

Jornal Oficial

da União Europeia

C 186



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

58.º ano

5 de junho de 2015

Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 186/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7561 — PRE/AXIS) ⁽¹⁾ 1

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 186/02 Taxas de câmbio do euro 2

2015/C 186/03 Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação 3

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2015/C 186/04	Convite à apresentação de candidaturas 2015 — Terceiro Programa de ação da União no domínio da saúde (2014-2020) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional

2015/C 186/05	Convite à apresentação de propostas — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Rede Europeia do Cedefop de informação no domínio do Ensino e Formação Profissional	5
---------------	---	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2015/C 186/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

2015/C 186/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2015/C 186/08	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
---------------	---	---

⁽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.7561 — PRE/AXIS)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2015/C 186/01)

Em 22 de maio 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 32015M7561.

⁽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⁾

4 de junho de 2015

(2015/C 186/02)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1317	CAD	dólar canadiano	1,4089
JPY	iene	140,47	HKD	dólar de Hong Kong	8,7733
DKK	coroa dinamarquesa	7,4599	NZD	dólar neozelandês	1,5834
GBP	libra esterlina	0,73540	SGD	dólar singapurense	1,5221
SEK	coroa sueca	9,3396	KRW	won sul-coreano	1 256,92
CHF	franco suíço	1,0551	ZAR	rand	13,9625
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,0177
NOK	coroa norueguesa	8,7370	HRK	kuna	7,5605
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 047,75
CZK	coroa checa	27,467	MYR	ringgit	4,1867
HUF	forint	312,30	PHP	peso filipino	50,790
PLN	zlóti	4,1692	RUB	rublo	62,1695
RON	leu romeno	4,4285	THB	baht	38,171
TRY	lira turca	3,0377	BRL	real	3,5498
AUD	dólar australiano	1,4618	MXN	peso mexicano	17,5812
			INR	rupia indiana	72,4362

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

Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação

(2015/C 186/03)

*Face nacional da nova moeda comemorativa de 2 euros destinada à circulação emitida pela Áustria*

As moedas de euro destinadas à circulação têm curso legal em toda a área do euro. Com o objetivo de informar o público e todas as partes que manipulam as moedas, a Comissão publica uma descrição dos desenhos de todas as novas moedas ⁽¹⁾. Em conformidade com as conclusões do Conselho de 10 de fevereiro de 2009 ⁽²⁾, os Estados-Membros da área do euro e os países que concluíram um acordo monetário com a União Europeia que preveja a emissão de moedas de euro estão autorizados a emitir moedas de euro comemorativas destinadas à circulação, sob certas condições, nomeadamente a de só poderem ser utilizadas moedas com o valor facial de 2 euros. Estas moedas têm características técnicas idênticas às das outras moedas de 2 euros, mas a sua face nacional apresenta um desenho comemorativo altamente simbólico em termos nacionais ou europeus.

País emissor: Áustria

Tema da comemoração: 200 anos do *Oesterreichische Nationalbank*

Descrição do desenho: no desenho figuram dois deuses da mitologia romana esculpidos em alto relevo à frente da entrada do edifício principal do *Oesterreichische Nationalbank* (OeNB — Banco Nacional da Áustria): à esquerda encontra-se Mercúrio, o mensageiro dos deuses e deus dos mercadores e do comércio; à direita encontra-se Fortuna, a deusa do destino e da prosperidade com o corno da abundância nas suas mãos. Em pano de fundo figuram as instalações principais do OeNB. Na parte inferior do centro da moeda figura a representação heráldica das cores nacionais da Áustria (vermelho-branco-vermelho). Os anos «1816» e «2016» à esquerda de Mercúrio referem-se ao ano da fundação do OeNB e ao do seu bicentenário. Nas bordas do centro dourado figuram as inscrições «Republik Österreich» (República da Áustria) e «200 Jahre Oesterreichische Nationalbank» (200 anos do OeNB).

No anel exterior da moeda estão representadas as 12 estrelas da bandeira europeia.

Número de moedas a emitir: 16 milhões

Data de emissão: 2016

⁽¹⁾ Ver JO C 373 de 28.12.2001, p. 1, para as faces nacionais de todas as moedas emitidas em 2002.

⁽²⁾ Ver as conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e a recomendação da Comissão, de 19 de dezembro de 2008, relativa a orientações comuns para as faces nacionais das moedas de euro destinadas à circulação (JO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

Convite à apresentação de candidaturas 2015**Terceiro Programa de ação da União no domínio da saúde (2014-2020)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 186/04)

É lançado hoje um convite à apresentação de candidaturas «Saúde — 2015», ao abrigo do terceiro Programa de ação da União no domínio da saúde (2014-2020) ⁽¹⁾.

Este convite à apresentação de candidaturas é constituído por:

- um convite à apresentação de propostas com vista à concessão de uma contribuição financeira a ações específicas sob a forma de subvenções a projetos,

O prazo para a apresentação de candidaturas, em linha, termina em 15 de setembro de 2015.

Todas as informações, incluindo a Decisão da Comissão de 2 de junho de 2015 relativa à adoção do programa de trabalho para 2015 para a implementação do terceiro Programa de ação da União no domínio da saúde (2014-2020), bem como os critérios de seleção, concessão e outros critérios relativos às contribuições financeiras para as ações do referido programa, estão disponíveis no *sítio web* da Agência de Execução para os Consumidores, a Saúde, a Agricultura e a Alimentação (Chafea) no seguinte endereço:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Regulamento (UE) n.º 282/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de março de 2014, relativo à criação de um terceiro Programa de ação da União no domínio da saúde (2014-2020) e que revoga a Decisão n.º 1350/2007/CE (JO L 86 de 21.3.2014, p. 1).

CENTRO EUROPEU PARA O DESENVOLVIMENTO DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Convite à apresentação de propostas — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

ReferNet — Rede Europeia do Cedefop de informação no domínio do Ensino e Formação Profissional

(2015/C 186/05)

1. Objetivos e descrição

Tendo em vista a criação de uma Rede Europeia de Informação no domínio do Ensino e Formação Profissional (ReferNet), o presente convite visa selecionar um candidato de cada um dos países elegíveis (Estados-Membros da UE, Islândia e Noruega), com os quais o Cedefop celebrará um acordo-quadro de parceria de quatro anos.

O Centro Europeu para o Desenvolvimento da Formação Profissional (Cedefop), criado em 1975 e sediado na Grécia desde 1995, é uma agência da União Europeia (UE). Reconhecido como fonte autorizada de informação e conhecimento especializado em matéria de ensino e formação profissional, aptidões e qualificações, tem por missão apoiar a elaboração e a execução das políticas europeias em matéria de ensino e formação profissional.

A ReferNet é a Rede Europeia do Cedefop de informação no domínio do Ensino e Formação Profissional. Tem por missão apoiar o Cedefop através da recolha de informações sobre a evolução dos sistemas e das políticas nacionais de ensino e formação profissional, bem como promover a visibilidade do ensino e formação profissional e dos produtos do Cedefop. A rede compreende 30 membros, designados por parceiros nacionais da ReferNet, que representam os Estados-Membros da UE, a Islândia e a Noruega. Os parceiros nacionais da ReferNet são instituições proeminentes com participação ativa no domínio do ensino e formação profissional bem como nas políticas em matéria de mercado de trabalho do país que representam.

Os acordos-quadro de parceria são executados mediante acordos de subvenção anuais específicos. Por conseguinte, após a assinatura de um acordo-quadro de parceria para 2016-2019, os candidatos vencedores serão convidados a apresentar um pedido de subvenção para o plano de ação de 2016 (que poderá conduzir à assinatura de um acordo de subvenção específico para 2016). O candidato deve demonstrar a sua capacidade para realizar todas as atividades previstas no período de quatro anos e assegurar um cofinanciamento adequado para a execução das tarefas exigidas.

2. Orçamento e duração do projeto

O orçamento total disponível para os quatro anos de vigência dos acordos-quadro de parceria ascende a 4 000 000 EUR, em função das decisões tomadas anualmente pela Autoridade Orçamental.

O orçamento total disponível para o plano de ação anual relativo a 2016 (duração do projeto: 12 meses) ascende a 980 000 EUR para os 30 parceiros (dos 28 Estados-Membros da UE, Islândia e Noruega).

A subvenção varia em função da população do país em causa e é atribuída com vista à execução de um plano de ação anual. O orçamento total disponível para o plano de ação de 2016 será distribuído por 3 grupos de países, em função da respetiva população:

- Grupo 1: Chipre, Croácia, Eslovénia, Estónia, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Malta e Islândia. Montante máximo da subvenção: 23 615 EUR.
- Grupo 2: Áustria, Bélgica, Bulgária, Dinamarca, Eslováquia, Finlândia, Grécia, Hungria, Irlanda, Países Baixos, Portugal, República Checa, Roménia, Suécia e Noruega. Montante máximo da subvenção: 33 625 EUR.
- Grupo 3: Alemanha, Espanha, França, Itália, Polónia e Reino Unido. Montante máximo da subvenção: 43 620 EUR.

A subvenção da União constitui uma contribuição financeira para as despesas do beneficiário (e/ou cobeneficiários), a qual deverá ser complementada por uma contribuição financeira deste(s) e/ou por contribuições locais, regionais, nacionais e/ou privadas. A comparticipação total da União não deverá exceder 70 % dos custos elegíveis.

O Cedefop reserva-se o direito de não afetar a totalidade do orçamento disponível.

3. Critérios de elegibilidade

Para ser elegível, o candidato deve satisfazer os seguintes requisitos:

- (a) Ser uma organização pública ou privada, com estatuto legal e personalidade jurídica (por conseguinte, as pessoas singulares — ou seja, indivíduos — não são elegíveis);

(b) Ter a sua sede registada num país a que se aplica a subvenção, isto é, num dos seguintes países:

- UE-28 (Alemanha, Áustria, Bélgica, Bulgária, Chipre, Croácia, Dinamarca, Eslováquia, Eslovénia, Espanha, Estónia, Finlândia, França, Grécia, Hungria, Irlanda, Itália, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Malta, Países Baixos, Polónia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Roménia e Suécia);
- Países associados (Islândia e Noruega).

4. **Data-limite**

As candidaturas relativas ao acordo-quadro de parceria devem ser apresentadas, **o mais tardar, até 21 de agosto de 2015**.

5. **Informações adicionais**

As especificações pormenorizadas do convite à apresentação de propostas, o formulário de candidatura e os respetivos anexos estarão disponíveis no sítio web do Cedefop, a partir de 8 de junho de 2015, no endereço seguinte:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

As candidaturas devem respeitar os requisitos enunciados na versão integral do convite e ser apresentadas utilizando os formulários oficiais disponibilizados para o efeito.

A avaliação das propostas basear-se-á nos princípios da transparência e da igualdade de tratamento.

Todas as candidaturas elegíveis serão avaliadas por um Comité de peritos em função dos critérios de elegibilidade, exclusão, seleção e atribuição enumerados na versão integral do convite.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 186/06)

1. Em 28 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 Bridgepoint Advisers Group Limited («Bridgepoint», Reino Unido) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade da Nordic Cinema Group Holding AB («Nordic Cinema Group», Suécia), mediante aquisição de ações.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - Bridgepoint: grupo de *private equity*,
 - Nordic Cinema Group: explorador de salas de cinema, ativo na Estónia, Finlândia, Letónia, Lituânia, Noruega e Suécia.
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.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, 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.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2015/C 186/07)

1. Em 28 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 as QDB Holdings Group/Dawn Meats («Dawn Meats», Irlanda) e Terrena (França) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da Elivia (França), mediante aquisição de ações. A Elivia é atualmente detida a 100 % pela Terrena.

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

- Dawn meats: abate de animais de criação, desossa e posterior tratamento de carne, nomeadamente a transformação de subprodutos de matadouro, operando principalmente nos setores da carne de bovino e de borrego;
- Terrena: diversas atividades ao longo das cadeias de valor de produtos agrícolas, nomeadamente a transformação e comercialização de produtos à base de carne;
- Elivia: abate de bovinos, produção e venda de produtos à base de carne de bovino frescos e transformados, nomeadamente subprodutos de matadouro, principalmente em França.

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.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia, 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

(2015/C 186/08)

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⁾**

«ISTARSKI PRŠUT»/«ISTRSKI PRŠUT»

N.º CE: MULTI-PDO-0005-01041 — 4.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Istarski pršut»/«Istrski pršut»

2. Estado-Membro ou país terceiro

República da Croácia/República da Eslovénia

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

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

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

«Istarski pršut»/«Istrski pršut» (presunto da Ístria) designa um produto de carne curada de longa conservação à base de perna de porco sem pé, sem courato e sem gordura subcutânea, mas com os ossos ilíacos, curado com sal marinho, a seco, e com especiarias, seco ao ar, sem fumeiro, e submetido a processos de secagem e cura durante, no mínimo, doze meses.

O «Istarski pršut»/«Istrski pršut» possui forma alongada porque conserva os ossos ilíacos. O pé é destacado da perna ao nível da articulação tarsiana; o courato e a gordura subcutânea são igualmente eliminados, com exceção da parte situada sob a articulação tarsiana (10-15 cm). O «Istarski pršut»/«Istrski pršut» apresenta uma margem de curvatura regular e superfícies planas que se apresentam limpas ou cobertas de uma ligeira camada de bolor. Na secção, o tecido muscular é vermelho-rosado uniforme sem descolorações acentuadas e o toucinho deve ser branco. O «Istarski pršut»/«Istrski pršut» possui aroma característico pronunciado a carne de porco seca e curada e a especiarias, bem como palato moderadamente salgado.

O produto pronto para colocação no mercado deve apresentar as seguintes propriedades físico-químicas: teor de cloreto de sódio inferior a 8 % e atividade da água (aw) inferior a 0,93.

⁽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.

No momento da comercialização, o «Istarski pršut»/«Istrski pršut» deve apresentar uma massa mínima de 7 kg.

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

O «Istarski pršut»/«Istrski pršut» é elaborado a partir de perna de suíno de raças puras e respetivos cruzamentos, exceto a raça de suínos *Piértrain* e respetivos cruzamentos.

No abate, o peso vivo médio dos suínos por grupo deve ser superior a 160 kg e os animais devem ter, no mínimo, nove meses de idade. A perna é aparada de forma a conservar os ossos ilíacos (ílio, ísquio e púbis), sendo-lhe retirados o sacro e as vértebras coccígeas. O sacro é retirado por corte da articulação sacroilíaca. A massa da perna aparada deve ser superior a 13 kg.

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

Durante a fase de engorda, os porcos destinados à produção de «Istarski pršut»/«Istrski pršut» consomem alimentos compostos para animais. Todos os ingredientes destes alimentos, exceto os minerais, as vitaminas e outros aditivos, devem provir da área geográfica de produção das matérias-primas, definida no ponto 4. A origem de todos os ingredientes deve poder ser rastreada, desde o local de produção até ao estábulo.

Para além dos alimentos compostos para animais, os suínos podem comer sêneas, trevo verde e lucerna, abóbora, couve, beterraba forrageira, polpa de beterraba sacarina, leiteiro e batata cozida, igualmente provenientes da mesma área geográfica. É proibido utilizar malte de cerveja, lavadura e resíduos de matadouro na engorda dos suínos.

Os alimentos para animais que não provenham da área de produção da matéria-prima podem ser utilizados no respeito da regulamentação sobre alimentação animal aplicável às OP nos que respeita aos produtos de origem animal.

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

Todas as fases de produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» devem ocorrer dentro da área geográfica descrita no ponto 4.

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

O «Istarski pršut»/«Istrski pršut» pode ser comercializado à unidade (presunto inteiro) ou em embalagens que contenham presunto desossado, pedaços de vários tamanhos ou presunto fatiado. O presunto assim apresentado deve ser embalado a vácuo ou em atmosfera modificada.

O processo de desossamento, corte ou fatiagem do presunto para acondicionamento e comercialização deve ocorrer exclusivamente na área de produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut». A realização da divisão em porções e do acondicionamento na área de produção simplifica consideravelmente o controlo do processo, facilita a aplicação do sistema de rastreabilidade, minimiza a fraude e o abuso em matéria de rotulagem e garante ao consumidor a qualidade exigida. Paralelamente, mantendo o processo de corte e acondicionamento dentro da área de produção, permite-se que seja realizado por produtores ou outras pessoas que dispõem do saber necessário e que conhecem bem as características e a qualidade do «Istarski pršut»/«Istrski pršut», de modo que o produto conserve a sua qualidade de origem, mesmo depois de cortado e embalado.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

No termo da fase de cura, procede-se à identificação com uma marca comum para toda a área de produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» e o código do produtor, a ferro quente na pele do presunto. Apresentação da marca comum:



No momento da comercialização, quer inteiro quer embalado, o produto deve ostentar a marca comum e a menção «Istarski pršut»/«Istrski pršut».

A menção «Istarski pršut»/«Istrski pršut» deve apresentar-se claramente legível e ser indelével, de dimensões, tipo de letra e caracteres tipográficos numa cor que permita destacar este conjunto de restantes menções.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção das matérias-primas destinadas à produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» limita-se à do produto e seguintes divisões administrativas (*županije*) da República da Croácia: Primorsko-goranska (unicamente parte continental, sem as ilhas), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska e Vukovarsko-srijemska.

A área de produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» compreende a península da Ístria, sem as ilhas que a circundam.

A demarcação da área geográfica de produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» parte de Stupova, no limite entre as divisões administrativas da Ístria e de Primorsko-goranska, e continua em direção a norte, ao longo do mesmo, até à fronteira com a Eslovénia.

A demarcação da área geográfica orienta-se seguidamente para oeste, penetra no território da República da Eslovénia, passa a sul de Ravni Kot e dirige-se para noroeste, além de Vincarija, antes de atingir Glavičorka, a sul, onde se orienta brevemente para oeste, depois de novo para noroeste até Lipica, para chegar a Mala Vrata. Aqui, o limite da área geográfica orienta-se para oeste até Jelovščina e depois para sudoeste até Blažinov Vrh, onde se orienta bruscamente para oeste, passa a norte de Stružnjak e Gnojín, antes de se dirigir para sudoeste, para atingir a estrada de Jelovice-Podgorje. Aqui segue a estrada em direção a noroeste, através da região de Podgorje e a norte de Praproče e Črnotiče. Continua a acompanhar esta estrada a norte de Kastelec, em direção a Sočerb, mas, antes de lá chegar, orienta-se para a fronteira esloveno-italiana.

A demarcação da área geográfica segue depois a fronteira em direção a oeste, até à costa de San Bartolomeo e depois ao longo da costa, em direção a sueste, até ao ponto de partida, em Stupova.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A península da Ístria apresenta clima essencialmente mediterrânico que se torna progressivamente continental, à medida que se avança para o interior, caracterizando-se estes dois tipos de clima por ventos frequentes de quadrante norte em direção a este, no inverno. Estes ventos inverniais são propícios à produção de presunto, que se inicia justamente nesta época do ano (salga e secagem). Tal é o caso, especificamente, do *bora*, vento forte de nordeste que sopra do interior em direção ao mar, proveniente do maciço de l'Učka. Permite a secagem do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» exclusivamente ao ar, sem fumeiro, com incidência importante na sua qualidade, conferindo-lhe caráter único relativamente a outro presunto.

A reputação e a especificidade do sabor do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» devem-se não só ao clima, mas também à experiência e saber de inúmeras gerações de agricultores da Ístria.

Tradicionalmente, os suínos da Ístria eram criados durante mais de um ano e alimentados com diferentes tipos de alimentos disponíveis nas explorações agrícolas nos diferentes períodos do ano: trevo e luzerna, abóbora, couve, beterraba forrageira, leiteiro, batata cozida, etc. Uma das particularidades do método ancestral da Ístria reside na composição da salmoura seca utilizada, preparada com sal e uma ou várias especiarias (pimenta preta, alho, louro e alecrim). Outra das particularidades reside na forma como a perna é separada da meia-carcaça e como o presunto é aparado e preparado. Por exemplo, a forma tradicional de o aparar é perfeitamente única, continuando a ser praticada ainda hoje desde a época em que os agregados rurais deviam transformar em gordura a maior quantidade possível de tecido adiposo e conservá-lo para utilização posterior. De igual modo, de acordo com a receita tradicional, durante a primeira fase de preparação do «Istarski pršut»/«Istrski pršut», limpava-se a perna de courato e gordura subcutânea, facto raro senão único, relativamente ao modo de produção de presunto de outras regiões. Uma outra característica do modo de aparar reside no facto de não se retirarem os ossos íliacos, mantendo-se assim mais carne no presunto, tornando-o também maior.

O saber aliado à produção de presunto na Ístria existe há muitos séculos, ao longo dos quais os processos tradicionais se foram aperfeiçoando. O registo mais antigo da Ístria que menciona expressamente o presunto data de 1580, numa ata em língua glagolítica da divisão administrativa de Roč, indicando que o presunto figurava entre os petiscos encomendados para a boda de um dignitário (Dražen Vlahov: «*Knjiga računa općine Roč*» (1566-1628), Arquivos de Pazin, Pazin, 2009, p. 102-103). Ainda em Roč, mas alguns anos mais tarde, em 1594, foi encomendado e servido presunto para o almoço do capitão Rašpor (governador da parte veneziana do norte da Ístria) e acompanhantes, por ocasião das festas de Santa Marina (ibid., p. 110-111). Num registo de 1612 pode ler-se que «quatrocentos Uskoks atravessaram Učka [...] Roubaram uma grande quantidade de cabeças de gado e grandes quantidades de queijo, presunto, vinho e outros víveres.» (Miroslav Bertoša: «*Istra: doba Venecije*», Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, p. 318). Em documento de 1810 constata-se que a carne de porco salgada, ou seja, o presunto e o toucinho, era a mais cara de todas (Nevio Šettó: «*Napoleon u Istri*», IKK Grozd, Pula, 1989, p. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

A tradição de produção de «Istarski pršut»/«Istrski pršut» nas explorações agrícolas das divisões administrativas de Manžan, Nova Vas e Bertoki é descrita por Stanislav Renčelj no seu livro intitulado «*Suhe mesnine narodne posebnosti*» (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, p. 169, 209, 211).

5.2. Especificidade do produto

O «Istarski pršut»/«Istrski pršut» deve a sua especificidade essencialmente a dois fatores: a matéria-prima, a técnica de produção fundada na tradição e as suas propriedades organoléticas.

As especificidades da matéria-prima decorrem da criação controlada de suínos de raças puras, alimentados de acordo com exigências especiais durante uma fase de engorda prolongada até que o peso ultrapasse 160 kg. O peso dos suínos deve ser elevado no abate para se obter perna de bom peso, dada a grande perda de humidade nas fases de secagem e cura, devido às especificidades da técnica de produção.

De acordo com a técnica tradicional de produção, as pernas são aparadas de modo que conservem os ossos ilíacos (osso ílio, púbis e ísquio), distinta do modo habitual de produção de presunto noutras regiões. Concretamente, depois de a perna ser aparada e enformada, a cabeça do fémur (*caput femoris*) mantém-se escondida, enquanto em todos os outros tipos de presunto se apresenta bem visível da parte mediana interna e constitui uma das principais características visuais. No caso do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» a cabeça do fémur está escondida porque se encontra no interior da cavidade do osso ilíaco (*acetabulum*).

A eliminação do courato e da gordura subcutânea de toda a superfície, até à carne, constitui uma forma totalmente inabitual de aparar a perna. A perna aparada é salgada com sal marinho seco a que se adicionou pimenta, alho, louro e alecrim. A adição de todas estas especiarias durante a salga constitui outra das especificidades da produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut». A eliminação do courato implica não só a desidratação (perda de peso) um pouco mais importante do que no caso de outro presunto, mas também outra especificidade, marcada pelo aparecimento de bolores na superfície exterior da perna.

As propriedades organoléticas específicas do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» começam por ser visíveis no seu aspeto exterior, por se apresentar desprovido de pele e de gordura subcutânea, conservar os ossos ilíacos, conferindo-lhe uma forma mais alongada do que a de outro presunto e evidenciando frequentemente acumulação de bolores de tamanho diferente à superfície.

O produto acabado caracteriza-se por aroma peculiar, paladar suave, ligeiramente salgado, cor vermelha rosada uniforme e tecido muscular de consistência macia. É isento de aditivos, pois é produzido de forma tradicional.

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 entre o «Istarski pršut»/«Istrski pršut» e a região da Ístria prende-se com a existência de condições naturais favoráveis: as temperaturas não são extremamente baixas no inverno, quando o ar se apresenta frio e mais seco, devido ao vento frequente, propiciando as condições ideais para a secagem natural do presunto. A temperatura inicial baixa e a diminuição progressiva da humidade relativa do ar permitem que o presunto seque de forma regular. Por este motivo, a fase de salga da perna (fase inicial de produção) só pode ocorrer no período entre 15 de outubro e 20 de março, constituindo este um dos pilares do modo de produção tradicional.

Estas condições climáticas proporcionam o ambiente ideal para a produção tradicional do «Istarski pršut»/«Istrski pršut», que é seco exclusivamente ao ar, sem fumeiro, influenciando assim consideravelmente a sua qualidade e distinguindo-o de outro presunto.

As características do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» devem-se, assim, ao património cultural da comunidade rural da Ístria, ou seja, à experiência e saber de inúmeras gerações de agricultores locais, que produziam tradicionalmente presunto exclusivamente a partir de suínos muito pesados (mais de 160 kg), alimentados a trevo, luzerna, abóbora, couve, beterraba forrageira, leiteiro, batata cozida, etc.

O modo de aparar as pernas destinadas à produção do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» mantém-se inalterado desde a época em que as explorações rurais deviam obter a maior quantidade possível de toucinho e conservá-lo para utilização posterior. De igual modo, de acordo com a receita tradicional, durante a primeira fase de preparação do «Istarski pršut»/«Istrski pršut», limpava-se a perna de courato e gordura subcutânea, deixando a carne a nu, facto raro senão único, relativamente ao modo de produção de presunto de outras regiões, onde a perna é geralmente seca com a pele. Uma outra característica do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» reside na forma tradicional de aparar a perna, conservando os ossos ilíacos; é por este motivo que o «Istarski pršut»/«Istrski pršut» é sempre um pouco maior e mais pesado do que o presunto produzido noutras regiões.

A secagem da perna sem pele nem toucinho subcutâneo faz com que toda a superfície do tecido muscular esteja diretamente exposta ao ar livre e se cubra de bolor durante a fase de cura, diferenciando assim um pouco o processo de cura e conferindo ao «Istarski pršut»/«Istrski pršut» as suas propriedades organolépticas características.

A especificidade do aroma e paladar do «Istarski pršut»/«Istrski pršut» deve-se também às diferentes especiarias adicionadas ao sal seco. Estas especiarias influenciam muito o aroma do «Istarski pršut»/«Istrski pršut», porque, contrariamente a outros tipos de presunto, toda a superfície está neste caso em contacto com as especiarias, de tal modo que o aroma das mesmas pode penetrar muito mais fácil e profundamente em todas as partes da perna.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Ver nota 2.

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT