposições semelhantes às que foram adotadas, por exemplo, no quadro do Sistema de Informação sobre Vistos e de Schengen II, e previstas para o Eurodac. No que se refere à frequência das reuniões e auditorias, a AEPD apoia a abordagem flexível da proposta no sentido de garantir que o regulamento estabeleça as regras mínimas necessárias para assegurar uma cooperação eficaz, sem criar encargos administrativos desnecessários.
99. O regulamento deve garantir que as autoridades competentes ou outros participantes externos num país terceiro que não proporcione uma proteção adequada não tenham acesso direto ao IMI, salvo se existirem cláusulas contratuais adequadas. Essas cláusulas devem ser negociadas a nível da UE.
100. O regulamento deve criar um enquadramento claro para mecanismos de controlo interno adequados, que assegure a conformidade com as normas de proteção de dados e demonstre o seu cumprimento, nomeadamente avaliações do impacto na vida privada (incluindo uma análise dos riscos de segurança), uma política de proteção de dados (incluindo um plano de segurança) adotada com base nos resultados das avaliações, assim como revisões e auditorias periódicas.
101. O regulamento deve também introduzir salvaguardas específicas em matéria de «privacidade desde a conceção».

Feito em Bruxelas, em 22 de novembro de 2011.

Giovanni BUTTARELLI

*Autoridade Adjunta Europeia para a Proteção  
de Dados*

---

## IV

*(Informações)*

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

## CONSELHO

**Aviso à atenção das pessoas, entidades e organismos a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão 2011/101/PESC do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão 2012/97/PESC do Conselho**

(2012/C 48/03)

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA

Comunica-se a seguinte informação às pessoas, entidades e organismos enumerados no anexo I da Decisão 2011/101/PESC <sup>(1)</sup> do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão 2012/97/PESC <sup>(2)</sup> do Conselho:

O Conselho da União Europeia determinou que as pessoas, entidades e organismos enumerados no referido anexo deverão continuar a fazer parte da lista de pessoas, entidades e organismos objeto das medidas restritivas previstas na Decisão 2011/101/PESC do Conselho.

Chama-se a atenção das pessoas, entidades e organismos visados para o facto de que dispõem da possibilidade de apresentar um pedido às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) em causa, conforme indicado no anexo II do Regulamento (CE) n.º 314/2004, no sentido de obterem uma autorização de utilização de fundos congelados para suprimento de necessidades básicas ou pagamentos específicos (cf. artigo 7.º do regulamento).

As pessoas, entidades e organismos visados podem apresentar ao Conselho um requerimento, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de os incluir na referida lista. O requerimento deve ser enviado para o seguinte endereço:

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

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 42 de 16.2.2011, p. 6

<sup>(2)</sup> JO L 47 de 18.2.2012, p. 50.

## COMISSÃO EUROPEIA

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

17 de fevereiro de 2012

(2012/C 48/04)

## 1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,3159	AUD	dólar australiano	1,2230
JPY	iene	104,39	CAD	dólar canadiano	1,3093
DKK	coroa dinamarquesa	7,4334	HKD	dólar de Hong Kong	10,2036
GBP	libra esterlina	0,83110	NZD	dólar neozelandês	1,5730
SEK	coroa sueca	8,8316	SGD	dólar de Singapura	1,6541
CHF	franco suíço	1,2083	KRW	won sul-coreano	1 480,16
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,1882
NOK	coroa norueguesa	7,4975	CNY	yuan-renminbi chinês	8,2864
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,5780
CZK	coroa checa	25,001	IDR	rupia indonésia	11 888,19
HUF	forint	290,14	MYR	ringgit malaio	3,9951
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	56,143
LVL	lats	0,6988	RUB	rublo russo	39,3750
PLN	zloti	4,1816	THB	baht tailandês	40,517
RON	leu	4,3545	BRL	real brasileiro	2,2550
TRY	lira turca	2,3094	MXN	peso mexicano	16,8317
			INR	rupia indiana	64,7950

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



**Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes proferido na sua reunião, de 17 de outubro de 2011, relativo a um projeto de decisão referente ao Processo COMP/39.605 — Vidro CRT**

**Relator: Países Baixos**

(2012/C 48/05)

1. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de o comportamento anticoncorrencial a que diz respeito o projeto de decisão constituir um acordo e/ou prática concertada entre empresas na aceção do artigo 101.º do TFUE e do artigo 53.º do Acordo EEE.
  2. O Comité Consultivo concorda com a apreciação da Comissão relativamente ao produto e âmbito geográfico do acordo e/ou prática concertada previsto no projeto de decisão.
  3. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de as empresas abrangidas pelo projeto de decisão terem participado numa infração única e continuada ao artigo 101.º do TFUE e ao artigo 53.º do Acordo EEE.
  4. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de o objeto do acordo e/ou prática concertada consistir em restringir a concorrência na aceção do artigo 101.º do TFUE e do artigo 53.º do Acordo EEE.
  5. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de o acordo e/ou prática concertada ter sido suscetível de afetar de forma significativa o comércio entre os Estados-Membros da UE e entre outras Partes contratantes do Acordo EEE.
  6. O Comité Consultivo concorda com a apreciação da Comissão quanto à duração da infração.
  7. O Comité Consultivo concorda com o teor do projeto de decisão relativamente aos destinatários.
  8. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de dever ser aplicada uma coima aos destinatários do projeto de decisão.
  9. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à aplicação das Orientações de 2006 para o cálculo das coimas aplicadas por força do artigo 23.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1/2003.
  10. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto aos montantes de base das coimas.
  11. O Comité Consultivo concorda com a determinação da duração para efeitos do cálculo das coimas.
  12. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à inexistência de circunstâncias agravantes aplicáveis no presente caso.
  13. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto às circunstâncias atenuantes que a Comissão identificou para dois dos destinatários do projeto de decisão.
  14. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à redução das coimas com base na Comunicação de 2006 sobre a clemência
  15. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à redução das coimas com base na Comunicação de 2008 relativa aos procedimentos de transação.
  16. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto aos montantes finais das coimas.
  17. O Comité Consultivo recomenda a publicação do seu parecer no *Jornal Oficial da União Europeia*.
-

**Relatório final do Auditor <sup>(1)</sup>****COMP/39.605 — Vidro CRT**

(2012/C 48/06)

Este procedimento de transação refere-se a um cartel entre os quatro produtores de vidro para tubos catódicos («CRT»): Asahi Glass Co., Ltd, Nippon Electric Glass Co., Ltd, Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. e Schott AG, destinado a coordenar os preços do vidro CRT. A infração no âmbito deste cartel abrangeu a totalidade do EEE e prolongou-se de 23 de fevereiro de 1999 até 27 de dezembro de 2004.

**CONTEXTO**

Enquanto recolhia informações sobre o mercado de vidro CRT, a Comissão recebeu um pedido de imunidade da Samsung Corning, que foi concedida, sob certas condições, em 10 de fevereiro de 2009. Em março de 2009, a Comissão realizou inspeções não anunciadas nas instalações da Schott. Em junho de 2009, a Nippon Electric Glass apresentou um pedido de imunidade ou, alternativamente, de clemência. Em março de 2010, a Schott apresentou um pedido de clemência.

Aquando do início do processo nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1/2003 <sup>(2)</sup>, em 29 de Junho de 2010, a Comissão convidou as quatro empresas a manifestarem o seu interesse em participar em conversações de transação <sup>(3)</sup>. Todas as empresas aceitaram o convite.

**PROCEDIMENTO DE TRANSAÇÃO**

As conversações de transação foram organizadas em três fases principais entre julho de 2010 e julho de 2011, tendo sido realizadas durante este período três rondas de reuniões bilaterais formais entre a Comissão e cada uma das partes.

Durante essas reuniões, as partes foram informadas oralmente das objeções que a Comissão tencionava levantar contra elas, bem como dos elementos de prova em que se baseavam tais objeções. Após a primeira reunião em julho de 2010, as partes tiveram acesso, nas instalações da Direção-Geral da Concorrência, aos elementos de prova relevantes, a todas as declarações orais e a uma lista de todos os documentos constantes do dossiê da Comissão, bem como a uma cópia dos elementos de prova que já lhes tinham sido apresentados. Na sequência de pedidos da Asahi Glass, Nippon Electric Glass e Schott, e na medida em que tal se justificava para as partes clarificarem as suas posições em relação ao período de tempo, ou a qualquer outro aspeto do cartel, foi concedido a todas as partes o acesso a outros documentos enumerados no dossiê do processo. Às partes foi igualmente fornecida uma estimativa do intervalo de variação dos montantes prováveis das coimas a aplicar pela Comissão no âmbito do procedimento de transação.

No final da terceira ronda de reuniões, a Asahi Glass, a Nippon Electric Glass, a Samsung Corning e a Schott apresentaram um pedido de transação <sup>(4)</sup> e assumiram a sua responsabilidade por uma infração ao artigo 101.º do TFUE e ao artigo 53.º do Acordo EEE. Além disso, as partes reconheceram que são responsáveis pelo comportamento das suas filiais que participaram no cartel. Também indicaram o montante máximo da coima de que foram informadas pela Comissão e que estavam dispostas a aceitar no âmbito de um procedimento de transação. Nas suas propostas de transação, as partes confirmaram: i) que foram informadas suficientemente das objeções que a Comissão tencionava levantar contra elas e que lhes foi concedida oportunidade suficiente para se pronunciarem, ii) que não pretendiam solicitar acesso ao processo nem serem ouvidas numa audição oral, na condição de a comunicação de objeções e a decisão final refletirem as suas propostas de transação, e iii) que acordavam em receber a comunicação de objeções e a decisão final em língua inglesa.

Após a adoção da comunicação de objeções pela Comissão em 29 de julho de 2011, todas as partes confirmaram na sua resposta que a comunicação de objeções correspondia ao conteúdo das suas propostas de transação. Consequentemente, a Comissão pôde proceder diretamente à adoção de uma decisão nos termos dos artigos 7.º e 13.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003.

<sup>(1)</sup> Nos termos do artigo 15.º (artigo 15.º e 16.º) da Decisão (2001/462/CE, CECA) da Comissão, de 23 de maio de 2001, relativa às funções do auditor em determinados processos de concorrência (JO L 162 de 19.6.2001, p. 21).

<sup>(2)</sup> Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho, de 16 de dezembro de 2002, relativo à execução das regras de concorrência estabelecidas nos artigos 81.º e 82.º do Tratado (JO L 1 de 4.1.2003, p. 1).

<sup>(3)</sup> Regulamento (CE) n.º 622/2008 da Comissão que altera o Regulamento (CE) n.º 773/2004 no que se refere à condução de procedimentos de transação nos processos de cartéis (JO L 171 de 1.7.2008, p. 3), e Comunicação da Comissão relativa à condução de procedimentos de transação para efeitos da adoção de decisões nos termos do artigo 7.º e do artigo 23.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho nos processos de cartéis (JO C 167 de 2.7.2008, p. 1).

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

**PROJETO DE DECISÃO**

O projeto de decisão mantém as objeções levantadas na comunicação de objeções. Por conseguinte, contém apenas objeções relativamente às quais as partes tiveram oportunidade de se pronunciar.

Além disso, tendo em conta que as partes não colocaram quaisquer questões quanto ao acesso ao processo ou relativamente aos seus direitos de defesa, nem a mim, nem ao membro do serviço do Auditor que participou nas reuniões de transação, considero que, neste caso, foi respeitado o direito de serem ouvidos de todos os participantes no processo.

Bruxelas, 18 de outubro de 2011.

Michael ALBERS

---

## Resumo da Decisão da Comissão

de 19 de outubro de 2011

relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do Tratado <sup>(1)</sup> e do artigo 53.º do Acordo EEE

(Processo COMP/39.605 — Vidro CRT)

[notificada com o número C(2011) 7436 final]

(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 48/07)

Em 19 de outubro de 2011, a Comissão adotou uma decisão relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do Tratado e do artigo 53.º do Acordo EEE. Em conformidade com o disposto no artigo 30.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho <sup>(2)</sup>, a Comissão publica os nomes das partes e o conteúdo essencial da decisão, incluindo as sanções impostas e acautelando o interesse legítimo das empresas na proteção dos seus segredos comerciais.

### 1. INTRODUÇÃO

- (1) A decisão diz respeito a uma infração única e continuada ao artigo 101.º do Tratado e ao artigo 53.º do Acordo EEE no setor do vidro para tubos de raios catódicos (vidro CRT) e os destinatários são quatro empresas: i) Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd., ii) Nippon Electric Glass Co., Ltd., iii) Schott AG e iv) Asahi Glass Co., Ltd.

### 2. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

#### 2.1. Procedimento

- (2) Na sequência do pedido de imunidade da SCP <sup>(3)</sup>, em março de 2009 a Comissão realizou uma inspeção sem aviso prévio nas instalações da Schott <sup>(4)</sup>. A Comissão enviou pedidos de informações aos principais produtores de vidro CRT. A NEG <sup>(5)</sup> e a Schott apresentaram um pedido de redução de coimas.
- (3) No caso presente o procedimento teve início em 29 de junho de 2010. As conversações de transação realizaram-se entre 13 de julho de 2010 e 1 de julho de 2011. Posteriormente, os membros do cartel apresentaram à Comissão o seu pedido formal de transação nos termos do artigo 10.º-A, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 773/2004. Em 29 de julho de 2011, a Comissão adotou uma comunicação de objeções e todas as partes confirmaram que o seu respetivo conteúdo refletia as suas observações e que continuavam empenhadas em prosseguir o procedimento de transação. O Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões, práticas concertadas e de posições dominantes

<sup>(1)</sup> Com efeitos a partir de 1 de dezembro de 2009, os artigos 81.º e 82.º do Tratado CE passaram a ser, respetivamente, os artigos 101.º e 102.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia («Tratado»). As duas séries de disposições são idênticas em termos de substância. Deve entender-se que as referências aos artigos 101.º e 102.º do Tratado são, quando apropriado, referências aos artigos 81.º e 82.º do Tratado CE.

<sup>(2)</sup> JO L 1 de 4.1.2003, p. 1.

<sup>(3)</sup> Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. e as suas filiais relevantes.

<sup>(4)</sup> Schott AG e as suas filiais relevantes.

<sup>(5)</sup> Nippon Electric Glass Co., Ltd. e as suas filiais relevantes.

emitiu um parecer favorável em 17 de outubro de 2011 e a Comissão adotou a decisão em 19 de outubro de 2011.

#### 2.2. Destinatários e duração da infração

- (4) As seguintes empresas cometeram uma infração ao artigo 101.º do Tratado e ao artigo 53.º do Acordo EEE ao participarem, nos períodos a seguir indicados, em atividades anticoncorrenciais relativas ao fornecimento de vidro CRT no EEE:
- a) Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. de 23 de fevereiro de 1999 a 27 de dezembro de 2004;
- b) Nippon Electric Glass Co., Ltd. de 23 de fevereiro de 1999 a 27 de dezembro de 2004;
- c) Schott AG de 23 de fevereiro de 1999 a 10 de maio de 2004;
- d) Asahi Glass Co., Ltd. de 2 de março de 1999 a 4 de outubro de 2004.

#### 2.3. Resumo da infração

- (5) A decisão diz respeito a uma infração única e continuada ao artigo 101.º do Tratado e ao artigo 53.º do Acordo EEE, com vista a restringir a concorrência em matéria de preços no setor do vidro CRT no EEE.
- (6) As partes na infração coordenaram as suas atividades no setor do vidro CRT no EEE através da sua participação em atividades anticoncorrenciais que podem ser consideradas como uma coordenação direta e indireta de preços. Em reuniões bilaterais e trilaterais do cartel, coordenaram os preços do vidro CRT através de vários meios, incluindo a coordenação dos preços do vidro CRT para clientes específicos e, ocasionalmente, fixando também preços específicos para certos tipos de vidro CRT. Nas reuniões bilaterais

e trilaterais, as partes estabeleceram um elevado grau de transparência no que diz respeito à situação passada, presente e futura das suas posições respetivas no mercado em termos de evolução dos preços, de procura dos principais clientes, das suas quotas de fornecimento respetivas para os principais clientes e da evolução da sua produção e capacidades. Além disso, todas as partes complementaram as atividades de coordenação de preços com o intercâmbio, através do seu pessoal comercial e numa base *ad hoc*, de informações de mercado confidenciais e sensíveis (tais como as vendas no EEE, os níveis das existências, a evolução dos clientes, os custos das matérias-primas e as estimativas da procura e das vendas).

- (7) Globalmente o cartel prolongou-se de 23 de fevereiro de 1999 a 27 de dezembro de 2004. Contudo, a partir de meados de julho de 2001 até dezembro de 2002, o cartel registou um período de atividade limitada com um número muito inferior de contactos anticoncorrenciais que além disso se limitaram, na maioria dos casos, a informações comerciais menos sensíveis. Por conseguinte, este período é considerado como um período de atividade reduzida do cartel.

#### 2.4. Medidas corretivas

- (8) A decisão aplica as Orientações de 2006 para o cálculo das coimas <sup>(1)</sup>. Com exceção da SCP a decisão impõe coimas a todas as empresas referidas no ponto 3.

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

- (9) O montante de base da coima é fixado em 16 % das vendas de vidro CRT das empresas aos clientes no EEE.
- (10) O montante de base é multiplicado pelo número de anos de participação na infração, a fim de ter plenamente em conta a duração da participação de cada empresa, a título individual, na infração.
- (11) A duração da participação das empresas na alegada infração é, no caso da AGC <sup>(2)</sup>, de 3 anos e 11 meses, da NEG e da SCP de 4 anos e 5 meses e da Schott de 3 anos e 10 meses. O período de atividade reduzida (tal como explicado anteriormente no ponto 6) não é tido em conta para efeitos do cálculo das coimas.

##### 2.4.2. Ajustamentos do montante de base

###### 2.4.2.1. Circunstâncias agravantes

- (12) Não existem quaisquer circunstâncias agravantes no presente caso.

###### 2.4.2.2. Circunstâncias atenuantes

- (13) Devido a circunstâncias atenuantes, as coimas de duas empresas são reduzidas.
- (14) A AGC e a Schott beneficiam de uma redução do montante da coima, uma vez que estas empresas participaram no cartel apenas de forma limitada, respetivamente no início e no final do período de atividade do cartel. A Schott não é elegível para uma redução da coima ao abrigo da Comunicação sobre a clemência. No entanto, a coima aplicada à Schott é reduzida devido à cooperação efetiva desta empresa fora do âmbito de aplicação da Comunicação sobre a clemência e para além das suas obrigações legais neste contexto.

###### 2.4.2.3. Aumento específico de caráter dissuasivo

- (15) No presente caso, não há necessidade de aumentar a coima para alcançar um efeito suficientemente dissuasivo.

###### 2.4.3. Aplicação do limite de 10 % do volume de negócios

- (16) No presente caso não é necessário ajustar os montantes em função do volume de negócios das empresas.

###### 2.4.4. Aplicação da Comunicação sobre a clemência de 2006

- (17) É concedida imunidade em matéria de coimas à SCP e a NEG beneficia de uma redução do montante da coima de 50 %.

###### 2.4.5. Aplicação da Comunicação relativa aos procedimentos de transação

- (18) Como resultado da aplicação da Comunicação relativa aos procedimentos de transação, o montante da coima a aplicar à NEG, à Schott e à AGC é reduzido em 10 %.

### 3. COIMAS APLICADAS PELA DECISÃO

- (19) Relativamente à infração única e continuada a que se refere a presente decisão, são aplicadas as seguintes coimas:
- a) À Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd.: 0 EUR;
- b) À Nippon Electric Glass Co., Ltd.: 43 200 000 EUR;
- c) À Schott AG: 40 401 000 EUR;
- d) À Asahi Glass Co., Ltd.: 45 135 000 EUR.

<sup>(1)</sup> JO C 210 de 1.9.2006, p. 2.

<sup>(2)</sup> Asahi Glass Co., Ltd.

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

**Notificação prévia de uma concentração****(Processo COMP/M.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/FCC Energia)****Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 48/08)

1. A Comissão recebeu, em 10 de fevereiro de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>, através da qual a empresa Mitsui Renewable Energy Europe Limited («MRRE», Reino Unido) pertencente ao grupo Mitsui e a empresa Fomento de Construcciones y Contratas, SA («FCC», Espanha) adquirem indiretamente, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto indireto de uma nova empresa criada que constitui uma empresa comum com plena autonomia económica, a FCC Energia, SA («FCCE», Espanha), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— Grupo Mitsui: um grupo global ativo numa ampla variedade de setores a nível mundial, que vão desde as vendas de produtos, a logística e o financiamento a nível mundial até ao desenvolvimento de grandes infraestruturas internacionais,

— MRRE: ativa na produção de energia renovável,

— FCC: ativa principalmente nos serviços de proteção do ambiente e gestão da água, na construção de grandes infraestruturas, na produção de cimento e na produção de energias renováveis,

— FCCE: ativa na geração e fornecimento por grosso de eletricidade a partir de energias renováveis.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias <sup>(2)</sup>, o referido processo é susceptível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

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

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

<sup>(2)</sup> JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6499 — FCC/ Mitsui Renewable Energy/FCC Energia, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia  
Direcção-Geral da Concorrência  
Registo das Concentrações  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2012/C 48/09)

1. A Comissão recebeu, em 10 de fevereiro de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>, através da qual a empresa Forfarmers Group B.V. («Forfarmers», Países Baixos) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo das atividades da Hendrix «Hendrix») atualmente detidas pela Nutreco Nederland B.V, mediante aquisição de ações e ativos. Estas atividades incluem (i) o capital social emitido pela Hendrix UTD B.V (Países Baixos), pela Hedimix B.V (Países Baixos), pela Hendrix UTD GmbH (Alemanha) e pela Hendrix Illesch GmbH (Alemanha) e respetivas filiais, (ii) todos os ativos e passivos da Nutreco Feed Belgium N.V. Bélgica) e da Hendrix N.V. (Bélgica) e, (iii) certos direitos de propriedade intelectual.

2. As atividades das empresas em causa são:

— Forfarmers: produz e fornece alimentos compostos para animais, frangos reprodutores e outros produtos agrícolas. É igualmente ativa no fornecimento de matérias-primas e presta serviços diversos no setor agrícola,

— Hendrix: é ativa na produção e venda de alimentos compostos para animais e de frangos reprodutores. Presta igualmente serviços diversos no setor agrícola.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou pelo correio, com a referência COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia  
Direcção-Geral da Concorrência  
Registo das Concentrações  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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



## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 48/10)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«KRANJSKA KLOBASA»

N.º CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Nome:

«Kranjska klobasa»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro:

Eslovénia

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

## 3.1. Tipo de produto:

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

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

«Kranjska klobasa» designa enchido meio-seco pasteurizado, fabricado a partir de carne de porco de categoria I e II grosseiramente picada (cachaço, lombo, perna e pá) e toucinho (do lombo). A carne utilizada no «Kranjska klobasa» é salgada com sal nitritado, temperada com alho e pimenta e ensacada em tripa fina de porco fechada na extremidade por um gancho de madeira, formando assim um par. O enchido é fumado a quente e pasteurizado.

Deve comer-se quente, brevemente esquentado em água, pois é assim que adquire as características organolépticas e elevado valor gastronómico. O enchido apresenta cor vermelho-acastanhada à superfície e liberta um aroma ligeiro a fumado; na secção a cor da carne é vermelho-rosada, com gordura branco-amarelada firme; a textura é compacta, estaladiça e suculenta, o aroma é intenso e típico da carne de porco fumada, salgada e condimentada.

Composição química do enchido não aquecido:

— Quantidade total de proteínas: 17 %, no mínimo;

— Teor de matéria gorda: 29 %, no máximo.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

### 3.3. Matérias-primas:

Carne de porco e toucinho.

### 3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

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

#### Seleção da carne e do toucinho

O «Kranjska klobasa» é fabricado a partir de cortes de qualidade, de carne de porco de categoria I e II (cachaço, lombo, perna e pá) e toucinho do lombo. A carne tem de ser fresca e refrigerada (entre 0 °C e 7 °C) ou congelada ( $T < -18$  °C) e descongelada de acordo com as normas. O toucinho do lombo é isento de courato e pode ser refrigerado (entre 0 °C e 7 °C) ou congelado.

#### Trituração da carne e do toucinho

A carne é triturada em pedaços de 12 mm de espessura.

O toucinho é triturado em pedaços de 8 a 10 mm de espessura.

#### Preparação da carne para o enchido

Mistura-se a carne e o toucinho picados, numa proporção de 75-80 % de carne e, no máximo, 20-25 % de toucinho firme.

A este preparado acrescenta-se 5 % de água, no máximo (sob a forma de gelo picado).

Completa-se a preparação acrescentando pimenta preta moída (máx. 0,3 %) e alho em pó na proporção de 0,3 %, no máximo, ou uma quantidade proporcional em função do tipo de alho utilizado, e 1,8 % a 2,2 % de sal nitrado.

#### Preparação da carne para o enchido

A carne assim temperada é misturada manual ou mecanicamente até obtenção de uma mistura homogénea e bem ligada.

#### Enchimento

A carne é ensacada manual ou mecanicamente em tripa fina de porco, de 32-34 mm de diâmetro, devendo apresentar-se compacta.

As extremidades são formadas e fechadas fazendo passar um gancho na tripa (e não na carne) de modo a obter enchido aos pares, com 200 a 250 g de peso.

O gancho é de madeira, de 2,5 a 3 mm de espessura e de 3 a 6 cm de comprimento, quebrado ou cortado.

#### Secagem do enchido

Antes de ser submetido a tratamento térmico, o enchido tem de perder a humidade superficial, de modo a permitir que a fumagem seja mais rápida e homogénea.

A fase de secagem ocorre em instalações especiais ou em fumeiro, à temperatura de 50 a 55 °C.

O processo de salga e estabilização da carne ocorre paralelamente à secagem.

#### Tratamento térmico com fumagem a seco

O enchido é suspenso num suporte, de gancho para cima. O tratamento térmico, durante o qual a temperatura é aumentada progressivamente até atingir  $T 70 \pm 2$  °C no interior, dura, no mínimo, duas horas. O tratamento térmico compreende a fumagem, que dura entre 20 e 30 minutos. A única madeira autorizada para a fumagem é a faia. O enchido deve adquirir cor vermelho-acastanhada de intensidade média; não são permitidas colorações demasiado escuras (castanho enegrecido) nem demasiado claras («anémico»), nem acinzentadas.

Depois do tratamento térmico (incluindo fumagem), o enchido é imediatamente arrefecido com ar frio ou por aspersão de água fria.

#### Controlo do processo de fabrico e rotulagem

Após arrefecimento (antes da armazenagem), o enchido é controlado e avaliado pelo aspeto.

#### Conservação — armazenagem

O enchido conserva-se à temperatura máxima de 8 °C.

Pode ser comercializado embalado ou não.

Quando comercializado sem embalagem (à unidade), todos os pares têm de ostentar rótulo.

#### 3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:

—

#### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Todas as unidades de «Kranjska klobasa» têm de ser uniformemente rotuladas:

- Todas as unidades (pares) têm de ostentar uma fita autocolante, de forma homogénea;
- Todos os produtos embalados têm de ser rotulados.

A menção normalizada «Kranjska klobasa» inclui:

- O logótipo «Kranjska klobasa»;
- O logótipo do produtor;
- O símbolo de qualidade nacional e da UE correspondente.

Os fabricantes que possuam certificado de produção de «Kranjska klobasa» têm obrigatoriamente de utilizar o logótipo do enchido no produto, quer sejam ou não membros da associação comercial de produtores (GIZ) de «Kranjska klobasa».

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

A elaboração de «Kranjska klobasa» ocorre na área geográfica representada pelo território da Eslovénia delimitado pelos Alpes e o litoral adriático, pela fronteira com a Itália, a oeste, a fronteira com a Áustria, a norte, a fronteira com a Croácia, a sul, e a fronteira com a Hungria, a leste, passando pela planície da Panónia.

Sob o império germânico e, mais tarde, a monarquia austro-húngara, a região denominada «Kranjska» era a única região totalmente eslovena. Assim, o termo «Kranjec» (habitante daquela região) era por vezes utilizado como sinónimo de esloveno, continuando a ser utilizado na língua corrente para designar uma parte dos habitantes da Eslovénia. Aqui, o adjetivo «kranjski» sobrevive hoje em muitas outras expressões e denominações.

A palavra «Kranjska» tem origem no termo esloveno «krajina», que significa região (a primeira ocorrência escrita data de 973, sob a forma popular «Creina»). A partir do século XIV, impôs-se a forma eslovena «Kranjska» (em alemão, «Krain» e «Krainburg»). Em 1002, a região de Kranjska tornou-se um condado autónomo entre outros condados limítrofes. Administrativamente, foi anexada ao Santo Império. No século XIV, a maior parte do atual território da Eslovénia entrou na posse dos Habsburgos. O território esloveno foi subdividido em várias regiões: Kranjska, Trst, Istra, Goriška, Koroška e Štajerska. Com a queda do império austro-húngaro, em 1918, Kranjska perdeu o seu estatuto especial.

A Eslovénia é um Estado relativamente novo, cuja independência data apenas de 1991, por secessão da República Socialista Federativa da Jugoslávia. A atual República da Eslovénia é, pois, a «herdeira territorial» da antiga região de Kranjska, que passou a fazer parte integrante do país.

## 5. Relação com a área geográfica:

### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A definição da área geográfica está diretamente relacionada com a história do enchido «Kranjska klobasa».

As condições naturais da produção alimentar, bem como o clima, exerceram influência determinante no desenvolvimento de especificidades gastronómicas num contexto em que predomina a agricultura de subsistência. Num espaço de relevo muito complexo, composto de colinas, vales, bacias e planícies, os habitantes conseguiram preservar superfícies cultivadas para a produção forrageira destinada à alimentação dos suínos, cuja criação deu origem ao fabrico de charcutaria. Os primeiros testemunhos relativos ao fabrico de charcutaria e à produção de enchido datam de tempos imemoriais, ilustrados em frescos magníficos da Idade Média e em representações que figuram em documentos de arquivo (nomeadamente numa mensagem do século XVII, escrita em língua eslovena, transmitida pelo intendente do castelo de Vrbovec ao seu senhor). No entanto, todos estes testemunhos fazem referência a charcutaria e a enchido. A charcutaria típica incluía, designadamente, enchido meio-seco à base de carne que, pelo saber e a experiência dos habitantes da região onde nascera e a especificidade que a singularizava (sabor), se tornou famosa, no início do século XIX, na época do império austro-húngaro, sob a designação de «Kranjska klobasa».

### 5.2. Especificidade do produto:

O elemento essencial que distingue o «Kranjska klobasa», tal como se encontra implantado em território esloveno, de outro enchido semelhante, reside na preparação segundo a receita tradicional eslovena de Felicita Kalinšek (autora do livro de cozinha «Slovenska kuharica», 1912), na qual se introduziu uma única alteração, que consistiu em adaptá-la às exigências técnicas modernas em matéria de segurança dos alimentos (utilização de sal nitritado e pasteurização). O «Kranjska klobasa» caracteriza-se ainda pela carne, obtida exclusivamente a partir de pedaços de carne de porco e de toucinho de primeira escolha, salgados e picados grosseiramente, temperados com alho e pimenta e fumados a temperatura pouco elevada. Utiliza-se exclusivamente sal marinho. A carne para enchido é ensacada em tripa de porco fechada nas extremidades por ganchos de madeira que trespassam a tripa de modo a formar pares de enchido. O «Kranjska klobasa» caracteriza-se pela presença de um gancho de madeira, de 2,5 a 3 mm de espessura e 3 a 6 cm de comprimento, partido ou cortado.

O «Kranjska klobasa» não recorre a expedientes técnicos (por exemplo, a pasta de carne) ou outros aditivos (por exemplo, a polifosfatos) presentes noutros tipos de enchido à base de carne. A carne é ensacada exclusivamente em tripa fina de porco fechada na extremidade por um gancho de madeira, para formação de enchido aos pares. O tratamento térmico em atmosfera húmida e a fumagem a quente (o enchido é um produto pasteurizado) conferem à superfície uma cor vermelho-acastanhada característica, de intensidade média. O «Kranjska klobasa» distingue-se igualmente de outro enchido pelo uso e as recomendações de degustação que permitem obter o sabor ideal. O «Kranjska klobasa» não é servido cozinhado, mas apenas aquecido em água quente, obtendo-se assim uma textura muito especial, um pouco grosseira mas estaladiça e succulenta, produzindo fatias de cor vermelho-rosada e aroma específico de carne de porco salgada a que foi adicionado alho e pimenta e que foi fumada.

A única madeira autorizada para a fumagem é a faia.

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

A reputação do «Kranjska klobasa» remonta à época da monarquia austro-húngara, que reunia diversos povos. O enchido «Kranjska klobasa» conta-se indubitavelmente entre as especialidades eslovenas à base de carne mais típicas e originais, como é, aliás, possível constatar procedendo a pesquisas na Internet, na qual o «Kranjska klobasa» é frequentemente referido como um produto esloveno autêntico. O enchido «Kranjska klobasa» figura também na literatura especializada mais recente (ver «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), onde consta como enchido típico não fermentado proveniente da Eslovénia.

As propriedades do «Kranjska klobasa» devem-se ao saber e à experiência dos habitantes do atual território da Eslovénia, que constituía a região de «Kranjska» na época austro-húngara. A qualidade do «Kranjska klobasa» deve-se igualmente à utilização de cortes de carne de primeira qualidade e à utilização sistemática de sal marinho, adversário permanente, senão mesmo estratégico, do sal-gema no território da antiga Kranjska (J. Bogataj, «The Food and Cooking of Slovenia», Annes Publishing, Londres 2008).

As referências mais antigas ao fabrico do «Kranjska klobasa» (com esta designação) encontram-se em dois livros de culinária: «Süddeutsche Küche», de Katharina Prato (1896) e a sexta edição de «Slovenska kuharica», de Felicita Kalinšek (1912). Embora não se possa falar propriamente de receitas de fabrico de «Kranjska klobasa» no livro de Katharina Prato, a referência que faz a esta variedade de enchido parece ser uma das mais antigas referências escritas existentes (1896). No livro «Slovenska kuharica» (1912), Felicita Kalinšek explica já como fazer o «Kranjska klobasa».

Na Eslovénia abundam os testemunhos, provenientes sobretudo da tradição oral, sobre o «Kranjska klobasa», o seu local de fabrico e a reputação que possui entre as variedades regionais de enchido. Muitas são também as explicações populares sobre a proveniência exata do «Kranjska klobasa» e o local onde foi elaborado pela primeira vez. Entre essas explicações refere-se com frequência a povoação de Trzin, situada entre Liubliana e Kamnik, onde, reza a tradição, muitos eram os talhantes que, já no século XIX, abasteciam os mercados deste enchido, que era possível encontrar mesmo em Viena. Algumas fontes orais indicam que este enchido deve o seu nome à localidade de Kranj, outras referem que era fabricado em todos os grandes centros da região, naquela época. Conta-se igualmente que o imperador Francisco-José, quando se deslocava de carruagem de Viena para Trieste, parou na localidade de Naklo pri Kranju, na célebre pousada de Marinšek, situada à beira da estrada nacional. Queria comer e perguntou à estalajadeira o que lhe podia propor. «Só temos enchido feito em casa, mais nada», respondeu ela. O imperador encomendou enchido caseiro e, quando provou, exclamou com entusiasmo: «Mas isto não é qualquer enchido, é enchido de Kranjska!»

A especificidade culinária das regiões da Eslovénia consiste no facto de se fabricar e vender «Kranjska klobasa» em toda a parte, comprovando a sua pertença a todo o território nacional. A reputação do «Kranjska klobasa» espelha-se igualmente no prato esloveno típico: o chucrute com este enchido.

A fama do «Kranjska klobasa» atravessou as fronteiras, como atestado pelas traduções do nome em diversas línguas do antigo império austro-húngaro (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «European Cookery, Tradition & Innovation», Utrecht 2004).

Desde 2003 que se realiza na Eslovénia o festival do enchido «Kranjska klobasa», bem como um concurso do melhor «Kranjska klobasa».

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

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/zascita/KranjskaKlobasa\\_spec.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf)

---

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 48/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de registo nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

«平谷大桃» («PINGGU DA TAO»)

N.º CE: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Nome:**

«平谷大桃» («Pinggu Da Tao»)

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

China

**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 à denominação indicada no ponto 1:**

Pêssego conhecido como fruto comestível sumarento pertencente ao género *Prunus*, subfamília das *Prunoideae*, família das *Rosaceae*. É cultivado nas colinas e campo ondulante dos montes Yan, na zona Pinggu de Pequim, quente e soalheira, de solos arenosos ou limosos. As condições naturais únicas estão na origem das qualidades especiais do «Pinggu Da Tao», caracterizado pelo seu «tamanho grande, cor intensa, elevada suculência, sabor pronunciado, relativamente pobre em açúcares, boa acidulação e doçura equilibrada». São cultivadas dez variedades de «Pinggu Da Tao», de acordo com o quadro *infra*. O «Qingfeng» é a única variedade do quadro que possui dimensões moderadas; um «Qingfeng» pesa  $\geq 150$  g; qualquer outro fruto das nove variedades maiores pesa, por unidade,  $\geq 275$  g.

Apresentam-se seguidamente os índices físico-químicos das dez variedades diferentes de «Pinggu Da Tao»:

Variedade	Índice	
	Sólidos solúveis (20 °C), (%)	Acidez total (medida em ácido málico), (%)
Dajiubao	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Qingfeng (Peking n.º 26)	$\geq 11,50$	$\leq 0,42$
Jingyan (Peking n.º 24)	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Yanhong (Green-making n.º 9)	$\geq 12,50$	$\leq 0,18$
August Crispy (Peking n.º 33)	$\geq 11,00$	$\leq 0,20$

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Variedade	Índice	
	Sólidos solúveis (20 °C), (%)	Acidez total (medida em ácido málico), (%)
Yanfeng n.º 1	≥ 12,00	≤ 0,20
Luwangxian	≥ 11,50	≤ 0,28
Huayu	≥ 12,00	≤ 0,20
Big Red Peach	≥ 12,00	≤ 0,20
Century 21st	≥ 12,00	≤ 0,18

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Fases de produção que devem ter lugar na área geográfica identificada: seleção e planeamento do pomar, plantação, solo, gestão da fertilização e rega, formação e poda, gestão da floração e dos frutos, colheita, tratamento pós-colheita e armazenamento.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.:*

Embalagem: o processo de embalagem é efetuado exclusivamente por empresas autorizadas a utilizar os rótulos da denominação «Pinggu Da Tao», sob a supervisão de organismos competentes de inspeção da qualidade.

1. Material de embalagem: a embalagem exterior é constituída por caixas de cartão ondulado, com a firmeza e consistência necessárias para utilização estrutural. Têm de manter o conteúdo seco, isento de bolor, pragas, poluição e odores.
2. Disposições sobre embalagem: os frutos são embalados ordenadamente nas caixas. As diferentes camadas são divididas por separadores de cartão.

*Expedição*

O transporte do pêssego efetua-se em lotes, segundo uma disposição cuidada que o protege de choques; os contentores têm de se apresentar limpos e com boa circulação de ar, com proteção do sol e da chuva; há igualmente que tomar medidas para proteger o fruto de temperaturas negativas ou elevadas.

Na descarga, o pêssego deve ser manipulado cuidadosamente; recomenda-se o transporte por cadeia de frio. Os veículos de transporte têm de se apresentar limpos e isentos de produtos e mercadorias tóxicos e perigosos.

*Armazenagem:*

1. Antes de armazenado, o pêssego tem de ser tratado por um processo de refrigeração em que a temperatura é fixada a 4 °C.
2. Temperatura de armazenagem: 0 °C-3 °C.
3. Humidade relativa no armazém: 85 %-90 %.

4. Se o armazém permitir atmosfera controlada, as condições atmosféricas devem ser mantidas a 1 % O<sub>2</sub> e 5 % CO<sub>2</sub>.
5. O armazém deve ser isento de odores. A fruta deve ser mantida ao abrigo de matérias e mercadorias perigosas; não são autorizados conservantes nem matérias perigosas.

### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

O teor e formato das informações constantes no rótulo são idênticos para todas as expedições.

Para além da marca registada da empresa, todas as embalagens têm de ser identificadas, de forma inequívoca e visível, com o nome do produto e a indicação geográfica protegida na China («Pinggu Da Tao»), juntamente com o logótipo da IGP e o código de rastreio da qualidade. As informações impressas na embalagem devem ainda incluir a variedade, categoria (especificação), peso líquido, país de origem e produtor. As menções devem ser legíveis e de remoção difícil. As marcas constantes da embalagem exterior têm de coincidir com o conteúdo das caixas.

### 4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica do «Pinggu Da Tao» é constituída por 16 autarquias e localidades pertencentes à zona administrativa de Pinggu, Pequim: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xia-gezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu e Xiong'erzhai.

### 5. Relação com a área geográfica:

#### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A zona de Pinggu está situada a 40° 02'-40° 22' de latitude norte e 116° 55'-117° 24' de longitude este. Forma uma pequena bacia constituída por colinas baixas e ondulantes na encosta meridional dos montes Yan. Apresenta-se rodeada de montes a leste, sul e norte, com um vale plano no centro. Por toda a região ondulam colinas verdejantes atravessadas pelos rios Ju e Ru.

Os solos são de tipo limo-arenoso, soltos e bem ventilados, ricos em potássio. A área possui um sistema hídrico independente capaz de fornecer água de excelente qualidade. O clima local é continental temperado ameno de monção, caracterizado por amplitudes diurnas acentuadas e muitas horas de insolação. A amplitude térmica é acentuada na primavera (6,8 °C-8,7 °C) e no outono (6,9 °C-8,9 °C). A média anual do período sem geada é de 191 dias. A região usufrui de insolação abundante, com uma média anual que atinge 2 555,3 horas e uma média diária de exposição solar de 58 %.

#### 5.2. Especificidade do produto:

1. Tamanho grande do fruto: o tamanho grande do fruto é uma das características mais importantes do «Pinggu Da Tao». O peso médio de uma unidade de «Pinggu Da Tao» é 20 % superior ao peso das variedades correspondentes, devido às variedades únicas das árvores de fruto, ao clima e ao ambiente natural. Uma peça de fruta da variedade média pesa  $\geq 150$  g e da variedade grande pesa  $\geq 275$  g.
2. Cor brilhante: a cor é uma das principais características do aspecto do pêssego e do seu valor comercial. O «Pinggu Da Tao» apresenta epiderme limpa, brilhante e colorida.
3. Sabor e paladar pronunciados: o «Pinggu Da Tao» possui aroma acentuado, bom equilíbrio doce-acidulado, polpa delicada e grande suculência. As suas qualidades organolépticas são-lhe conferidas pelo equilíbrio entre sólidos solúveis e ácidos totais.



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

As condições naturais únicas de Pinggu — a saber, solo, sistema hídrico, amplitude térmica diurna, insolação e gestão altamente normalizada — contribuem para as características e a qualidade do pêssego desta área. Demonstram-no as seguintes características:

1. *Condições naturais*

1. *Factor climático*

A área cultivada do «Pinggu Da Tao» situa-se na zona meridional amena de uma planície aluvial. A área cultivada possui a insolação adequada e uma grande amplitude térmica dia-noite, propícia a uma boa coloração e à acumulação de hidratos de carbono. A região beneficia de uma média anual de radiação de 5,103 joules/m<sup>2</sup>, com um rácio médio de insolação de 58 %.

2. *Factor edáfico*

A área cultivada de «Pinggu Da Tao» é constituída pelas margens aluviais dos rios Ju e Ru. Os solos são arenosos e limosos leves. A boa permeabilidade do solo satisfaz o elevado consumo de oxigénio dos sistemas radiculares do pessegueiro, mantendo-os em estado ativo. Garante-se assim a doçura e o sabor do «Pinggu Da Tao».

3. *Factor hídrico*

Pinggu está situado numa bacia hidrogeológica de montanha, que possui um sistema subterrâneo independente, com água abundante de excelente qualidade. Os rios são protegidos, pelo que a água está isenta de poluição. As árvores são irrigadas sobretudo por água subterrânea de boa qualidade, de elevado nível potável, próximo do da água mineral natural. A rega racional assegura a satisfação das necessidades durante os períodos de germinação, floração e desenvolvimento do fruto, garantindo assim o seu tamanho, cor e quantidade.

2. *Origem histórica*

O cultivo do pêssego em Pinggu possui uma longa história. Há registos datados da dinastia Ming. Liu Ai, governador de Pinggu no período Longqin da dinastia Ming, escreveu um poema intitulado «As oito paisagens antigas de Pinggu», em que louva a flor do pessegueiro nos seguintes termos: «A meia encosta começam as neves eternas. Todavia, em março, a flor do pessegueiro tem ainda de formar os seus frágeis botões. Por céu limpo, contempla o horizonte, a lua, brilhante como jade, paira sobre as nuvens.». O imperador Qianlong da dinastia Qin escreveu igualmente um poema em que descreve a flor do pessegueiro em Pinggu: «... quando o salgueiro ondula como uma paisagem de fumo ligeiro, e chove flor de pessegueiro com a chuva ...».

3. *Factor humano*

O cultivo do pêssego em Pinggu possui uma longa história. Há registos antigos datados da dinastia Ming. De acordo com uma prática de produção a longo prazo, implementaram-se técnicas culturais de gestão do «Pinggu Da Tao», como a adoção da formação em Y e a abertura central natural (favorável à ventilação e penetração da luz). No que respeita à gestão dos frutos, adotaram-se técnicas artificiais de floração e de desbaste, incluindo técnicas de proteção, que garantem a homogeneidade do tamanho, uma produção estável e boa coloração.

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

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

---

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 48/12)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**«KRAŠKA PANCETA»**

**N.º CE: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Nome:**

«Kraška panceta»

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

Eslovénia

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

**3.1. Tipo de produto:**

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

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

«Kraška panceta» designa um produto tradicional à base de carne seca, de forma retangular característica. Peso mínimo do produto final: 2,2 kg.

A «Kraška panceta» é produzida a partir de entremeada magra preparada para secagem, com o courato e sem osso. O processo de salmoura seca efetua-se exclusivamente com sal marinho, contribuindo a secagem e cura sem tratamento pelo calor para as propriedades organolépticas características das fatias finas. A parte magra da entremeada é seca e firme, apresentando-se devidamente elástica à pressão. A marca das costelas é perfeitamente visível. O courato é rijo e macio, removido apenas antes do consumo. Com a cura, as secções magras da entremeada adquirem cor rosada característica. A gordura apresenta cor esbranquiçada. As fatias são constituídas essencialmente por carne magra entremeada de camadas finas de gordura. As propriedades organolépticas incluem a aparência exterior de fatias finamente cortadas, de textura tenra. A carne magra e a gordura têm de se apresentar firmemente ligadas. As fatias têm de possuir aroma redondo e harmónico e sabor suave não salgado.

Características: teor máximo de sal: 6 %; grau mínimo de secura: 33 %; aW máximo: 0,92; teor mínimo de proteína: 23 %; teor mínimo de gordura: 36 %.

**3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):**

A entremeada para obtenção de «Kraška panceta» é selecionada de raças de suínos de engorda. O corte de suíno utilizado para este fim inclui parte da secção do vão com a marca de nove a dez costelas. A carne da barriga é igualmente incluída na entremeada. A «Kraška panceta» típica consiste num corte retangular de entremeada, com 45 a 50 cm de comprimento e 18 a 20 cm de largura. O peso mínimo do corte de entremeada fresca é 4 kg. A entremeada preparada para secagem apresenta-se com pele, sem osso, aparada e totalmente desprovida de sinais de lesões. A gordura interior mole é removida.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

- A temperatura da entremeada fresca deve situar-se entre + 1 °C e + 4 °C, medida imediatamente antes da salga;
- Controlo do teor de carne magra da entremeada, da qualidade e das dimensões do corte (18-20 cm × 45-50 cm);
- Eliminação da entremeada não conforme: a pele tem de se apresentar macia e sem cerdas, entalhes, lesões ou hematomas;
- Identificação do número de série e da data de salga (dia, mês e ano);
- Salga manual, por aplicação de sal marinho grosso nos sulcos das costelas. A quantidade de sal depende do peso do corte. Adição de pimenta e alho fresco e, eventualmente, de açúcar;
- Repouso da entremeada salgada em prateleiras ou tabuleiros;
- A salga ocorre à temperatura de 1-6 °C, durante 5-7 dias;
- Fase a frio: temperatura entre 1 e 6 °C durante 1 a 3 semanas;
- Secagem à temperatura de 14-22 °C, durante 2-7 dias; é autorizada a fumagem ligeira a frio durante um dia;
- Secagem/cura à temperatura de 10-18 °C, totalizando um período de produção mínimo de 10 semanas, aW inferior a 0,92, teor de sal inferior a 6 %, grau de secagem mínimo de 33 % e peso final mínimo de 2,2 kg;
- Controlo organoléptico de seleção aleatória de «Kraška panceta»;
- Identificação por marcação da pele com produtos adequados;
- O produto curado é mantido ao abrigo da luz, à temperatura de 8-10 °C.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.:*

A «Kraška panceta», indicação geográfica protegida (IGP), é comercializada inteira ou em metades, identificadas na pele com o logótipo da marca. É autorizada a venda em pedaços mais pequenos, de tamanho uniforme, para responder à procura do consumidor (em lojas de gastronomia e mercearias finas). Para se preservarem as características da «Kraška panceta» (propriedades organolépticas, carne de cor rosada e branco cremoso da gordura), é fundamental que o corte e embalagem do produto sejam controlados tecnologicamente. O contacto com o ar, submetendo a carne a processos de oxidação, pode prejudicar significativamente a qualidade da entremeada. Assim sendo, a «Kraška panceta» só pode ser cortada e acondicionada para o mercado em instalações registadas para a sua produção específica. Evita-se assim a oxidação por exposição ao ar ou a temperaturas indevidas e garante-se simultaneamente a segurança microbiológica adequada. Este sistema permite garantir um controlo permanente, total rastreabilidade e preservação das propriedades típicas da «Kraška panceta», fundamentais para a autenticidade do produto e a confiança do consumidor.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Todos os produtores que obtiverem certificados de conformidade com o Caderno de Especificações estão autorizados a marcar os seus produtos com o nome e o logótipo da «Kraška panceta». O logótipo é constituído pela imagem estilizada da entremeada, com a inscrição «Kraška panceta». O número de registo do produtor figura ao lado do logótipo. A utilização do logótipo é obrigatória em todas as formas comercializadas de entremeada. Os pedaços inteiros de entremeada têm igualmente de ostentar a identificação marcada na pele.

A «Kraška panceta» tem de ser identificada com a inscrição «Indicação Geográfica Protegida» e o símbolo nacional de qualidade.

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

A área de produção de «Kraška panceta» é delimitada por uma linha que une Kostanjevica na Krasu a Opatje Selo, seguindo daí para a fronteira entre a Eslovénia e a Itália, ao longo da fronteira até ao posto de fronteira de Lipica, seguindo daí ao longo da estrada até à povoação de Lokev, e depois ao longo da estrada até Divača, de onde parte em linha reta até à povoação de Vrabče, continuando para Štjak, Selo, Krtinovica e Kobdilj, de onde continua em linha reta, atravessando Mali Dol e continuando até Škrbina, em direção a Lipa e Temnica, e daí regressando ao ponto de partida, Kostanjevica na Krasu. Todas as povoações mencionadas fazem parte da área geográfica identificada.

#### 5. **Relação com a área Geográfica:**

##### 5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O Karst (Kras) é uma das maiores áreas paisagísticas da Eslovénia. É um planalto calcário ondulado de configuração cársica típica (dolinas, algares, lapiazes, falhas profundas e grutas). Os solos calcários são característicos dos terrenos cársicos; foi neste substrato que se formaram os famosos solos vermelhos, frequentemente conhecidos por «terra rossa». O solo à superfície é escasso, pois aquela é sobretudo rochosa, muito embora possam crescer ervas, arbustos ou bosques esparsos em alguns locais.

A proximidade do mar constitui uma influência predominante no clima da região cársica. É uma zona de encontro de clima mediterrânico com ar continental frio. As variações de temperatura são comuns na região de Karst, onde a invasão da zona mediterrânica por ar continental frio se manifesta sob a forma de vento forte. A proximidade do mar provoca, em pleno inverno, a subida acentuada da temperatura após dias de ventos glaciais. A neve rapidamente se derrete. A proximidade do mar influencia também os verões, predominantemente quentes e de céu limpo. A diversidade do planalto de Karst e a proximidade imediata do mar manifestam-se na presença permanente de vento ou brisa e em humidade relativa comparativamente baixa na área geográfica.

As características naturais da área geográfica oferecem condições microclimáticas favoráveis à secagem de carne, exploradas pela população local desde tempos imemoriais. Equilibram a combinação de temperatura e humidade, utilizando divisões diferentes das casas de paredes grossas típicas da região. Os camponeses transferem pršut (presunto), panceta (entremeada), vratovina (cachaço de porco), enchido e outros produtos de uma divisão para outra, na busca constante da combinação ideal de humidade e temperatura em cada uma das fases individuais do processo de cura. Assim evoluíram, ao longo dos tempos, a experiência e o saber prático hoje instalado entre as populações locais.

##### 5.2. *Especificidade do produto:*

A especificidade da «Kraška panceta» consiste na sua forma retangular, que inclui parte do vão, nove a dez costelas e parte da barriga. Este corte apresenta a boa relação entre carne magra e toucinho. A entremeada apresenta uma elevada proporção de carne relativamente à gordura. Uma característica adicional consiste no recurso tradicional exclusivo a salmoura seca de sal marinho. O processo de secagem/cura, que não envolve tratamento a quente, ocorrendo a temperaturas inferiores a 18 °C, significa que as proteínas não se deterioram por ação do calor e que se preserva a firmeza do tecido adiposo.

Tal processo, associado ao controlo metucioso da secagem/cura, confere à «Kraška panceta» a sua qualidade característica, altamente apreciada pelo consumidor e responsável pelo êxito comercial do produto.

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

A indicação geográfica «Kraška panceta» baseia-se na tradição da produção e na reputação.

A região de Karst encontra-se na confluência de clima mediterrânico com ar continental frio. A diversidade do planalto de Karst e a proximidade imediata do mar implicam a existência permanente de vento ou brisa e de humidade relativa comparativamente baixa nesta área geográfica. As condições naturais favoráveis à secagem e a procura do mercado levaram as populações locais a produzir entremeada, para satisfazer a procura.

A tradição de cura de entremeada é muito antiga, existindo registos que a atestam já em 1689. Ao longo dos tempos, a especialização técnica evoluiu com a experiência, cimentando-se entre a população que a transmitia de geração em geração. Graças a ela, as populações locais contribuíram para a produção de «Kraška panceta» de aspeto normalizado e propriedades organolépticas que a identificam.

Contrariamente ao que se verifica noutras regiões da Eslovénia, as populações de Karst utilizam exclusivamente salmoura seca e quantidades moderadas de sal na produção da «Kraška panceta». Há zonas da Eslovénia onde se utiliza salmoura líquida ou uma combinação de salmoura líquida e seca. O processo de salmoura seca e o período relativamente longo de cura a baixa temperatura exercem um impacto decisivo nas características organolépticas típicas da «Kraška panceta». Graças à cura e ao cheiro e sabor peculiares que possui, a «Kraška panceta» é uma especialidade gastronómica que, juntamente com o presunto de Karst (*Kraški pršut*), se tornaram petiscos habituais em ocasiões festivas.

A nova era de produção de «Kraška panceta» iniciou-se em 1977, quando os produtores começaram a operar unidades equipadas com tecnologia especial.

Várias são as referências escritas que atestam a reputação da «Kraška panceta», em obras literárias, brochuras, folhetos, etc. Em 1978, um produtor apresentava a «Kraška panceta» num folheto. Stanislav Renčelj apresentou a «Kraška panceta» nos livros «Suhe mesnine narodne posebnosti» (Produtos de carne seca — especialidades nacionais) (1991), «Kraška kuhinja» (Culinária de Karst) (1999), «Suhe mesnine na Slovenskem» (Produtos de carne seca da Eslovénia) (2008) e «Okusi Krasa» (Sabores de Karst) (2009). A «Kraška panceta» foi apresentada como especialidade gastronómica da Eslovénia no livro «Okusiti Slovenijo» (Saborear a Eslovénia), de Janez Bogataj (2007). É igualmente referida em várias publicações promocionais, como a publicação trilingue «Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998)» (*Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien*), a publicação «Edamus, Bibamus, Gaudeamus» (Projeto *Interreg* III, 2006), «Kras in Kraške posebnosti» (Karst e as suas especialidades) (Programa Phare), «Pomlad Kraških dobrot» (Florescimento das especialidades de Karst) (Projeto-piloto Karst, 2001), «Dobrote Krasa in Brkinov» (Delícias das regiões de Karst e Brkini) (município de Sežana, 2010), etc.

Os produtores de «Kraška panceta» participam na Feira Internacional Agrícola e Gastronómica de Gornja Radgona, na qual a «Kraška panceta» foi galardoada com altas distinções e prémios nos últimos dez anos.

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

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/junij2010/Spec\\_Kraska\\_panceta.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/junij2010/Spec_Kraska_panceta.pdf)

---



## OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2012/C 48/10	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	23
2012/C 48/11	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	28
2012/C 48/12	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	32



## Preço das assinaturas 2012 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 310 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	840 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus atos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num DVD multilíngue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à receção dos diversos anexos do Jornal Oficial. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

## Vendas e assinaturas

As subscrições de diversas publicações periódicas pagas, como a subscrição do *Jornal Oficial da União Europeia*, estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na Internet no seguinte endereço:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_pt.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferece acesso direto e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os atos preparatórios da legislação.**

**Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: <http://europa.eu>**

