



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 255/01	Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de agosto de 2015: 0,05 % — Taxas de câmbio do euro	1
2015/C 255/02	Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação	2
2015/C 255/03	Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação	3

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2015/C 255/04	Comunicação do Governo da Polónia no âmbito da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos na zona de Młynary	4
---------------	--	---

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2015/C 255/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7661 — Archer Daniels Midland Company/ Eaststarch) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2015/C 255/06	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	7
2015/C 255/07	Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012	11
2015/C 255/08	Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012	16

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de agosto de 2015: 0,05 % ⁽¹⁾

Taxas de câmbio do euro ⁽²⁾

3 de agosto de 2015

(2015/C 255/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0951	CAD	dólar canadiano	1,4404
JPY	iene	136,07	HKD	dólar de Hong Kong	8,4903
DKK	coroa dinamarquesa	7,4615	NZD	dólar neozelandês	1,6618
GBP	libra esterlina	0,70280	SGD	dólar singapurense	1,5087
SEK	coroa sueca	9,4865	KRW	won sul-coreano	1 281,97
CHF	franco suíço	1,0598	ZAR	rand	13,9277
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	6,8002
NOK	coroa norueguesa	9,0005	HRK	kuna	7,5905
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 790,19
CZK	coroa checa	27,041	MYR	ringgit	4,2181
HUF	forint	307,89	PHP	peso filipino	50,078
PLN	zlóti	4,1498	RUB	rublo	68,5891
RON	leu romeno	4,4050	THB	baht	38,419
TRY	lira turca	3,0430	BRL	real	3,7824
AUD	dólar australiano	1,5071	MXN	peso mexicano	17,6897
			INR	rupia indiana	70,1343

⁽¹⁾ Taxa aplicada a operação mais recente realizada antes da data indicada. No caso de leilão de taxa variável, a taxa de juro é a taxa marginal.

⁽²⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação

(2015/C 255/02)



Face nacional da nova moeda comemorativa de 2 euros destinada à circulação e emitida pelo Estado da Cidade do Vaticano

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: Estado da Cidade do Vaticano

Tema da comemoração: 8.º Encontro Mundial das Famílias

Descrição do desenho: O desenho representa duas famílias que abraçam, de forma idealizada, o globo terrestre. Em cima, o ano de emissão, «2015». À esquerda, o nome do artista, «C. Principe». A punção da Casa da Moeda, «R», está inscrita no braço de um dos membros da família do lado direito. A imagem está rodeada da inscrição «VIII INCONTRO MONDIALE DELLE FAMIGLIE», da esquerda para a direita, em semicírculo, tendo por baixo a inscrição «CITTA' DEL VATICANO».

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

Número de moedas a emitir: 122 000

Data de emissão: outubro de 2015

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

⁽²⁾ Ver conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e 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).

Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação

(2015/C 255/03)



Face nacional da nova moeda comemorativa de 2 euros destinada à circulação e emitida pela Espanha

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.

Para celebrar os trinta anos da bandeira da UE, os ministros das Finanças da área do euro decidiram que os Estados-Membros da área do euro cunhariam uma moeda comemorativa de 2 euros, com um desenho comum na face nacional. Os cidadãos e residentes da área do euro selecionaram, por votação pública através da *web*, o desenho vencedor. Foi-lhes proposta uma escolha entre cinco desenhos, previamente selecionados por um júri profissional na sequência de um concurso aberto às Casas da Moeda, em que o vencedor foi o desenho da autoria de Georgios Stamatopoulos, desenhador profissional do Banco da Grécia.

País emissor: Espanha

Tema da comemoração: 30.º aniversário da bandeira da UE

Descrição do desenho: Os desenhos mostram a bandeira da UE como um símbolo que une os povos e culturas com uma visão e ideais partilhados para um futuro melhor, um futuro comum. Doze estrelas que evoluem para figuras humanas envolvem num abraço o nascimento de uma nova Europa. Em cima à direita, em semicírculo, figura o Estado emissor, «ESPAÑA», e a indicação dos anos «1985-2015». No lado direito, entre a bandeira e a referência aos anos, surge a punção da Casa da Moeda. Em baixo à direita, as iniciais do artista (Georgios Stamatopoulos).

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

Número de moedas a emitir: 4 000 000

Data de emissão: Terceiro trimestre de 2015

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

⁽²⁾ Ver conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e 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).

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Comunicação do Governo da Polónia no âmbito da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos na zona de Młynary

(2015/C 255/04)

O processo diz respeito à concessão de uma autorização de prospeção e/ou exploração de jazidas de petróleo e/ou de gás natural na zona de Młynary, na região de Warmie-Mazurie:

Nome	N.º do bloco	Acordo 1992	
		X	Y
Młynary	Partes dos blocos de concessão n.ºs 52 et 72	723 250,57	550 332,72
		723 281,12	553 038,73
		707 980,87	552 672,76
		701 752,91	555 392,38
		701 511,43	532 642,75
		709 792,87	532 584,12
		709 762,28	526 707,27
		713 334,36	529 287,74

Os pedidos devem dizer respeito à mesma zona.

Os pedidos de concessão de autorização devem dar entrada na sede do Ministério do Ambiente até às 12h00 (CET/CEST) do 121.º dia a contar do dia seguinte à data de publicação do presente anúncio no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Os pedidos serão apreciados com base nos seguintes critérios:

- a) tecnologia proposta para as atividades de pesquisa (50 %),
- b) capacidade técnica e financeira do candidato (40 %),
- c) montante da retribuição proposta pelo estabelecimento do usufruto mineiro (10 %).

O montante mínimo da retribuição pelo estabelecimento do usufruto mineiro na zona de Młynary eleva-se a,

- a) no caso de prospeção de jazidas de petróleo e/ou de gás natural:
 - durante o período de base de três anos: 44 655,37 PLN por ano;
 - nos 4.º e 5.º anos do contrato de usufruto mineiro: 53 586,44 PLN por ano;
 - no 6.º ano do contrato de usufruto mineiro e nos anos seguintes: 62 517,52 PLN por ano;
- b) no caso de exploração de jazidas de petróleo e/ou de gás natural:
 - au cours de la période de base de trois ans: 89 310,73 PLN por ano;
 - nos 4.º e 5.º anos do contrato de usufruto mineiro: à 107 172,88 PLN por ano;
 - no 6.º ano do contrato de usufruto mineiro e nos anos seguintes: à 125 035,02 PLN por ano;

c) no caso de prospeção e exploração de jazidas de petróleo e/ou de gás natural:

- durante o período de base de cinco anos: 89 310,73 PLN por ano;
- nos 6.º, 7.º e 8.º anos do contrato de usufruto mineiro: 107 172,88 PLN por ano;
- no 9.º ano do contrato de usufruto mineiro e nos anos seguintes: 125 035,02 PLN por ano.

O processo de comparação dos pedidos termina seis meses após o fim do período de apresentação dos pedidos. Os participantes no processo serão informados por escrito dos resultados.

Os pedidos devem ser apresentados em língua polaca.

A autoridade competente em matéria de concessões atribui ao candidato selecionado no processo de comparação dos pedidos uma autorização de prospeção e/ou exploração de jazidas de petróleo e/ou de gás natural na zona de Młynary no seguimento de uma investigação que tem em conta a posição das autoridades competentes e celebra com ele o contrato relativo ao estabelecimento do usufruto mineiro.

Para poder realizar as atividades de prospeção ou de exploração de jazidas de hidrocarbonetos no território da Polónia, a empresa selecionada deve ser titular de direitos de usufruto mineiro e de uma concessão

Os pedidos devem ser enviados para:

Ministério do Ambiente
Departamento de Geologia e Concessões Geológicas
ul. Wawelska 52/54
00-922 Varsóvia
POLÓNIA

Para mais informações, os interessados devem consultar:

- Sítio *web* do Ministério do Ambiente: www.mos.gov.pl
 - Departamento de Geologia e Concessões Geológicas
Ministério do Ambiente
ul. Wawelska 52/54
00-922 Varsóvia
POLÓNIA
Tel. +48 225792449,
fax +48 225792460
Correio eletrónico: dgikg@mos.gov.pl
-

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.7661 — Archer Daniels Midland Company/Eaststarch)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 255/05)

1. Em 28 de julho 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 Archer Daniels Midland Company («ADM», EUA) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Eaststarch CV («Eaststarch», Países Baixos), mediante aquisição de ações.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - ADM: transformação de oleaginosas, milho, trigo, cacau e outros produtos agrícolas de base, produção de farinhas proteicas, óleo vegetal, edulcorantes à base de milho, farinha, biodiesel, etanol e outros ingredientes de valor acrescentado para a alimentação humana e animal;
 - Eaststarch: produção e venda de amidos à base de milho, edulcorantes líquidos, outros ingredientes alimentares, coprodutos de milho e álcoois agrícolas.
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.7661 — Archer Daniels Midland Company/Eaststarch, 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 255/06)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«ASPARAGO DI CANTELLO»

N.º UE: IT-PGI-0005-01267 — 17.10.2014

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Asparago di Cantello»

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

As cultivares utilizadas na produção do «Asparago di Cantello» pertencem à espécie «Precoce de Argenteuil» e derivados híbridos.

Características morfológicas

Os turiões de «Asparago di Cantello» devem apresentar-se inteiramente brancos ou apresentar ponta ligeiramente rosada.

Apresentação dos turiões:

- inteiros;
- aspeto fresco;
- isentos de malformações e danos.

O «Asparago di Cantello», cuja altura máxima não deve ultrapassar 22 cm, classifica-se em duas categorias de qualidade, em função do diâmetro do turião (zona central):

- categoria «Extra»: turião de diâmetro compreendido entre 21 e 25 mm;
- categoria I: turião de diâmetro compreendido entre 13 e 20 mm.

Embalagens de categoria «Extra» e categoria I: a tolerância máxima de turiões que não correspondam ao calibre indicado é de 10 %, em peso.

Características organolépticas e físico-químicas

A análise organoléptica determinou as seguintes características:

Cheiro: forte mas globalmente delicado, isento de notas anormais

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Sabor: suave acentuado, fim de boca amargo ligeiro. Aroma a espargo de intensidade média a forte.

A análise físico-química forneceu os seguintes resultados:

Valor energético	21-23	Kcal/100g
Matéria gorda	0,11-0,14	g/100 g
Glúcidos	3,01-3,55	g/100 g
Cinzas	0,42-0,46	g/100 g
Proteínas (N x 6,25)	1,51-1,54	g/100 g
Fibras alimentares	0,50-0,96	g/100 g
Humidade	93,40-94,12	g/100 g

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 cultivo, colheita, acondicionamento e armazenamento do produto antes do acondicionamento 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 do espargo ocorre na área geográfica de modo a garantir a preservação das características do produto. Considerando que se trata de um produto comercializado no estado fresco pouco tempo depois da colheita, para preservação das suas características organolépticas específicas, o espargo tem de ser limpo e acondicionado para venda imediatamente após a colheita. Eventualmente, autoriza-se a sua conservação a 4 °C durante um curto lapso de tempo (48 horas, no máximo).

Os espargos devem ser acondicionados em molhos de peso compreendido entre 0,5 e 5 kg, ou a granel, em caixas.

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

As embalagens devem comportar uma faixa que ostente, no mesmo campo visual, a denominação «Asparago di Cantello I.G.P.», o símbolo UE da IGP, o nome, empresa e endereço do produtor.

A Indicação Geográfica Protegida pode ser acompanhada de indicações e/ou símbolos gráficos com referência a nomes, empresas, marcas coletivas ou marcas de propriedades particulares.

Na designação, o logótipo, ou seja, o símbolo distintivo da IGP «Asparago di Cantello», deve estar indissociavelmente ligado à indicação geográfica.

O logótipo do «Asparago di Cantello» compõe-se dos seguintes elementos:

Dois espargos brancos, de pontas com cambiantes de roxo, dispostos em V, sobrepondo-se a base do espargo da esquerda à outra. Acima do ponto de sobreposição dos espargos figura, a branco sobre uma faixa vermelha, a menção «ASPARAGO DI CANTELLO IGP».

Por detrás dos dois espargos, dentro de um arco de círculo, está desenhada a igreja da «Madonna in Campagna» de Cantello, sobre fundo de paisagem montanhosa, com céu azul luminoso.

A borda do arco de círculo é constituída por um arco-íris.



4. Delimitação concisa da área geográfica

O «Asparago di Cantello» deve ser cultivado na divisão administrativa de Cantello, na província de Varese.

5. Relação com a área geográfica

Os solos de Cantello, de origem fluvioglaciário, de textura excepcionalmente solta, grande permeabilidade e boa drenagem, ricos em substâncias orgânicas, de pH variável entre 5,3 e 7,5, são particularmente adaptados ao cultivo do espargo. O clima da localidade em questão aproxima-se do macroclima europeu e do meso-clima da região dos Ínsbres, mesoclima de transição entre o mesoclima da planície do Pó e o mesoclima alpino. A repartição das precipitações apresenta o mínimo no inverno e o máximo desde o final da primavera até ao outono. O facto de as precipitações abundantes coincidirem com o apogeu da evapotranspiração estival reduz as situações de *stress* hídrico estival para esta cultura. As precipitações de neve constituem uma fonte muito eficaz de abastecimento de água e garantem o bom isolamento do terreno.

As condições ambientais propícias, bem como as técnicas especiais de cultivo adotadas na área de produção (tais como a formação de cômoros na primavera, assegurando assim o estiolamento dos turriões e a colheita, estritamente manual), permitem obter espargos inteiramente brancos ou de ponta de cambiantes rosados, podendo atingir 22 cm de comprimento e inteiramente comestíveis.

A longa tradição desta cultura permite que o nome «Cantello» e a palavra «espargo» tenham passado a ser espontaneamente associados um ao outro e fez de Cantello «a Meca do espargo».

Nos arquivos históricos da paróquia descobriram-se informações que remontam a 1831 e que estão relacionadas com a cultura do espargo em Cantello. Os documentos históricos indicam que o espargo figurava entre as ofertas à Igreja, sendo posteriormente leiloado pelo prior para cobrir as despesas eclesiásticas. Ao longo dos anos, o espargo foi adquirindo importância e um papel fundamental para a localidade. Os agricultores de Cantello vendiam espargos na região ou na vizinha Suíça.

Um advogado eminente de Cantello, Cesare Baj, consagrou o rendimento de uma parte da sua propriedade à atribuição de um prémio aos melhores produtores, de modo a incitá-los a melhorar, ano após ano, a produção do espargo.

A feira do espargo de Cantello («Fiera dell'Asparago di Cantello»), instituída em 1939 por ocasião desta entrega de prémio anual, tornou-se ponto de encontro tradicional, atraindo não só as populações locais, mas também as de outras localidades da província. O jornal diário «*La cronaca prealpina*» publicou, em 31 de maio de 1939, a classificação dos melhores produtores de espargo.

A feira encontra-se na sua 74.^a edição (2014) e todos os anos o regresso de maio se caracteriza por este acontecimento, que atrai muitos entusiastas.

A reputação do «Asparago di Cantello» é igualmente divulgada pelos canais modernos de comunicação. Muitos são os sítios Internet relacionados com o produto, podendo mesmo encontrar-se emissões no YouTube consagradas à alimentação e culinária em que cozinheiros reputados concedem lugar de eleição ao «Asparago di Cantello».

Os restaurantes, lojas e grandes supermercados propõem o «Asparago di Cantello» utilizando precisamente esta denominação.

A qualidade do «Asparago di Cantello» tem sido apreciada ao longo dos anos por muitos especialistas em culinária e os restaurantes locais especializaram-se na confeção de várias especialidades à base de espargos. O «Asparago di Cantello» conserva a sua integridade quando é cozinhado. A cor diverge da do espargo cru, nomeadamente na ponta, que pode adquirir ligeira cor esverdeada. No palato o produto apresenta-se mais macio, com uma nota aromática amarga característica ligeiramente perceptível: o sabor típico e incomparável do «Asparago di Cantello». A consistência da parte situada entre a ponta e o centro do espargo é suculenta, sumarenta e tenra; a parte restante, até à base, é fibrosa.

O interesse económico, cultural e social que o produto granjeia permitiu desenvolver e melhorar as técnicas de cultivo, as estratégias de venda e de promoção e, no respeito da tradição, perpetuar uma produção que constitui simultaneamente um complemento de rendimento e um motivo de reunião em torno da preservação do ambiente rural.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

A administração italiana deu início ao procedimento nacional de oposição relativamente ao reconhecimento da indicação geográfica protegida «Asparago di Cantello», através de publicação na «Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana» n.º 188, de 14 de agosto de 2014.

O texto do caderno de especificações pode ser consultado no sítio internet do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*, clicando em: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou acedendo diretamente à página inicial do sítio *web* do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (no canto superior direito do ecrã) e em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda no ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2015/C 255/07)

A Comissão Europeia aprovou a alteração menor aqui constante, a título do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

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

«SALMERINO DEL TRENTINO»

N.º UE: IT-PGI-0105-01329 — 28.4.2015

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

ASTRO — Associazione Trocoltori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITÁLIA
Correio eletrónico: info@pec.confagricolturatn.it

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: atualizações legislativas

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e não requer alteração do documento único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e requer alteração do documento único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado.
- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alterações

Na sequência da entrada em vigor do Regulamento (UE) n.º 56/2013 da Comissão ⁽¹⁾, entendeu-se necessário completar o ponto 3.3 do documento único. Mais precisamente, passa a admitir-se na alimentação da «Salmerino del Trentino» IGP a utilização de proteínas animais transformadas (PAT), exceto as provenientes de ruminantes, e alimentos compostos para animais que contenham estas proteínas. Estas matérias-primas passaram a estar incluídas na maior parte dos alimentos para animais, pelo que o abastecimento em alimentos sem elas ou sem vestígios delas seria demasiado oneroso para os criadores.

Frase que completa o ponto 3.3 do documento único:

Admite-se igualmente a utilização de proteínas animais transformadas, exceto as provenientes de ruminantes, e de alimentos compostos para animais que as contenham.

Atualizações legislativas

Substituíram-se as referências ao Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽²⁾ pelas do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«SALMERINO DEL TRENTO»

N.º UE: IT-PGI-0105-01329 — 28.4.2015

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Salmerino del Trentino»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos e crustáceos frescos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Atribui-se a Indicação Geográfica Protegida «Salmerino del Trentino» ao salmonídeo criado na área de produção identificada no ponto 4 e pertencente à espécie da truta alpina (*Salvelinus alpinus* L.). A truta alpina deve possuir as seguintes características no momento de introdução no mercado: cor cinzento-esverdeada ou castanha, com o dorso e os flancos marcados por manchas brancas, amarelas ou rosadas, sem auréolas; barbatanas alaranjadas de bordos anteriores brancos e barbatana dorsal e caudal cinzentas. O coeficiente de condição (*condition factor*) não deve ultrapassar 1,10 nos exemplares de 400 gramas de peso máximo, e 1,20 nos exemplares com mais de 400 gramas. A carne deve apresentar teor total de gordura inferior ou igual a 6 %. A carne é branca ou salmonada. A textura é firme, tenra, magra e seca, de sabor delicado a peixe e aroma perfumado a água doce, totalmente isenta de fim-de-boca a lodo. Os sabores estranhos do produto devem ser limitados, com teor de geosmina inferior a 0,9 µg/kg.

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

A ração alimentar deve corresponder às exigências estabelecidas pela tradição, no respeito de usos leais e constantes. Assim sendo, os alimentos devem ser isentos de OGM e devidamente certificados nos termos da regulamentação em vigor.

Para contribuir para a valorização da qualidade típica da carne da IGP «Salmerino del Trentino», são autorizadas as seguintes matérias-primas:

1. Cereais, grãos de cereais e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;

⁽¹⁾ JO L 21 de 24.1.2013, p. 3.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

2. Sementes de oleaginosas e respetivos produtos e subprodutos, nomeadamente concentrados proteicos e óleos;
3. Sementes de leguminosas e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;
4. Farinha de tubérculos e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;
5. Produtos e subprodutos derivados de peixe e/ou de crustáceos, incluindo óleos;
6. Farinha de algas marinhas e derivados;
7. Produtos à base de sangue, exceto de ruminantes.

Admite-se igualmente a utilização de proteínas animais transformadas, exceto as provenientes de ruminantes, e de alimentos compostos para animais que as contenham.

As características da composição da ração alimentar devem ser de natureza a cobrir as necessidades dos animais durante todas as fases do ciclo de criação.

São autorizados todos os aditivos destinados à alimentação animal definidos pela legislação em vigor. A coloração salmonada deve ser obtida utilizando essencialmente o pigmento carotenoide astaxantina e/ou carotenoides de origem natural.

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

As diferentes fases de criação, incluindo as de alevim, juvenil e adulto, bem como as operações de abate, devem ocorrer no interior da área identificada no ponto 4.

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

O produto transformado deve ser comercializado em tabuleiros de poliestireno recobertos de película plástica e/ou em caixas de poliestireno recobertas de película plástica e/ou em bolsas acondicionadas em vácuo e/ou em atmosfera modificada. Quanto às formas de comercialização do produto, a truta alpina é colocada no mercado como produto fresco: inteiro, eviscerado, em filetes e/ou em postas.

Os exemplares comercializados como produto inteiro e/ou eviscerado apresentam peso mínimo de 170 g.

O produto comercializado em filetes e/ou postas apresenta peso mínimo de 80 g.

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

Todas as embalagens devem ostentar, em caracteres claros, indeléveis e perfeitamente distintos de qualquer outra inscrição, a menção «Indicazione Geografica Protetta» (Indicação Geográfica Protegida) ou a sigla «IGP».

Esta última inscrição deve ser traduzida para a língua do país de comercialização do produto.

É proibido acrescentar qualificativos não expressamente previstos.

Todas as embalagens devem ostentar visivelmente, no rótulo ou na embalagem, o logótipo abaixo. Alternativamente, o logótipo pode ser reproduzido em cambiantes de cinzento.



O rótulo ou a embalagem individual devem ainda ostentar o símbolo europeu que identifica os produtos da IGP. O número ou o código de referência do produtor e/ou do lote de produção devem ser indicados no rótulo ou num rótulo especial.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da IGP «Salmerino del Trentino» compreende todo o território da província autónoma de Trento e a subdivisão administrativa (comuna) de Bagolino, na província de Brescia. O território identificado inclui, assim, os principais cursos de água da região de Trento e os vales laterais, com os respetivos afluentes.

5. Relação com a área geográfica

A área de produção formou-se por superposição de vários ciclos de erosão glacial e fluvial. Do ponto de vista morfológico, é essencialmente montanhosa e caracteriza-se por vales mais ou menos profundos abertos no substrato geológico, correspondendo a todas as bacias hidrográficas da área identificada. O clima da área de produção da IGP «Salmerino del Trentino» é característico das regiões alpinas, com precipitação frequente, que se transforma frequentemente em neve nos meses de inverno, e temperaturas frescas, mesmo no verão. Toda a água utilizada para a produção da truta alpina provém de camadas de neve e de glaciares perenes do território.

A composição química da água de nascente de Trentino apresenta, do ponto de vista dos oligoelementos (magnésio, sódio e potássio) valores inferiores relativamente à média europeia e oferece um meio perfeitamente adaptado ao desenvolvimento da truta alpina.

Os cursos de água que alimentam os viveiros de truta de Trentino caracterizam-se por qualidade biológica excelente, com valores de I.B.E. (*Indice Biotico Esteso* — índice biótico) superiores a 8, correspondendo à classe de qualidade I ou II.

As principais características da truta «Salmerino del Trentino» são o seu reduzido coeficiente de condição, o teor de gordura e as qualidades gustativas da carne. A textura da carne da «Salmerino del Trentino» IGP é firme, tenra, magra e seca, de sabor delicado a peixe e aroma perfumado a água doce, totalmente isenta de fim-de-boca a lodo.

As qualidades da «Salmerino del Trentino» derivam diretamente das características geomorfológicas e climáticas da área identificada, nomeadamente da água utilizada. Originária dos glaciares ou das neves eternas presentes na área, a água é muito abundante e possui um grau elevado de oxigenação, boa qualidade química, física e biológica e temperatura média baixa que, de novembro a março, é geralmente inferior a 10 °C.

Os rios e torrentes de águas frias são pobres em substâncias nutritivas, atrasando assim o crescimento desta truta. Se, por um lado, este aspeto penaliza a produção sob o ponto de vista quantitativo, por outro, melhora as características qualitativas da carne, conferindo-lhe consistência mais firme, sabor acentuado e menor teor de gordura. Além disso, as características propícias das águas da região de Trento refreiam o desenvolvimento de microalgas indesejáveis e seus metabolitos, como a geosmina, nos rios e torrentes, evitando assim o sabor a lodo no peixe, por que são responsáveis ao serem assimiladas ao nível branquial. Graças à abundância em água e à inclinação do terreno, a maioria dos viveiros de trutas da região de Trentino situa-se em bacias dispostas em cascata, permitindo a oxigenação natural da água e, conseqüentemente, as condições ideais de crescimento e desenvolvimento da truta alpina.

Estas características, aliadas às condições climáticas, permitiram assim a obtenção de truta alpina de características diferentes do peixe de truticultura de planície e das outras regiões limítrofes.

A criação de «Salmerino del Trentino» é uma prática muito antiga que usufrui de uma longa tradição consolidada com os anos. A prática de criação em bacia remonta ao século XIX, com a construção das instalações artificiais de piscicultura de Torbole, em 1879, que tinham por objetivo difundir a prática da piscicultura e repovoar as águas públicas com alevins de truta. Os primeiros viveiros particulares apareceram depois, em 1891, em Predazzo, em 1902, em Giustino e, em 1926, em Tione, seguidas de muitas outras, depois da Segunda Guerra Mundial. Esta tradição consolidou-se com a criação, em 1975, da «Associazione dei Troticoltori Trentini» (Associação dos Truticultores de Trentino), que desempenhou um papel importante na reimplantação da truticultura na área de produção, de modo que a denominação «Salmerino del Trentino» se impôs vigorosamente na linguagem corrente e comercial, tal como atestado por faturas, rótulos e material publicitário.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de alteração da IGP «Salmerino del Trentino» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, n.º 52, de 4 de março de 2015.

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

ou ainda

accedendo diretamente à página inicial do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti DOP IGP» (no canto superior direito do ecrã), em «Prodotti DOP IGP STG» (no lado esquerdo do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2015/C 255/08)

A Comissão Europeia aprovou a alteração menor aqui constante, a título do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

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

«TROTE DEL TRENTINO»

N.º UE: IT-PGI-0105-01330 — 28.4.2015

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

ASTRO — Associazione Trotilcoltori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITÁLIA
Correio eletrónico: info@pec.confagricolturatn.it

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: atualizações legislativas

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e não requer alteração do documento único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e requer alteração do documento único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor e cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado.
- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alterações

Na sequência da entrada em vigor do Regulamento (UE) n.º 56/2013 da Comissão ⁽¹⁾, entendeu-se necessário completar o ponto 3.3 do documento único. Mais precisamente, passa a admitir-se na alimentação das «Trote del Trentino» IGP a utilização de proteínas animais transformadas (PAT), exceto as provenientes de ruminantes, e alimentos compostos para animais que contenham estas proteínas. A maior parte dos alimentos para animais passa a conter estas matérias-primas. O abastecimento em alimentos sem tais matérias-primas ou sem vestígios delas seria demasiado oneroso para os criadores.

Frase que completa o ponto 3.3 do documento único:

Admite-se igualmente a utilização de proteínas animais transformadas, exceto as provenientes de ruminantes, e de alimentos compostos para animais que as contenham.

Atualizações legislativas

Substituíram-se as referências ao Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽²⁾ pelas do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«TROTE DEL TRENTINO»

N.º UE: IT-PGI-0105-01330 — 28.4.2015

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Trote del Trentino»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos e crustáceos frescos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A Indicação Geográfica Protegida «Trote del Trentino» designa salmónídeos criados na área de produção identificada no ponto 4 e pertencentes à espécie *Oncorhynchus mykiss* (Walb.) — truta-arco-íris. A truta colocada no mercado deve apresentar as seguintes características: dorso esverdeado com uma faixa rosada ao longo dos flancos; ventre esbranquiçado; pequenas manchas escuras espalhadas por todo o corpo, em particular nas barbatanas dorsal e caudal. O coeficiente de condição (*condition factor*) não deve ultrapassar 1,25 nos exemplares de 500 gramas de peso máximo, e 1,35 nos exemplares com mais de 500 gramas. A carne deve apresentar teor total de gordura inferior ou igual a 6 %. A carne é branca ou salmonada. A textura é compacta e tenra, a carne é magra, de sabor delicado a peixe e aroma perfumado a água doce, totalmente isenta de fim-de-boca a lodo. Os sabores estranhos devem ser limitados, o teor de geosmina deve ser inferior a 0,9 µg/kg e a firmeza do músculo caracterizada por valores de força máxima de compressão superiores ou iguais a 4 N.

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

A ração alimentar deve corresponder às exigências estabelecidas pela tradição, no respeito de usos leais e constantes. Assim sendo, os alimentos devem ser isentos de OGM e devidamente certificados nos termos da regulamentação em vigor.

Para contribuir para a valorização da qualidade típica da carne da IGP «Trote del Trentino», são autorizadas as seguintes matérias-primas:

1. Cereais, grãos de cereais e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;

⁽¹⁾ JO L 21 de 24.1.2013, p. 3.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

2. Semente de oleaginosas e respetivos produtos e subprodutos, nomeadamente concentrados proteicos e óleos;
3. Semente de leguminosas e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;
4. Farinha de tubérculos e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;
5. Produtos e subprodutos derivados de peixe e/ou de crustáceos, incluindo óleos;
6. Farinha de algas marinhas e derivados;
7. Produtos à base de sangue, exceto de ruminantes.

Admite-se igualmente a utilização de proteínas animais transformadas, exceto as provenientes de ruminantes, e de alimentos compostos para animais que as contenham.

As características da composição da ração alimentar devem ser de natureza a cobrir as necessidades dos animais durante todas as fases do ciclo de criação.

São autorizados todos os aditivos destinados à alimentação animal definidos pela legislação em vigor. A coloração salmonada deve ser obtida utilizando essencialmente o pigmento carotenoide astaxantina e/ou carotenoides de origem natural.

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

As diferentes fases de criação, incluindo as de alevim, juvenil e adulto, bem como as operações de abate, devem ocorrer no interior da área identificada no ponto 4.

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

O produto transformado deve ser comercializado em tabuleiros de poliestireno recobertos de película plástica e/ou em caixas de poliestireno recobertas de película plástica e/ou em bolsas acondicionadas em vácuo e/ou em atmosfera modificada. No que respeita às formas de comercialização do produto, a truta é colocada no mercado como produto fresco inteiro, eviscerado, em filetes e/ou em postas.

Os exemplares colocados no mercado como produto inteiro e/ou eviscerado devem ter 200 g de peso mínimo. Para o produto comercializado em filetes e/ou em postas, o peso mínimo é de 90 g.

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

Todas as embalagens devem ostentar, em caracteres claros, indeléveis e perfeitamente distintos de qualquer outra inscrição, a menção «Indicazione Geografica Protetta» (Indicação Geográfica Protegida) ou a sigla «IGP».

Esta última inscrição deve ser traduzida para a língua do país de comercialização do produto. É proibido acrescentar qualificativos não expressamente previstos.

Todas as embalagens devem ostentar visivelmente, no rótulo ou na embalagem, o logótipo abaixo. Alternativamente, o logótipo pode ser reproduzido em cambiantes de cinzento.



O rótulo ou a embalagem individual devem ainda ostentar o símbolo europeu que identifica os produtos da IGP. O número ou o código de referência do produtor e/ou do lote de produção devem ser indicados no rótulo ou num rótulo especial.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da IGP «Trote del Trentino» compreende todo o território da província autónoma de Trento e a subdivisão administrativa (comuna) de Bagolino, na província de Brescia. O território identificado inclui, assim, os principais cursos de água da região de Trento e os vales laterais, com os respetivos afluentes.

5. Relação com a área geográfica

A área de produção formou-se por superposição de vários ciclos de erosão glacial e fluvial. Do ponto de vista morfológico, é essencialmente montanhosa e caracteriza-se por vales mais ou menos profundos abertos no substrato geológico, correspondendo a todas as bacias hidrográficas da área identificada. O clima da área de produção da IGP «Trote del Trentino» é característico das regiões alpinas, com precipitação frequente, que se transforma frequentemente em neve nos meses de inverno, e temperaturas frescas, mesmo no verão. Toda a água utilizada para a produção da truta provém de camadas de neve e de glaciares perenes do território. As características climáticas e hidrogeológicas da área identificada, impossíveis de transferir ou de reproduzir, garantem assim à «Trote del Trentino» a especificidade que lhe confere caráter único. A composição química da água de nascente de Trentino apresenta, do ponto de vista dos oligoelementos (magnésio, sódio e potássio) valores inferiores relativamente à média europeia e oferece um meio perfeitamente adaptado ao desenvolvimento da truta. Os cursos de água que alimentam os viveiros de trutas de Trentino caracterizam-se por qualidade biológica excelente, com valores de I.B.E. (*Indice Biotico Esteso* — índice biótico) superiores a 8, correspondendo à classe de qualidade I ou II.

O pedido de reconhecimento da IGP «Trote del Trentino» justifica-se pelo facto de se tratar de um produto que se distingue de outros da mesma categoria comercial, graças ao seu baixo coeficiente de condição e baixo teor de matérias gordas. Além disso, a carne é compacta e tenra, magra, de sabor delicado a peixe e aroma suave perfumado a água doce, totalmente isenta de fim-de-boca a lodo, que pode ser frequente na carne da truta de viveiro.

As qualidades especiais da «Trote del Trentino» derivam essencialmente da água utilizada. Originária dos glaciares e das neves eternas presentes na área, a água é muito abundante e possui um grau elevado de oxigenação, boa qualidade química, física e biológica e temperatura média baixa que, de novembro a março, é geralmente inferior a 10 °C.

As águas frias e pobres em nutrientes estão na origem do crescimento lento das trutas. Se, por um lado, este aspeto penaliza a produção sob o ponto de vista quantitativo, por outro, melhora as características qualitativas da carne, conferindo-lhe um coeficiente de condição reduzido e menor teor de gordura. Acresce ainda que, graças à abundância em água e à inclinação do terreno, a maioria dos viveiros de trutas da região de Trentino situa-se em bacias dispostas em cascata, permitindo a oxigenação natural da água. A boa qualidade da água impede a proliferação de algas e microorganismos indesejáveis, cujos metabolitos são responsáveis por sabores desagradáveis, nomeadamente o sabor a lodo provocado pela presença excessiva de geosmina.

As condições climáticas e a contribuição do homem em matéria de cuidados consagrados à gestão dos viveiros forjam uma relação estreita entre a «Trote del Trentino» e a área geográfica de produção.

A criação de «Trote del Trentino» é uma prática muito antiga que usufrui de uma longa tradição consolidada com os anos. A prática de criação em bacia remonta ao século XIX, com a construção das instalações artificiais de piscicultura de Torbole, em 1879, que tinham por objetivo difundir a prática da piscicultura e repovoar as águas públicas com alevins de truta. Os primeiros viveiros particulares apareceram depois, em 1891, em Predazzo, em 1902, em Giustino e, em 1926, em Tione, seguidos de muitos outros, depois da Segunda Guerra Mundial. Manteve-se assim um parque de reprodutores, isolado no interior dos viveiros, ocasionalmente renovado com seleções provenientes de outros viveiros ou com espécimes recolhidos em meio selvagem, de modo a transmitir à progenitura as propriedades típicas do produto criado.

Esta tradição consolidou-se com a criação, em 1975, da «Associazione dei Truticoltori Trentini» (Associação dos Truticultores de Trentino), que desempenhou um papel importante na reimplantação da truticultura na área de produção, de modo que a denominação «Trote del Trentino» se impôs vigorosamente na linguagem corrente e comercial, tal como atestado por faturas, rótulos e material publicitário.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de alteração da IGP «Trote del Trentino» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, n.º 52, de 4 de março de 2015.

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

ou ainda

accedendo diretamente à página inicial do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti DOP IGP» (no canto superior direito do ecrã), em «Prodotti DOP IGP STG» (no lado esquerdo do ecrã) e, por último, 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