

Jornal Oficial

da União Europeia

C 170



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

58.º ano

23 de maio de 2015

Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 170/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7550 — CRH/Holcim Lafarge Divestment Business) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2015/C 170/02	Conclusões do Conselho sobre o reforço da animação juvenil para assegurar a coesão das sociedades	2
---------------	---	---

Comissão Europeia

2015/C 170/03	Taxas de câmbio do euro	4
---------------	-------------------------------	---

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2015/C 170/04	Anúncio do Ministro dos Assuntos Económicos do Reino dos Países Baixos, nos termos do artigo 3.º, n.º 2, da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos	5
2015/C 170/05	Anúncio do Ministro dos Assuntos Económicos do Reino dos Países Baixos, nos termos do artigo 3.º, n.º 2, da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos	6

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2015/C 170/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	7
2015/C 170/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	8
2015/C 170/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business) ⁽¹⁾	9

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2015/C 170/09	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	10
---------------	---	----

⁽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.7550 — CRH/Holcim Lafarge Divestment Business)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2015/C 170/01)

Em 24 de abril de 2015, 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 32015M7550.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

Conclusões do Conselho sobre o reforço da animação juvenil para assegurar a coesão das sociedades

(2015/C 170/02)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

RECORDANDO

1. O quadro renovado para a cooperação europeia no domínio da juventude (2010-2018) ⁽¹⁾, que enfatiza a necessidade de apoiar o desenvolvimento da animação juvenil.
2. A Resolução do Conselho e dos representantes dos governos dos Estados-Membros, reunidos no Conselho, sobre animação juvenil ⁽²⁾.
3. As conclusões do Conselho sobre o contributo da animação juvenil de qualidade para o desenvolvimento, o bem-estar e a inclusão social dos jovens ⁽³⁾.
4. O atual Plano de Trabalho da UE para a Juventude (2014-2015) ⁽⁴⁾, de que uma das três principais prioridades é o desenvolvimento da animação juvenil e da aprendizagem não formal e informal.
5. A declaração dos membros do Conselho Europeu na sequência da sua reunião informal de 12 de fevereiro de 2015, que sublinhou que as iniciativas relativas, nomeadamente, à educação e à integração social são de grande importância para a prevenção da radicalização ⁽⁵⁾.
6. A declaração adotada pelos ministros da educação da UE na sua reunião informal em Paris, em 17 de março de 2015, em que salientaram a importância dos esforços para prevenir e combater a marginalização, a intolerância, o racismo e a radicalização, e para preservar um quadro de igualdade de oportunidades para todos ⁽⁶⁾.

REGISTA

7. O trabalho realizado pelo grupo de peritos sobre os sistemas de qualidade da animação juvenil nos Estados-Membros da União Europeia ⁽⁷⁾, tal como estabelecido no Plano de Trabalho da UE para a Juventude (2014-2015), bem como no estudo intitulado «Trabalhar com jovens: o valor do trabalho com jovens na UE» ⁽⁸⁾.

SUBLINHA

8. A importância da animação juvenil para o desenvolvimento pessoal, inclusive profissional, a promoção dos valores da inclusão social, da diversidade cultural, da cidadania ativa e para a criação de um ambiente entre pares baseado no respeito mútuo e na tolerância.

⁽¹⁾ JO C 311 de 19.12.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO C 327 de 4.12.2010, p. 1.

⁽³⁾ JO C 168 de 14.6.2013, p. 5.

⁽⁴⁾ JO C 183 de 14.6.2014, p. 5.

⁽⁵⁾ Reunião informal dos chefes de Estado e de Governo — Bruxelas, 12 de fevereiro de 2015.

⁽⁶⁾ Declaração sobre a promoção da cidadania e dos valores comuns da liberdade, tolerância e não-discriminação através da educação.

⁽⁷⁾ *Animação juvenil de qualidade. Um quadro comum para o desenvolvimento da animação juvenil.* Relatório do grupo de peritos sobre os sistemas de qualidade da animação juvenil nos Estados-Membros da União Europeia, 2015.

⁽⁸⁾ *Trabalhar com jovens: o valor do trabalho com jovens na UE.* ICF, GHK, 2014.

9. O papel fundamental que a animação juvenil pode desempenhar na sensibilização de todos os jovens provenientes de meios diferentes, incluindo os marginalizados e os que não trabalham, não estudam e não seguem uma formação.

SUBLINHA

10. A importância de prosseguir o desenvolvimento da animação juvenil em toda a Europa e de continuar a reforçar a cooperação da União Europeia neste domínio.

CONVIDA, POR CONSEQUENTE, OS ESTADOS-MEMBROS, TENDO EM CONTA O PRINCÍPIO DA SUBSIDIARIEDADE,

11. A demonstrarem um empenhamento permanente tendo em vista o desenvolvimento de uma animação juvenil de qualidade e profissional, inclusive por pessoal remunerado e por voluntários, estabelecendo medidas de apoio a todos os níveis, incluindo oportunidades de ensino e de formação para animadores juvenis.
12. A alargarem o alcance da animação juvenil, centrando-se igualmente em grupos etários juvenis mais velhos (com idade igual ou superior a 18 anos) e nos jovens com menos oportunidades.

CONVIDA OS ESTADOS-MEMBROS E A COMISSÃO, NO ÂMBITO DAS SUAS COMPETÊNCIAS RESPECTIVAS,

13. A estabelecerem um quadro flexível — e a empenharem-se nele — para a aprendizagem mútua e o intercâmbio de boas práticas no que diz respeito à qualidade da animação juvenil, em particular com o objetivo de sensibilizar todos os jovens.
14. Incrementarem ainda mais a «qualidade» da animação juvenil, ponderando o desenvolvimento de indicadores, instrumentos e sistemas de qualidade que possam ser utilizados em diferentes formas de animação juvenil nas diferentes situações dos Estados-Membros a todos os níveis.
15. A aumentarem o reconhecimento da animação juvenil, dando visibilidade não só aos aspetos quantitativos mas também aos qualitativos e ao seu impacto na vida dos jovens e na coesão da sociedade.
16. A ponderarem as questões relacionadas com o conhecimento, as aptidões e as competências adquiridas através da aprendizagem não formal e informal no sector da juventude em eventuais análises futuras e noutros processos relacionados com a recomendação do Conselho, de 20 de dezembro de 2012, sobre a validação da aprendizagem não formal e informal e o êxito da sua execução.

CONVIDA A COMISSÃO EUROPEIA

17. A realizar um estudo centrado no desenvolvimento de princípios de qualidade básicos para a animação juvenil na Europa (e um manual para a execução), tendo em conta os resultados dos trabalhos do grupo de peritos sobre os sistemas de qualidade da animação juvenil. Se pertinente, ele poderia servir tanto de referência como de instrumento de orientação para os serviços e as estruturas nacionais de animação juvenil, garantindo transparência e qualidade para os jovens, inclusive os que se encontrem em mobilidade.
 18. A ponderar a elaboração de uma proposta de recomendação do Conselho sobre a animação juvenil, pondo a tónica na promoção da inclusão dos jovens, da cidadania e de uma sociedade mais coesa, à luz dos resultados dos estudos pertinentes e dos trabalhos do grupo de peritos, bem como das atividades levadas a cabo em diversas instâncias internacionais.
-

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

22 de maio de 2015

(2015/C 170/03)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1164	CAD	dólar canadiano	1,3620
JPY	iene	135,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,6543
DKK	coroa dinamarquesa	7,4567	NZD	dólar neozelandês	1,5169
GBP	libra esterlina	0,71380	SGD	dólar singapurense	1,4848
SEK	coroa sueca	9,2476	KRW	won sul-coreano	1 218,15
CHF	franco suíço	1,0417	ZAR	rand	13,1543
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	6,9194
NOK	coroa norueguesa	8,4135	HRK	kuna	7,5390
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 679,48
CZK	coroa checa	27,395	MYR	ringgit	4,0013
HUF	forint	306,96	PHP	peso filipino	49,804
PLN	zlóti	4,1003	RUB	rublo	55,8500
RON	leu romeno	4,4536	THB	baht	37,242
TRY	lira turca	2,8945	BRL	real	3,3931
AUD	dólar australiano	1,4163	MXN	peso mexicano	17,0050
			INR	rupia indiana	70,8589

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

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Anúncio do Ministro dos Assuntos Económicos do Reino dos Países Baixos, nos termos do artigo 3.º, n.º 2, da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos

(2015/C 170/04)

O Ministro dos Assuntos Económicos comunica que recebeu uma proposta de autorização de prospeção de hidrocarbonetos no subsetor S3 (S3b).

O subsetor S3b é delimitado pelos círculos máximos entre os pares de pontos A-B, B-C, D-E e A-E e pela linha definida no anexo da *Mijnbouwwet* (Lei da Exploração Mineira) entre os pontos C e D.

Os pontos definem-se do seguinte modo:

Ponto	°	'	" E	°	'	" N
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(*) localização aproximada

A posição destes pontos é definida pelas respetivas coordenadas geográficas, calculadas de acordo com o sistema ETRS89.

O subsetor S3b tem uma área de 337,4 km².

Em conformidade com a diretiva mencionada na introdução e com o artigo 15.º da Lei da Exploração Mineira (*Staatsblad* – Boletim de Leis e Decretos – n.º 542 de 2002), o Ministro dos Assuntos Económicos convida as partes interessadas a apresentarem uma proposta concorrente de autorização de prospeção de hidrocarbonetos no subsetor S3 (S3b) da plataforma continental dos Países Baixos.

O Ministro dos Assuntos Económicos é a autoridade competente para conceder as autorizações. Os critérios, condições e exigências a que se referem o artigo 5.º, n.os 1 e 2, e o artigo 6.º, n.º 2, da diretiva supracitada são explicitados na Lei da Exploração Mineira (Boletim de Leis e Decretos n.º 542 de 2002).

As propostas podem ser apresentadas no prazo de 13 semanas a contar da data de publicação do presente anúncio no *Jornal Oficial da União Europeia* e devem ser enviadas para o seguinte endereço:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Não serão tidas em conta as propostas recebidas após aquele prazo.

A decisão sobre as propostas será tomada, o mais tardar, 12 meses após o termo do prazo.

Para mais informações, contactar a Sr.ª J. J. van Beek no número de telefone seguinte: +31 703796326.

Anúncio do Ministro dos Assuntos Económicos do Reino dos Países Baixos, nos termos do artigo 3.º, n.º 2, da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos

(2015/C 170/05)

O Ministro dos Assuntos Económicos comunica que recebeu uma proposta de autorização de prospeção de hidrocarbonetos na zona designada por «Brielle», que se situa na província da Holanda do Sul e no mar territorial e é delimitada do seguinte modo:

- a. A linha reta entre o ponto B e o ponto auxiliar 1, prolongada até à intersecção dessa linha com a linha definida no anexo da *Mijnbouwwet* (Lei da Exploração Mineira). Esta intersecção fica situada na proximidade do ponto A;
- b. A linha reta entre os pontos B e C;
- c. A linha reta entre o ponto C e a intersecção da linha marcada pelo limite sul do bloco S3, conforme assinalado no mapa que consta do anexo 3 do *Mijnbouwregeling* (Regulamento relativo à exploração mineira) (*Staatscourant* – Jornal Oficial do Governo – n.º 245 de 2002), com a linha descrita no anexo da Lei da exploração mineira. Esta intersecção fica situada na proximidade do ponto D;
- d. A linha definida no anexo da Lei sobre a Exploração Mineira, entre o ponto D e a intersecção referida na alínea a.

São as seguintes as coordenadas dos referidos pontos:

Ponto	X	Y
Ponto auxiliar 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(*) localização aproximada

As coordenadas são expressas em conformidade com o sistema de triangulação nacional (*Rijksdriehoeksmeting*, RD).

A superfície assim delimitada tem a área de 343,6 km².

Em conformidade com a diretiva mencionada na introdução e com o artigo 15.º da Lei da Exploração Mineira (*Staatsblad* – Boletim de Leis e Decretos – n.º 542 de 2002), o Ministro dos Assuntos Económicos convida as partes interessadas a apresentarem uma proposta concorrente de autorização de prospeção de hidrocarbonetos na zona designada por «Brielle».

O Ministro dos Assuntos Económicos é a autoridade competente para conceder as autorizações. Os critérios, condições e exigências a que se referem o artigo 5.º, n.ºs 1 e 2, e o artigo 6.º, n.º 2, da diretiva supracitada são explicitados na Lei da Exploração Mineira (Boletim de Leis e Decretos n.º 542 de 2002).

As propostas podem ser apresentadas no prazo de 13 semanas a contar da data de publicação do presente anúncio no *Jornal Oficial da União Europeia* e devem ser enviadas para o seguinte endereço:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Não serão tidas em conta as propostas recebidas após aquele prazo.

A decisão sobre as propostas será tomada, o mais tardar, 12 meses após o termo do prazo.

Para mais informações, contactar a Sr.ª J. J. van Beek no número de telefone seguinte: +31 703796326.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 170/06)

1. Em 12 de maio de 2015, 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 a Dr. August Oetker KG («Dr. Oetker», Alemanha) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co KG («Coppenrath & Wiese», Alemanha), mediante aquisição de ações. A Comissão já tinha recebido a notificação desta concentração em 20 de março de 2015, mas a notificação foi subsequentemente retirada em 15 de abril de 2015.

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

- Dr. Oetker: i) fabrico, fornecimento e distribuição de produtos alimentares (pizza congelada, ingredientes e decorações de panificação, misturas em pó para sobremesas, misturas em pó para produtos de padaria, produtos para sobremesas refrigeradas, produtos de preparação rápida para panificação e pastelaria), fosfatos especiais, vinhos espumantes e vinhos espumosos, vinho, bebidas espirituosas, cerveja e bebidas não alcoólicas; ii) prestação de serviços de expedição (transporte marítimo de contentores), hotéis, serviços de logística, financeiros, de centros de dados e de acolhimento; e iii) detenção de pontos de venda especializados de restauração, bem como publicação de livros de cozinha;
- Coppenrath & Wiese: i) fabrico, fornecimento e distribuição de bolos, sobremesas e pãezinhos congelados; e ii) prestação de serviços de expedição e armazenamento para produtos alimentares ultracongelados.

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

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

As observações devem chegar à Comissão 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.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese, 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.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2015/C 170/07)

1. Em 18 de maio de 2015, 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 a Goldberg, Lindsay & Co., LLC («Lindsay Goldberg», EUA) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade das empresas VDM Metals GmbH (Alemanha), VDM Metals USA, LLC (EUA), VDM Metals Italia Srl (Itália), VDM Metals Austria GmbH (Áustria), VDM Metals Benelux BV (Países Baixos), VDM Metals Trading Co. Ltd (China), VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd (China) e VDM Metals France SAS (França), em conjunto, «VDM Metals Group», mediante aquisição de ações.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - Lindsay Goldberg: sociedade privada de *private equity* que gere diversos fundos que detêm empresas ativas num leque de setores empresariais,
 - VDM Metals Group: ativo na produção, venda e comércio de ligas de elevado desempenho, em especial, ligas de níquel e de titânio.
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⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.
4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão 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.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group, 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.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2015/C 170/08)

1. Em 18 de maio de 2015, 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 a Mahle Behr GmbH & Co. KG («Mahle Behr», Alemanha), controlada pela Mahle GmbH («Mahle», Alemanha), adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo do negócio dos sistemas térmicos («Delphi Thermal») da Delphi Automotive PLC (Reino Unido), mediante a aquisição combinada de ações e ativos.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - Mahle e Mahle Behr: fornecimento, a nível mundial, de componentes para os setores automóvel e dos motores, nomeadamente, produtos para a refrigeração de motores e condicionamento de ar;
 - Delphi Thermal: fornecimento, a nível mundial, de produtos térmicos para os setores automóvel e comercial, nomeadamente, módulos de condicionamento de ar (tanto para veículos como para edifícios), compressores e módulos de refrigeração de motores.
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.
4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão 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.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business, 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»).

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

(2015/C 170/09)

A presente publicação confere um 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 APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«OVOS-MOLES DE AVEIRO»

N.º UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

DOP () IGP (X)

1. Grupo requerente e interesse legítimo

APOMA — Associação de Produtores de Ovos-Moles de Aveiro
Morada: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, n.º 106-1.º AA, AB, AE, 3810-145 Aveiro, PORTUGAL

Tel./Fax +351 234428829
Correio eletrónico: apoma@sapo.pt

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (a especificar)

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

Descrição do produto

1. A cobertura dos ovos-moles de Aveiro em hóstia, pode também ser feita com chocolate, consoante se comprovou estar de acordo com os modos de produção locais e ancestrais. Esta alteração foi comprovada por testemunhos de produtores antigos e literatura de época.
2. Ao longo do prazo de validade dos ovos-moles de Aveiro existe uma diminuição do teor de água e o aumento de açúcar, resultante do processo de cristalização do produto, esta variação dos teores de água e açúcar não podem ser superiores a 10 % dos valores iniciais.

Prova de origem

O uso do chocolate determina alterações no sistema de rastreabilidade, nos registos associados, pelo que foi incluído esta alteração na prova de origem.

Método de obtenção

As alterações incluídas foram:

1. O uso do chocolate como cobertura

O uso da cobertura de chocolate altera o fluxograma e a descrição do modo de produção do produto.

O processo de cobertura dos ovos-moles de Aveiro em hóstia com chocolate, é iniciado pela «têmpera» do mesmo, em que este atinge uma temperatura máxima de 40 °C. A cobertura do chocolate é efetuada manual ou mecanicamente por imersão e recuperação da figura. Em seguida é eliminado o chocolate em excesso, deixando-o cristalizar. A operação de cristalização do chocolate é determinante para a qualidade final do produto, já que influencia o aspeto ao nível do brilho da cobertura.

2. A introdução da desclaração mecânica das gemas de ovos frescas no processo de fabrico

A utilização de gemas frescas desclaradas mecanicamente no processo de fabrico são permitidas e não alteram a qualidade da matéria-prima.

A utilização das gemas desclaradas mecanicamente, replicam o processo de desclaração manual efetuado pelas doceiras, uma vez que método é apenas físico, e não altera as características intrínsecas das gemas de ovos, nomeadamente o grau de frescura, e de cor.

3. Introdução de arrefecimento por abatedor de temperatura

No arrefecimento da massa dos ovos-moles de Aveiro, a possibilidade de utilização de abatedores de temperatura, deve ser sujeita a condições técnicas precisas de temperaturas e registos específicos para possibilitar a identificação posterior do produto assim obtido. A temperatura final deverá ser entre os 15 °C e os 18 °C. Neste caso verifica-se que não existe necessidade do descanso de 24 horas. As análises sensoriais dos ovos-moles de Aveiro, cujo arrefecimento foi efetuado através de abatedores de temperatura, demonstraram que as características específicas que caracterizam o produto se mantêm. Este facto foi validado por painel de provadores experientes por análise sensorial que verificaram que estas alterações não alteram as características diferenciadoras do produto, mantendo-se a qualidade do mesmo.

4. Conservação

4.1. Ultracongelamento dos ovos-moles de Aveiro, em qualquer das formas de apresentação: determinou a alteração do fluxograma de fabrico e a descrição das regras técnicas precisas da ultracongelamento. Esta alteração implicou estudos científicos para validar este procedimento, onde se verificou a forma correta de congelar e descongelar o produto, por forma a garantir que as características de qualidade do produto se mantêm. A validação destes resultados foi efetuado através de estudos sensoriais, utilizando um painel de provadores experiente na prova deste produto, que verificou não existirem diferenças estatisticamente significativas entre o produto fresco e um previamente congelado e descongelado. Ao permitir a comercialização do produto ultracongelado, foi também necessário verificar a validade do mesmo. A introdução da ultracongelamento do produto permite aceder a mercados internacionais, pois a validade do produto de 15 dias passa para 6 meses.

4.2. Introduziu-se a possibilidade de uso de materiais de embalagem «inteligentes» como atmosferas modificadas e películas de conservação alimentar, que permitem uma maior validade do produto e mantêm as suas características iniciais. Esta alteração visa o fornecimento do produto para mercados internacionais. A validação destes resultados foi efetuada através de estudos sensoriais e microbiológicos, efetuados nas diferentes embalagens «inteligentes».

4.3. Os prazos de duração do produto e que são fixados em:

Validade	Conservação e acondicionamento
21 dias	Acondicionados em embalagens «inteligentes»
60 dias	Em hóstia, cobertos com chocolate
6 meses	Produto ultracongelado

Relação

Com base na sua receita original e dando azo à criatividade das doceiras, procedeu-se a algumas experiências, nomeadamente, ao fabrico dos ovos-moles de Aveiro cobertos de chocolate. Testemunhos de doceiras mais antigas, como a D. Silvina Raimundo da empresa Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda., cujo primeiro alvará remonta a 1930 refere: ... «Na nossa casa eram chamados de “ovos-moles pretos”. Aqui em casa só eram produzidos os ovos-moles pretos em festas, pois davam muito trabalho. Não era só mergulhar a hóstia em chocolate e tirar. ... Eram cobertos peça a peça, barrados com a mão para alisar cada figura, para ficar perfeito. Eram produzidos em alturas de festa, e só por encomenda é que se produziam, sendo considerado como uma oferta. Anos mais tarde, existiu uma confeitaria, junto ao tribunal que retomou os ovos-moles pretos, a pedido do Dr. Candal, e aí voltou-se a falar nos ovos-moles pretos...»

Também Rosalina Jesus refere... «Em ocasiões especiais é que existiam encomendas. Existia um café debaixo da Arcada, onde se vendiam charutos verdadeiros no balcão. Na casa dos ovos-moles íamos lá buscar as caixas vazias dos charutos para, quando aparecia um cliente para os ovos-moles pretos, oferecer nessas caixas. Neste caso, só se vendiam, nessas caixas 6 charutos de ovos-moles (atual figura denominada navalheira). Mais tarde a D. Conceição mandou fazer fitas de seda com um trevo colado em cima para decorar. A cinta era colada na parte debaixo do charuto de ovos-moles coberto a chocolate e depois eram colocados na caixa dos charutos...»

Registos na literatura remontam a 1928 in «O doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário» de Emanuel Ribeiro, onde apresentam desenhos de diferentes figuras de ovos-moles de Aveiro em hóstia, e com particular rigor no desenho, através de sombreados das figuras dos ovos-moles de Aveiro cobertos a chocolate. Foi incluído um modelo antigo de barrica de porcelana, usada em 1935.

Rotulagem

1. Marca de certificação

Na marca de certificação, foi retirada a obrigatoriedade de uso de holograma, face aos custos que representa.

2. Novas embalagens

Foi incluída a possibilidade de vir a ser admitido novos tipos de embalagens mais consentâneas com os avanços tecnológicos, desde que sejam efetuados estudos que comprovem que a inovação tecnológica não interfere com as características do produto.

Foi permitida a comercialização de ovos-moles de Aveiro, em hóstia, em embalagem de 150 g, dadas as novas exigências do consumidor

3. Forma de comercialização

Foi autorizada a comercialização de ovos-moles de Aveiro em hóstia, à unidade, dentro da caixa de origem, aberta, desde que se mantenha visível a rotulagem, lote, validade e marca de certificação. Esta alteração ocorre para que pequenos estabelecimentos de revenda possam comercializar o produto a granel, mas salvaguardando o cumprimento da rastreabilidade do produto.

DOCUMENTO ÚNICO

«OVOS-MOLES DE AVEIRO»

N.º UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Ovos-moles de Aveiro»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 2.3 — Produto de padaria, da pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

Ovos-moles de Aveiro é o produto obtido pela junção de gemas cruas de ovos a uma calda de açúcar. Podem apresentar-se tal qual, envolvidos em hóstia, que pode ou não ser coberta com uma fina camada de calda de açúcar ou de chocolate, ou acondicionados diretamente em barricas de madeira ou de porcelana. O produto pode ainda ser comercializado ultracongelado. Têm cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja, brilho uniforme e não muito intenso, aroma complexo a gema de ovo evoluindo para um cheiro característico do qual fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos, resultantes das reações químicas que ocorrem durante o cozimento entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo. Têm sabor doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento e consistência cremosa, embora consistente. A textura é uniforme, sem grânulos de gema de ovo nem de açúcar (que são, no entanto, toleráveis ao fim de alguns dias após o fabrico, uma vez que resultam da cristalização do produto). A hóstia por vezes utilizada para a apresentação comercial tem cor homogénea, experimentando várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca, baça, sem aroma ou com leve odor a farinha e sabor a hóstia, a consistência plástica e quebradiça e textura seca, lisa e uniforme.

A composição química é a seguinte:

% Açúcar = 41 ± 5

% Matéria gorda = 17 ± 3

% Água total = 29 ± 3

% Proteína insolúvel = $4,2 \pm 1,1$

A atividade de água é de $0,864 \pm 0,026$

Em caso algum é tolerável a presença de amido, corantes ou conservantes.

No final do prazo de validade a diminuição do teor de água e o aumento de açúcar resultante do processo de cristalização que ocorre no produto não podem ser superiores a 10 % dos valores iniciais.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias primas (unicamente para os produtos transformados)

Os ovos-moles de Aveiro são obtidos unicamente a partir de:

Gema de ovo, obtida exclusivamente a partir de ovos muito frescos, de categoria A, classe L ou XL, com cor entre 12 e 13 da escala de Roche,

Tendo em conta as condições específicas requeridas para as gemas de ovos, designadamente em termos de cor e grau de frescura, a área geográfica de produção dos ovos está circunscrita do ponto de vista administrativo aos concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos e Vouzela.

Desde sempre, os ovos utilizados no fabrico dos ovos-moles de Aveiro são oriundos desta região geográfica, transpondo para o produto características de cor e frescura específicas.

Açúcar de cana branco, refinado.

Água, hóstia (ou obreia) e chocolate.

—

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

Preparação da calda de açúcar.

Incorporação das gemas de ovos crus desclarados na calda de açúcar.

Cozedura da massa (mistura das gemas com a calda de açúcar).

Arrefecimento e repouso da massa.

Enchimento das hóstias ou das barricas de madeira ou de porcelana.

Cobertura das hóstias com calda de açúcar ou com chocolate.

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

Face às características do produto, para evitar qualquer contaminação e para prevenir a ocorrência de alterações na massa ou na hóstia, os ovos-moles de Aveiro apresentam-se comercialmente acondicionados na origem, em barricas com os formatos, materiais e motivos autorizados ou em embalagens de cartão ou em embalagens «inteligentes».

A apresentação comercial dos ovos-moles de Aveiro a granel, sem hóstia, só é autorizada nos estabelecimentos dos doçeiros, sempre acompanhada de documentação atestando origem, lote e data de fabrico.

Nos estabelecimentos de revenda do produto, os ovos-moles de Aveiro podem ser comercializados pré-embalados, independentemente da sua forma de apresentação ou à unidade, dentro da caixa de origem, aberta, sendo obrigatório que se mantenha visível a rotulagem, lote, validade e marca de certificação.

Os ovos-moles de Aveiro são conservados à temperatura ambiente, sendo nestas condições a sua duração de 15 dias.

Caso o produto seja acondicionado em atmosferas modificadas ou em película de conservação alimentar (denominadas de «inteligentes»), a validade é de 21 dias, à temperatura ambiente. Quando o produto se apresenta ultracongelado tem 6 meses de validade quando comercializados desta forma. A ultracongelção do produto não embalado só poderá ser efetuado no local de produção dos ovos-moles de Aveiro, onde se demonstra o saber fazer específico requerido, bem como a necessidade de preservar o produto de manipulações indesejáveis e de contaminações microbiológicas.

Os ovos-moles de Aveiro, em hóstia cobertas a chocolate têm 60 dias de validade, desde que conservados à temperatura técnica aconselhada para o chocolate e em locais sem odor.

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

As indicações obrigatórias da rotulagem são a menção «ovos-moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida», a marca de certificação e o logotipo dos ovos-moles de Aveiro, aqui reproduzido:



Na marca de certificação constam obrigatoriamente o nome do produto, o nome do Organismo de Certificação e o número de série que permite rastrear o produto.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Tendo em conta as condições e as características edafo-climáticas requeridas para a preparação dos ovos-moles de Aveiro, designadamente em termos de humidade e temperatura atmosférica e o saber fazer específico requerido bem como a necessidade de preservar o produto das contaminações microbiológicas, a área geográfica de preparação e acondicionamento está circunscrita aos concelhos limítrofes da ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes. Do ponto de vista administrativo esta área engloba os concelhos de Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga e Vagos.

5. Relação com a área geográfica

Especificidade da área geográfica

Natural:

Do ponto de vista fitoclimático a região é dominada pela bacia hidrográfica do rio Vouga que desagua noutro importante acidente geográfico, a ria de Aveiro. Esta situação determina condições específicas para a agricultura, designadamente as relativas à cultura do milho e à avicultura que se desenvolveu e atinge grande expressão nas encostas adjacentes à «ria».

Desde sempre a zona do Baixo Vouga lagunar e Médio Vouga foi fértil na produção de milho, quer em quantidade quer em qualidade. Esta atividade agrícola, se há séculos desempenhou um papel de subsistência, ganha nos finais do século XIX, princípios do século XX uma dimensão empresarial, tendo-se criado nos concelhos adjacentes ao rio Vouga empresas de grande capacidade de produção e de qualidade notáveis. O milho tradicional, utilizado na alimentação das galinhas, sem dúvida alguma contribui para que o produto a jusante seja também de elevada e diferenciada qualidade.

Histórica:

O fabrico dos ovos-moles em Aveiro é secular. De origem conventual, a tradição do seu fabrico manteve-se através de senhoras que haviam sido educadas em conventos e que transmitiram, de geração em geração, o segredo do seu fabrico. Há documentos que atestam que o rei D. Manuel I, em 1502, concede 10 arrobas anuais de açúcar da ilha da Madeira ao convento de Jesus, em Aveiro, para o fabrico da doçaria conventual, usada na altura como remédio na convalescença de doentes. Os ovos-moles de Aveiro são referidos como sobremesa de almoços reais em 1908, são expressamente referidos pelo grande escritor português Eça de Queiroz em «Os Maias» e «A Capital», datados de 1888 e pelo grande escritor brasileiro Erico Veríssimo, que os refere em «Solo de Clarineta-Memórias», em 1973. Os ovos-moles cobertos a chocolate são também referidos em «O doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário» de Emanuel Ribeiro, em 1928.

As típicas barricas de «ovos-moles de Aveiro», bem como as suas formas de hóstia com motivos quase sempre marinhos e as suas vendedeiras típicas são abundante motivo em painéis de azulejos, litografias, poemas populares, peças de teatro e cancionero regional. Já em 1856 existiam fabricantes registados e reputados. Com base na sua receita original e dando azo à criatividade das doceiras, procedeu-se a algumas experiências, nomeadamente, ao fabrico dos ovos-moles cobertos de chocolate. Testemunhos de doceiras mais antigas, cujo primeiro alvará remonta a 1930 refere: ... «Na nossa casa eram chamados de “ovos-moles pretos”. Aqui em casa só eram produzidos os ovos-moles pretos em festas, pois davam muito trabalho».

Especificidade do produto

Os ovos-moles de Aveiro têm especificidade própria decorrente das matérias-primas básicas com que são produzidos (ovos e açúcar) e do saber fazer local, já que a incorporação das gemas de ovos na calda de açúcar é feita de tal forma que reproduz o balanço dos barcos tradicionais (moliceiros) na ria de Aveiro.

A forma de preparação específica confere aos ovos-moles de Aveiro uma textura, uma coloração e um conjunto de aromas muito específicos e únicos no país.

Os ovos, muito frescos, são cuidadosamente partidos e «desclarados» com os dedos das doceiras a servirem de crivo ou mecanicamente. À parte e simultaneamente é preparada a calda de açúcar, a qual deve atingir um ponto intermédio entre o ponto de estrada e o ponto de cabelo (temperatura de 110 °C). As gemas são incorporadas na calda de açúcar e esta mistura é cozida até se ver o fundo da caçarola, sendo determinante o saber fazer associado a esta operação. Segue-se o arrefecimento e repouso da massa, cuja duração é de 24 horas e tem que ser efetuada em locais adequados. A razão é o facto de, nesta fase, as massas de ovos-moles de Aveiro serem bastante sensíveis às mudanças bruscas de temperatura e adsorverem odores estranhos com facilidade. Atualmente existem abatedores de temperatura que permitem que a operação de arrefecimento seja efetuada de forma mais célere e controlada e em que as características das massas de ovos-moles de Aveiro são mantidas. No caso de o arrefecimento ser efetuado no abatedor de temperatura, a temperatura final deverá ser entre os 15 °C e os 18 °C. Neste caso verifica-se que não existe necessidade do descanso de 24 horas.

A partir desta etapa, e consoante a forma de apresentação final escolhida, a massa arrefecida pode ser utilizada para:

- encher as barricas e tapá-las com a respetiva tampa e filme retráctil, por forma a isolar e proteger o produto,
- enformar nas hóstias, sendo as mesmas posteriormente prensadas, em prensa manual, após colagem, não sendo permitido a colagem das hóstias com clara de ovo não pasteurizada. As formas de hóstia são depois separadas com tesoura e recortadas com corte a direito, conforme os diferentes motivos ou cortadas em equipamento de corte apropriado. As figuras são colocadas em tabuleiros e vão a secar em estufa (se necessário), podendo ou não ser cobertas com calda de açúcar ou de chocolate, a qual confere proteção adicional contra as alterações

São também, específicos e únicos os materiais usados no acondicionamento — a hóstia, de origem conventual e a barrica de madeira ou porcelana, inspirada e usando materiais correntes na região e em ambos os casos reproduzindo figuras típicas da mesma região — como, no caso das hóstias, os animais marítimos ou instrumentos usados na pesca ou frutos secos muito tradicionais na zona alta, onde são produzidos os ovos ou no caso das barricas, as pinturas alusivas a motivos específicos da Ria como o seu farol ou os barcos moliceiros.

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 de temperatura e humidade da «ria» são propícias ao fabrico dos ovos-moles de Aveiro e das hóstias, conferindo-lhes uma plasticidade apropriada e duradoura, não reprodutível fora da região.

Quer a utilização das barricas de madeira ou de porcelana quer os moldes usados no fabrico da hóstia atestam uma relação inequívoca com a ria de Aveiro e com os seus motivos lagunares, designadamente através do uso do farol da ria ou do barco Moliceiro como *ex libris* ou com as hóstias em forma de peixe, de conchas de animais marinhos e de barricas e boias usadas para assinalar as redes de pesca, outra das atividades típicas da região.

A apresentação em formas de hóstia ou obreia com motivos lagunares ligados à ria de Aveiro e ao rio Vouga — peixes, navalheira ou lingueirão, mexilhão, conchas, búzios, barricas, boia marítima ou garrafa, berbigões, barrica de aduela ou dorna, amêijoas, ostras e o moliceiro, são fatores de ligação incontestável à área geográfica. Os únicos elementos inspirados na flora local, a noz, a bolota, a castanha e a cesta são também prova inequívoca da ligação à região, uma vez que são frutos provenientes de árvores autóctones que aí crescem espontaneamente. De assinalar que quer as barricas de madeira de choupo quer as de faiança resultam de matérias-primas e indústrias típicas e tradicionais da região.

Desta forma os ovos-moles de Aveiro são absolutamente especiais de tal forma que basta a simples alusão a ovos-moles para que, no imaginário popular, seja referenciada a região de Aveiro ou a simples inclusão de uma simbologia regional (ria, do farol de Aveiro ou dos barcos moliceiros) numa embalagem ou numa montra de um espaço comercial sejam imediatamente correlacionados com Aveiro.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT