



### Índice

#### II *Comunicações*

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

###### **Comissão Europeia**

2017/C 146/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8270 — EDF/CDC/RTE) <sup>(1)</sup> .....	1
2017/C 146/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7917 — Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business) <sup>(1)</sup> .....	1
2017/C 146/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7680 — DCC Group/Butagaz) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV *Informações*

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

###### **Conselho**

2017/C 146/04	Informação relativa à alteração do anexo do Acordo 2011/C 202/05 entre os Estados-Membros da União Europeia, reunidos no Conselho, sobre a proteção das informações classificadas trocadas no interesse da União Europeia .....	3
---------------	---	---

### **Comissão Europeia**

2017/C 146/05	Taxas de câmbio do euro .....	5
2017/C 146/06	Taxas de câmbio do euro .....	6

### INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2017/C 146/07	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	7
---------------	---	---

### INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

#### **Órgão de Fiscalização da EFTA**

2017/C 146/08	Comunicação do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 21.º, n.º 7, do Ato referido no anexo VII, n.º 1, do Acordo EEE ( <i>Diretiva 2005/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 7 de setembro de 2005, relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais</i> ) .....	8
---------------	--	---

---

### V Avisos

### PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

#### **Comissão Europeia**

2017/C 146/09	Aviso da caducidade iminente de certas medidas anti- <i>dumping</i> .....	9
---------------	---	---

### OUTROS ATOS

#### **Comissão Europeia**

2017/C 146/10	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	10
---------------	---	----

## II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO  
EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.8270 — EDF/CDC/RTE)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 146/01)

Em 24 de março de 2017, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua francesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do sector de actividade.
- em formato electrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32017M8270.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.7917 — Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 146/02)

Em 9 de novembro de 2016, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), em conjugação com o n.º 2 do mesmo artigo do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de actividade,
- em formato electrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32016M7917.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.7680 — DCC Group/Butagaz)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 146/03)

Em 1 de setembro de 2015, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32015M7680.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informações)

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

## CONSELHO

**Informação relativa à alteração do anexo do Acordo 2011/C 202/05 entre os Estados-Membros da União Europeia, reunidos no Conselho, sobre a proteção das informações classificadas trocadas no interesse da União Europeia**

(2017/C 146/04)

O anexo do Acordo 2011/C 202/05, de 4 de maio de 2011, entre os Estados-Membros da União Europeia, reunidos no Conselho, sobre a proteção das informações classificadas trocadas no interesse da União Europeia (JO C 202 de 8.7.2011, p. 13) é substituído pelo seguinte:

«ANEXO

**Equivalência das classificações de segurança**

UE	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Bélgica	Très Secret (Lei de 11.12.1998) Zeer Geheim (Lei de 11.12.1998)	Secret (Lei de 11.12.1998) Geheim (Lei de 11.12.1998)	Confidentiel (Lei de 11.12.1998) Vertrouwelijk (Lei de 11.12.1998)	<i>nota abaixo</i> <sup>(1)</sup>
Bulgária	Строго секретно	Секретно	Поверително	За служебно ползване
República Checa	Prísne tajné	Tajné	Důvěrné	Vyhrazené
Dinamarca	Yderst hemmeligt	Hemmeligt	Fortroligt	Til tjenestebrug
Alemanha	STRENG GEHEIM	GEHEIM	VS <sup>(2)</sup> — VERTRAULICH	VS — NUR FÜR DEN DIENSTGEBRAUCH
Estónia	Täiesti salajane	Salajane	Konfidentsiaalne	Piiratud
Irlanda	Top Secret	Secret	Confidential	Restricted
Grécia	Άκρως Απόρρητο Abr: ΑΑΠ	Απόρρητο Abr: (ΑΠ)	Εμπιστευτικό Abr: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Abr: (ΠΧ)
Espanha	SECRETO	RESERVADO	CONFIDENCIAL	DIFUSIÓN LIMITADA
França	Très Secret Défense	Secret Défense	Confidentiel Défense	<i>nota abaixo</i> <sup>(3)</sup>

UE	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Croácia	VRLO TAJNO	TAJNO	POVJERLJIVO	OGRANIČENO
Itália	Segretissimo	Segreto	Riservatissimo	Riservato
Chipre	Ἀκρῶς Ἀπόρρητο Abr: (ΑΑΠ)	Ἀπόρρητο Abr: (ΑΠ)	Ἐμπιστευτικό Abr: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Abr: (ΠΧ)
Letónia	Sevišķi slepeni	Slepeni	Konfidenciāli	Dienesta vajadzībām
Lituânia	Visiškai slaptai	Slaptai	Konfidencialiai	Riboto naudojimo
Luxemburgo	Très Secret Lux	Secret Lux	Confidentiel Lux	Restreint Lux
Hungria	“Szigorúan titkos!”	“Titkos!”	“Bizalmas!”	“Korlátozott terjesztésű!”
Malta	L-Oghla Segretezza	Sigriet	Kunfidenzjali	Ristrett
Países Baixos	Stg. ZEER GEHEIM	Stg. GEHEIM	Stg. CONFIDENTIEEL	Dep. VERTROUWELIJK
Áustria	Streng Geheim	Geheim	Vertraulich	Eingeschränkt
Polónia	Ścisłe tajne	Tajne	Poufne	Zastrzeżone
Portugal	Muito Secreto	Secreto	Confidencial	Reservado
Roménia	Strict secret de importanță deosebită	Strict secret	Secret	Secret de serviciu
Eslovénia	Strogo tajno	Tajno	Zaupno	Interno
Eslováquia	Prísne tajné	Tajné	Dôverné	Vyhradené
Finlândia	ERITTÄIN SALAINEN YTTERST HEMLIG	SALAINEN HEMLIG	LUOTTAMUKSELLINEN KONFIDENTIELL	KÄYTTÖ RAJOITETTU BEGRÄNSAD TILLGÅNG
Suécia <sup>(4)</sup>	HEMLIG/TOP SECRET  HEMLIG AV SYNNERLIG BETYDELSE FÖR RIKETS SÄKERHET	HEMLIG/SECRET  HEMLIG	HEMLIG/CONFIDENTIAL  HEMLIG	HEMLIG/RESTRICTED  HEMLIG
Reino Unido	UK TOP SECRET	UK SECRET	<i>nota abaixo</i> <sup>(5)</sup>	UK OFFICIAL SENSITIVE

(1) “Diffusion Restreinte/Beperkte Verspreiding” não é utilizado na Bélgica como classificação de segurança. A Bélgica trata e protege informações “RESTREINT UE/EU RESTRICTED” de modo não menos rigoroso do que as normas e procedimentos descritos nas regras de segurança do Conselho da União Europeia.

(2) Alemanha: VS = “Verschlusssache”.

(3) A França não utiliza a classificação “RESTREINT” no seu sistema nacional. A França trata e protege as informações “RESTREINT UE/EU RESTRICTED” de modo não menos rigoroso do que as normas e procedimentos descritos nas regras de segurança do Conselho da União Europeia.

(4) Suécia: as marcas de classificação de segurança constantes da linha de cima são utilizadas pelas autoridades de defesa e as da linha de baixo por outras autoridades.

(5) O Reino Unido deixou de utilizar a classificação “UK CONFIDENTIAL” no seu sistema nacional. O Reino Unido trata e protege as informações classificadas “CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL” de acordo com os requisitos de proteção de segurança para “UK SECRET”.

## COMISSÃO EUROPEIA

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

9 de maio de 2017

(2017/C 146/05)

## 1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0888	CAD	dólar canadiano	1,4921
JPY	iene	124,04	HKD	dólar de Hong Kong	8,4755
DKK	coroa dinamarquesa	7,4395	NZD	dólar neozelandês	1,5788
GBP	libra esterlina	0,84300	SGD	dólar singapurense	1,5362
SEK	coroa sueca	9,6698	KRW	won sul-coreano	1 238,96
CHF	franco suíço	1,0938	ZAR	rand	14,8785
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,5201
NOK	coroa norueguesa	9,4138	HRK	kuna	7,4238
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 535,48
CZK	coroa checa	26,672	MYR	ringgit	4,7330
HUF	forint	311,73	PHP	peso filipino	54,409
PLN	zlóti	4,2223	RUB	rublo	63,4665
RON	leu romeno	4,5500	THB	baht	37,852
TRY	lira turca	3,9148	BRL	real	3,4730
AUD	dólar australiano	1,4809	MXN	peso mexicano	20,8766
			INR	rupia indiana	70,3975

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

**Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>****10 de maio de 2017**

(2017/C 146/06)

**1 euro =**

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0882	CAD	dólar canadiano	1,4905
JPY	iene	123,84	HKD	dólar de Hong Kong	8,4728
DKK	coroa dinamarquesa	7,4409	NZD	dólar neozelandês	1,5671
GBP	libra esterlina	0,83985	SGD	dólar singapurense	1,5348
SEK	coroa sueca	9,6990	KRW	won sul-coreano	1 234,98
CHF	franco suíço	1,0949	ZAR	rand	14,6798
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,5116
NOK	coroa norueguesa	9,4435	HRK	kuna	7,4215
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 535,63
CZK	coroa checa	26,642	MYR	ringgit	4,7304
HUF	forint	310,59	PHP	peso filipino	54,314
PLN	złóti	4,2180	RUB	rublo	62,9593
RON	leu romeno	4,5495	THB	baht	37,826
TRY	lira turca	3,9057	BRL	real	3,4440
AUD	dólar australiano	1,4740	MXN	peso mexicano	20,7574
			INR	rupia indiana	70,2390

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



## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

**Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca**

(2017/C 146/07)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime de controlo da União a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	27.2.2017
Duração	27.2.2017 até 30.6.2017
Estado-Membro	União Europeia (todos os Estados-Membros)
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	RED/N3M.
Espécie	Cantarilhos ( <i>Sebastes</i> spp.)
Zona	NAFO 3M
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	07/TQ127

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

## INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

## ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA EFTA

**Comunicação do Órgão de Fiscalização da EFTA nos termos do artigo 21.º, n.º 7, do Ato referido no anexo VII, n.º 1, do Acordo EEE**

*(Diretiva 2005/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 7 de setembro de 2005, relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais)*

(2017/C 146/08)

O artigo 21.º, n.º 7, do Ato referido no anexo VII, n.º 1, do Acordo EEE (*Diretiva 2005/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 7 de setembro de 2005, relativa ao reconhecimento das qualificações profissionais*), prevê que os Estados da EFTA notifiquem ao Órgão de Fiscalização da EFTA («Órgão de Fiscalização») as disposições legislativas, regulamentares e administrativas que adotarem em matéria de emissão de títulos de formação nos domínios abrangidos pelo capítulo III do Ato.

O Órgão de Fiscalização deve publicar uma comunicação específica, indicando as denominações adotadas pela Islândia, Listenstaine e Noruega para os títulos de formação, bem como, se for caso disso, o organismo que emite o título de formação, o certificado que o acompanha e o título profissional correspondente, constantes, respetivamente, dos pontos 5.1.1, 5.1.4, 5.2.2, 5.3.2, 5.3.3, 5.4.2, 5.5.2, 5.6.2 e 5.7.1 do anexo V.

Uma vez que a Noruega notificou alterações dos títulos enumerados, o Órgão de Fiscalização publica a presente comunicação em conformidade com o artigo 21.º, n.º 7, do Ato.

**Título de formação: Enfermeiros responsáveis por cuidados gerais**

A Noruega notificou as seguintes alterações no que respeita aos enfermeiros responsáveis por cuidados gerais já enumerados (anexo V, ponto 5.2.2, da Diretiva 2005/36/CE):

País	Título de formação	Organismo que concede o título de formação
Noruega	Vitnemål for fullført grad bachelor i sykepleie	Universitet og Høgskole

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL  
COMUM

## COMISSÃO EUROPEIA

**Aviso da caducidade iminente de certas medidas anti-dumping**

(2017/C 146/09)

1. Tal como previsto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia <sup>(1)</sup>, a Comissão anuncia que, a menos que seja dado início a um reexame em conformidade com o procedimento abaixo indicado, as medidas anti-*dumping* a seguir referidas caducarão na data mencionada no quadro *infra*.

**2. Procedimento**

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito. Esse pedido tem de conter elementos de prova suficientes de que a caducidade das medidas teria como resultado provável a continuação ou reincidência do *dumping* e do prejuízo. Caso a Comissão decida reexaminar as medidas em questão, os importadores, os exportadores, os representantes do país de exportação e os produtores da União terão, então, a oportunidade de completar, refutar ou comentar as questões expostas no pedido de reexame.

**3. Prazo-limite**

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito, com base no acima exposto, endereçado à Comissão Europeia, Direção-Geral do Comércio (Unidade H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelas, Bélgica <sup>(2)</sup>, que deverá ser recebido em qualquer momento a partir da data de publicação do presente aviso e até três meses, o mais tardar, antes da data indicada no quadro *infra*.

4. O presente aviso é publicado em conformidade com o disposto no artigo 11.º n.º 2, do Regulamento (UE) 2016/1036.

Produto	País(es) de origem ou de exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade <sup>(1)</sup>
Acessórios para tubos, de ferro ou de aço	Rússia Turquia	Direito anti- <i>dumping</i>	Regulamento de Execução (UE) n.º 78/2013 do Conselho, de 17 de janeiro de 2013, que institui um direito anti- <i>dumping</i> definitivo e estabelece a cobrança definitiva do direito provisório instituído sobre as importações de determinados acessórios para tubos de ferro ou aço, originários da Rússia e da Turquia (JO L 27 de 29.1.2013, p. 1).	30.1.2018

<sup>(1)</sup> A medida caduca à meia-noite do dia referido na presente coluna.

<sup>(1)</sup> JO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

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

(2017/C 146/10)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA/INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012****«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»****N.º UE: PGI-IT-02177 — 15.9.2016****DOP ( ) IGP ( X )****1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Maremosso srl  
Via provinciale per Novano 24/26  
16030 Casarza Ligure (GE)  
ITALIA

Tel. +39 0185470901  
Endereço eletrónico: info@pec.maremossosrl.it

A empresa Maremosso srl, o único produtor da IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure», está habilitada a apresentar pedidos de alterações nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais, de 14 de outubro de 2013.

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outra [Atualizações legislativas]

**4. Tipo de alteração(ões)**

- 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, não é considerada menor.

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

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

## 5. Alteração(ões)

### *Descrição do produto*

No ponto 4.2 da ficha-resumo (JO C 279 de 22.11.2007, p. 8), a frase:

«Tamanho: comprimento entre 12 e 20 cm»,

é harmonizada com a seguinte frase que figura no artigo 2.º do caderno de especificações:

«O comprimento máximo é de 20 cm».

Esta alteração elimina uma incoerência entre o caderno de especificações e a ficha-resumo. O comprimento mínimo e máximo dos biqueirões é o comprimento aquando da captura, e não depois da transformação. O tamanho mínimo dos biqueirões aquando da sua captura continua a ser de 12 cm, conforme previsto no artigo 5.º do caderno de especificações em vigor.

### *Área geográfica*

Artigo 3.º do caderno de especificações — Ponto 4.3 da ficha-resumo

A frase:

«Os “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” (IGP) são capturados, transformados e acondicionados na zona que abrange as águas da costa liguriana e o território dos municípios da região da Ligúria situados na vertente voltada ao mar Tirreno delimitada pela linha de cumeada.»

é alterada do seguinte modo:

«Os “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” (IGP) são capturados, transformados e acondicionados na zona que abrange as águas da costa liguriana e o território dos municípios da região da Ligúria situados na vertente voltada ao mar Tirreno delimitada pela linha de cumeada.»

O termo «confezionamento» é substituído pelo termo «condizionamento», em conformidade com a alteração estabelecida no ponto seguinte relativo à prova de origem. [Nota do tradutor: esta alteração de ordem linguística introduzida no texto em língua italiana não afeta a tradução em língua portuguesa.]

### *Prova de origem*

Artigo 4.º do caderno de especificações

A frase:

«A rastreabilidade do produto é garantida desta forma e mediante a inscrição dos pescadores, dos transformadores e dos acondicionadores, em listas especiais, geridas pelo organismo de controlo, bem como através da notificação imediata a este mesmo organismo das quantidades capturadas e acondicionadas.»

é alterada do seguinte modo:

«A rastreabilidade do produto é garantida desta forma e mediante a inscrição dos pescadores, dos transformadores e dos acondicionadores em listas especiais geridas pelo organismo de controlo, a manutenção de registos de produção e acondicionamento, bem como através da declaração imediata a este mesmo organismo das quantidades capturadas, transformadas e acondicionadas.»

O termo «condizionatori» deve ser substituído pelo termo «confezionatori», mais correto. Tal permitirá a identificação de cada operador na cadeia de produção com maior precisão e facilitará a verificação. [Nota do tradutor: esta alteração de ordem linguística introduzida no texto em língua italiana não afeta a tradução em língua portuguesa.]

### *Método de obtenção*

Artigo 5.º do caderno de especificações

A frase:

«Após a captura, os biqueirões devem ser colocados nas tradicionais caixas de madeira (50 × 33 × 10 cm), com uma capacidade de cerca de 10 kg de produto.»

é suprimida.

As referências a caixas de madeira devem ser suprimidas, dado que tais caixas foram objeto de uma série de restrições sanitárias e higiénicas que tornam a sua utilização pelos operadores complexa e não rentável.

A frase:

«Os biqueirões devem ser limpos à mão, retirando-lhes a cabeça.»

é alterada do seguinte modo:

«Os biqueirões devem ser limpos à mão, retirando-lhes a cabeça e as vísceras.»

Ao especificar que além da cabeça são também retiradas as vísceras, tal como é prática habitual na preparação de biqueirões salgados, o caderno de especificações é tornado mais preciso.

O parágrafo:

«Depois de limpos, os biqueirões são dispostos em camadas, em leque, em barris de madeira de castanheiro adequados para uso alimentar. Os biqueirões podem ser curados em barris de madeira de castanheiro ou em recipientes de barro durante todo o período de cura exigido nos termos da alínea c) do presente artigo sobre o método de cura.»

passa a ter a seguinte redação:

«Depois de limpos, os biqueirões são salgados e dispostos em camadas, em leque, em recipientes adequados para uso alimentar. Para o efeito, podem ser utilizados recipientes de madeira de castanheiro, de barro, de plástico ou de aço, adequados para uso alimentar.»

Esta alteração é necessária para permitir aos produtores a utilização de recipientes de materiais que não a madeira e o barro durante a fase de salga. Além disso, permitirá às pequenas empresas reduzir os custos de produção associados à compra de recipientes de barro e barris de madeira.

A referência ao período de cura foi suprimida, uma vez que esse período é abrangido pela alínea c) (relativa ao método de cura) do artigo 5.º do caderno de especificações.

A frase:

«A pressão dos pesos colocados nos barris sobre os biqueirões deve permitir a formação de líquidos da extração.»

é alterada do seguinte modo:

«A pressão dos pesos colocados nos recipientes sobre os biqueirões deve permitir a formação de líquidos da extração.»

A frase reflete a alteração referida no ponto 6.

O parágrafo:

«A temperatura na sala de cura pode variar em função do tipo de salmoura utilizada, isto é, entre 20 e 28 °C quando são utilizadas salmouras de concentração forte e entre 6 e 20 °C quando são utilizadas salmouras de concentração média. Após a maturação, os biqueirões salgados devem ser transferidos dos barris para recipientes especiais cilíndricos de vidro, denominados “arbanelle”.»

passa a ter a seguinte redação:

«A temperatura na sala de cura pode variar em função do tipo de salmoura utilizada, isto é, entre 20 e 28 °C quando são utilizadas salmouras de concentração forte e entre 16 e 20 °C quando são utilizadas salmouras de concentração média. Após a maturação, os biqueirões salgados devem ser transferidos dos recipientes para recipientes especiais cilíndricos de vidro, denominados “arbanelle”.»

A primeira frase do parágrafo é alterada para corrigir um erro material relativo à temperatura mínima a que devem ser mantidas as salmouras de concentração média, que deve ser de 16 °C e não de 6 °C, uma temperatura demasiado baixa para uma maturação adequada. A alteração da segunda frase reflete a alteração referida no ponto 6.

A frase:

«Nas “arbanelle”, a última camada de biqueirão é coberta por um disco em ardósia, vidro ou plástico para uso alimentar, a fim de manter o biqueirão prensado.»

é alterada do seguinte modo:

«Nas “arbanelle”, a última camada de biqueirão é coberta por um disco de um material adequado para uso alimentar, a fim de manter o biqueirão prensado e abaixo do nível da salmoura.»

Esta alteração é necessária para permitir aos produtores a utilização de discos de um material que não a ardósia. A pedido dos produtores, aditou-se a indicação de que o disco deve ser colocado «abaixo do nível da salmoura», por se considerar útil para fins de produção.

É aditada a seguinte frase:

«Os biqueirões acondicionados devem ter um comprimento mínimo de 10 cm.»

Este aditamento tem em conta o comprimento mínimo dos biqueirões após a remoção da cabeça e garante igualmente as características de qualidade do produto transformado. Quando biqueirões de comprimento inferior a 10 cm entram em contacto com sal durante a cura, a carne torna-se excessivamente desidratada, o que afeta negativamente as características organoléticas e o aspeto do produto.

A frase:

«O recipiente deve ser selado para evitar o escorrimento do líquido, bem como contaminações externas.»

é alterada do seguinte modo:

«O recipiente deve ser selado para evitar o escorrimento do líquido, bem como contaminações externas, e reduzir qualquer evaporação.»

O aditamento da expressão «e reduzir qualquer evaporação» torna mais preciso o caderno de especificações.

#### *Rotulagem*

Artigo 8.º do caderno de especificações

A frase:

«O biqueirão deve ser comercializado em recipientes de vidro especiais, denominados “arbanelle”, a que é afixado um rótulo com a menção “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. “Indicazione Geografica Protetta” [Indicação Geográfica Protegida], em caracteres de imprensa duas vezes maiores do que outras indicações.»

é alterada do seguinte modo:

«O biqueirão deve ser comercializado em recipientes de vidro especiais, denominados “arbanelle”, a que é afixado um rótulo com a menção “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. ou “Indicazione Geografica Protetta” [Indicação Geográfica Protegida], em caracteres de imprensa duas vezes maiores do que outras indicações.»

A sigla «IGP» pode agora ser utilizada em vez da expressão integral «indicação geográfica protegida». Tal permite aos produtores disporem de uma maior flexibilidade para escolherem uma ou outra referência aquando da conceção dos seus rótulos.

A frase:

«O rótulo deve também indicar a composição da salmoura e os ingredientes utilizados, isto é, biqueirão do mar da Ligúria, água e sal.»

é alterada do seguinte modo:

«Todos os ingredientes utilizados devem ser enumerados, isto é, biqueirão do mar da Ligúria, salmoura (sal e água).»

Esta alteração aplica o disposto na parte E, ponto 1, anexo VII, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

A frase:

«Devem ainda ser indicadas as datas de acondicionamento e de validade. Esta última não deve ser superior a 24 meses a contar da data de acondicionamento.»

é alterada do seguinte modo:

«Devem ainda ser indicadas as datas de acondicionamento e de durabilidade mínima (data-limite de consumo). Esta última não deve ser superior a 24 meses a contar da data de acondicionamento.»

O caderno de especificações é harmonizado com a legislação geral sobre rotulagem dos géneros alimentícios.

Ponto 4.8 da ficha-resumo (JO C 279 de 22.11.2007, p. 8):

A frase:

«Esta última não deve ser superior a 12 meses a contar da data de acondicionamento.»

é harmonizada com a seguinte frase que figura no artigo 8.º do caderno de especificações:

«Esta última não deve ser superior a 24 meses a contar da data de acondicionamento.»

Esta alteração elimina uma incoerência entre o caderno de especificações e o ponto 4.8 da ficha-resumo.

#### *Atualização legislativa*

Artigo 7.º do caderno de especificações

As referências ao Regulamento (CE) n.º 510/2006 foram atualizadas pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Aditou-se o nome e endereço do organismo de controlo.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»

N.º UE: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Denominação

«Acciughe sotto sale del mar Ligure»

## 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 ou crustáceos frescos.

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

A Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» é reservada ao produto obtido a partir de biqueirões pescados, transformados e conservados em sal.

Os biqueirões, que designam exclusivamente os indivíduos da espécie *Engraulis encrasicolus* L., são peixes migradores e gregários que evoluem, entre a primavera e o outono, perto da costa liguriana e que no inverno permanecem a uma profundidade de 100 a 150 m.

O comprimento máximo é de 20 cm. O produto acabado, isto é, pronto para ser comercializado, deverá apresentar as seguintes características:

- aspeto exterior: os biqueirões devem apresentar-se inteiros e a sua pele, muito fina, deve ser parcialmente visível,
- consistência: os filetes devem ser tenros e aderir à espinha,
- cor: diferente consoante a parte do corpo, variando do rosa ao castanho forte,
- sabor: seco, muito saboroso; carne magra, pouco aveludada ao paladar.

## 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

Os biqueirões utilizados na produção dos «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» (IGP) devem ser capturados e transformados na zona definida no ponto 4 abaixo.

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

Os biqueirões devem ser acondicionados na zona geográfica definida no ponto 4 utilizando os recipientes de vidro especiais denominados «arbanelle».

Os recipientes devem ser suficientemente amplos para permitir o acondicionamento dos biqueirões sem danificar o produto. Podem ser utilizados recipientes de dimensões diversas, mas as «arbanelle» cilíndricas em vidro transparente devem conter biqueirões salgados com um peso líquido total de 200 a 3 000 g.

Os biqueirões devem ser dispostos em camadas sucessivas, separadas por uma fina película de sal marinho comum, de grão médio. Para impedir a oxidação do produto, a última camada de biqueirão deve ser completamente coberta pela salmoura, preparada expressamente para o acondicionamento do produto.

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

A rotulagem dos recipientes de vidro denominados «arbanelle» deve conter a menção «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» I.G.P. ou «Indicazione Geografica Protetta» [Indicação Geográfica Protegida], em caracteres de imprensa duas vezes maiores do que outras indicações, bem como o nome, a firma e o endereço do produtor e do eventual acondicionador do produto e o peso líquido e escorrido do produto. A menção «Indicazione Geografica Protetta» [Indicação Geográfica Protegida], incluindo a sigla IGP, pode ser repetida noutra parte do recipiente ou do rótulo. Todos os ingredientes utilizados devem ser enumerados, isto é, biqueirão do mar da Ligúria, salmoura (sal e água). Devem ainda ser indicadas as datas de acondicionamento e de validade. Esta última não deve ser superior a 24 meses a contar da data de acondicionamento. Do rótulo constarão o logótipo gráfico, representando biqueirões estilizados.



#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

Os «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» (IGP) são capturados, transformados e acondicionados na zona que abrange as águas da costa liguriana e o território dos municípios da região da Ligúria situados na vertente voltada ao mar Tirreno delimitada pela linha de cumeada.

Em particular, a zona de pesca indicada situa-se ao longo da costa liguriana, a uma distância da costa variável em função da profundidade de pesca (batimetria de 50 a 300 m), mas não superior a 20 km. A arte de pesca é a tradicionalmente utilizada, isto é, lâmparas, com redes de cerco.

A necessidade de delimitar a zona de pesca decorre da necessidade de transformar os «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» nas 12 horas seguintes à captura.

#### 5. Relação com a área geográfica

O principal elemento em que se fundamenta o pedido de reconhecimento da IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» é o prestígio do produto.

A reputação dos «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» no mercado nacional é reconhecida e amplamente confirmada.

##### *História*

Na Ligúria, já no século XVI a pesca e o comércio do biqueirão, quer em fresco quer conservado em salmoura, eram regulamentados nos vários estatutos das principais povoações costeiras da região.

Efetivamente, a relação com o biqueirão, e o conseqüente rendimento económico, era tão importante que as artes de pesca, a transformação e a comercialização tinham de ser codificadas sob forma de normas.

A República de Génova controlava então toda a trajetória do abastecimento, os preços e a comercialização do pescado, bem como as regras impostas aos pescadores.

A venda do peixe era sujeita a um imposto, o «gabella piscium». Os pescadores eram obrigados a cumprir leis severas e, para poderem exercer a profissão, deviam estar inscritos no grémio e cumprir as normas que a associação impunha. O mesmo se aplicava aos vendedores de peixe, inscritos no grémio dos «Chiapparoli», porque vendiam o produto num local muito específico da cidade de Génova, designado «chiappa».

Para muitas famílias, a salga e a venda dos biqueirões em salmoura constituía uma verdadeira atividade artesanal, equiparada à produção de vinho, dados os cuidados e a atenção necessários para controlar a salmoura.

A salga tinha lugar entre maio e os primeiros dias de agosto e os melhores biqueirões eram os de junho e julho. Para salgar e vender os biqueirões, era necessário ter uma licença específica. Embora o consumo de peixe fresco fosse limitado às zonas costeiras, o peixe em conserva representava um comércio extremamente florescente na Ligúria.

Em especial, ao longo das passagens de montanha das vertentes ocidentais, não se encontravam só as caravanas que transportavam o sal, mas também os «acciugai», nome dado aos comerciantes de peixe em conserva. A qualidade tradicional do «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» era, e é ainda, conhecida nas regiões vizinhas, sobretudo no Piemonte, onde este biqueirão se tornou o principal ingrediente de um dos mais famosos pratos regionais, a «bagna cauda».

##### *Reputação*

Esta reputação ajuda os consumidores a reconhecer imediatamente a natureza única e autêntica do produto e está estreitamente ligada à tradição e à cultura comum da arte conserveira das comunidades marítimas ligurianas.

Na Ligúria, a conservação do biqueirão em salmoura assume uma importância económica notória, dada a elevada satisfação dos consumidores, que se reflete em preços de venda superiores aos de produtos análogos de diferentes proveniências.

Para além destas considerações económicas, é de sublinhar que os pescadores e as pessoas que vivem nos pequenos centros urbanos continuam a manter vivas as práticas tradicionais de preparação do biqueirão em salmoura, que se transmitem de geração em geração.

Esta atividade está, portanto, fortemente enraizada na cultura dos habitantes da costa liguriana, mas faz também parte das memórias dos numerosos turistas estrangeiros que visitam as povoações marítimas da Ligúria.

O clima da costa tirrena da Ligúria caracteriza-se por temperaturas amenas, ideais para garantir a maturação natural do produto. A reduzida amplitude térmica no território costeiro, resultante do efeito estabilizador do mar, favorece uma maturação ótima.

De facto, as cadeias montanhosas dos Alpes e dos Apeninos, que descem rapidamente para o mar, constituem uma barreira forte contra os ventos frios do norte e, ao mesmo tempo, uma estrutura de isolamento da zona litoral. Não é por acaso que a Riviera da Ligúria é famosa em todo o mundo pelo seu clima ameno.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

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

A atual administração iniciou o procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de alteração da IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» no *Diário da República Italiana* n.º 180 de 3 de agosto de 2016.

O texto integral do caderno de especificações alterado pode ser consultado no seguinte sítio:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

---



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



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

**PT**