

Jornal Oficial

da União Europeia

C 466



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

57.º ano

30 de dezembro de 2014

Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Parlamento Europeu

2014/C 466/01	Decisão da Mesa do Parlamento Europeu, de 15 de dezembro de 2014, que altera as Medidas de Aplicação do Estatuto dos Deputados ao Parlamento Europeu	1
---------------	--	---

Conselho

2014/C 466/02	Decisão do Conselho, de 15 de dezembro de 2014, que nomeia e substitui membros do Conselho Diretivo do Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional	4
---------------	---	---

Comissão Europeia

2014/C 466/03	Taxas de câmbio do euro	5
2014/C 466/04	Taxas de câmbio do euro	6

PT

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2014/C 466/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7475 — Edenred/Hermes/Eckstein/UTA) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2014/C 466/06	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	8
---------------	---	---

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

PARLAMENTO EUROPEU

DECISÃO DA MESA DO PARLAMENTO EUROPEU

de 15 de dezembro de 2014

que altera as Medidas de Aplicação do Estatuto dos Deputados ao Parlamento Europeu

(2014/C 466/01)

A MESA DO PARLAMENTO EUROPEU,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 223.º, n.º 2,

Tendo em conta o Estatuto dos Deputados ao Parlamento Europeu ⁽¹⁾ (o «Estatuto»),

Tendo em conta o artigo 10.º e o artigo 25.º do Regimento do Parlamento Europeu,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 20.º do Estatuto dispõe, no n.º 1, que «os deputados têm direito ao reembolso das despesas em que incorram no âmbito do exercício do seu mandato» e, no n.º 4, que «o Parlamento estabelece as condições do exercício deste direito». Essas condições encontram-se estabelecidas, nomeadamente, nos artigos 22.º, 24.º e 66.º das Medidas de Aplicação do Estatuto dos Deputados ao Parlamento Europeu ⁽²⁾ («Medidas de Aplicação»).
- (2) De forma análoga, o artigo 4.º das Medidas de Aplicação impõe que os deputados apresentem os documentos comprovativos originais quando solicitam o reembolso de despesas médicas. Consequentemente, os deputados são frequentemente obrigados a preencher à mão formulários longos e complexos e a anexar-lhes os originais das faturas e outros documentos comprovativos, a fim de serem reembolsados das despesas em que incorrem.
- (3) A fim de tornar o processo menos burocrático, os deputados devem ter a possibilidade de apresentar os pedidos de reembolso ou de tomada a cargo eletronicamente. Recairá sobre os deputados a responsabilidade de manter os documentos comprovativos originais em arquivo durante um período razoável, por exemplo, até 31 de dezembro do ano civil seguinte àquele em que os pedidos de reembolso ou de tomada a cargo foram apresentados. Os serviços competentes do Parlamento deverão criar um sistema de fiscalização por amostragem com base em práticas de auditoria consagradas, a fim de verificar a correspondência entre as cópias digitalizadas dos documentos comprovativos e os documentos originais.
- (4) Por conseguinte, as Medidas de Aplicação deverão ser alteradas, a fim de: permitir que os deputados apresentem os pedidos de reembolso de despesas ou de tomada a cargo em formato eletrónico; permitir que os deputados apresentem cópias digitalizadas dos documentos comprovativos originais, acompanhadas de uma declaração sob compromisso de honra que ateste que se trata de cópias fidedignas; e definir o período durante o qual os deputados são obrigados a manter os documentos comprovativos originais e durante o qual a administração do Parlamento pode verificar as cópias digitalizadas dos documentos comprovativos por cotejo com os respetivos originais.

⁽¹⁾ Decisão 2005/684/CE, Euratom do Parlamento Europeu, de 28 de setembro de 2005, que aprova o Estatuto dos Deputados ao Parlamento Europeu (JO L 262 de 7.10.2005, p. 1).

⁽²⁾ Decisão da Mesa do Parlamento Europeu, de 19 de maio e 9 de julho de 2008, que define as Medidas de Aplicação do Estatuto dos Deputados ao Parlamento Europeu (JO C 159 de 13.7.2009, p. 1).

- (5) Além disso, nos termos do artigo 69.º, n.º 1, das Medidas de Aplicação, os montantes das despesas de viagem reembolsáveis, do subsídio de estadia diário e do subsídio para despesas gerais podem ser indexados anualmente pela Mesa até ao limite máximo correspondente à taxa de inflação anual na União Europeia em outubro do ano anterior, publicada pelo Eurostat.
- (6) A taxa de inflação referente ao período de 1 de novembro de 2013 a 31 de outubro de 2014, comunicada pelo Eurostat de 14 de novembro de 2014, é de 0,5 %. Os novos montantes resultantes da adaptação necessária para ter em conta essa taxa de inflação deverão aplicar-se a partir de 1 de janeiro de 2015, e as Medidas de Aplicação deverão ser alteradas,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

As Medidas de Aplicação são alteradas do seguinte modo:

- 1) O artigo 4.º passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 4.º

Procedimento

Os pedidos de reembolso são apresentados ao serviço competente do Parlamento ou diretamente ao Serviço de Liquidação da Comissão, mediante a utilização de formulários uniformes aos quais devem ser anexados os documentos comprovativos.».

- 2) No artigo 20.º, n.º 1, a alínea a) passa a ter a seguinte redação:

«a) para a parte do trajeto até 50 km: 22,62 euros;».

- 3) O artigo 22.º é alterado do seguinte modo:

a) o n.º 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. O montante máximo de reembolso anual a título das despesas de viagem efetuadas nos casos previstos no artigo 10.º, n.º 1, alínea b), é fixado em 4 264 euros.»;

b) no n.º 3, o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«O montante máximo de reembolso anual a título das despesas de viagem realmente efetuadas por ocasião de viagens realizadas pelos presidentes de uma comissão ou subcomissão para participarem em conferências ou manifestações que incidam num tema de carácter europeu que se inscreva nas competências da respetiva comissão ou subcomissão e que tenham dimensão parlamentar é fixado em 4 264 euros. A participação carece de autorização prévia do Presidente do Parlamento, após verificação das verbas disponíveis, dentro do limite máximo acima citado.».

- 4) No artigo 24.º, o n.º 2 passa a ter a seguinte redação:

«2. Se a atividade oficial decorrer no território da União, os deputados recebem um subsídio fixo, fixado em 306 euros.».

- 5) No artigo 26.º, o n.º 2 passa a ter a seguinte redação:

«2. O montante mensal do subsídio ao abrigo do artigo 25.º é fixado em 4 320 euros.».

- 6) O artigo 66.º passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 66.º

Documentos comprovativos de substituição

Em caso de perda dos documentos comprovativos, os deputados devem apresentar uma declaração de perda, juntamente com documentos comprovativos de substituição conformes com os requisitos previstos nas presentes Medidas de Aplicação.».

- 7) É inserido o seguinte artigo:

«Artigo 72.º-A

Documentos comprovativos digitalizados

1. Caso as presentes Medidas de Aplicação façam referência à apresentação de pedidos de reembolso ou de tomada a cargo, esses pedidos podem ser apresentados em formato eletrónico, acompanhados de uma assinatura digital.

2. Caso as presentes Medidas de Aplicação prevejam a apresentação de documentos comprovativos, esses documentos podem ser apresentados sob a forma de cópias digitalizadas, desde que o deputado declare sob compromisso de honra que os documentos apresentados correspondem aos originais.

3. Para efeitos de verificação da concordância entre as cópias digitalizadas e os documentos originais, os deputados devem conservar os documentos originais até 31 de dezembro do ano civil seguinte àquele em que os pedidos de reembolso ou de tomada a cargo foram apresentados.

Os serviços competentes do Parlamento devem criar um sistema de fiscalização por amostragem a fim de verificar a correspondência entre as cópias digitalizadas dos documentos comprovativos e os documentos originais.»

Artigo 2.º

A presente decisão entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

A presente decisão é aplicável a partir da mesma data, com exceção do artigo 1.º, pontos 2 a 5, que é aplicável a partir de 1 de janeiro de 2015.

CONSELHO

DECISÃO DO CONSELHO

de 15 de dezembro de 2014

que nomeia e substitui membros do Conselho Diretivo do Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional

(2014/C 466/02)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 337/75 do Conselho, de 10 de fevereiro de 1975, que cria um Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional, nomeadamente o artigo 4.º ⁽¹⁾,

Tendo em conta a candidatura apresentada pelo Governo Letão,

Considerando o seguinte:

- (1) Por decisão de 16 de julho de 2012 ⁽²⁾, o Conselho nomeou os membros do Conselho Diretivo do Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional para o período compreendido entre 18 de setembro de 2012 e 17 de setembro de 2015.
- (2) Na sequência da renúncia ao mandato de Sanda LIEPINA, vagou para a Letónia um lugar de membro do Conselho Diretivo do Centro na categoria dos representantes dos Governos.
- (3) Os membros do Conselho Diretivo do referido Centro deverão ser nomeados pelo período remanescente do mandato, a saber, até 17 de setembro de 2015.

DECIDE:

Artigo único

É nomeado membro do Conselho Diretivo do Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional pelo período remanescente do mandato, ou seja, até 17 de setembro de 2015:

REPRESENTANTES DOS GOVERNOS:

LETÓNIA	Inta ŠUSTA
---------	------------

Feito em Bruxelas, em 15 de dezembro de 2014.

Pelo Conselho

O Presidente

M. MARTINA

⁽¹⁾ JO L 39 de 13.2.1975, p. 1.

⁽²⁾ JO C 228 de 31.7.2012, p. 3.

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

24 de dezembro de 2014

(2014/C 466/03)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2219	CAD	dólar canadiano	1,4164
JPY	iene	147,07	HKD	dólar de Hong Kong	9,4844
DKK	coroa dinamarquesa	7,4396	NZD	dólar neozelandês	1,5807
GBP	libra esterlina	0,78650	SGD	dólar singapurense	1,6160
SEK	coroa sueca	9,5400	KRW	won sul-coreano	1 347,55
CHF	franco suíço	1,2025	ZAR	rand	14,2498
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,5969
NOK	coroa norueguesa	9,1511	HRK	kuna	7,6630
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 214,50
CZK	coroa checa	27,777	MYR	ringgit	4,2729
HUF	forint	316,08	PHP	peso filipino	54,596
LTL	litas	3,45280	RUB	rublo	66,8863
PLN	złóti	4,3078	THB	baht	40,169
RON	leu romeno	4,4628	BRL	real	3,2921
TRY	lira turca	2,8410	MXN	peso mexicano	18,0123
AUD	dólar australiano	1,5053	INR	rupia indiana	77,5589

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

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾**29 de dezembro de 2014**

(2014/C 466/04)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2197	CAD	dólar canadiano	1,4183
JPY	iene	146,96	HKD	dólar de Hong Kong	9,4632
DKK	coroa dinamarquesa	7,4404	NZD	dólar neozelandês	1,5644
GBP	libra esterlina	0,78420	SGD	dólar singapurense	1,6134
SEK	coroa sueca	9,6234	KRW	won sul-coreano	1 341,07
CHF	franco suíço	1,2028	ZAR	rand	14,1557
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,5920
NOK	coroa norueguesa	9,0475	HRK	kuna	7,6580
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 128,58
CZK	coroa checa	27,717	MYR	ringgit	4,2659
HUF	forint	314,68	PHP	peso filipino	54,558
LTL	litas	3,45280	RUB	rublo	68,0650
PLN	zlóti	4,3023	THB	baht	40,223
RON	leu romeno	4,4741	BRL	real	3,2602
TRY	lira turca	2,8313	MXN	peso mexicano	17,9281
AUD	dólar australiano	1,4964	INR	rupia indiana	77,6660

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração**(Processo M.7475 — Edenred/Hermes/Eckstein/UTA)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2014/C 466/05)

1. Em 19 de dezembro de 2014, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pelo qual as empresas Edenred SA (França), Hermes Mineralöl GmbH («Hermes», Alemanha) e Familiengesellschaft Eckstein mbH Verwaltungs KG («Eckstein», Alemanha) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto de UNION TANK Eckstein GmbH & Co. KG e UNION TANK Eckstein GmbH (em conjunto «UTA», Alemanha), mediante aquisição de ações.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - Edenred: Prestação de serviços empresariais pré-pagos, conceção e gestão de soluções geradoras de vantagens para os trabalhadores, gestão de despesas, prestações sob a forma de incentivos e gestão de programas sociais públicos,
 - UTA: Emissão e gestão de cartões de combustível e de serviços para clientes que exerçam atividades de transporte comercial de mercadorias e de passageiros,
 - Hermes and Eckstein: holdings familiares sem qualquer atividade comercial.
3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, a tramitação do referido processo pode ser efetuada em conformidade com o previsto nessa comunicação.
4. A Comissão convida os interessados a apresentar-lhe quaisquer observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias a contar da 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.7475 — Edenred/Hermes/Eckstein/UTA, 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 alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 466/06)

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«AGNELLO DI SARDEGNA»

N.º CE: IT-PGI-0205-01227 — 6.5.2014

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (Acondicionamento)

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

⁽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. Alteração(ões)

Descrição do produto

- Suprime-se a indicação do valor máximo do teor de proteínas. A nova formulação permite que o consumidor usufrua de carne de «Agnello di Sardegna» com um teor de proteínas superior ao previsto atualmente.
- O valor correspondente ao extrato etéreo indicado no caderno de especificações passa de inferior a 3 % para inferior a 3,5 %. Considerando que os animais são criados em liberdade e semiliberdade num ambiente totalmente natural, a variabilidade deste teor na carcaça pode explicar-se pelas condições climáticas e ambientais especiais; há que ter em consideração este aspeto para evitar excluir injustamente do mercado carne de «Agnello di Sardegna» obtida em conformidade com o método de criação definido no caderno de especificações.

Método de obtenção

- Alarga-se a gama de pesos previstos para as categorias «borrego» e «leve». A categoria de borrego passa de «5 a 7 kg» para «4,5 a 8,5 kg». A diminuição do peso mínimo é solicitada pelos criadores que praticam a pecuária em zonas montanhosas ou de difícil acesso. Efetivamente, os animais criados em tais zonas são mais pequenos do que os criados em planície. Em contrapartida, o aumento do limite superior do peso é necessário devido ao melhoramento genético das raças e às condições melhoradas de criação e bem-estar dos ovinos, as quais permitem obter borregos de leite de peso ligeiramente superior ao anteriormente indicado no caderno de especificações. Por conseguinte, o peso mínimo da categoria «leve» passa de «7» para «8,5» kg.

Acondicionamento

- Suprime-se a restrição geográfica que limitava à região da Sardenha as operações de elaboração e acondicionamento das peças de «Agnello di Sardegna», para responder às exigências da grande distribuição organizada, que pretende cada vez mais poder transformar o produto nos seus próprios pontos de venda,
- Adita-se a desmancha do «quarto dianteiro parcial» obtido por eliminação da cabeça e da fressura, permitindo situar com maior precisão as peças resultantes da desmancha da cabeça e da fressura.

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 ⁽¹⁾

«AGNELLO DI SARDEGNA»

N.º CE: IT-PGI-0205-01227 — 6.5.2014

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Agnello di Sardegna»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1 Carnes (e miudezas) frescas

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

Características do «Agnello di Sardegna» IGP no momento de introdução no mercado: carne branca de textura fina, firme mas tenra quando cozinhada, e ligeiramente entremeada de gordura; massa muscular pouco importante e equilíbrio justo entre ossatura e massa muscular.

O exame organoléptico deve destacar características como a tenrura, a suculência, o aroma delicado e a presença do cheiro especial típico da carne nova e fresca.

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Além disso, o «Agnello di Sardegna» IGP deve apresentar as seguintes características físico-químicas:

pH	> 6
Proteínas (no produto não transformado)	≥ 13 %
Extrato etéreo (no produto não transformado)	< 3,5 %

«Agnello di Sardegna» IGP designa carne de borrego nascido e criado na Sardenha, proveniente de ovinos de raça sarda obtidos sem cruzamento ou por cruzamento em primeira geração com as raças produtoras de carne «Île-de-France» e «Berrichon-du-Cher» ou outras igualmente produtoras de carne altamente especializadas e reputadas.

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

—

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

A alimentação dos borregos «de leite» (de 4,5 a 8,5 kg) assenta exclusivamente no leite materno (aleitamento natural) e na administração de alimentos naturais (forragens e cereais) frescos e/ou secos e plantas bravias características do habitat insular da Sardenha, no caso dos «leves» (de 8,5 a 10 kg) e «de desmancha» (de 10 a 13 kg).

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

A menção «Agnello di Sardegna» IGP está reservada exclusivamente aos borregos nascidos, criados e abatidos na Sardenha.

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

A venda de carcaças de borrego inteiras na área de produção não está sujeita a acondicionamento especial: as carcaças podem ser comercializadas inteiras, no respeito das regras de higiene e saúde em vigor e utilizando transporte frigorífico adequado.

O «Agnello di Sardegna» IGP pode dar entrada no mercado inteiro e/ou desmanchado, com as seguintes peças:

a) «Agnello di Sardegna» «de leite» (4,5 – a 8,5 kg):

1. Inteiro;
2. Meia-carcaça: obtida por corte sagital da carcaça em duas partes simétricas;
3. Quartos dianteiros ou traseiros (inteiros ou em pedaços);
4. Cabeça e fressura;
5. Quarto dianteiro parcial: obtido por remoção da cabeça e da fressura;
6. Pá, perna, costeletas com pé (partes anatómicas inteiras ou em pedaços);
7. Misto (composição mista resultante das partes anatómicas descritas *supra*).

b) «Agnello di Sardegna» «leve» (8,5 a 10 kg) e «Agnello di Sardegna» «de desmancha» (de 10 a 13 kg):

1. Inteiro;
2. Meia-carcaça: obtida por corte sagital da carcaça em duas partes simétricas;
3. Quartos dianteiros ou traseiros (inteiros ou em pedaços);
4. Cabeça e fressura;
5. Quarto dianteiro parcial: obtido por desmancha da cabeça e da fressura;
6. Parte traseira: compreende as duas pernas inteiras e a sela (direita e esquerda);

7. Sela inglesa: constituída pela parte superior dorsal e incluindo as duas últimas costelas e as abas abdominais;
8. Costeletas com pé: constituídas pela parte dorsal superior-anterior;
9. Lombo: compreende os dois lombinhos;
10. Cachaço e peito: compreende as peças da parte dianteira superior (pá, costeletas do fundo e costeletas da parte anterior);
11. Parte anterior: as duas pás e o cachaço;
12. Perna inteira: compreende o pé, a perna, a região do íliaco-sacro e a parte posterior das costelas;
13. Meia-perna: compreende os membros posteriores da região do íliaco-sacro e a parte posterior das costelas.

Outras peças:

14. Sela: compreende a região do íliaco-sacro com ou sem a última vértebra lombar;
15. Lombo: compreende a parte lombar;
16. Costeletas com pé: parte dorsal superior que compreende as primeiras e segundas costelas;
17. Costeletas: parte anterior constituída pelas cinco primeiras vértebras dorsais;
18. Pá: inteira;
19. Cachaço: compreende a parte do pescoço;
20. Costeletas: compreende a parte torácica inferior;
21. Pá, perna, costeletas com pé (partes anatómicas inteiras ou em pedaços);
22. Misto (composição mista resultante das partes anatómicas descritas acima).

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O «Agnello di Sardegna» IGP deve apresentar-se para consumo inteiro e/ou em pedaços, em embalagens identificadas com a menção IGP ou com rótulo que a ostente, acompanhados das indicações previstas nas normas sobre a matéria, indicadas em caracteres claros e indelévels.

Mais especificamente, as embalagens em vácuo ou realizadas com outros sistemas autorizados pela lei devem incluir:

- a) referência à indicação «Agnello di Sardegna» IGP, e respetivo logótipo;
- b) tipo de carne;
- c) designação da peça açougueira.

O logótipo representa um borrego estilizado, com a cabeça e uma pata em destaque. O contorno exterior evoca o da Sardenha. Carateres tipográficos a utilizar na menção «Agnello di Sardegna»: *Block*.

Cores utilizadas: contorno e borrego: *Pantone* 350 (ciano 63 % — amarelo 90 % — preto 63 %); Cor de fundo: *Pantone* 5763 (ciano 14 % — amarelo 54 % — preto 50 %);



É proibido acrescentar qualificativos à IGP que não estejam expressamente previstos, incluindo os adjetivos: *fine* (requisiteiro), *scelto* (escolhido), *selezionato* (selecionado), *superiore* (superior) ou *genuino* (genuíno).

Todavia, autoriza-se a utilização de indicações geográficas complementares autênticas, tais como nomes históricos e geográficos, nomes de divisões administrativas, de propriedades, quintas e explorações de pecuária que façam referência à criação, abate e acondicionamento do produto, desde que desprovidas de caráter laudatório ou que possam induzir em erro o consumidor. Tais menções devem ser incluídas no rótulo observando dimensões correspondentes a um terço do tamanho dos caracteres da IGP.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de criação do «Agnello di Sardegna» compreende todo o território da região da Sardenha.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A ilha da Sardenha possui clima essencialmente mediterrânico, caracterizado por invernos amenos e relativamente pluviosos e verões secos e quentes.

O mar influencia praticamente toda a ilha e as temperaturas, por ele temperadas, apresentam médias bastante moderadas: a média anual situa-se entre 14 °C e 18 °C. A chuva concentra-se nos meses de novembro e dezembro e está praticamente ausente em julho e agosto; a sua evolução nos restantes meses é muito irregular. A precipitação anual não é muito fraca (valores médios compreendidos entre 500 mm e 800 mm/ano).

De entre os fatores climáticos característicos da Sardenha salienta-se sobretudo o vento forte. Sobretudo no inverno, mas pontualmente nas restantes estações, o *mistral*, vento frio de noroeste, sopra com grande violência. Embora no final do outono predominem os ventos temperados e húmidos do Atlântico, no início da primavera os mais presentes são os ventos quentes e secos provenientes de África.

A Sardenha, designadamente devido à baixa demografia e ao seu caráter insular, propícios a um certo afastamento do que a rodeia, conservou intactos até hoje muitos dos seus aspetos naturais e originais característicos. A paisagem revela-se frequentemente agreste, austera e despovoada; em certos pontos, reveste-se de uma beleza e encanto raros na região mediterrânica. É por estes motivos que a flora da Sardenha conservou intactas, em grande parte, algumas espécies vegetais muito antigas que, noutros locais, se transformaram ou desapareceram. Grande parte da ilha, em que a pecuária de ar livre e itinerante sempre constituiu atividade principal por tradição, está ocupada por pastagens representadas quer por estepe de gramíneas quer por formações arbustivas. A vegetação mais rica, disseminada e vigorosa, representa essencialmente a charneca mediterrânica, que caracteriza a paisagem da Sardenha até aproximadamente 800 m de altitude, formando por vezes pequenos bosques pitorescos isolados e empoleirados nas rochas costeiras desérticas. O matagal constitui a associação típica persistente, compreendendo mesmo arbustos altos (referidos neste caso como «mato alto», pois podem atingir quatro a cinco metros nos solos mais profundos e mais húmidos), podendo citar-se o zambujeiro (ou seja, a oliveira brava), o lentisco, a alfarroba, a murta, o loureiro, o zimbro e a esteva. Surge seguidamente um tipo de mato mais pobre, com arbustos de 50 cm de altura, comumente designado por charneca, que compreende a salva, o alecrim, a urze, o tomilho, a giesta, etc.; é interessante salientar as formações de palmeiras-anãs.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Agnello di Sardegna» IGP distingue-se sobretudo pela sua pequena dimensão: há uma diferença nítida entre a carne destinada à denominação «Agnello di Sardegna» IGP e a carne de ovino proveniente de animais de peso mais importante e múltiplas aptidões, frequentemente caracterizada por sabor acentuado nem sempre apreciado pelo consumidor. Efetivamente, relativamente a esta última, o «Agnello di Sardegna» IGP singulariza-se pelo seu sabor sempre agradável, devido à baixa presença, na cobertura adiposa, de gorduras saturadas propícias às cadeias insaturadas (ligadas à alimentação dos animais criados ao ar livre com leite materno), mais digesta e saborosa.

A gordura das carcaças é complemento natural da parte cárnea e a maior parte dela derrete durante a cozedura, conferindo à carne a sua suculência e sabor, mas tornando-a sobretudo tenra e deliciosa. O «Agnello di Sardegna» IGP singulariza-se efetivamente pela sua carne tenra e branca, aroma intenso, elevada digestibilidade e caráter magro.

O «Agnello di Sardegna» IGP é um alimento ideal não só em matéria de sabor, mas também no plano nutricional, visto ser rico em proteínas nobres. Estas características tornam a carne especialmente adaptada para a dieta de pessoas que requerem alimentos leves mas de elevado valor energético.

O «Agnello di Sardegna» IGP é biologicamente são, completamente isento de substâncias poluentes de natureza química ou biótica. Para tal contribuem a sua tenra idade, o facto de não estar sujeito a alimentação forçada nem a stress ambiental ou a tratamentos hormonais, pois é criado ao «ar livre», num habitat inteiramente natural.

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 características do «Agnello di Sardegna» IGP refletem em absoluto a sua relação com o território de origem.

O sabor acentuado e bravio é característico da pecuária em que o borrego é alimentado com leite materno e alimentos naturais ao ar livre. Efetivamente, o «Agnello di Sardegna» é criado segundo um método de criação extensiva e de estabulação livre, ou seja, em ambiente totalmente natural, caracterizado por vastos espaços que beneficiam de grande insolação, dos ventos e do clima da Sardenha.

A criação «ao ar livre» influencia quase exclusivamente a alimentação do «Agnello di Sardegna»: o cordeiro «de leite» alimenta-se exclusivamente de leite materno; depois, à medida que vai crescendo e seguindo a mãe de pastagem em pastagem, o seu regime alimentar é completado por alimentos naturais como gramíneas, plantas bravas e plantas aromáticas características do habitat insular. Ao longo dos anos, os ovinos sardos adaptaram o seu ciclo biológico e reprodutivo às condições ambientais em que se inserem. Por conseguinte, os partos ocorrem sobretudo no final do outono, com as primeiras chuvas e o despertar consecutivo da vegetação. Assim sendo, a carne é particularmente apreciada do ponto de vista organoléptico. Além disso, a alimentação com leite materno não influencia apenas a quantidade de massa adiposa mas também a qualidade. Efetivamente, a gordura ingerida durante o aleitamento determina a composição dos lípidos corporais durante todo o período de crescimento. Além disso, a criação «ao ar livre» constitui uma garantia de salubridade e de atividade física funcional adequada, especialmente em ambiente natural como o da Sardenha, caracterizado por vastas extensões, ausência de grandes zonas industriais e baixa humanização do território. O território da Sardenha dispõe de uma característica que lhe confere grande uniformidade: a nudez do horizonte — devido à ausência do cultivo de árvores — que lembra sem cessar a preponderância da vida pastoral. Esta aparência não é enganadora: a Sardenha é uma ilha de pastores; a pastorícia é de longe a economia mais importante da ilha. Efetivamente, a ilha possui 40 % do património ovino italiano total, 16 410 explorações de pecuária repartidas por todo o território da ilha, num total de 3 294 044 cabeças.

A Sardenha continua a ser ainda hoje uma ilha de pastores, como sempre foi ao longo dos séculos. A criação de ovinos na Sardenha remonta ao período pré-nurágico: no interior dos nuragos (construções de pedra) foram encontrados vestígios dos primeiros objetos utilizados na produção de leite. O borrego sardo é mencionado com frequência em escritos da época romana. A raça ovina sarda está enraizada no território da Sardenha graças a uma adaptação constante, fruto da experiência secular dos criadores. Resulta essencialmente de um longo processo de adaptação entre o homem e o território, ou seja, entre o homem, o território e as raças animais.

Hoje, tal como há muitos séculos, os cuidados e atenção dos pastores não mudaram. É assim, reproduzindo gestos ancestrais, que a raça pura e a qualidade do «Agnello di Sardegna» se mantiveram perfeitamente intactas e únicas. Hoje como antigamente.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Agnello di Sardegna» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 61 de 14.3.2014.

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

ou

accedendo diretamente à página principal do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it) e clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(*) Ver nota 3.

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT