



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 368/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 368/02	Taxas de câmbio do euro	2
2017/C 368/03	Publicação do contravalor em moeda nacional dos limiares financeiros expressos em euros no anexo I do Regulamento (CE) n.º 116/2009 do Conselho	3

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2017/C 368/04	Informações a apresentar, nos termos do artigo 5.º, n.º 2 — Constituição de um Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial (AECT) [Regulamento (CE) n.º 1082/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de julho de 2006 (JO L 210 de 31.7.2006, p. 19)]	4
---------------	--	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2017/C 368/05	Convites à apresentação de propostas e atividades conexas no âmbito do Programa de Trabalho para 2018-2020 do Horizonte 2020 — Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2014-2020) e no âmbito do Programa de Trabalho para 2018 do Programa de Investigação e Formação da Comunidade Europeia da Energia Atómica (2014-2018) que complementa o Programa-Quadro Horizonte 2020	6
---------------	--	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2017/C 368/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo: M.8670 — CDPQ/GE/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	9

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2017/C 368/08	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
2017/C 368/09	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	16

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

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

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 368/01)

Em 12 de outubro de 2017, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32017M8607.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

27 de outubro de 2017

(2017/C 368/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1605	CAD	dólar canadiano	1,4961
JPY	iene	132,52	HKD	dólar de Hong Kong	9,0561
DKK	coroa dinamarquesa	7,4407	NZD	dólar neozelandês	1,6975
GBP	libra esterlina	0,88633	SGD	dólar singapurense	1,5899
SEK	coroa sueca	9,7390	KRW	won sul-coreano	1 309,39
CHF	franco suíço	1,1632	ZAR	rand	16,4855
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,7225
NOK	coroa norueguesa	9,5348	HRK	kuna	7,5123
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 818,76
CZK	coroa checa	25,673	MYR	ringgit	4,9228
HUF	forint	311,23	PHP	peso filipino	60,174
PLN	złóti	4,2462	RUB	rublo	67,8368
RON	leu romeno	4,6010	THB	baht	38,645
TRY	lira turca	4,4361	BRL	real	3,8292
AUD	dólar australiano	1,5196	MXN	peso mexicano	22,3514
			INR	rupia indiana	75,5020

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

Publicação do contravalor em moeda nacional dos limiares financeiros expressos em euros no anexo I do Regulamento (CE) n.º 116/2009 do Conselho

(2017/C 368/03)

Nos termos do requisito constante do anexo I(B) do Regulamento (CE) n.º 116/2009 do Conselho ⁽¹⁾, os limiares financeiros aplicáveis a certas categorias de bens culturais devem ser convertidos nas moedas nacionais dos Estados-Membros que não têm o euro como moeda nacional e publicados no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Os contravalores a seguir indicados foram calculados com base no valor diário médio de cada uma das moedas em causa, expresso em euros, durante o período de 24 meses que termina no último dia do mês de agosto de 2017. Estes valores revistos produzem efeitos em 31 de dezembro de 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev búlgaro	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Coroa checa	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Coroa dinamarquesa	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Libra esterlina	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kuna croata	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Forint húngaro	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Zloti polaco	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Leu romeno	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Coroa sueca	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ JO L 39 de 10.2.2009, p. 1.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Informações a apresentar, nos termos do artigo 5.º, n.º 2

Constituição de um Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial (AECT)

[Regulamento (CE) n.º 1082/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de julho de 2006 (JO L 210 de 31.7.2006, p. 19)]

(2017/C 368/04)

I.1) Designação, endereço e contactos

Designação registada: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Sede estatutária: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hungria

Contactos: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

Endereço eletrónico: palyazat3@szentgotthard.hu

Endereço Internet do agrupamento:

I.2) Duração do agrupamento:

Duração do agrupamento: período indeterminado

Data de registo: 15 de agosto de 2017

Data de publicação:

II. Objetivos

- 1.1. promover a cooperação económica e social transfronteiras e reforçar a coesão territorial nos territórios habitados por uma população mista composta por comunidades nacionais húngaras e eslovenas;
- 1.2. melhorar o bem-estar e a qualidade de vida no território abrangido pelo AECT;
- 1.3. facilitar o exercício efetivo dos direitos das minorias nacionais húngara e eslovena no território do AECT; preservar a identidade nacional dos seus membros e as suas relações com o país-mãe, em especial no que diz respeito à salvaguarda e à preservação da língua e da cultura; tomar posição e emitir parecer nesses domínios; elaborar e apresentar recomendações às instâncias competentes;
- 1.4. ativar e utilizar os recursos locais e outros recursos disponíveis, humanos ou materiais, para pôr em prática as disposições referidas nos pontos 1.1 e 1.3 *supra*.

III. INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE A DESIGNAÇÃO DO AGRUPAMENTO

Designação em inglês: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Designação em português: Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial MURABA, Lda.

IV. Membros

IV.1) **Número total de membros do agrupamento:** 4

IV.2) **Nacionalidades dos membros do agrupamento:** eslovena e húngara

IV.3) **Informação sobre os membros**

Designação oficial: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Endereço postal: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hungria

Endereço Internet:

Tipo de membro: Órgão de poder local

Designação oficial: Országos Szlovén Önkormányzat

Endereço postal: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Hungria

Endereço Internet:

Tipo de membro: governo autónomo de uma minoria nacional

Designação oficial: município de Lendava (*občina Lendava*)

Endereço postal: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Eslovénia

Endereço Internet:

Tipo de membro: Órgão de poder local

Designação oficial: comunidade nacional autónoma húngara de Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Endereço postal: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Eslovénia

Endereço Internet:

Tipo de membro: governo autónomo de uma minoria nacional

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

Convites à apresentação de propostas e atividades conexas no âmbito do Programa de Trabalho para 2018-2020 do Horizonte 2020 — Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2014-2020) e no âmbito do Programa de Trabalho para 2018 do Programa de Investigação e Formação da Comunidade Europeia da Energia Atômica (2014-2018) que complementa o Programa-Quadro Horizonte 2020

(2017/C 368/05)

É por este meio anunciada a publicação de convites à apresentação de propostas e atividades conexas no âmbito do Programa de Trabalho para 2018-2020 do Horizonte 2020 — Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2014-2020) e no âmbito do Programa de Trabalho para 2018 do Programa de Investigação e Formação da Comunidade Europeia da Energia Atômica (2014-2018) que complementa o Programa-Quadro Horizonte 2020.

A Comissão adotou, pelas Decisões C(2017) 7123 e C(2017) 7124 de 27 de outubro de 2017, dois programas de trabalho que incluem convites à apresentação de propostas e atividades conexas.

Estes estão sujeitos à disponibilização, pela autoridade orçamental, das dotações previstas no projeto de orçamento para os anos correspondentes ou, se não for aprovado o orçamento relativo a um ano específico, conforme previsto no regime dos duodécimos provisórios.

Os referidos programas de trabalho, incluindo os prazos e os orçamentos das atividades, estão disponíveis no sítio *web* do Portal dos Participantes (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) juntamente com informação sobre as modalidades dos convites e atividades conexas, bem como orientações dirigidas aos participantes sobre a apresentação de propostas. Todas as informações serão atualizadas conforme necessário nesse mesmo Portal dos Participantes.

Nesta fase, as propostas só podem ser apresentadas relativamente a tópicos com a menção «2018» nos convites à apresentação de propostas constantes do Portal dos Participantes. As informações sobre os prazos para a apresentação de propostas relativamente a tópicos com a menção «2019» e «2020» serão publicadas numa fase posterior no Portal dos Participantes.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo: M.8670 — CDPQ/GE/JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 368/06)

1. Em 20 de outubro de 2017, 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⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Caisse de dépôt et placement du Québec («CDPQ», Canadá),
- GE Capital Aviation Services Limited («GECAS», Irlanda/EUA), controlada em última instância pela General Electric Company («GE», EUA),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd («EVAL», Irlanda).

A CDPQ e a GE 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 da EVAL.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa comum recém-criada.

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

- CDPQ: investidor institucional ativo na gestão de fundos primariamente para planos públicos e parapúblicos de pensão e de seguro.
- GE: presente num vasto leque de atividades diversificadas, nomeadamente através da GECAS, cujas atividades a nível mundial se centram na locação de aeronaves comerciais e no setor financeiro.
- EVAL: aquisição e locação de aeronaves.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do 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 as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8670 — CDPQ/GE/JV

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2017/C 368/07)

1. Em 19 de outubro de 2017, 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⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Cargill Incorporated («Cargill», Estados Unidos da América);
- Faccenda Investments Ltd. («Faccenda», Reino Unido).

A Cargill e a Faccenda 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 de uma empresa recém-criada, que constitui uma empresa comum de pleno exercício.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa comum recém-criada.

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

- Cargill: produção e comercialização, à escala internacional, de produtos alimentares, incluindo a promoção de vendas de cereais e de matérias-primas, transformação e refinação de oleaginosas e de cereais, moagem e transformação de carnes (incluindo carne de frango);
- Faccenda: criação, engorda, transformação e venda de produtos à base de carne de frango, peru e pato.

A empresa comum combinará os setores da Cargill e da Faccenda no Reino Unido dedicados à carne de aves fresca e crua de valor acrescentado, abrangendo frango, peru e pato e incluindo as atividades integradas daquelas empresas em matéria de alimentação, reprodução, criação, engorda, abate e transformação.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do 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 as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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 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 368/08)

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 ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

«SALCHICHÓN DE VIC»/«LLONGANISSA DE VIC»

N.º UE: PGI-ES-2158 — 4.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica Protegida «Salchichón de Vic» — «Llonganissa de Vic» é composto por todos os produtores do enchido protegido pela IGP «Salchichón de Vic» ou «Llonganissa de Vic» e tem interesse legítimo na apresentação do pedido de alteração.

2. Estado-membro ou país terceiro

Espanha

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (estrutura de controlo e requisitos legislativos)

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de uma 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

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

5. Alterações

Descrição do produto:

- A formulação do primeiro número da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações é revista e completada para assegurar a coerência entre os diferentes números do caderno de especificações e do Documento Único. Este número não mencionava nem o toucinho, apesar de se tratar de um elemento essencial do produto, nem os açúcares, desde sempre muito utilizados. Consoante os números, eram igualmente referidos os termos «perna e pá» (*pierna y espalda*) ou «presunto e pá» (*jamón y paleta*); embora sejam equivalentes, afigurou-se oportuno harmonizá-los para facilitar a compreensão do documento. Assim, o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«O «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» é um enchido tradicional da Catalunha, preparado com carne magra de porco (presunto, pá e carne magra de porco de primeira qualidade), toucinho, açúcares e sal e pimenta como únicos condimentos. A mistura é picada, macerada, introduzida em tripas e, por último, sujeita a cura».

- A definição dos tipos de tripa autorizados na preparação do Salchichón de Vic é alargada para incluir as tripas cosidas e reconstituídas, que são igualmente tripas naturais tal como definidas até à data. Esta alteração constitui uma adaptação à evolução do mercado das tripas naturais destinadas ao enchimento. Estas novas apresentações não afetam as características organolépticas do produto final.

O texto é alterado do seguinte modo: «Tripa natural (cólón, íleo, cosida ou reconstituída).»

- O título do parágrafo «Composição química» do caderno de especificações é substituído por «Parâmetros físico-químicos», considerado mais adequado ao seu conteúdo.
- Os parâmetros físico-químicos são parcialmente alterados para melhorar a descrição do produto protegido pela IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic». A este respeito, importa esclarecer que a percentagem máxima de «açúcares» refere-se aos «açúcares totais, expressos em glucose». De igual modo, o parâmetro «humidade (%)» é substituído pelo da «atividade da água (A_w) a 20 °C», sendo também acrescentada a determinação do pH. Estes dois novos parâmetros fornecem informações mais precisas sobre as características físico-químicas e a segurança alimentar do produto.

São estabelecidos os valores seguintes, que devem ter em conta a variabilidade decorrente do processo de secagem: A_w (a 20 °C) < 0,92 e $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

O texto é alterado do seguinte modo:

«— Teor máximo de matéria gorda: 48 % (*)

— Teor mínimo de proteínas: 38 % (*)

— Relação colagénio/proteínas x 100: máximo, 12

— Açúcares solúveis totais, expressos em glucose: máximo, 3 % (*)

— Proteínas adicionadas: não aplicável

— Atividade da água a 20 °C: $A_w < 0,92$

— $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) Valor expresso em relação à matéria seca»

- É especificado que os açúcares autorizados (como ingredientes) são monossacáridos e dissacáridos
- Ao contrário do que acontecia na versão anterior do caderno de especificações, são especificados os aditivos autorizados na preparação do produto protegido pela IGP. Trata-se apenas do ácido ascórbico e do respetivo sal de sódio, do nitrato de potássio e de sódio, e do nitrito de potássio e de sódio.

— Dimensões e apresentações:

A fim de responder à evolução do mercado e às novas exigências dos consumidores, foi alargada a gama de pesos e de apresentações do produto protegido pela IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic». Nomeadamente, foram adicionados os enchidos mais pequenos (com um peso inferior a 300 g) e os enchidos fatiados e embalados, o que implica uma redução do calibre e da duração mínima da secagem dos pequenos enchidos para conservar as características do produto. Simultaneamente, são suprimidas as informações respeitantes ao comprimento, pois considera-se que as dimensões do produto protegido são suficientemente definidas com a indicação do diâmetro e do peso.

A nova gama de dimensões e o período de cura correspondente são os seguintes:

Peso (g)	Calibre do enchido seco (a seco) (mm)		Período mínimo de cura (dias)
	≥ 35	≤ 75	
200-300	≥ 35	≤ 75	30 dias
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dias

- É suprimida a referência à norma de qualidade de 1980 aplicável aos produtos de charcutaria crus/secos, uma vez que esta norma foi revogada. Uma vez que os produtos protegidos pela IGP devem respeitar sempre a legislação setorial em vigor, não se considera necessário indicar a norma que a substituiu.

Obtenção do produto:

Além das alterações a seguir descritas, foram introduzidas no texto várias alterações de natureza meramente formal.

- A rubrica do caderno de especificações intitulada «Obtenção do produto» foi reformulada de modo a melhorá-la e a limitá-la às informações necessárias. Neste sentido, são suprimidas as condições de maceração, visto que o estudo dos efeitos das condições da duração e da temperatura de maceração das misturas de carne fresca e ingredientes do «Salchichón de Vic» após a amassadura e antes do enchimento permitiu concluir que, nesta fase da preparação do enchido, a ação destes fatores em termos de intensidade, duração da ação e interferências entre si não influenciam de forma sensível o processo de fabrico, a qualidade final organolética e higiénica e a subsequente comercialização (prazo de validade) do «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic».
- A duração da cura é adaptada à nova gama de pesos.
- De igual modo, é reiterada de forma mais veemente a ideia de que são os processos enzimáticos e de fermentação da flora microbiológica específica da Plana de Vic que conferem ao «Salchichón de Vic» o seu cheiro e sabor característicos.

É proposta a formulação seguinte para a rubrica «Obtenção do produto» do caderno de especificações:

«As peças de carne, provenientes de carne fresca, são limpas por técnicos especializados, picadas e misturadas com toucinho cortado aos pedaços e os restantes ingredientes, que podem incluir fermentos incorporando a flora bacteriana específica do produtor. Depois de os ingredientes estarem totalmente misturados na massa, esta é amassada em blocos sólidos para evitar a formação de bolsas de ar internas; esta mistura é sujeita a um processo de maceração para controlar o início adequado da fermentação, que resulta num cheiro e numa cor característicos e consentâneos com a confeção tradicional.

A massa fermentada no ponto é introduzida em tripas naturais completamente limpas e preparadas antecipadamente. O enchimento da massa deve ser efetuado com o maior cuidado, de modo a evitar a formação de bolsas de ar, que causariam instabilidade e uma fermentação anormal.

Após o enchimento da massa nas tripas, os enchidos são colocados em secadores para secar e desidratar, processo que demora pelo menos 30 dias para os pequenos enchidos de peso inferior a 300 gramas e 45 dias para os de peso igual ou superior a 300 g. As condições ambientais dos secadores (temperatura, humidade relativa e ventilação) podem eventualmente ser adaptadas em função do clima existente na região.

Uma vez fatiado, o enchido deve apresentar uma forma homogénea, lisa e compacta. Não pode apresentar coloração anormal e a carne magra deve distinguir-se claramente dos pedaços de toucinho. O enchido terá o cheiro e sabor característicos que lhe são conferidos pelos processos metabólicos enzimáticos e de fermentação da flora bacteriana e fúngica típica da Plana de Vic.»

Relação com a área geográfica:

- Na subsecção «Natureza» do caderno de especificações, são corrigidas, para serem especificadas, certas referências ao tipo de flora microbiana. Mais concretamente, as alterações introduzidas são as seguintes:
 - retificar «[...] uma flora fúngica típica desenvolveu-se e adaptou-se [...]» por «[...] uma flora microbiana típica desenvolveu-se e adaptou-se [...]».
 - alterar «[...] a flora fúngica e ácido-láctica que se desenvolve no enchido permite uma acidificação da carne que inibe parte da flora indesejável e que dá origem à fermentação e à decomposição» por «[...]a flora bacteriana ácido-láctica que se desenvolve no enchido permite uma acidificação da carne que inibe parte da flora indesejável, fonte de anomalias no processo de fermentação».
- Nesta subsecção, é suprimido o parágrafo seguinte, considerado redundante:

«Procurou-se desenvolver culturas de arranque para semear a flora bacteriana noutras regiões de produção, mas a experiência não foi bem-sucedida, uma vez que não se logrou, durante a fase de secagem, desenvolver ou semear a referida flora, nem produzir um enchido idêntico ao produzido na Plana de Vic, o que demonstra que a produção do Salchichón de Vic/Llonganissa de Vic só é possível na área geográfica abrangida por esta indicação geográfica protegida.»

De igual modo, as diferenças constatadas nesta secção entre o Documento Único e a ficha-resumo decorrem do facto de a ficha resumir de forma demasiado sucinta o caderno de especificações, ao passo que o novo Documento Único visa apresentar uma descrição mais completa.

Rotulagem:

- As informações relativas à rotulagem são atualizadas. Mais concretamente, é aditada a aposição obrigatória do símbolo da UE da Indicação Geográfica Protegida e do logótipo específico da IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic».

Outras:

- Estrutura de controlo: os dados relativos à estrutura de controlo são atualizados.
- Requisitos legislativos nacionais: é suprimida esta rubrica por não estar prevista no Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«SALCHICHÓN DE VIC»/«LLONGANISSA DE VIC»

N.º UE: PGI-ES-2158 — 4.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

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

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

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

O «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» é um enchido tradicional da Catalunha, preparado com carne magra de porco, toucinho, açúcares, sal e pimenta como únicos condimentos. A mistura é picada, macerada, introduzida em tripas e, por último, sujeita a cura.

Devido à utilização de tripa natural, este enchido caracteriza-se por um aspeto exterior rugoso, com a tripa a aderir bem à carne, uma forma cilíndrica mais ou menos regular e uma cor exterior esbranquiçada devido à flora fúngica que, gradualmente, passa a castanho-avermelhado. A secção revela o toucinho cortado em pedaços e a pimenta em grão.

O cheiro e o sabor caraterísticos e agradáveis são obtidos graças à secagem e às especiarias.

A tripa utilizada determina o calibre e o tamanho do «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic». As dimensões no momento da expedição e os períodos de cura são indicados a seguir:

Peso (g)	Calibre do enchido seco (a seco) (mm)		Duração mínima da cura (dias)
	≥ 35	≤ 75	
200-300	≥ 35	≤ 75	30 dias
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dias

Parâmetros físico-químicos:

- Teor máximo de matéria gorda: 48 % (*)
- Teor mínimo de proteínas: 38 % (*)
- Relação colagénio/proteínas x 100: máximo, 12
- Açúcares solúveis totais, expressos em glicose: máximo, 3 % (*)
- Proteínas adicionadas: não aplicável
- Atividade da água a 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Utiliza-se carne magra de porco selecionada (presunto, pá e carne magra de porco de primeira qualidade), toucinho, sal, pimenta e tripa natural (cólon, íleo, cosida ou reconstituída).

Outros ingredientes: Só é autorizada a utilização de açúcares (monossacáridos e dissacáridos), fermentos específicos do fabricante, nitrito de potássio e de sódio, nitrato de potássio e de sódio e ácido ascórbico e respetivo sal de sódio.

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

A preparação do produto (preparação das carnes frescas, limpeza, trituração, mistura, amassadura, maceração, enchimento e cura-estágio) deve ocorrer na área geográfica identificada no ponto 4.

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

A comercialização do Salchichón de Vic fatiado e embalado é autorizada tanto no interior como no exterior da área geográfica identificada no ponto 4.

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

Além das informações geralmente impostas pela legislação em vigor, devem figurar obrigatoriamente e de forma visível nas embalagens a menção da indicação geográfica protegida «Salchichón de Vic» (em espanhol) ou «Llonganissa de Vic» (em catalão), o logótipo específico desta IGP e o símbolo da UE para as IGP, bem como o rótulo numerado aprovado pelo Conselho Regulador.

Reprodução do logótipo específico da IGP:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área abrangida pela IGP inclui todos os municípios da Plana de Vic, situada na comarca de Osona, na província de Barcelona, nomeadamente:

(*) Valor expresso em relação à matéria seca

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles, Vic, Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló e Sant Pere de Torelló.

5. **Relação com a área geográfica**

A especificidade do enchido de Vic assenta na reputação e notoriedade adquiridas pelo produto na Catalunha e no resto de Espanha ao longo dos séculos, nomeadamente a partir do século XIX, e nas condições ambientais e climáticas da área geográfica propícias à sua preparação.

A área geográfica da IGP, a Plana de Vic, é uma planície com excelentes condições para a agricultura que abunda em explorações e pequenas aldeias. Situa-se a 400-600 metros de altitude e está rodeada pela cordilheira de Les Guilleries, Montseny Collsacabra e Lluçanés, o que lhe confere um certo isolamento. O clima é mediterrânico continental mas, devido à sua localização, esta zona caracteriza-se frequentemente pela estagnação de massas de ar em condições anticiclónicas. Dá-se então uma inversão das temperaturas, que podem ser 20 °C inferiores na planície em relação às zonas limítrofes. Além disso, é frequente as nuvens cobrirem a região (em média, 225 dias de nevoeiro por ano). Por conseguinte, a Plana de Vic beneficia de condições ambientais muito particulares e dificilmente reproduzíveis que favorecem o crescimento de uma flora microbiana característica, responsável pelos processos enzimáticos e de fermentação que conferem ao Salchichón de Vic o seu cheiro e sabor característicos.

Existem referências escritas ao Salchichón de Vic desde 1456, mas as suas origens poderão remontar ao século IV. Noutros tempos, este produto, que era preparado nas explorações da região, permitia conservar as carnes mais nobres. A partir de meados do século XIX, são muitos os documentos escritos que enaltecem a qualidade do Salchichón de Vic e atestam a sua boa reputação. A título de exemplo, pode ler-se num artigo do jornal «*El Porvenir*» (O Futuro), publicado em 29 de maio de 1867: «...os “Salchichones de Vic”, cuja reputação vem de longe». O próprio rei Afonso XIII foi um apreciador do Salchichón de Vic. Assim, Vic e *salchichón* são, desde há longos anos, duas palavras indissociáveis. Com o tempo, o enchido de Vic tornou-se verdadeiramente um pequeno tesouro.

Apesar de, segundo a tradição, a palavra *salchichón* corresponder a um enchido grande e seco, importa referir que, em catalão, se diz *llonganissa*, que é a sua denominação regional de origem e que, em castelhano, significa *salchichón*; daí utilizar-se indistintamente o nome «Salchichón de Vic» ou «Llonganissa de Vic».

Em suma, o Salchichón de Vic é um produto de grande reputação, fruto de uma longa experiência transmitida de geração em geração e das condições ambientais específicas da área geográfica de produção.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

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 368/09)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forli-Cesena
via Pelacano, 29
47122 Forli
ITALIA

Correio eletrónico: caseificiocomellini@pec.it

A *Associazione Squacquerone di Romagna* está habilitada a apresentar pedidos de alteração de termos do artigo 13.º, n.º 1, do *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* n.º 12511 de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: harmonização das referências regulamentares; correção de erros tipográficos; atualização da razão social do organismo de controlo.

4. Tipo de alteração(ões)

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

É corrigida a frase relativa ao peso, na versão italiana, mantendo-se inalterados os valores: a expressão «entre 1 hg e 2 kg» é substituída por «entre 100 g e 2 kg».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características físico-químicas: os valores relativos ao teor de matéria gorda no extrato seco, à humidade e ao pH foram aumentados em vários pontos percentuais, como a seguir indicado.

Teor de matéria gorda (no extrato seco): o limite máximo «entre 46 e 55 %» é substituído por «entre 46 e 59 %».

O caderno de especificações está em vigor há vários anos e a sua aplicação quotidiana evidenciou a necessidade de proceder a atualizações. O parâmetro «teor de matéria gorda no extrato seco» é influenciado pelas características da matéria-prima que, por razões absolutamente naturais, apresenta um teor mais elevado de matéria gorda durante o período de inverno, o que pode conduzir a que seja excedido o limite máximo, em especial nas queijarias onde se trabalha o leite proveniente de uma única exploração ou de um número limitado de explorações. Nesse caso, com efeito, não é permitido combinar os valores de várias produções de leite.

Teor de humidade: «entre 58 e 65 %» é substituído por «entre 58 e 69 %».

pH: «entre 4,95 e 5,30» é substituído por «entre 4,75 e 5,35».

A eventual variação do teor de humidade e do pH do produto acabado ao longo das estações também não é totalmente controlável. A repartição anual dos valores relativos ao pH e à humidade verificados ao longo dos anos de controlo revela que o intervalo de valores determinado no momento da elaboração do caderno de especificações é demasiado limitado face às variações registadas.

O subtítulo «características microbiológicas» que precede o valor do pH foi igualmente suprimido por ser incorreto.

Método de obtenção

Matéria-prima

Suprimiu-se a seguinte frase:

«As raças bovinas criadas na zona em causa, cujo leite é utilizado no fabrico do queijo “Squacquerone di Romagna” DOP são a Frísia Italiana, a Parda Alpina e a Romagnola.»

No momento da apresentação do pedido de registo da DOP, a heterogeneidade das explorações terá aparentemente sido subestimada. No entanto, está comprovado que as características organolépticas do queijo são influenciadas principalmente pelo regime alimentar dos bovinos e pelas características fisiológicas e bioquímicas das culturas, pelo que, à luz destas considerações, considera-se oportuno suprimir a referência às raças obrigatórias.

Corrigiu-se um erro tipográfico: a expressão «forragens ensiladas desidratadas» é substituída por «forragens desidratadas e forragens ensiladas.»

A frase «É proibida a utilização de resíduos de transformação de couves e beterrabas forrageiras na alimentação das vacas cujo leite se destina ao fabrico do queijo “Squacquerone di Romagna” DOP» foi deslocada duas linhas para cima, de modo a integrá-la na parte relativa à alimentação e tornar mais fácil e coerente a leitura do caderno de especificações.

Fases de transformação

Acidificação

Precisou-se que a espécie bacteriana constante do caderno de especificações é utilizada para facilitar a fermentação.

Por conseguinte, a seguinte frase:

«a espécie bacteriana utilizada é o *Streptococcus thermophilus*»,

foi substituída por:

«a espécie bacteriana utilizada para facilitar a fermentação é o *Streptococcus thermophilus*».

Esta alteração é necessária, pois verificou-se que, durante os controlos, mesmo a presença mínima de outras estirpes deu origem a vários litígios.

Coagulação

Corrigiu-se um erro tipográfico: «1: 10 000; 1:40 000» é substituído por: «1:10 000 e 1:40 000».

Alterou-se o intervalo relativo à quantidade de coalho.

A expressão «numa quantidade entre 30 e 50 ml por hectolitro de leite»

foi substituída por «numa quantidade entre 15 e 50 ml por hectolitro de leite».

Esta alteração corrige um erro no caderno de especificações em vigor: com efeito, uma quantidade de coalho com um teor de 1: 40 000 é suficiente a partir de 15 ml/hl.

Salga

Aditou-se a possibilidade de utilizar os dois métodos de salga mencionados no caderno de especificações, também de forma combinada. O texto é assim alterado, aditando-se a seguinte frase relativa à combinação dos dois métodos de salga:

«... em complemento ou em substituição do anterior».

Quando se utiliza a técnica da salmoura não só para salgar, mas também para diminuir a temperatura do produto e retardar a fermentação, a adição de uma quantidade de sal na cuba permite encurtar o tempo de permanência em salmoura, melhorando a estrutura do produto acabado.

Outra

No ponto 1, «Nome», do caderno de especificações,

a referência ao «Regulamento (CE) n.º 510/2006» foi substituída pela referência ao «Regulamento (UE) n.º 1151/2012».

No ponto 7, «Controlos», do caderno de especificações,

a referência ao Regulamento (CE) n.º 510/2006 foi substituída pela referência ao Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A razão social do organismo de controlo foi atualizada, como a seguir indicado: «O organismo de controlo responsável pela verificação do caderno de especificações é Kiwa Cermet Italia Spa (SUP) —Via Cadriano, 23 — 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA — Tel. +39 514593303 — Fax +39 51763382».

DOCUMENTO ÚNICO

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos:

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

A DOP «Squacquerone di Romagna» designa um queijo de pasta mole, de cura rápida, fabricado com leite de vaca da área geográfica identificada no ponto 4. Aquando da sua colocação no mercado, o queijo «Squacquerone di Romagna» DOP deve apresentar as seguintes características:

Características morfológicas:

Peso: entre 100 g e 2 kg.

Aspeto: pasta de cor branco nacarado, sem crosta nem casca.

Forma: dada a sua textura muito cremosa, que não lhe permite ter uma estrutura compacta, adquire a forma do recipiente que o contém.

Características físico-químicas: teor de matéria gorda (no extrato seco): entre 46 % e 59 %; teor de humidade: entre 58 % e 69 %; pH: entre 4,75 e 5,35.

Características organoléticas:

Sabor: agradável, suave, ligeiramente ácido e subtilmente salgado.

Aroma: delicado, tipicamente lácteo, com uma nota herbácea.

Consistência da pasta: macia, cremosa, aderente, amanteigada, muito fácil de barrar.

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

A alimentação das vacas é constituída por forragens e silagem representando pelo menos 60 % da matéria seca da ração total, completada por outros alimentos para animais.

As forragens e silagem consistem em leguminosas e gramíneas produzidas integralmente na área geográfica identificada no ponto 4.

Entre as numerosas espécies de gramíneas, importa salientar a utilização da luzerna, da qual se utilizam principalmente as variedades Pomposa, Classe, Garisenda, Delta e Prosementi.

Os alimentos para animais têm a função de concentrar princípios nutritivos de alto valor energético e podem ser:

- 1) proteicos: leguminosas em grão, como soja, feijão, girassol e ervilha, bem como farinhas de extração de soja e de girassol,
- 2) fibrosos: polpa seca, farelo e sêneas de soja,
- 3) energéticos: milho em grão, cevada, sorgo, trigo, aveia, óleos vegetais, óleo de soja, sementes de linhaça integral extrudida.

O «Squacquerone di Romagna» DOP é um queijo de pasta mole fabricado com leite de vaca inteiro de raças criadas na área geográfica identificada no ponto 4.

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

As fases da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada são as seguintes: produção e transformação do leite.

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

As operações de acondicionamento do «Squacquerone di Romagna» devem ser efetuadas na área geográfica delimitada, pois, por ser isento de crosta e, portanto, 100 % comestível, o queijo é particularmente vulnerável ao risco de contaminação e, por conseguinte, de deterioração devido ao aumento da carga microbiana ambiental suscetível de entrar em contacto com a superfície do produto durante as várias fases de fabrico. Além disso, por se tratar de um produto fresco, importa evitar todos os fenómenos de proliferação microbiana durante a sua vida comercial. Para evitar riscos de deterioração, é necessário que a operação de acondicionamento seja realizada no estabelecimento de produção certificado. A embalagem primária do «Squacquerone di Romagna» DOP é constituída por papel próprio para uso alimentar ou por recipientes adequados ao produto, que se caracteriza pela sua textura particularmente macia e cremosa.

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

A embalagem do queijo obtido por aplicação do presente caderno de especificações deve ostentar a menção «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» ou «Squacquerone di Romagna — DOP», acompanhada do logótipo da UE. O rótulo deve igualmente indicar o nome, a razão social e o endereço da empresa de produção/acondicionamento. O produto deve ser conservado a uma temperatura entre 0 °C e +6 °C. A temperatura máxima de conservação deve figurar no rótulo. A marca, aposta no invólucro de proteção externa do queijo, deverá corresponder à denominação: «Squacquerone di Romagna» em caracteres Sari Extra Bold em itálico, nas cores Pantone azul 2747 e branco, de tamanho proporcional à embalagem. É proibido incluir no invólucro quaisquer qualificações não expressamente previstas.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Squacquerone di Romagna» DOP inclui as províncias seguintes da região de Emília-Romanha: Ravena, Forli-Cesena, Rimini, Bolonha e parte da província de Ferrara, delimitada a oeste pela estrada nacional n.º 64 (Porrettana) e a norte pelo rio Pó.

5. **Relação com a área geográfica**

A área consagrada à produção do queijo «Squacquerone di Romagna» DOP caracteriza-se por solos situados em zonas morfológicamente elevadas da planície aluvial. A utilização dos solos, do ponto de vista agrícola, inclui o cultivo de cereais, forragens e culturas especializadas intensivas. O clima da área de produção do «Squacquerone di Romagna» DOP caracteriza-se por um regime térmico temperado subcontinental. Na área de origem existem, desde tempos imemoriais, explorações agrícolas dedicadas sobretudo às produções vegetais e à criação de algumas cabeças de gado com a dupla função de produção de leite e de trabalho nos campos. O leite utilizado para consumo humano era, em parte, transformado em «Squacquerone di Romagna» e constituía, através da troca por outros produtos, um complemento dos rendimentos do agricultor.

Estudos realizados sobre o queijo «Squacquerone di Romagna» DOP revelaram as características das culturas naturais utilizadas, evidenciando uma nítida uniformidade das espécies bacterianas que contém, a saber, biótipos autóctones de *Streptococcus thermophilus*. Estas culturas naturais desenvolvem-se em fermentadores na área geográfica identificada no ponto 4, sempre a partir de leite exclusivamente aí produzido.

As técnicas de produção são muito semelhantes às utilizadas no passado e devem prever tempos de fabrico que variam em função das estações: mais longos no inverno e mais curtos no verão. O saber e experiência dos produtores é crucial para a obtenção da consistência adequada do queijo.

As características peculiares do «Squacquerone di Romagna», que o distinguem de outros queijos de pasta mole e de cura rápida, são a cor branco nacarado da pasta e o seu aroma delicado, tipicamente lácteo, com uma nota herbácea.

A característica principal que contribuiu de forma mais significativa para a reputação do «Squacquerone di Romagna» é a sua textura cremosa e gelatinosa e a facilidade de barrar, conferida pela consistência macia.

As características do «Squacquerone di Romagna», em especial a cremosidade e facilidade de barrar que lhe é conferida pela consistência macia, resultam do tipo de leite utilizado na produção do queijo, o qual possui propriedades específicas — baixo teor de proteínas e matéria gorda devido ao regime alimentar das vacas, essencialmente determinado pela área geográfica identificada.

De facto, importa sublinhar que as qualidades específicas das forragens cultivadas integralmente na área geográfica identificada no ponto 4, ricas em açúcares e fibras altamente digeríveis, determinam um regime alimentar específico das vacas, que se caracteriza por um baixo valor energético proveniente de matérias gordas e amidos, compensado pela energia fornecida pelas forragens típicas da área. Assim se produz um leite pobre em proteínas e matéria gorda que determina a característica típica do «Squacquerone», ou seja, a sua consistência macia. O leite utilizado está na origem das propriedades organolépticas descritas no ponto 3.2, a saber, a textura macia e cremosa da pasta, o sabor suave e ligeiramente ácido e o aroma delicado com uma nota herbácea. Acresce ainda que, graças à experiência dos produtores, que souberam adaptar os tempos de fabrico de queijo às estações, evita-se que o queijo engesse, ou seja, fique demasiado compacto.

Outra relação importante entre o «Squacquerone di Romagna» e a área geográfica identificada reside na utilização de culturas de estirpes autóctones. Taxionomicamente, a espécie identificada em todas as culturas naturais estudadas e que, portanto, caracteriza a microflora láctica típica do queijo «Squacquerone di Romagna» DOP é o *Streptococcus thermophilus*. Os vários biótipos isolados apresentam características fisiológicas e bioquímicas especiais, que não se encontram nas estirpes selecionadas em coletâneas internacionais, demonstrando mais uma vez a singularidade e especificidade do espectro bacteriano utilizado no fabrico do «Squacquerone di Romagna». Os biótipos autóctones de *Streptococcus thermophilus* foram isolados em algumas amostras de leite cru recolhidas em diversos estábulos da área tradicional de produção do queijo. São, portanto, de origem autóctone e, no seu conjunto, constituem a associação microbiana típica resultante da seleção natural e da intervenção do homem, na origem do nicho ecológico específico que caracteriza estes territórios.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

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

ou

accedendo diretamente à página inicial do sítio do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» [Qualidade e segurança] (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cadernos de especificações sujeitos à apreciação da UE].

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT