



Edição em língua  
portuguesa

## Comunicações e Informações

58.º ano

6 de junho de 2015

Índice

### IV *Informações*

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

##### **Comissão Europeia**

2015/C 189/01	Taxas de câmbio do euro .....	1
---------------	-------------------------------	---

### V *Avisos*

#### PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

##### **Comissão Europeia**

2015/C 189/02	Aviso de início de um reexame da caducidade das medidas <i>anti-dumping</i> aplicáveis ao ciclamato de sódio originário da República Popular da China e da Indonésia .....	2
---------------	--	---

#### PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

##### **Comissão Europeia**

2015/C 189/03	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	10
---------------	---	----

PT

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

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2015/C 189/04	Publicação de um pedido 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 .....	11
2015/C 189/05	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	14
2015/C 189/06	Publicação de um pedido 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 .....	17

## IV

(Informações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

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

5 de junho de 2015

(2015/C 189/01)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1218	CAD	dólar canadiano	1,4023
JPY	iene	139,97	HKD	dólar de Hong Kong	8,6979
DKK	coroa dinamarquesa	7,4603	NZD	dólar neozelandês	1,5713
GBP	libra esterlina	0,73170	SGD	dólar singapurense	1,5122
SEK	coroa sueca	9,3417	KRW	won sul-coreano	1 249,74
CHF	franco suíço	1,0478	ZAR	rand	13,9126
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	6,9596
NOK	coroa norueguesa	8,8085	HRK	kuna	7,5589
BGN	lev	1,9557	IDR	rupia indonésia	14 912,50
CZK	coroa checa	27,396	MYR	ringgit	4,1766
HUF	forint	311,28	PHP	peso filipino	50,501
PLN	zlóti	4,1441	RUB	rublo	62,8100
RON	leu romeno	4,4545	THB	baht	37,829
TRY	lira turca	2,9899	BRL	real	3,5189
AUD	dólar australiano	1,4534	MXN	peso mexicano	17,4451
			INR	rupia indiana	71,5602

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

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL  
COMUM

## COMISSÃO EUROPEIA

**Aviso de início de um reexame da caducidade das medidas *anti-dumping* aplicáveis ao ciclamato de sódio originário da República Popular da China e da Indonésia**

(2015/C 189/02)

Na sequência da publicação de um aviso de caducidade iminente<sup>(1)</sup> das medidas *anti-dumping* em vigor aplicáveis às importações de ciclamato de sódio originário da República Popular da China e da Indonésia, a Comissão Europeia («Comissão») recebeu um pedido de reexame nos termos do artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho, de 30 de novembro de 2009, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da Comunidade Europeia<sup>(2)</sup> («regulamento de base»).

**1. Pedido de reexame**

O pedido foi apresentado em 6 de março de 2015 por Productos Aditivos S.A. («requerente»), o único produtor de ciclamato de sódio na União, que representa assim 100 % da produção total da União.

**2. Produto objeto de reexame**

O produto objeto do presente reexame é o ciclamato de sódio originário da República Popular da China e da Indonésia («países em causa»), atualmente classificado no código NC ex 2929 90 00 (código TARIC 2929 90 00 10) («produto objeto de reexame»).

**3. Medidas em vigor**

As medidas atualmente em vigor são um direito *anti-dumping* definitivo instituído pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 492/2010 do Conselho<sup>(3)</sup>, com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 398/2012 do Conselho<sup>(4)</sup> («medidas em vigor»).

**4. Motivos do reexame**

O pedido baseia-se no facto de a caducidade das medidas poder conduzir a uma continuação e reincidência do *dumping* e do prejuízo para a indústria da União.

**4.1. Alegação da probabilidade de uma continuação e reincidência do *dumping***

Uma vez que, em virtude do disposto no artigo 2.º, n.º 7, do regulamento de base, a República Popular da China («RPC») é considerada como um país sem economia de mercado, o requerente estabeleceu o valor normal para as importações provenientes da RPC com base num valor normal calculado [custos de produção, encargos de venda, despesas administrativas e outros encargos gerais («VAG») e lucro] num país terceiro com economia de mercado, nomeadamente a Índia. A alegação de probabilidade de continuação do *dumping* tem por base uma comparação do valor normal assim estabelecido com o preço de exportação (no estádio à saída da fábrica) do produto objeto de reexame quando vendido para exportação para a União. Nesta base, a margem de *dumping* apurada para a República Popular da China é significativa.

<sup>(1)</sup> JO C 374 de 22.10.2014, p. 4.

<sup>(2)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

<sup>(3)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 492/2010 do Conselho, de 3 de junho de 2010, que institui um direito *anti-dumping* definitivo sobre as importações de ciclamato de sódio originário da República Popular da China e da Indonésia, na sequência de um reexame da caducidade ao abrigo do n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 (JO L 140 de 8.6.2010, p. 2).

<sup>(4)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 398/2012 do Conselho, de 7 de maio de 2012, que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 492/2010 que institui um direito *anti-dumping* definitivo sobre as importações de ciclamato de sódio originário, designadamente, da República Popular da China (JO L 124 de 11.5.2012, p. 1).

Na ausência de dados fiáveis sobre os preços internos da Indonésia, a alegação da probabilidade de reincidência do *dumping* baseia-se numa comparação entre um valor normal calculado [custos de produção, encargos de venda, despesas administrativas e outros encargos gerais («VAG») e lucro] na Indonésia e os preços de exportação (no estágio à saída da fábrica) do produto objeto de reexame quando vendido para exportação para todos os mercados de exportação de países terceiros, atendendo ao facto de, atualmente, não haver volumes de importação significativos da Indonésia para a União.

#### 4.2. **Alegação da probabilidade de uma continuação e reincidência do dumping**

O requerente apresentou elementos de prova *prima facie* de que as importações do produto objeto de reexame provenientes da RPC na União aumentaram em termos absolutos e em termos de parte de mercado.

Os elementos de prova *prima facie* apresentados pelo requerente mostram que o volume e os preços do produto importado da RPC tiveram, entre outras consequências, um impacto negativo nas quantidades vendidas, na parte de mercado detida e no nível dos preços praticados pela indústria da União, com graves repercussões nos resultados globais da indústria da União. Além disso, o requerente alega que qualquer novo aumento substancial das importações a preços de *dumping* provenientes da RPC conduziria provavelmente a um prejuízo adicional para a indústria da União, se as medidas viessem a caducar.

Nesta base, o requerente alega uma continuação do prejuízo.

O requerente alega ainda a probabilidade de reincidência do prejuízo causado pela Indonésia. A este respeito, os elementos de prova *prima facie* apresentados pelo requerente, complementados por informações de que a Comissão dispõe, mostram que, se as medidas vierem a caducar, o atual nível de importações do produto objeto de reexame da Indonésia para a União é suscetível de aumentar, devido à existência de capacidades não utilizadas na Indonésia e à atratividade do mercado da União.

### 5. **Procedimento**

Tendo determinado, após consulta do Comité previsto no artigo 15.º, n.º 1, do regulamento de base, que existem elementos de prova suficientes que justificam o início de um reexame da caducidade, a Comissão dá início a um reexame, em conformidade com o artigo 11.º, n.º 2, do regulamento de base.

#### 5.1. **Procedimento para a determinação da probabilidade de continuação ou reincidência do dumping**

Os produtores-exportadores<sup>(1)</sup> do produto objeto de reexame dos países em causa, incluindo os que não colaboraram no inquérito que conduziu às medidas em vigor, são convidados a participar no inquérito da Comissão.

##### 5.1.1. *Inquérito aos produtores-exportadores*

Procedimento para a seleção dos produtores-exportadores objeto de inquérito na República Popular da China e na Indonésia

Convidam-se todos os produtores-exportadores e associações de produtores-exportadores dos países em causa a contactar imediatamente a Comissão, de preferência por correio eletrónico, o mais tardar 15 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário, a fim de se darem a conhecer e solicitarem um questionário.

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito relativamente aos produtores-exportadores, a Comissão enviará questionários aos produtores-exportadores da RPC e da Indonésia conhecidos, a todas as associações de produtores-exportadores conhecidas e às autoridades dos países em causa.

Os produtores-exportadores, as associações de produtores-exportadores e as autoridades desses países devem enviar o questionário preenchido no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

##### 5.1.2. *Informações adicionais no que respeita aos produtores-exportadores no país sem economia de mercado em causa*

Seleção de um país terceiro com economia de mercado

Em conformidade com o artigo 2.º, n.º 7, alínea a), do regulamento de base, no caso de importações provenientes da RPC, o valor normal será determinado com base no preço ou no valor calculado num país terceiro com economia de mercado.

<sup>(1)</sup> Entende-se por produtor-exportador qualquer empresa nos países em causa que produz e exporta o produto objeto de reexame para o mercado da União, quer diretamente quer por intermédio de terceiros, incluindo todas as suas empresas coligadas envolvidas na produção, nas vendas internas ou na exportação do produto objeto de reexame.

No inquérito anterior, a Indonésia foi utilizada como país terceiro com economia de mercado adequado para efeitos da determinação do valor normal no que respeita à RPC. Para efeitos do presente inquérito, a Comissão tenciona utilizar de novo a Indonésia. Convidam-se as partes interessadas a apresentarem as suas observações quanto à adequação desta escolha no prazo de 10 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. De acordo com as informações de que a Comissão dispõe, só há produção do produto objeto de reexame na União e nos países em causa. Com o objetivo de finalmente selecionar o país terceiro com economia de mercado, a Comissão examinará a eventual produção e vendas do produto objeto de inquérito nesses países terceiros de economia de mercado, em relação aos quais existem indicações de que ocorre a produção do produto objeto de inquérito.

### 5.1.3. Inquérito aos importadores independentes <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>

Os importadores independentes do produto objeto de inquérito dos países em causa para a União são convidados a participar no presente inquérito.

Tendo em conta o número potencialmente elevado de importadores independentes envolvidos neste reexame da caducidade e a fim de completar o inquérito nos prazos regulamentares, a Comissão pode limitar a um número razoável os importadores independentes objeto de inquérito, mediante a seleção de uma amostra (este processo é igualmente referido como «amostragem»). A amostragem será realizada em conformidade com o artigo 17.º do regulamento de base.

A fim de permitir à Comissão decidir se a amostragem é necessária e, em caso afirmativo, selecionar uma amostra, todos os importadores independentes ou representantes que ajam em seu nome, incluindo os que não colaboraram no inquérito que conduziu às medidas objeto do presente reexame, são convidados a dar-se a conhecer à Comissão. Para tal, as partes terão um prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário, devendo fornecer à Comissão as informações sobre a(s) sua(s) empresa(s) solicitadas no anexo do presente aviso.

A fim de obter as informações que considera necessárias para a seleção da amostra dos importadores independentes, a Comissão poderá igualmente contactar as associações de importadores conhecidas.

Todas as partes interessadas que pretendam apresentar quaisquer outras informações pertinentes sobre a seleção da amostra, com exclusão das informações acima solicitadas, devem fazê-lo no prazo de 21 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

Se for necessária uma amostra, os importadores poderão ser selecionados com base no volume mais representativo de vendas do produto objeto de reexame na União sobre o qual possa razoavelmente incidir o inquérito no prazo disponível. A Comissão notificará todos os importadores independentes e associações de importadores conhecidos das empresas selecionadas para a amostra.

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, a Comissão enviará questionários aos importadores independentes incluídos na amostra e a todas as associações de importadores conhecidas. Estas partes devem apresentar um questionário preenchido no prazo de 37 dias a contar da data de notificação da seleção da amostra, salvo especificação em contrário.

## 5.2. Procedimento para a determinação da probabilidade de continuação ou reincidência do prejuízo

A fim de se estabelecer se existe uma probabilidade de reincidência ou continuação do prejuízo para a indústria da União, os produtores da União do produto objeto de reexame são convidados a participar no inquérito da Comissão.

### Inquérito aos produtores da União

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, no que diz respeito aos produtores da União, a Comissão enviará questionários aos produtores da União conhecidos ou aos produtores da União representativos e a todas as associações de produtores da União conhecidas, designadamente:

— Productos Aditivos S.A.

O produtor supramencionado deve enviar um questionário preenchido no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

<sup>(1)</sup> A amostra apenas pode incluir importadores não coligados com produtores-exportadores. Os importadores coligados com produtores-exportadores têm de preencher o anexo do questionário para esses produtores-exportadores. Para a definição de «parte coligada», ver nota de rodapé 3 do anexo.

<sup>(2)</sup> Os dados fornecidos por importadores independentes podem também ser utilizados em relação a outros aspetos do presente inquérito que não a determinação do *dumping*.

Convidam-se todos os produtores da União e associações de produtores da União não listados *supra* a contactar imediatamente a Comissão, de preferência por correio eletrónico, o mais tardar 15 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário, a fim de se darem a conhecer e solicitarem um questionário.

### 5.3. **Procedimento para a avaliação do interesse da União**

Se se confirmar a probabilidade de continuação ou de reincidência do *dumping* e do prejuízo, será tomada uma decisão, em conformidade com o artigo 21.º do regulamento de base, a fim de determinar se a manutenção das medidas *anti-dumping* é contrária ao interesse da União. Os produtores da União, os importadores e suas associações representativas, os utilizadores e suas associações representativas e as organizações de consumidores representativas são convidados a dar-se a conhecer no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário. Para poderem participar no inquérito, as organizações de consumidores representativas têm de demonstrar, no mesmo prazo, que existe uma ligação objetiva entre as suas atividades e o produto objeto de reexame.

As partes que se deem a conhecer no prazo acima referido podem fornecer à Comissão informações sobre o interesse da União, no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário. Essas informações poderão ser facultadas em formato livre ou mediante o preenchimento de um questionário preparado pela Comissão. Em qualquer dos casos, as informações apresentadas em conformidade com o artigo 21.º serão tomadas em consideração unicamente se forem corroboradas por elementos de prova concretos no momento da sua apresentação.

### 5.4. **Outras observações por escrito**

Sob reserva do disposto no presente aviso, convidam-se todas as partes interessadas a apresentar os seus pontos de vista, a facultar informações e a fornecer elementos de prova de apoio. As informações e os elementos de prova de apoio devem ser recebidos pela Comissão no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

### 5.5. **Possibilidade de solicitar uma audição aos serviços de inquérito da Comissão**

Todas as partes interessadas podem solicitar uma audição aos serviços de inquérito da Comissão. Os pedidos de audição devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a fase inicial do inquérito, o pedido deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição têm de ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

### 5.6. **Instruções para apresentação de observações por escrito e para envio de questionários preenchidos e demais correspondência**

As informações apresentadas à Comissão para efeitos de inquéritos de defesa comercial devem estar isentas de direitos de autor. Antes de apresentar à Comissão informações e/ou dados sujeitos a direitos de autor de terceiros, as partes devem solicitar uma autorização específica do titular dos direitos de autor permitindo explicitamente à Comissão: a) utilizar as informações e os dados para efeitos do presente processo de defesa comercial e b) fornecer as informações e/ou os dados às partes interessadas no presente inquérito num formato que lhes permita exercer o seu direito de defesa.

Todas as observações por escrito, nomeadamente as informações solicitadas no presente aviso, os questionários preenchidos e demais correspondência enviados pelas partes interessadas a título confidencial devem conter a menção «Divulgação restrita»<sup>(1)</sup>.

Nos termos do artigo 19.º, n.º 2, do regulamento de base, a documentação enviada pelas partes interessadas com a indicação «Divulgação restrita» deve ser acompanhada de um resumo não confidencial, com a menção aposta «Para consulta pelas partes interessadas». O resumo deve ser suficientemente pormenorizado para permitir compreender de forma adequada o essencial das informações comunicadas a título confidencial. Se uma parte interessada que preste informações confidenciais não apresentar um resumo não confidencial das mesmas no formato e com a qualidade exigidos, essas informações podem não ser tidas em consideração.

<sup>(1)</sup> Por documento de «Divulgação restrita» entende-se um documento que é considerado confidencial ao abrigo do artigo 19.º do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho (JO L 343 de 22.12.2009, p. 51) e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (Acordo *Anti-Dumping*). É também um documento protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

As partes interessadas são convidadas a apresentar quaisquer observações e pedidos por correio eletrónico, incluindo procurações e certificações digitalizadas, com exceção de respostas volumosas, que devem ser apresentadas em CD-ROM ou DVD, entregues em mão ou enviadas por correio registado. Ao utilizar o correio eletrónico, as partes interessadas expressam o seu acordo com as regras aplicáveis à comunicação por correio eletrónico incluídas no documento «CORRESPONDÊNCIA COM A COMISSÃO EUROPEIA NO ÂMBITO DE PROCESSOS DE DEFESA COMERCIAL» publicado no sítio *web* da Direção-Geral do Comércio: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf) As partes interessadas devem indicar o seu nome, endereço, telefone e um endereço de correio eletrónico válido, devendo assegurar que o endereço de correio eletrónico fornecido é um endereço de correio eletrónico profissional em funcionamento e consultado diariamente. Uma vez fornecidos os elementos de contacto, a Comissão comunicará com as partes interessadas exclusivamente por correio eletrónico, a menos que estas solicitem expressamente receber todos os documentos da Comissão por outro meio de comunicação ou a menos que a natureza do documento a enviar exija a utilização de correio registado. Para mais informações e disposições relativas à correspondência com a Comissão, incluindo os princípios que se aplicam às observações por correio eletrónico, as partes interessadas deverão consultar as instruções sobre a comunicação com as partes interessadas acima referidas.

Endereço da Comissão para o envio de correspondência:

Comissão Europeia  
Direção-Geral do Comércio  
Direção H  
Gabinete: CHAR 04/039  
1040 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico para as questões relativas ao *dumping*: [TRADE-SOCY-DUMPING@ec.europa.eu](mailto:TRADE-SOCY-DUMPING@ec.europa.eu)  
Correio eletrónico para todas as outras questões e o anexo: [TRADE-SOCY-INJURY@ec.europa.eu](mailto:TRADE-SOCY-INJURY@ec.europa.eu)

## 6. Não colaboração

Caso uma parte interessada recuse o acesso às informações necessárias, não as faculte no prazo estabelecido ou impeça de forma significativa a realização do inquérito, podem ser estabelecidas conclusões positivas ou negativas, com base nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base.

Quando se verificar que uma parte interessada prestou informações falsas ou erróneas, tais informações poderão não ser tidas em conta, devendo ser utilizados os dados disponíveis.

Se uma parte interessada não colaborar ou colaborar apenas parcialmente e, por conseguinte, as conclusões se basearem nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base, o resultado poderá ser-lhe menos favorável do que se tivesse colaborado.

A ausência de uma resposta informatizada não é considerada como não colaboração se a parte interessada demonstrar que a comunicação da resposta pela forma solicitada implicaria uma sobrecarga excessiva ou um custo adicional desnecessário. A parte interessada deve contactar a Comissão de imediato.

## 7. Conselheiro Auditor

As partes interessadas podem solicitar a intervenção do Conselheiro Auditor nos processos em matéria de comércio. Este atua como uma interface entre as partes interessadas e os serviços de inquérito da Comissão. Examina os pedidos de acesso ao dossiê, os diferendos sobre a confidencialidade dos documentos, os pedidos de prorrogação de prazos e os pedidos de audição por parte de terceiros. O Conselheiro Auditor pode realizar uma audição com uma única parte interessada e atuar como mediador para garantir o pleno exercício dos direitos de defesa das partes interessadas.

Os pedidos de audição com o Conselheiro Auditor devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a fase inicial do inquérito, o pedido deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição devem ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

O Conselheiro Auditor proporcionará igualmente às partes a oportunidade de realizar uma audição, de forma que possam ser confrontados pontos de vista opostos e contestados os argumentos sobre questões relacionadas, entre outros aspetos, com a probabilidade de continuação ou de reincidência do *dumping* e do prejuízo.

Para mais informações e contactos, as partes interessadas podem consultar as páginas *web* do Conselheiro Auditor no sítio *web* da DG Comércio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

#### 8. **Calendário do inquérito**

Nos termos do artigo 11.º, n.º 5, do regulamento de base, o inquérito será concluído no prazo de 15 meses a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

#### 9. **Possibilidade de pedir um reexame ao abrigo do artigo 11.º, n.º 3, do regulamento de base**

Uma vez que o presente reexame da caducidade é iniciado em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 2, do regulamento de base, os seus resultados não implicarão uma alteração das medidas em vigor, mas sim, em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 6, do regulamento de base, a revogação ou manutenção das medidas.

Se qualquer parte interessada considerar que se justifica um reexame das medidas de forma a eventualmente as alterar, essa parte pode pedir um reexame em conformidade com o artigo 11.º, n.º 3, do regulamento de base.

As partes que desejarem solicitar tal reexame, a efetuar independentemente do reexame da caducidade referido no presente aviso, podem contactar a Comissão no endereço atrás indicado.

#### 10. **Tratamento de dados pessoais**

Quaisquer dados pessoais recolhidos no presente inquérito serão tratados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2000, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados <sup>(1)</sup>.

---

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

## ANEXO

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/>                        | Versão «Divulgação restrita» <sup>(1)</sup>      |
| <input type="checkbox"/>                        | Versão «Para consulta pelas partes interessadas» |
| (assinalar com uma cruz a caixa correspondente) |  |

**INQUÉRITO DE REEXAME DA CADUCIDADE DAS MEDIDAS *ANTI-DUMPING* APLICÁVEIS ÀS IMPORTAÇÕES DE CICLAMATO DE SÓDIO ORIGINÁRIO DA REPÚBLICA POPULAR DA CHINA E DA INDONÉSIA**

**INFORMAÇÃO PARA A SELEÇÃO DA AMOSTRA DOS IMPORTADORES INDEPENDENTES**

O presente formulário destina-se a ajudar os importadores independentes a fornecer as informações de amostragem solicitadas no ponto 5.1.3. do aviso de início.

A versão «Divulgação restrita» e a versão «Para consulta pelas partes interessadas» devem ser devolvidas à Comissão, tal como previsto no aviso de início.

**1. IDENTIDADE E DADOS DE CONTACTO**

Fornecer os seguintes dados relativos à sua empresa:

Nome da empresa	
Endereço	
Pessoa de contacto	
Correio eletrónico	
Telefone	
Fax:	

**2. VOLUME DE NEGÓCIOS E DE VENDAS**

Indicar o volume de negócios total, em euros (EUR), da empresa, e o volume de negócios e o peso ou volume das importações na União e das vendas <sup>(2)</sup> no mercado da União após importação da República da China e/ou da Indonésia, no período compreendido entre 1 de abril de 2014 e 31 de março de 2015, de ciclamato de sódio, tal como definido no aviso de início, bem como o correspondente peso ou volume. Indicar a unidade de peso ou volume utilizada.

	kg	Valor em euros (EUR)
Volume de negócios total da sua empresa em euros (EUR)		
Importações na União do produto objeto de reexame		
Re vendas no mercado da União após importação da República Popular da China e/ou da Indonésia do produto objeto de reexame		

<sup>(1)</sup> O presente documento destina-se exclusivamente a uso interno. É protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43). É um documento confidencial na aceção do artigo 19.º do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho (JO L 343 de 22.12.2009, p. 51) e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (*Acordo Anti-Dumping*).

<sup>(2)</sup> Os 28 Estados-Membros da União Europeia são: Alemanha, Áustria, Bélgica, Bulgária, Chipre, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, Estónia, Finlândia, França, Grécia, Hungria, Irlanda, Itália, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Malta, Países Baixos, Polónia, Portugal, Reino Unido, República Checa, República Eslovaca, Roménia e Suécia.

### 3. ATIVIDADES DA SUA EMPRESA E DAS EMPRESAS COLIGADAS <sup>(3)</sup>

Fornecer informações sobre as atividades precisas da empresa e de todas as empresas coligadas (enumerá-las e indicar a relação com a sua empresa) envolvidas na produção e/ou venda (para exportação e/ou internas) do produto objeto de reexame. Essas atividades poderão incluir, embora não exclusivamente, a compra do produto objeto de reexame, ou a sua produção ao abrigo de acordos de subcontratação, ou a transformação ou comercialização do produto objeto de reexame.

Nome da empresa e localização	Atividades	Relação

### 4. OUTRAS INFORMAÇÕES

Facultar quaisquer outras informações pertinentes que a empresa considere úteis para ajudar a comissão na seleção da amostra.

### 5. CERTIFICAÇÃO

Ao fornecer as informações acima referidas, a empresa concorda com a sua eventual inclusão na amostra. Se for selecionada para integrar a amostra, a empresa deverá preencher um questionário e aceitar a realização de uma visita às suas instalações para verificação das respostas dadas. Se a empresa declarar que não concorda com uma eventual inclusão na amostra, considerar-se-á que não colaborou no inquérito. As conclusões da Comissão relativas aos importadores que não colaboraram no inquérito baseiam-se nos dados disponíveis, pelo que o resultado poderá ser menos favorável para essa empresa do que se tivesse colaborado.

Assinatura do funcionário autorizado:

Nome e título do funcionário autorizado:

Data:

---

<sup>(3)</sup> Em conformidade com o artigo 143.º do Regulamento (CEE) n.º 2454/93 da Comissão relativo à aplicação do Código Aduaneiro Comunitário, as pessoas só serão consideradas coligadas: a) se uma fizer parte da direção ou do conselho de administração da empresa da outra e reciprocamente; b) se tiverem juridicamente a qualidade de associados; c) se uma for empregador da outra; d) se uma possuir, controlar ou detiver direta ou indiretamente 5 % ou mais das ações ou partes emitidas com direito de voto em ambas; e) se uma delas controlar a outra direta ou indiretamente; f) se ambas forem direta ou indiretamente controladas por uma terceira pessoa; g) se, em conjunto, controlarem direta ou indiretamente uma terceira pessoa; ou h) se forem membros da mesma família. As pessoas só são consideradas membros da mesma família se estiverem ligadas por uma das seguintes relações: i) cônjuge, ii) ascendentes e descendentes no primeiro grau da linha reta, iii) irmãos e irmãs (germanos, consanguíneos ou uterinos), iv) ascendentes e descendentes no segundo grau da linha reta, v) tios ou tias e sobrinhos ou sobrinhas, vi) sogros e genro ou nora, vii) cunhados e cunhadas (JO L 253 de 11.10.1993, p. 1). Neste contexto, «pessoa» refere-se a qualquer pessoa singular ou coletiva.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

**Notificação prévia de uma concentração**

**(Processo M.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV)**

**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2015/C 189/03)

1. Em 26 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 <sup>(1)</sup>, pelo qual a eBook.de NET GmbH («eBook.de», Alemanha), controlada pela Libri GmbH («Libri», Alemanha), e a Heinrich Hugendubel GmbH und Co. KG Buchhandlung und Antiquariat («Hugendubel», Alemanha), controlada pela DBH Buch Handels GmbH & Co. KG («DBH», Alemanha), adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto mediante aquisição de ações de uma empresa recém-criada que constitui uma empresa comum.

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

- eBook.de: venda de livros, livros eletrónicos e outros produtos, como leitores de livros eletrónicos, audiolivros, calendários, CD, DVD e brinquedos aos consumidores através de uma plataforma em linha, principalmente na Alemanha;
- Hugendubel: venda de livros, livros eletrónicos e outros produtos, como leitores de livros eletrónicos, audiolivros, calendários, CD, DVD e brinquedos aos consumidores, em pontos de venda físicos na Alemanha e através de uma plataforma em linha, principalmente na Alemanha. A Hugendubel oferece também serviços dedicados a clientes empresariais e a entidades públicas, nos quais se incluem a aquisição de literatura especializada e a administração de assinaturas;
- empresa comum: venda de livros, livros eletrónicos e outros produtos, como leitores de livros eletrónicos, audiolivros, calendários, CD, DVD e brinquedos aos consumidores através de uma plataforma em linha.

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 <sup>(2)</sup>, 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.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV, para o seguinte endereço:

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

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

<sup>(2)</sup> JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido 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 189/04)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI»

N.º CE: LV-PDO-0005-01194 — 04.02.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Latvijas lielie pelēkie zirņi»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Letónia

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

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

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

A DOP «Latvijas lielie pelēkie zirņi» designa ervilha brava (*Pisum sativum L*) da cultivar local «Retrija», da variedade *maculatum*, no estado seco.

Estas leguminosas secas apresentam as seguintes características morfológicas:

Aspeto: grão grande e irregular, de cor castanha, marmoreado e de veios escuros, de hilo preto.

Peso médio: 1 000 grãos: 360-380 g

Densidade: 780 g/l

Características químicas da «Latvijas lielie pelēkie zirņi» (em %):

— teor de humidade: igual ou inferior a 14 %;

— proteínas brutas: 0 %-34 % (teor de lisina igual ou inferior a 11,4 %);

— lípidos: 1,5 %-2 %;

— glúcidos: 50 %-57 %;

— celulose, máximo: 6,5 %;

— cinzas: igual ou inferior a 2 %.

A «Latvijas lielie pelēkie zirņi» consome-se com o tegumento, que não se remove, facto que explica igualmente o bom comportamento na cozedura, pois o tegumento adere firmemente ao grão.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características organoléticas do produto submetido a cozedura:

- Consistência macia, farinhenta;
- Sabor suave, característico, devido à presença do tegumento.

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

—

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

Todas as etapas de produção (cultivo, secagem e triagem) decorrem na área em questão.

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

—

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

—

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

A área geográfica de obtenção dos produtos que beneficiam da DOP abrange quase a totalidade do território da Letónia, excluindo as seguintes regiões: o litoral do mar Báltico e do golfo de Riga até 5 km para o interior da divisão administrativa (município) de Nica, municípios de Liepāja e Pāvilosta, litoral do município de Ventspils, litoral do município de Dundaga e municípios de Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti e Salacgrīva.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

Os principais fatores que determinam a qualidade especial da «Latvijas lielle pelēkie zirņi» são os climáticos, as características do solo e os fatores históricos e humanos.

##### *Especificidade da área geográfica*

O território de produção da «Latvijas lielle pelēkie zirņi» situa-se em zona temperada, de clima determinado pela proximidade do mar e influenciado pelas massas de ar provenientes do oceano Atlântico; a Letónia beneficia, pois, de clima ameno e húmido, de quatro estações bem definidas. O céu apresenta-se frequentemente nublado, de 160 a 180 dias por ano, e o sol brilha, em média, 1 790 horas por ano. O maior número de dias de radiação máxima (em média, de 28 a 30 dias) regista-se entre maio e agosto, em que o sol brilha entre 8 a 10 horas por dia. A pluviosidade anual média é de 574 mm a 691 mm. O clima ameno e húmido aí reinante cria todas as condições propícias ao crescimento, floração e desenvolvimento ideais da «Latvijas lielle pelēkie zirņi», sendo neste território que as qualidades e especificidades destas leguminosas se podem exprimir melhor.

Os solos da área geográfica, moderadamente a bem cultivados, de textura granulométrica calcária areno-limosa e com pH ideal variável em torno de 7 são essenciais ao bom crescimento da «Latvijas lielle pelēkie zirņi».

##### *Especificidade do produto*

A «Latvijas lielle pelēkie zirņi» seca distingue-se de outras variedades de ervilha pelo grão particularmente grande e irregular (1 000 grãos = 360 g a 380 g). O número limitado de grãos na vagem é compensado pelas boas propriedades culinárias: o tempo de cozedura é relativamente curto (cerca de 10 minutos, ou seja, inferior ao da outra ervilha). Características do produto cozido: consistência macia, farinhenta, e sabor suave característico, devido à presença do tegumento.

A «Latvijas lielle pelēkie zirņi» consome-se com o tegumento, que não se remove, facto que explica igualmente o bom comportamento na cozedura relativamente a outras variedades de ervilha, pois o tegumento adere firmemente ao grão.

##### *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto*

A «Latvijas lielle pelēkie zirņi» é um produto obtido exclusivamente graças à ação da natureza e do saber dos produtores locais.

1. Fatores ambientais que garantem a qualidade superior do produto (grão irregular e consistência farinhenta):

- Clima: os intervalos de higrometria e temperatura nas diferentes etapas de crescimento da planta constituem um fator determinante para a obtenção de grão de calibre tão grande.

O período vegetativo da «Latvijas lielie pelēkie zirņi» é longo: de 80 a 115 dias. No início deste período, o crescimento e desenvolvimento do produto são relativamente lentos, mas as fases de floração e maturação subsequentes são muito rápidas. As condições climáticas da Letónia são ideais para garantir colheitas de qualidade (grão irregular grande, consistência farinhenta, cozedura rápida). As plantas têm necessidade de humidade no momento da floração e da formação das vagens (segunda metade de junho e primeira de julho), pois dela dependem o tamanho do grão e a espessura do tegumento. No entanto, a rega demasiado intensa nesse momento retarda a maturação; a formação de grãos pequenos envoltos por tegumento mais espesso advém de condições de seca. Daí resulta, tanto num caso como no outro, tempo de cozedura mais longo e a alteração do sabor do grão, explicando-se assim por que motivo a sementeira deve ser temporã – nos últimos dez dias de abril e, o mais tardar, durante os primeiros dez de maio;

— O pH ideal do solo é 7.

Relativamente a outras variedades de ervilha, a «Latvijas lielie pelēkie zirņi» é mais exigente em termos de meio cultural. Dá-se bem em solos moderadamente a bem cultivados de distribuição granulométrica calcária areno-limosa, embora possa igualmente ser cultivada, com rendimentos inferiores, em solos arenosos, arenoso-argilosos ou de turfeiras. O pH ideal para a «Latvijas lielie pelēkie zirņi» varia em torno de 7, sendo mais elevado do que noutras variedades de ervilha menos exigentes.

2. Fatores históricos e humanos: Ao longo dos tempos, a cultura e seleção da «Latvijas lielie pelēkie zirņi» num território especial permitiu obter uma variedade perfeitamente adaptada às condições locais e cuja qualidade se tornou referência gastronómica.

A cultura da ervilha cinzenta constitui uma tradição antiga da Letónia. Já era cultivada no século XVIII. No início do século XX foram publicados textos sobre as propriedades da ervilha «cinzenta». A seleção de ervilhas na Letónia teve início em 1925, no Instituto Nacional de Seleção Vegetal de Stende, mas a partir de 1945 passou a realizar-se no Instituto Nacional de Seleção Agrícola de Priekuli, confirmando que esta cultura diz respeito a todo o território da Letónia. A seleção de «Latvijas lielie pelēkie zirņi» deriva de ervilha castanha de grão grande, de Vidzeme. Após a seleção deste material, procedeu-se a uma outra seleção na Letónia com vista ao seu melhoramento (correção do amargor do bago selvagem e procura de sabor agradável e bom aspeto na cozedura), no Instituto Nacional de Seleção Agrícola, em Priekuli, para obtenção da variedade «Retrija» de «Latvijas lielie pelēkie zirņi», única a apresentar grão deste calibre.

As técnicas de cultivo e de colheita desta planta, aperfeiçoadas durante anos, são a chave para garantir o melhoramento do rendimento total e da grande qualidade do produto. Trata-se, nomeadamente, do bom manejo do solo, da boa seleção da relação de mistura das culturas ou ainda da escolha do momento oportuno da colheita. A «Latvijas lielie pelēkie zirņi» é cultivada exclusivamente em cultura mista, em associação com cereais (aveia, cevada, trigo de primavera) que lhe servem de suporte. É aconselhável, nas culturas mistas, aplicar uma relação de 1:2 ou 1:1 entre a «Latvijas lielie pelēkie zirņi» e os cereais.

A colheita do produto, por ceifeira-debulhadora, exige cuidado e experiência, pois, uma vez atingida a maturidade, há o risco de a «Latvijas lielie pelēkie zirņi» se partir ao meio. Depois da colheita, procede-se à secagem em secadores.

Há séculos que se consome ervilha na Letónia. Juntamente com a cevada e o feijão constitui a alimentação de base desde antes da nossa era e a sua importância só diminuiu com a introdução da batata, no início do século XIX. Hoje em dia, os guias turísticos referem que a ervilha cinzenta com toucinho é um dos pratos tipicamente letões a não perder.

### Referência à publicação do caderno de especificações

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

[http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis\\_izvlne/novertesana\\_un\\_registracija/lauksaimniecibas\\_un\\_partikas\\_p/](http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis_izvlne/novertesana_un_registracija/lauksaimniecibas_un_partikas_p/)

---

(?) Ver nota 1.

**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 189/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«ΠΑΦΙΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ» (PAFITIKO LOUKANIKO)

N.º UE: CY-PGI-0005-01244 — 17.7.2014

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominação**

«Παφίτικο Λουκάνικο» (Pafitiko Loukaniko)

**2. Estado-Membro ou País Terceiro**

Chipre

**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**

«Pafitiko Loukaniko» é um tipo de enchido feito de carne de suíno picada (todo o animal é utilizado). Uma vez retirados os ossos e a gordura, a carne é picada e curada em vinho tinto produzido na região de Pafos, após a adição de sal. Concluído este processo de maturação, a carne picada é ensacada em tripa de porco. Cada unidade é dobrada/torcida por forma a obter seis a 10 fiadas de enchidos (designadas por «teratsia»). Estas ficam penduradas a secar durante dois ou três dias num espaço fechado, sob condições controladas, a uma temperatura máxima de 45 °C e com um baixo teor de humidade. O «Pafitiko Loukaniko» pode ser consumido depois de cozinhado de diferentes maneiras.

O «Pafitiko Loukaniko» apresenta as seguintes características (relativas a cada «teratsi»):

Características físicas:

Forma: longa, estreita e cilíndrica

Dimensões: diâmetro aproximado de 3 cm, comprimento e peso variáveis em função da preferência do produtor.

Características químicas:

pH: entre 4 e 5,5; proteínas: 20-30 %; gordura: 22-35 %; humidade: 38-48 %; cloreto de sódio (sal): 1,5-2,5 %

Características organolépticas:

Cor: de um modo geral, de cor castanha, podendo todavia apresentar manchas de cor variável, entre o branco e o castanho-escuro (quase preto).

Textura: regular no exterior (lisa).

Sabor: após a confeção, o produto tem um sabor característico, que é devido ao vinho e às especiarias adicionadas (nomeadamente, coentros, cominhos e pimenta preta).

Aroma: aroma proveniente do vinho e das especiarias adicionadas (nomeadamente, coentros, cominhos e pimenta preta).

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

- Carne de suíno fresca proveniente de animais saudáveis, abatidos nas condições previstas pela lei (sangria completa e refrigeração imediata). Aquando da entrega, a carne deve apresentar cor vermelho-clara, odor fresco e temperatura de 0 °C a 7 °C [em conformidade com os Regulamentos (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(2)</sup> e (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(3)</sup>], nas suas versões alteradas ou substituídas]. O pH deve situar-se entre 5,3 e 6.
- A tripa de porco foi lavada, limpa e conservada em sal a uma temperatura inferior a 3 °C. No momento da entrega, são efetuadas verificações para garantir que a tripa está limpa e o seu odor é bom.
- O vinho tinto seco é produzido pelos estabelecimentos vinícolas ou pelos vitivinicultores da região de Pafos, a partir de uvas das castas locais de «Mavro». Aquando da entrega, são efetuadas verificações por forma a garantir o aroma característico da variedade, um teor de álcool equivalente a 12-14 % e um teor de açúcar inferior a 4 g/l.
- Sal de cozinha grosso (o sal refinado não é utilizado, para evitar que a carne absorva demasiado sal).
- Especiarias obrigatórias: coentros moídos, cominhos e pimenta preta.
- Outras especiarias podem ser utilizadas segundo as preferências: canela moída, cravinho moído ou bagas de lentisco, inteiras ou moídas.

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

Transformação e preparação do «Pafitiko Loukaniko».

### 3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere

—

### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere

—

## 4. Delimitação concisa da área geográfica

Limites administrativos do distrito de Pafos.

## 5. Relação com a área geográfica

### 5.1. Especificidade da área geográfica

A especificidade da área geográfica, isto é, da província de Pafos, deve-se às condições climáticas e hidrogeológicas da região (ventos húmidos que sopram do quadrante oeste, nível elevado de precipitação, brisa marítima, etc.), que influenciam o cultivo e o desenvolvimento das vinhas e, por conseguinte, a qualidade e as características dos vinhos locais. Aliás, a riqueza do património histórico e folclórico local atesta a sabedoria e a experiência da população local no que se refere à preparação do «Pafitiko Loukaniko».

### 5.2. Especificidade do produto

A especificidade do «Pafitiko Loukaniko» deve-se, antes de mais, ao prestígio de que goza, em comparação com outros produtos similares. As suas características específicas, em particular o sabor, o odor e o aspeto são fruto de uma sabedoria ancestral transmitida de geração em geração entre os habitantes da província de Pafos, devendo-se também à utilização do vinho produzido com as uvas «Mavro», das vinhas da região, nomeadamente das zonas situadas a mais de 500 metros de altitude. Como Florentia Kythraiotou refere na sua obra intitulada «Το βιβλίο του Κυπριακού Κρασιού» («O Livro dos Vinhos de Chipre»), o ambiente e as condições nas quais as vinhas são cultivadas constituem um dos fatores determinantes para as características do vinho produzido. Por conseguinte, as características do «Pafitiko Loukaniko» refletem as características do vinho, que, por sua vez, refletem as características do solo e do clima da região de Pafos.

<sup>(2)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade específica, a reputação ou outras características do produto

A experiência dos produtores da área geográfica identificada determina as características específicas do produto final, como o atestam várias fontes históricas e folclóricas, nomeadamente «Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων» (Os Animais no Folclore de Chipre), de P. Xioutas, «Τα Κυπριακά Ήθη και Έθιμα» (Usos e Costumes Cypriotas), de G. Papacharalambous e «Η Γεροσκίπου-Ιστορική και λαογραφική Μελέτη» [Ieroskipou — História e Folclore], de S. Chatzikypriakou. Estas obras referem o ritual particular do abate dos suínos, a necessidade de conceber modos de conservação da carne, dada a ausência de tecnologia, e o modo de preparação do «Pafitiko Loukaniko». Estas publicações referem ainda a elevada qualidade deste produto, que é dos mais conhecidos em Chipre, como mencionado em estudos recentes, publicações, guias turísticos e páginas *web* de conteúdo turístico, como por exemplo, «Η πολιτισμική κληρονομιά της Πάφου και η απήχρησή της στους νέους» (O Património Cultural de Pafos e sua Influência nos Jovens) (tese de dissertação), de K. Sousouri, <http://www.all4cyprus.com/kypriaki-kouzina>; «Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου» («Ο Mapa Gastronómico de Chipre»), Departamento da Agricultura, 2010; «Παραδοσιακή Διατροφή Προσφυγικών και Εκτός Συνόρων Ελληνισμού» (A Alimentação Tradicional da Diáspora e dos Refugiados Gregos), de T. Tsourí, *et al.* Por último, a qualidade do «Pafitiko Loukaniko» é determinada em grande medida pela utilização dos vinhos «Mavro», produzidos na área geográfica delimitada.

### Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento <sup>(4)</sup>)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφή\\_Παφίτικο%20Λουκάνικο.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφή_Παφίτικο%20Λουκάνικο.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Ver nota 1.

**Publicação de um pedido 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 189/06)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»

N.º UE: IT-PGI-0005-01231 — 21.5.2014

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome**

«Cipolla bianca di Margherita»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

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

«Cipolla bianca di Margherita» designa a população local de bulbos da espécie *Allium cepa* L. produzida na área identificada. Trata-se de um produto fresco, caracterizado por bulbos brancos e tenros, de elevado teor de açúcares. Consoante a época de produção, distinguem-se quatro ecótipos locais: «Marzaiola» ou «Aprilatica», «Maggiaiola», «Giugnese», «Lugliatica».

Características das diferentes seleções:

- «Marzaiola» ou «Aprilatica»: variedade temporã (colheita a partir de meados de março), achatada nas extremidades;
- «Maggiaiola»: variedade menos temporã e menos achatada relativamente à precedente (colheita em maio);
- «Giugnese» e «Lugliatica»: variedades mais tardias (colheita de junho a meados de julho), de forma mais arredondada.

No momento da colheita, o produto deve apresentar as seguintes características mensuráveis:

- Matéria seca solúvel: de 6,4 a 9,2 mg/100 g de peso no estado fresco;
- Matéria seca: de 6,2 a 8,9 g/100 g de peso no estado fresco;
- Calibre: de 20 mm, no mínimo, a 100 mm, no máximo;
- Propriedades físicas: cor branca;
- Sabor: doce e suculento. O teor total de açúcares redutores deve ser superior a 3,8 g por 100 g de peso, no estado fresco;
- Consistência: tenra e estaladiça.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

Todas as fases de produção da «Cipolla bianca di Margherita», desde a sementeira à colheita, devem ocorrer na área geográfica identificada.

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

O acondicionamento deve efetuar-se imediatamente após a colheita na área identificada no ponto 4, sendo proibido o reacondicionamento fora da área geográfica, para evitar que o transporte e as manipulações excessivas do produto a granel possam ocasionar estragos físicos, tais como pisaduras ou lesões. Estas propiciam o desenvolvimento de bolores e a perda de consistência do bulbo e acarretam a degradação da qualidade da «Cipolla bianca di Margherita».

O produto pode ser acondicionado em caixas de 10 kg ou 5 kg, redes de 0,5 kg ou 1 kg, tabuleiros de 1 kg ou «réstias» de peso variável, com um mínimo de 5 bulbos.

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

Os recipientes devem ostentar a menção «Cipolla bianca di Margherita» IGP, acompanhada do logótipo da denominação e do símbolo IGP da União. Devem ostentar o nome, denominação comercial e endereço do produtor e do acondicionador.

São proibidas todas as menções não expressamente previstas no caderno de especificações.

Em contrapartida, são autorizados os nomes, denominações comerciais e marcas particulares, desde que não induzam em erro o consumidor.



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

A área de produção da «Cipolla bianca di Margherita» está situada ao longo da faixa costeira do Adriático, compreendendo, a partir do sul, as seguintes divisões administrativas:

- Território municipal de Margherita di Savoia;
- Território municipal de Zapponeta;
- Território municipal de Manfredonia.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

Do ponto de vista edáfico, os solos da área de produção da IGP «Cipolla bianca di Margherita» são essencialmente de tipo arenoso, sem esqueleto, recuperados na sequência da valorização de um pântano salgado com areia proveniente de dunas marinhas das proximidades. A presença de um lençol freático muito superficial permite, além disso, a prática de culturas hortícolas sem rega.

A presença das salinas a oeste e do promontório de Gargano a norte conferem ao território um clima especial que se distingue quer do da região de Apúlia em geral, quer do das divisões administrativas vizinhas: «[...] O clima é de tipo declaradamente árido, quase de estepe, caracterizado por verões muito quentes e invernos muito amenos. Possui características semelhantes às dos climas de zonas adjacentes aos trópicos [...]. Observando a bacia do mediterrâneo, encontram-se características climáticas análogas às da área, ao longo da faixa costeira afro-asiática compreendida entre a península de Sirte e a cidade de Tel Aviv.» (BONIFICA, 1993. M. CALDARA, D. CAPOLOGO, C. DAPOTE, L. PENNETTA).

Os ecótipos da «Cipolla bianca di Margherita» têm grande capacidade de adaptação a este meio edafoclimático específico, exprimindo-se o seu potencial de produção em termos de qualidade e de produtividade unicamente nestas zonas. Efetivamente, esta capacidade de adaptação a estas condições edafoclimáticas específicas traduzem-se nomeadamente pelo desenvolvimento de um sistema radicular que se pode enterrar profundamente nos solos arenosos. As tentativas de cultivo de outras cultivares e/ou híbridos de cebola na área tiveram resultados muito insatisfatórios.

Graças às características genéticas específicas das populações selecionadas e reproduzidas há séculos pelos agricultores locais, bem como ao meio edafoclimático especial, a «Cipolla bianca di Margherita» reveste-se de caráter único. As características mais significativas aqui apresentadas são as evidenciadas num estudo realizado pela Università degli Studi di Foggia, que comparou a «Cipolla bianca di Margherita» com outras variedades de cebola de bulbo branco cultivadas fora da área geográfica identificada no ponto 4:

- Baixo teor de matéria seca e matérias secas solúveis, que explica o caráter estaladiço e suculento mais acentuados a nível sensorial;
- Ausência de picante;
- Elevado teor de açúcares redutores que, na análise sensorial, adoçam o produto relativamente a outros genótipos examinados no estudo em questão;
- Caráter temporão da colheita relativamente a outras zonas agrícolas.

Além disso, devido à baixa resistência mecânica dos solos arenosos da área de cultivo, os bulbos crescem com a forma típica do ecótipo, sem deformações. A percentagem de bulbos que apresentam esverdeamento é baixa, pois a técnica de cultivo utilizada prevê repicagem manual em profundidade, propícia ao desenvolvimento de bulbos totalmente brancos.

As condições climáticas do litoral, particularmente clementes durante os períodos invernal e primaveril, permitem o aquecimento rápido do terreno arenoso e, conseqüentemente, colheitas temporãs relativamente a outras zonas agrícolas.

Os solos arenosos e a presença de um lençol freático muito superficial permitem criar *stress* hídrico controlado na planta de modo a propiciar crescimento vegetal relativamente limitado e baixo teor de matéria seca.

Por último, o crescimento da parte comestível do produto ocorre numa camada de terreno seco, pois os solos arenosos garantem cobertura natural, benéfica para o produto.

As características organolépticas especiais acima referidas não se encontram fora da área de produção, como confirmado pelos resultados das análises qualitativas efetuadas durante o mês de julho de 2012 pela Università degli Studi di Foggia, que demonstram que o genótipo «Cipolla bianca di Margherita» possui características qualitativas e sensoriais claramente distintas de outra cebola de bulbo branco.

### Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento <sup>(?)</sup>)

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Cipolla bianca di Margherita» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, n.º 78, de 3 de abril de 2014.

<sup>(?)</sup> Ver nota 1.

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

ou

diretamente na página principal do sítio *web* do Ministério das políticas agrícolas, alimentares e florestais ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Prodotti DOP IGP» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Prodotti DOP, IGP e STG» (à esquerda no ecrã) e em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---



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



**Serviço das Publicações da União Europeia**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**PT**