

Jornal Oficial

da União Europeia

C 153



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

57.º ano

21 de maio de 2014

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2014/C 153/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7161 — DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2014/C 153/02	Taxas de câmbio do euro	2
2014/C 153/03	Retirada de propostas obsoletas da comissão	3

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2014/C 153/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.6968 — Lufthansa/CAE/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2014/C 153/05	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	9
2014/C 153/06	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	14
2014/C 153/07	Aviso aos produtores e importadores de hidrofluorcarbonetos e às novas empresas que pretendam colocar hidrofluorcarbonetos a granel no mercado da União Europeia em 2015	19

Rectificações

2014/C 153/08	Retificação da Comunicação da Comissão no âmbito da execução da Diretiva 2006/42/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de maio de 2006, relativa às máquinas e que altera a Diretiva 95/16/CE (reformulação) (JO C 110 de 11.4.2014)	21
---------------	--	----

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA
UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.7161 — DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2014/C 153/01)

Em 24 de abril de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7161.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

20 de maio de 2014

(2014/C 153/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,3702	CAD	dólar canadiano	1,4921
JPY	iene	138,88	HKD	dólar de Hong Kong	10,6225
DKK	coroa dinamarquesa	7,4646	NZD	dólar neozelandês	1,5978
GBP	libra esterlina	0,81400	SGD	dólar singapurense	1,7160
SEK	coroa sueca	9,0294	KRW	won sul-coreano	1 404,75
CHF	franco suíço	1,2223	ZAR	rand	14,3419
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	8,5470
NOK	coroa norueguesa	8,1360	HRK	kuna	7,6175
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 708,55
CZK	coroa checa	27,479	MYR	ringgit	4,4109
HUF	forint	305,46	PHP	peso filipino	59,921
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo	47,3166
PLN	zlóti	4,1893	THB	baht	44,616
RON	leu romeno	4,4330	BRL	real	3,0362
TRY	lira turca	2,8934	MXN	peso mexicano	17,7229
AUD	dólar australiano	1,4797	INR	rupia indiana	80,3485

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

RETIRADA DE PROPOSTAS OBSOLETAS DA COMISSÃO

(2014/C 153/03)

Lista das propostas retiradas

Documento	Procedimento interinstitucional	Título
Instrumentos de Política Externa		
COM(2009) 395	2009/0111/CNS	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 314/2004 do Conselho relativo a certas medidas restritivas respeitantes ao Zimbabué
Desenvolvimento e Cooperação - Europe Aid / Instrumentos de Política Externa		
COM(2009) 195	2009/0058/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 1717/2006 que institui um Instrumento de Estabilidade
Emprego, Assuntos Sociais e Inclusão		
COM(2011) 336	2011/0147/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 1927/2006 que institui o Fundo Europeu de Ajustamento à Globalização
Ambiente		
COM(2003) 624	2003/0246/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao acesso à justiça no domínio do ambiente
COM(2006) 232		Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece um quadro para a proteção do solo e altera a Diretiva 2004/35/CE
Eurostat		
COM(2011) 335	2011/0146/COD	Proposta de Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às estatísticas europeias sobre a segurança face à criminalidade
Relações externas		
COM(1973) 1929		Proposta de regulamento do Conselho relativo à abertura, repartição e modo de gestão do contingente pautal comunitário de outros tecidos de algodão, da posição 55.09 da pauta aduaneira comum, originários da República Libanesa (1974)
COM(1980) 662		Proposta de regulamento tornando aplicáveis decisões dos Conselhos de Cooperação CEE-Argélia, Marrocos, Tunísia, Egito, Líbano, Jordânia, Síria ..., que substitui as unidades de conta pelas unidades de contas europeias no Protocolo n.º 2 do Acordo entre a Comunidade Económica Europeia e esses países

Documento	Procedimento interinstitucional	Título
COM(1983) 303		Proposta de regulamentos do Conselho que alteram novamente os artigos 6.º e 17.º do protocolo relativo à definição da noção de «produtos originários» e aos métodos de cooperação administrativa dos Acordos de Cooperação entre a Comunidade Económica Europeia e a Argélia, o Egito, a Jordânia, o Líbano, Marrocos, a Síria e a Tunísia
COM(1985) 534		Proposta de regulamento (CEE) do Conselho que altera, no que diz respeito a determinadas operações com a África do Sul, os regimes aplicáveis às importações e exportações de certos produtos
COM(1989) 19		Proposta de regulamento (CEE) do Conselho relativo a suspensão de concessões pautais e ao aumento dos direitos da nomenclatura combinada aplicáveis a certos produtos originários dos Estados Unidos

Saúde e consumidores

COM(2008) 663 alterada pelo COM(2011) 633 e COM(2012) 48	2008/0256/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho que altera, no que diz respeito à informação ao público em geral sobre medicamentos sujeitos a receita médica, a Diretiva 2001/83/CE que estabelece um código comunitário relativo aos medicamentos para uso humano
COM(2008) 662 alterada pelo COM(2011) 0632 e COM(2012) 0049	2008/0255/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera, no que diz respeito à informação ao público em geral sobre medicamentos para uso humano sujeitos a receita médica, o Regulamento (CE) n.º 726/2004 que estabelece procedimentos comunitários de autorização e de fiscalização de medicamentos para uso humano e veterinário e que institui uma Agência Europeia de Medicamentos

Recursos humanos e segurança

COM(2005) 190	2005/0072/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CEE) n.º 1210/90, que institui a Agência Europeia do Ambiente e a Rede Europeia de Informação e de Observação do Ambiente, no que respeita ao mandato do diretor executivo
COM (2005) 190 - 2	2005/0073/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CEE) n.º 337/75, que cria um Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional, no que respeita ao mandato do diretor
COM (2005) 190 - 3	2005/0074/COD	Proposta de Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CEE) n.º 1365/75, relativo à criação de uma Fundação Europeia para a melhoria das condições de vida e de trabalho, no que respeita ao mandato do diretor e do diretor-adjunto
COM (2005) 190 - 4	2005/0075/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CEE) n.º 1360/90, que institui uma Fundação Europeia para a Formação, no que respeita ao mandato do diretor

Documento	Procedimento interinstitucional	Título
COM (2005) 190 - 5	2005/0076/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CEE) n.º 302/93 do Conselho, que institui um Observatório Europeu da Droga e da Toxicodependência, no que respeita ao mandato do diretor
COM (2005) 190 - 6	2005/0077/COD	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 40/94 no que respeita ao mandato do diretor do Instituto de Harmonização do Mercado Interno
COM(2005) 190 - 7	2005/0078/COD	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 2100/94 no que respeita ao mandato do presidente do Instituto Comunitário das Variedades Vegetais
COM(2005) 190 - 8	2005/0079/COD	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 2965/94, que cria um Centro de Tradução dos organismos da União Europeia, no que respeita ao mandato do diretor
COM(2005)190 - 9	2005/0080/COD	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 1035/97, que cria um Observatório Europeu do Racismo e da Xenofobia, no que respeita ao mandato do diretor
COM(2005) 190 - 10	2005/0081/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 178/2002 no que respeita ao mandato do Diretor Executivo da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos
COM(2005) 190 - 11	2005/0082/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 851/2004, que cria um Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças, no que respeita ao mandato do diretor
COM(2005) 190 - 12	2005/0083/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 726/2004 no que respeita ao mandato do diretor executivo da Agência Europeia de Medicamentos
COM(2005) 190 - 13	2005/0084/COD	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 1321/2004 no que respeita ao mandato do diretor executivo da Autoridade Europeia Supervisora do Sistema Global de Navegação por Satélite (GNSS)
COM(2005) 190 - 14	2005/0085/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 2062/94, que institui a Agência Europeia para a Segurança e a Saúde no Trabalho, no que respeita ao mandato do diretor
COM(2005) 190 - 15	2005/0086/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 1406/2002, que institui a Agência Europeia da Segurança Marítima, no que respeita ao mandato do diretor executivo
COM(2005) 190 - 16	2005/0087/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 1592/2002 no que respeita ao mandato do diretor executivo e dos diretores da Agência Europeia para a Segurança da Aviação

Documento	Procedimento interinstitucional	Título
COM(2005) 190 - 17	2005/0088/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 881/2004, que institui a Agência Ferroviária Europeia, no que respeita ao mandato do diretor executivo
COM(2005) 190 - 18	2005/0089/COD	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CE) n.º 2007/2004 do Conselho no que respeita aos mandatos de diretor executivo e de diretor executivo adjunto da Agência Europeia de Gestão da Cooperação Operacional nas Fronteiras Externas dos Estados-Membros da União Europeia
Mercado interno e serviços		
COM(2004) 582	2004/0203/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho que altera a Diretiva 98/71/CE, relativa à proteção legal de desenhos e modelos
COM(2010) 350	2010/0198/CNS	Proposta de regulamento (UE) do Conselho relativo ao regime de tradução aplicável à patente da União Europeia
COM(2008) 396	2008/0130/APP	Proposta de Regulamento do Conselho relativo ao Estatuto da Sociedade Privada Europeia
Mobilidade e transportes		
COM(2011) 710	2011/0327/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho que altera a Diretiva 2006/126/CE do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às cartas de condução que incluem as funcionalidades de um cartão de condutor
COM(2007) 497	2007/0183/CNS	Proposta de decisão do Conselho relativa à conclusão de um protocolo que altera o Acordo entre a Comunidade Europeia e o Reino de Marrocos sobre certos aspetos dos serviços aéreos, para ter em conta a adesão da República da Bulgária e da Roménia à União Europeia
Fiscalidade e União Aduaneira		
COM(2002) 64	2002/0041/CNS	Proposta de diretiva do Conselho que altera a Diretiva 77/388/CEE no que respeita ao regime especial das agências de viagens
COM(2003) 78 - 2	2003/0057/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que altera o Regulamento (CEE) n.º 218/92 do Conselho, relativo à cooperação administrativa no domínio dos impostos indiretos (IVA) no que se refere a medidas adicionais relativas às prestações de serviços de viagens
COM(2004) 728 - 1	2004/0261/CNS	Proposta de diretiva do Conselho que altera a Diretiva 77/388/CEE a fim de simplificar as obrigações relativas ao imposto sobre o valor acrescentado
COM(2008) 497	2008/0164/ACC	Proposta de regulamento do Conselho que altera o Regulamento (CEE) n.º 2112/78, relativo à conclusão da Convenção Aduaneira relativa ao Transporte Internacional de Mercadorias a coberto das Cadernetas TIR (Convenção TIR), feita em Genebra em 14 de novembro de 1975
Codificações		
COM(2007) 755	2007/0256/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à nomenclatura estatística das atividades económicas na Comunidade Europeia
COM(2008) 99	2008/0037/COD	Proposta de diretiva do Conselho relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário (codificação)

Documento	Procedimento interinstitucional	Título
COM(2008) 351	2008/0115/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao banco do condutor dos tratores agrícolas ou florestais de rodas (codificação)
COM(2008) 697	2008/0204/COD	Proposta de diretiva do Conselho que define as regras de controlo e as medidas de luta contra a peste equina (codificação)
COM(2009) 299	2009/0080/COD	Proposta de diretiva .../.../CE do Conselho relativa à comercialização de batatas de semente
COM(2010) 359	2010/0194/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à comercialização dos materiais de propagação vegetativa da vinha
COM(2010) 508	2010/0261/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao nível sonoro admissível e ao dispositivo de escape dos veículos a motor (codificação)
COM(2010) 510	2010/0264/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa aos dispositivos de proteção montados na retaguarda em caso de capotagem de tratores agrícolas e florestais com rodas de via estreita (codificação)
COM(2010) 610	2010/0302/COD	Proposta de Diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa aos dispositivos de proteção montados à frente em caso de capotagem dos tratores agrícolas ou florestais com rodas de via estreita (codificação)
COM(2010) 635	2010/0309/COD	Proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece um sistema de identificação e registo de ovinos e caprinos (codificação)
COM(2010) 717	2010/0348/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à instalação, à colocação, ao funcionamento e à identificação dos comandos dos tratores agrícolas ou florestais de rodas (codificação)
COM(2010) 729	2010/0349/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à travagem dos tratores agrícolas ou florestais de rodas (codificação)
COM(2010) 746	2010/0358/COD	Proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao espaço de manobra, às facilidades de acesso ao lugar de condução, assim como às portas e janelas dos tratores agrícolas e florestais de rodas (codificação)

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.6968 — Lufthansa/CAE/JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2014/C 153/04)

1. Em 13 de maio de 2014, a Comissão Europeia recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho⁽¹⁾, pelo qual as empresas Deutsche Lufthansa AG («Lufthansa», Alemanha) e CAE Inc. («CAE», Canadá) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto de uma empresa recém-criada, que constitui uma empresa comum (*joint venture* — «JV»), mediante aquisição de ações.

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

- Lufthansa: grupo de aviação à escala mundial, ativo nos setores do transporte aéreo de passageiros, logística, manutenção, reparação, vistoria, *catering*, serviços informáticos e serviços de formação da tripulação de pilotagem e de cabina,
- CAE: ativa na modelação, simulação e formação nos setores da aviação civil e da defesa. As suas atividades são diversificadas, indo da venda de produtos de simulação de voo até à prestação de serviços abrangentes, como serviços de formação e aviação, serviços profissionais, apoio em serviço e aprovisionamento dos membros da tripulação,
- JV: será ativa na conceção e no fornecimento de soluções respeitantes à formação inicial da tripulação de pilotagem e de cabina anterior à qualificação de tipo, bem como de outras soluções para serviços de formação relativamente ao programa de aeronaves Bombardier da série C.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão Europeia considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão 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 (CE) n.º 139/2004⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão Europeia no prazo de 10 dias após a data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.6968 — Lufthansa/CAE/JV, para o seguinte endereço:

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

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

(2) JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 153/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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⁽²⁾

«PIADINA ROMAGNOLA»/«PIADA ROMAGNOLA»

N.º CE: IT-PGI-0005-01067-11.12.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

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

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

«Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» designa o produto de padaria obtido depois de trabalhar e cozer em chapa uma massa à base de farinha, matéria gorda, sal e outros ingredientes facultativos.

No momento de escoamento para consumo o produto apresenta a forma de um disco cor de marfim marcado por manchas ambarinas características, nos dois lados, mais ou menos grandes e mais ou menos acentuadas; possui sabor perfumado e cheiro característico, semelhante ao do pão acabado de sair do forno.

A «Piadina Romagnola» ou «Piada Romagnola» apresenta as seguintes características físicas:

Forma: arredondada

Dimensões:

— de 15 cm a 25 cm de diâmetro (de 23 a 30 cm na variante «alla Riminese»);

— de 4 mm a 8 mm de espessura (até 3 mm na variante «alla Riminese»).

Aspetto exterior: a superfície apresenta-se ondulada e irregular, com manchas ambarinas ou saliências de tamanhos diferentes, resultantes da cozedura;

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Características organolépticas: sabor perfumado e cheiro característico, semelhante ao do pão acabado de sair do forno.

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

A «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» é fabricada com os seguintes ingredientes:

3.3.1 *Ingredientes obrigatórios para 1 000 gramas de farinha de trigo mole*

Farinha de trigo mole;

Água: a quantidade necessária para obtenção de uma massa homogénea;

Sal: 25 g, no máximo;

Matéria gorda: 250 g, no máximo, de banha e/ou azeite e/ou azeite virgem extra.

3.3.2 *Ingredientes facultativos para 1 000 gramas de farinha de trigo mole*

Agentes de levedação: 20 g, no máximo, de bicarbonato de sódio, difosfato dissódico ou amido de milho ou de trigo;

É proibida a utilização de conservantes, aromatizantes ou outros aditivos.

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*

Todas as fases de produção seguidamente enunciadas devem ter lugar na área geográfica identificada:

Preparação da massa (a preparação ocorre por mistura dos ingredientes com a água até obtenção da massa).

Divisão em porções (a massa é dividida manual ou mecanicamente em pequenas porções ou bolas).

Tendedura (o processo que consiste em espalmar as porções ou bolas para formar a «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» ocorre única e exclusivamente por processo manual ou mecânico).

Cozedura (a cozedura consiste no tratamento térmico das duas faces do disco de massa. O disco é virado manual ou mecanicamente).

Arrefecimento.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O fabrico e acondicionamento devem efetuar-se sem intervalo, para evitar que o produto perca consistência depois de arrefecido. A exposição do produto ao ar durante um período superior ao necessário ao seu arrefecimento natural prejudica as suas características organolépticas especiais, pois seca e assenta.

A «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» destinada a consumo imediato é comercializada envolvida em papel alimentar ou absorvente; a destinada a consumo posterior é confinada em embalagem selada.

O acondicionamento do produto destinado ao consumo em embalagem alimentar perfeitamente selada permite evitar não só a deterioração das suas características organolépticas, mas também a exposição a agentes externos e, mais especificamente, a parasitas alimentares (nomeadamente a pírale da farinha).

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Todas as embalagens de «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» IGP devem apresentar, em caracteres de imprensa claros, legíveis, indeléveis e perfeitamente distintos, os elementos seguintes:

— Logótipo da UE;

— Denominação «Piadina Romagnola» ou «Piada Romagnola», seguida da menção «Indicação Geográfica Protegida» ou da sigla «IGP»;

— Logótipo do produto

No que respeita à variante «alla Riminese» da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola», é imperioso mencionar na embalagem, em caracteres de imprensa idênticos aos da denominação «Piadina Romagnola» ou «Piada Romagnola», claros e legíveis, indelévels e nitidamente distintos, os termos «alla Riminese», de modo a fornecer indicações claras ao consumidor.

O logótipo é aqui reproduzido.



As cores utilizadas são o castanho 724 C e o creme 728 C.

Quando o produto é vendido direta e exclusivamente pelo fabricante, as menções e o logótipo referidos *supra* podem ser adicionados ao nome do estabelecimento. A denominação «Piadina Romagnola» ou «Piada Romagnola» IGP, bem como outras menções previstas no presente documento, devem constar do mesmo campo visual e ser apresentadas em caracteres claros, legíveis, indelévels e suficientemente grandes, de modo a serem bem visíveis no fundo em que estão impressas e a distinguirem-se facilmente das restantes indicações e/ou desenhos.

O rótulo pode igualmente incluir, para além das indicações de referência a empresas ou marcas particulares, outras indicações facultativas em intenção do consumidor e/ou informações de carácter nutricional, desde que desprovidas de carácter laudatório e não sejam de cariz a induzir em erro o consumidor. No que respeita aos produtos destinados aos mercados internacionais, a menção «*Indicazione geografica protetta*» pode ser traduzida na língua do país de destino.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de fabrico e de acondicionamento da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» compreende o território histórico da Romagna, mais especificamente o conjunto do território das províncias de Rimini, Forlì Cesena e Ravenna e as seguintes comunas da província de Bolonha: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola e Mordano.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A Romagna ocupa a parte mais oriental da região da Emilia-Romagna. O território estende-se do litoral adriático, a leste, até aos limites com a província de Bolonha, a oeste, e da fronteira com a região de Marche, a sul, até aos limites com a província de Ferrara, a norte. A Romagna usufrui de clima subcontinental temperado que varia consoante a altitude e a distância relativamente à costa. Muito embora difira do predominante na restante Itália setentrional, o clima da Romagna apresenta características ligadas ao adelgaçamento progressivo da faixa constituída por planícies.

Historicamente, o fabrico e o consumo da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» desenvolveram-se para colmatar a falta de pão, pelo que o produto se tornou progressivamente, no célebre dizer do poeta da região, Giovanni Pascoli, o «pão nacional dos habitantes de Romagna».

A consolidação, ao longo dos séculos, desta tradição e das técnicas especiais de fabrico estão na origem do desenvolvimento, na década de setenta do século passado, do fabrico artesanal de «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola», que ocorria em pequenos estabelecimentos (quiosques), em que também era vendida.

Muito abundantes e presentes na Romagna, os quiosques que fabricam e vendem as *piadine* de consumo imediato são um elemento típico do território, bem conhecido dos habitantes da região e dos turistas; à produção destes quiosques juntou-se a das *piadine* acondicionadas para consumo posterior.

A preparação da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» processa-se de acordo com técnicas transmitidas na Romagna e que conferem ao produto as suas características. A mistura dos ingredientes tem de ocorrer segundo uma ordem precisa; a massa nunca deve ser misturada durante demasiado tempo e deve possuir uma consistência que permita tendê-la; a cozedura ocorre à temperatura prescrita e de acordo com os tempos indicados, tendo o cuidado de virar o disco de massa na chapa de cozedura para que o produto adquira as características descritas no ponto 3.2.

Estas precauções, fruto do saber e da longa experiência dos fabricantes locais, conferem à «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» as suas características, que se mantêm inalteradas desde a sua origem e que permitem preservar a reputação do produto ao longo do tempo.

5.2. Especificidade do produto

A «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» é a especialidade mais típica de Romagna. Encontra-se em toda a parte, nas ruas de Romagna, preparada pelos *piadinare* nos famosos quiosques coloridos, nos restaurantes, nas lojas de qualidade e em estabelecimentos especializados. A reputação da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» vai além das fronteiras regionais.

O produto, obtido a partir de uma mistura de farinha, água, sal, matéria gorda e outros ingredientes facultativos, é trabalhado de acordo com uma tradição antiga, apresentando a forma de disco cor de marfim com manchas ambarinas características de tamanho irregular, dos dois lados; possui sabor perfumado e cheiro característico, semelhante ao do pão acabado de sair do forno.

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 da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» está estreitamente ligada à história e às tradições locais, e mesmo ao falar e crenças populares.

O termo *piada* foi oficializado por Giovanni Pascoli, que italianizou o termo da Romagna, *piè*. Num dos seus célebres pequenos poemas, o poeta faz o elogio da *piadina*, iguaria «quase tão antiga como o homem», definindo-a como «o pão nacional da população de Romagna», associando de forma indissolúvel a *piadina* e a Romagna.

Várias são as obras, geralmente de tipo monográfico, que descrevem as características da *piadina romagnola*, atestando a sua proveniência inicial por meio de fontes históricas, ilustrando a diferença entre os dois tipos e reforçando a notoriedade do produto com sugestões sobre a sua preparação e embalagem. Em 1913, na publicação «Il Plaustro», Antonio Sassi definia as *piadine* como «pães saborosos tradicionais de Romagna».

O *Vocabolario Romagnolo Italiano*, de Adelmo Masotti, editado por Zanichelli em 1996, definia a *piada* como «um pão achatado fino e não levedado, típico da Romagna, cozido em *testo* (prato de barro) a escaldar».

Muitas são as citações na literatura que fazem referência à «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» e a distinguem da *piadina* «alla Riminese» pelo diâmetro e a espessura. Citam-se, a título de exemplo, as publicações de Graziano Pozzetto: *La Piadina Romagnola Tradizionale*, das edições Panozzo Editore, Rimini (2005), e *Cucina di Romagna*, das edições Franco Muzzio (2004), qui expõe as diferenças entre os dois tipos de produto.

A receita da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» é publicada pela primeira vez em 2004, incluindo em árabe, francês, inglês, japonês, chinês, russo, espanhol e alemão.

Muitos são os guias e publicações gastronómicos que fazem referência ao nome «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola».

No guia *Italia a tavola – Guida Gastronomica (Touring Club italiano, 1984, p. 30)*, a «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» é citada e descrita no capítulo intitulado «Piatti popolari di ieri diventano consumi popolari di oggi» (Pratos populares de ontem e de hoje). O artigo apresenta os ingredientes utilizados na receita, o modo de degustação do produto, ou seja, cortado em fatias ou recheado e dobrado em dois, bem como a sua forma característica de disco achatado.

O guia turístico *Turismo gastronomico in Italia (Touring club italiano, 2001, p. 367-8)*, na parte consagrada à região da Emilia-Romagna, introduzido por uma breve apresentação da província de Rimini, descreve a «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» recheada de charcuteria e queijo como sendo a iguaria mais consumida em toda a província.

A obra intitulada *Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane (Finintenet S.p.A, 2002, p. 53)* comporta um capítulo intitulado «Rimini, il regno della Piadina», que descreve a «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» e o modo de a preparar e saborear, ou seja, recheada de queijo e charcutaria.

A «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» foi também objeto de emissões nas cadeias nacionais de televisão. Pode citar-se o programa televisivo «Terra e Saporì», difundido na Rai em 18 de julho de 2008 com o título «Emilia Romagna: i segreti della Piadina», que apresenta os ingredientes, a receita e o modo de preparação da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola».

Por último, há muito que a Romagna acolhe eventos, concursos gastronómicos e manifestações consagradas à «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola».

Em Cervia, na província de Ravenna, realiza-se anualmente, desde 1993, uma manifestação designada «Piadina d'Autore», que recompensa a melhor *piadina* feita nos quiosques da região.

Desde 1998, decorre em Santarcangelo di Romagna o «Palio della piadina», destinado a perpetuar a tradição deste produto autêntico da gastronomia da Romagna.

Em artigo publicado em 6 de julho de 2009, podia ler-se: «melhor *piadina*: foi atribuído o prémio da melhor receita por excelência da Romagna».

Na edição de 2010 do «Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010» foi publicado um comunicado de imprensa.

Entre as manifestações mais recentes destaca-se:

- «Lo Sposalizio della piadina», criada em 2002, em Cesena, para valorizar a tradição da «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola»;
- «Piadina Days» é uma manifestação organizada desde 2010 no âmbito do *Wine Food Festival* da região Emilia-Romagna: durante dois dias realizam-se eventos, espetáculos, concertos e degustação de *piadine* em toda a Romagna.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006⁽³⁾]

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

ou

diretamente na página principal do sítio *web* do Ministério das políticas agrícolas, alimentares e florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Ver nota de rodapé 2.

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 153/06)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽²⁾

«JAMBON DE VENDEE»

N.º CE: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«Jambon de Vendée»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

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*

«Jambon de Vendée» designa um produto elaborado exclusivamente a partir de perna (membros posteriores) de suíno fresca, sem o pé.

O «Jambon de Vendée» inteiro apresenta-se sem osso e de forma regular, de paralelepípedo, de contorno ovalado. A superfície apresenta cor castanho-clara, resultante da cobertura de especiarias.

A cor da secção é vermelha, com a presença de veios brancos. A coloração aproxima-se da carne crua. O contorno das fatias é castanho, devido às especiarias.

O «Jambon de Vendée» possui textura macia, tenra e succulenta.

No plano aromático, o «Jambon de Vendée» distingue-se pelo sabor frutado da aguardente e as especiarias com que é esfregado (canela, pimenta, tomilho, louro, etc.). O sabor salgado do «Jambon de Vendée» é discreto. Apresenta complexidade aromática e requinte que se exprimem plenamente, tanto mais que os aromas de proteólise e de oxidação da gordura se mantêm pouco pronunciados.

A humidade do «Jambon de Vendée» magro (HPD) é inferior a 76 %.

O teor de açúcares totais (lactose, dextrose, sacarose, glicose) é inferior a 1 %.

O peso do presunto inteiro acabado está compreendido entre 4,5 kg e 7,5 kg.

O «Jambon de Vendée» é comercializado inteiro, em metades, quartos, pedaços, fatias, dados ou lascas.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

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

A matéria-prima cárnea provém exclusivamente de carne fresca, não congelada, de suínos para carne, cujo peso da carcaça fria está compreendido entre 80 kg e 95 kg.

O prazo entre o abate, a desmancha e o desossamento do presunto deve ser o mínimo possível, não excedendo seis dias.

Características do presunto fresco utilizado no fabrico do «Jambon de Vendée»:

- Peso fresco entre 8 kg e 12 kg;
- Gordura de espessura inferior a 25 mm;
- Gordura branca e firme e carne rosada;
- pH compreendido entre 5,5 e 6,2.
- Temperatura interna do presunto compreendida entre 0 °C e + 5 °C.

Outras matérias-primas utilizadas no fabrico do «Jambon de Vendée»:

- Sal marinho seco grosso;
- Aguardente de vinho de volume superior ou igual a 40°;
- Especiarias e ervas aromáticas, 60 % das quais, no mínimo, deve ser constituído por canela, pimenta, tomilho e louro;
- Aditivos autorizados: açúcares (dextrose, sacarose, lactose, glicose), salmoura (E252), nitrato de sódio (E 251), sal nitrificado, nitrito de potássio, fermentos.

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*

As etapas de fabrico do «Jambon de Vendée», desde a receção do presunto fresco até à expedição do produto acabado, antes da fatiagem e do acondicionamento, realizam-se na área geográfica.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O «Jambon de Vendée» é comercializado inteiro, em metades ou em quartos, ou apresentado em fatias de espessura variável, dados ou lascas.

Pode ser acondicionado em vácuo ou em atmosfera modificada.

A temperatura da câmara de fatiagem e/ou de acondicionamento é inferior ou igual a 12 °C.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis aos produtos de charcutaria, a rotulagem dos produtos inclui as seguintes menções:

- Nome da Indicação Geográfica Protegida: «Jambon de Vendée»;
- Coordenadas do transformador.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «Jambon de Vendée» constitui um conjunto geográfico coerente, que responde simultaneamente a critérios ligados ao meio cultural, ao saber de fabrico, aos usos de produção e de consumo e à notoriedade da denominação geográfica.

Área geográfica da Indicação Geográfica Protegida «Jambon de Vendée»:

- Toda a divisão administrativa (departamento) de Vendée;
- No departamento de Loire-Atlantique, as seguintes subdivisões administrativas (cantões): Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (cantões: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- No departamento de Maine-et-Loire, os seguintes cantões: Cholet (cantões 1 e 3; parte do cantão 2), Montfaucon-Montigné.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores naturais

Implantada à beira do oceano Atlântico, a área geográfica do «Jambon de Vendée» está submetida ao clima oceânico. O outono e o inverno são geralmente amenos e húmidos, com apenas 40 dias de geada por ano, em média, e chuvas frequentes mas pouco intensas.

Os solos da área geográfica, ácidos, desenvolvidos sobre as rochas duras do Maciço Armoricano, estão na origem de uma paisagem agrícola arborizada, marcada por relevo ondulado, a omnipresença de sebes, agricultura orientada para a pecuária em todas as suas formas e um sem-número de pequenas explorações isoladas obrigadas a viver em semi-autarcia.

Fatores humanos

A área geográfica do «Jambon de Vendée» distingue-se dos territórios circundantes pelo número e a diversidade de empresas de conservas de carne, implantadas em todo o território e, nomeadamente, na zona rural, em contacto com um mundo agrícola tradicional em que sobrevive o domínio de um saber camponês. Dada a boa implantação da criação de suínos e a existência de prados salgados, a conserva de carne e o presunto há muito que ocupam um lugar importante na alimentação das populações locais.

Saber específico

A primeira operação específica do processo de fabrico do «Jambon de Vendée», que requer saber especial, é o desossamento, que constitui uma prática pouco generalizada no universo do presunto curado. No caso do «Jambon de Vendée», o desossamento é efetuado à mão, de acordo com o método designado por «de l'os coulé», que consiste em descolar o osso do fémur sem abrir o presunto. Depois de preparado, o presunto é esfregado manualmente com sal seco. É também nesse momento que é esfregado com aguardente e uma mistura de especiarias e ervas aromáticas. O presunto é imediatamente embalado num pano para que o álcool e as especiarias se mantenham em contacto com a carne durante todo o processo de cura. A fase de cura do «Jambon de Vendée» é igualmente especial, pois consiste em esgotamento seguido de prensagem mecânica entre duas pranchas (estas duas etapas requerem um período de 28 dias, no mínimo). Segue-se um período de secagem, de cinco dias, no mínimo. Esta secagem é pouco prolongada, limitando-se o período de fabrico a 80 dias, no máximo. O presunto não é submetido a fumagem.

Muito embora o produto tenha sido registado no Código de Usos de Charcutaria, no final da década de 80 do século passado, continuou confinado ao departamento de Vendée e na proximidade de Nantes e de Cholet. Efetivamente, a área geográfica engloba todos os operadores conhecidos que continuam a fabricar «Jambon de Vendée» no respeito das regras estabelecidas.

5.2. Especificidade do produto

A forma de paralelepípedo de contornos ovalados do «Jambon de Vendée», bem como a sua cor castanha homogénea resultante das especiarias, distinguem-no de outro presunto seco. A secção fatiada apresenta cor vermelho-clara, de contornos escuros devidos às especiarias.

No plano organoléptico, o «Jambon de Vendée» desenvolve cheiro frutado derivado da presença da aguardente, aliado a uma certa complexidade aromática, decorrente da mistura de especiarias com que é esfregado.

No palato distingue-se pela textura macia e tenra. O sabor é bastante menos marcado por aromas de proteólise e de oxidação da gordura do que a maioria do presunto. Não é fumado, contrariamente à maioria do presunto de secagem curta. O sabor a sal é pouco acentuado.

Tradicionalmente, devido à sua textura pouco firme, pouco propícia a fatiagem fina, o «Jambon de Vendée» era consumido sobretudo em fatias grossas grelhadas. Este modo de consumo continua a ser praticado ainda hoje de forma significativa na maioria da área geográfica, apesar da evolução para a comercialização em fatias finas.

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 relação do «Jambon de Vendée» com a área geográfica assenta simultaneamente nas características específicas do produto ligado ao saber dos fabricantes da área geográfica e na sua reputação sólida.

Características específicas aliadas ao saber herdado do fabrico adaptado ao contexto

O saber dos fabricantes desenvolveu-se num contexto de impacto essencial das limitações da área geográfica no fabrico do presunto, caracterizado por um ciclo curto, para evitar problemas de secagem e conservação. Os invernos amenos e a frequência das chuvas levaram os operadores a desenvolver estratégias alternativas para garantir a sua conservação.

Deste modo, os criadores da área geográfica recorreram à prática de desossamento, pois o osso era uma fonte potencial de infeção do presunto por microrganismos, e à utilização generalizada de uma mistura de aguardente e especiarias para esfregar o presunto. Além disso, o desossamento do presunto permite a penetração do sal até ao coração da peça.

A necessidade de fabricar o presunto num período curto levou os fabricantes a aperfeiçoarem a prensagem do presunto entre duas pranchas de madeira, para acelerar o esgotamento de líquido e diminuir assim o tempo de secagem.

Atualmente, o «Jambon de Vendée» conserva um carácter tenro e macio e cor vermelho-clara devido à secagem curta, herdada do método tradicional de fabrico. O seu sabor característico, resultante de ser esfregado com aguardente e especiarias, constitui um elemento verdadeiramente distintivo relativamente a outro presunto.

O sabor salgado do «Jambon de Vendée» é pouco acentuado devido à salga manual, doseada com cuidado e precisão, a que é submetido.

A procura por parte do consumidor desenvolveu-se a partir de 1960-1970. Ávida de tradição mas mais exigente, esta procura suscitou um grande desenvolvimento das empresas artesanais especializadas em produtos agroalimentares, nomeadamente de charcutaria, e contribuiu para definir as características do produto atual, nomeadamente o seu requinte aromático e o seu baixo teor de sal.

Reputação aliada à denominação «Jambon de Vendée»

A denominação «Jambon de Vendée» surgiu para designar o produto em meados da década de 70 do século passado e desenvolveu-se nas décadas seguintes.

Antigamente, tratava-se de um produto artesanal, destinado ao consumo familiar ou a mercados locais. É por estes motivos que as primeiras referências escritas sobre o «Jambon de Vendée» só surgem na segunda metade do século XIX. Várias são as obras que então fazem referência ao presunto de Vendée, salgado com sal marinho, aromatizado com ervas e aguardente, submetido a secagem curta.

Em 1970-1980, desenvolveu-se a comercialização do produto em grande escala, sob a designação comercial «Jambon de Vendée». Para além das obras consagradas à gastronomia da Vendée, o produto foi definido em 1982, na primeira edição da Enciclopédia da Charcutaria, publicada por Soussana sob a direção Jean-Claude Frenzt.

Em 1989, a organização do primeiro concurso sobre o verdadeiro «Jambon de Vendée», em Pouzauges, teve grande impacto mediático. A partir de então, a reputação do «Jambon de Vendée» ultrapassou rapidamente as fronteiras regionais e granjeou importância nacional.

Estudos do painel AC Nielsen, datados de 2003, classificam-no em terceiro lugar entre o presunto curado comercializado nas grandes superfícies em França, quer em volume quer em valor.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Ver nota de rodapé 2.

Aviso aos produtores e importadores de hidrofluorcarbonetos e às novas empresas que pretendam colocar hidrofluorcarbonetos a granel no mercado da União Europeia em 2015

(2014/C 153/07)

1. O presente aviso destina-se às seguintes empresas abrangidas pelo Regulamento (UE) n.º 517/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de abril de 2014, relativo aos gases fluorados com efeito de estufa e que revoga o Regulamento (CE) n.º 842/2006⁽¹⁾ (adiante designado por «Regulamento»):

- a) **Produtores e importadores** que pretendam colocar, pelo menos, 100 toneladas de equivalente de CO₂ de hidrofluorcarbonetos no mercado da União em 2015 e nos anos seguintes e tenham comunicado, ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 842/2006, ter colocado no mercado da União mais de uma tonelada métrica de hidrofluorcarbonetos entre 2009 e 2012;
- b) Empresas que **pretendam colocar**, pelo menos, 100 toneladas de equivalente de CO₂ de hidrofluorcarbonetos no mercado da União em 2015 e não tenham comunicado, ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 842/2006, ter colocado no mercado da União mais de uma tonelada métrica de hidrofluorcarbonetos entre 2009 e 2012.

2. Entende-se por «hidrofluorcarbonetos» as substâncias constantes do anexo I, secção 1, do Regulamento, a seguir indicadas, e as misturas que contenham qualquer destas substâncias:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Exceto se as substâncias se destinarem às utilizações referidas no artigo 15.º, n.º 2, alíneas a) a e), do Regulamento, qualquer colocação destas substâncias no mercado tem de ser contabilizada no âmbito do regime de quotas estabelecido nos artigos 15.º e 16.º do Regulamento.

4. A colocação de hidrofluorcarbonetos no mercado por cada empresa está também sujeita a limites quantitativos.

A Comissão atribui quotas às empresas referidas no ponto 1, alíneas a) e b), do presente aviso. As quotas atribuídas são determinadas do seguinte modo:

- no caso dos produtores e importadores referidos no ponto 1, alínea a), do presente aviso, em conformidade com o artigo 16.º, n.ºs 1, 4 e 5, bem como com os anexos V e VI, do Regulamento,
- no caso das empresas referidas no ponto 1, alínea b), do presente aviso, em conformidade com o artigo 16.º, n.ºs 2 e 5, bem como com os anexos V e VI, do Regulamento.

Aplicável unicamente aos produtores e importadores que comunicaram ter colocado hidrofluorcarbonetos no mercado entre 2009 e 2012, referidos no ponto 1, alínea a), do presente aviso:

5. As empresas que pretendam colocar hidrofluorcarbonetos no mercado da União em 2015 devem proceder como se refere nos pontos 6 a 11 abaixo.

6. A empresa deve registar-se no registo o mais tardar em **1 de julho de 2014**. A Comissão Europeia enviar-lhe-á as coordenadas de contacto constantes da base de dados BDR da Agência Europeia do Ambiente, na qual foram inseridos os dados relativos a gases fluorados comunicados anualmente pela empresa em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 842/2006. A empresa deve atualizar as suas coordenadas de contacto, se necessário, e enviar os formulários de registo devidamente preenchidos para [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Estes formulários estão igualmente disponíveis no sítio *web* da Comissão Europeia (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). A atribuição de uma quota está subordinada ao registo prévio dentro do prazo acima referido.

7. Tendo em vista o cálculo dos valores de referência, no qual há que excluir as quantidades de hidrofluorcarbonetos para as utilizações referidas no artigo 15.º, n.º 2, do Regulamento, com base nos dados disponíveis, a empresa deve informar a Comissão Europeia das quantidades de hidrofluorcarbonetos que colocou no mercado entre 2009 e 2012 para as utilizações indicadas no artigo 15.º, n.º 2, alíneas a) a e), discriminadas por categoria de utilização, por substância e por ano daquele período.

Estas informações, das quais devem constar, pelo menos, os elementos previstos no formulário para as utilizações isentas disponível no sítio *web* (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), devem ser transmitidas à Comissão Europeia, por correio eletrónico enviado para [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu], antes de **1 de julho de 2014**.

⁽¹⁾ JO L 150 de 20.5.2014, p. 319.

8. Se pretender colocar no mercado quantidades adicionais de hidrofluorcarbonetos ao abrigo do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento, a empresa deve preencher e apresentar o formulário de declaração da quota necessária para 2015, disponível no *sítio web* da Comissão Europeia (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). O formulário devidamente preenchido deve ser enviado para [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. A Comissão só considerará válidas as declarações da quota necessária para 2015 devidamente preenchidas, sem erros, que receber até **1 de julho de 2014**.

10. As empresas são incentivadas a apresentar de uma só vez os formulários de registo, as informações sobre a colocação no mercado para utilizações isentas e a declaração respetivos o mais rapidamente possível, para permitir eventuais correções e a consequente reapresentação antes do final do prazo.

11. Por si só, a apresentação dos formulários de registo ou a declaração da quota necessária para 2015 não conferem nenhum direito de colocar hidrofluorcarbonetos no mercado em 2015 ou nos anos seguintes.

Aplicável unicamente às empresas que não comunicaram ter colocado hidrofluorcarbonetos no mercado entre 2009 e 2012, referidas no ponto 1, alínea b), do presente aviso:

12. As empresas que pretendam colocar hidrofluorcarbonetos no mercado da União em 2015 devem proceder como se refere nos pontos 13 a 17 abaixo.

13. A empresa deve registar-se no registo até **1 de julho de 2014**. O registo processa-se através do envio dos formulários de registo devidamente preenchidos para [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Os formulários estão disponíveis no *sítio web* da Comissão Europeia (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). A Comissão só considerará válidos os formulários de registo devidamente preenchidos, sem erros, que receber até **1 de julho de 2014**.

14. A empresa deve ainda preencher a declaração da intenção de colocar hidrofluorcarbonetos no mercado, disponível no *sítio web* da Comissão Europeia (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), e enviá-la para [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. A Comissão só considerará válidas as declarações da intenção de colocar hidrofluorcarbonetos no mercado devidamente preenchidas, sem erros, que receber até **1 de julho de 2014**.

16. As empresas são incentivadas a apresentar de uma só vez os formulários de registo e a declaração da intenção de colocar hidrofluorcarbonetos no mercado respetivos o mais rapidamente possível, para permitir eventuais correções e a consequente reapresentação antes do final do prazo.

17. Por si só, a apresentação dos formulários de registo ou a declaração da intenção de colocar hidrofluorcarbonetos no mercado não conferem nenhum direito de colocar hidrofluorcarbonetos no mercado em 2015.

RECTIFICAÇÕES

Retificação da Comunicação da Comissão no âmbito da execução da Diretiva 2006/42/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de maio de 2006, relativa às máquinas e que altera a Diretiva 95/16/CE (reformulação)

(«Jornal Oficial da União Europeia» C 110 de 11 de abril de 2014)

(2014/C 153/08)

Na página 63:

onde se lê:

«CEN	EN 16252:2012 Máquinas de compactação para materiais de resíduos ou frações recicláveis — Prensas enfardadeiras horizontais — Requisitos de segurança	5.4.2013»		
------	---	-----------	--	--

deve ler-se:

«CEN	EN 16252:2012 Máquinas de compactação para materiais de resíduos ou frações recicláveis — Prensas enfardadeiras horizontais — Requisitos de segurança	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Veículos para movimentação de cargas — Requisitos de segurança e verificação — Parte 1: Requisitos suplementares para os veículos para movimentação de cargas automotores, outros que os veículos sem condutor, os veículos de alcance variável e os veículos transportadores de cargas	5.4.2013»		

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT