



### Índice

#### IV *Informações*

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

###### **Comissão Europeia**

2017/C 391/01	Taxas de câmbio do euro .....	1
---------------	-------------------------------	---

###### **Tribunal de Contas**

2017/C 391/02	Relatório Especial n.º 17/2017 — «A intervenção da Comissão na crise financeira grega» .....	2
---------------	--	---

#### V *Avisos*

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

###### **Comissão Europeia**

2017/C 391/03	Aviso relativo ao direito anti- <i>dumping</i> definitivo instituído sobre as importações de ácido cítrico originário da República Popular da China — Alteração do endereço de uma empresa sujeita a uma taxa do direito anti- <i>dumping</i> individual .....	3
---------------	--	---

2017/C 391/04	Aviso relativo aos compromissos oferecidos no âmbito do processo anti- <i>dumping</i> relativo às importações de ácido cítrico originário da República Popular da China — Alteração do endereço de uma empresa que ofereceu um compromisso .....	4
---------------	--	---

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

### **Comissão Europeia**

2017/C 391/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8681 — Endowment Strategies/Benvic Europe) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	5
2017/C 391/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8727 — CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	7
2017/C 391/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8711 — Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	9

### OUTROS ATOS

### **Comissão Europeia**

2017/C 391/08	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	11
2017/C 391/09	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 .....	14

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

## IV

(Informações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

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

17 de novembro de 2017

(2017/C 391/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1795	CAD	dólar canadiano	1,5053
JPY	iene	132,82	HKD	dólar de Hong Kong	9,2144
DKK	coroa dinamarquesa	7,4410	NZD	dólar neozelandês	1,7372
GBP	libra esterlina	0,89385	SGD	dólar singapurense	1,5998
SEK	coroa sueca	9,9443	KRW	won sul-coreano	1 293,09
CHF	franco suíço	1,1696	ZAR	rand	16,5285
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,8239
NOK	coroa norueguesa	9,7163	HRK	kuna	7,5663
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 955,69
CZK	coroa checa	25,588	MYR	ringgit	4,9079
HUF	forint	311,58	PHP	peso filipino	59,952
PLN	złóti	4,2342	RUB	rublo	70,0461
RON	leu romeno	4,6470	THB	baht	38,723
TRY	lira turca	4,5846	BRL	real	3,8658
AUD	dólar australiano	1,5632	MXN	peso mexicano	22,4603
			INR	rupia indiana	76,6820

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

# TRIBUNAL DE CONTAS

**Relatório Especial n.º 17/2017**  
**«A intervenção da Comissão na crise financeira grega»**  
(2017/C 391/02)

O Tribunal de Contas Europeu informa que acaba de ser publicado o seu Relatório Especial n.º 17/2017 «A intervenção da Comissão na crise financeira grega».

O relatório está acessível para consulta ou *download* no sítio Internet do Tribunal de Contas Europeu:  
<http://eca.europa.eu>

---

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL  
COMUM

## COMISSÃO EUROPEIA

**Aviso relativo ao direito anti-dumping definitivo instituído sobre as importações de ácido cítrico  
originário da República Popular da China****Alteração do endereço de uma empresa sujeita a uma taxa do direito anti-dumping individual**

(2017/C 391/03)

As importações de ácido cítrico originário da República Popular da China estão sujeitas a um direito anti-dumping instituído pelo Regulamento de Execução (UE) 2015/82 <sup>(1)</sup>.

A RZBC (Juxian) Co., Ltd, código adicional TARIC A877, uma empresa sujeita a uma taxa do direito anti-dumping individual de 36,8 % na sequência do Regulamento (UE) 2015/82, notificou a Comissão da alteração do seu endereço de «No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, província de Shandong, RPC» para «No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, província de Shandong, RPC».

A empresa alegou que a alteração do endereço não afeta o seu direito de continuar a beneficiar da taxa do direito anti-dumping individual.

A Comissão examinou as informações fornecidas e concluiu que a alteração do endereço da empresa não afeta de modo algum as conclusões do Regulamento (UE) 2015/82.

Por conseguinte, no artigo 1.º do Regulamento (UE) 2015/82, a referência a:

RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, província de Shandong, RPC	A877
--	------

é substituída pela referência:

RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, província de Shandong, RPC	A877
--	------

<sup>(1)</sup> JO L 15 de 22.1.2015, p. 8.

**Aviso relativo aos compromissos oferecidos no âmbito do processo anti-dumping relativo às importações de ácido cítrico originário da República Popular da China**

**Alteração do endereço de uma empresa que ofereceu um compromisso**

(2017/C 391/04)

Os compromissos oferecidos no âmbito de um processo anti-dumping relativo às importações de ácido cítrico originário da República Popular da China foram aceites pela Decisão de Execução (UE) 2015/87 <sup>(1)</sup>.

A RZBC (Juxian) Co., Ltd, código adicional TARIC A927, uma empresa localizada na República Popular da China, cujo compromisso foi aceite pela Decisão (UE) 2015/87, notificou a Comissão da alteração do seu endereço de «No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, província de Shandong, RPC» para «No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, província de Shandong, RPC».

A empresa alegou que a alteração do endereço não afeta o seu direito de continuar a beneficiar das condições do compromisso aceite sob o anterior endereço.

A Comissão examinou as informações fornecidas e concluiu que a alteração do endereço da empresa não afeta de modo algum as conclusões da Decisão (UE) 2015/87.

Por conseguinte, no artigo 1.º da Decisão (UE) 2015/87, a referência a:

Fabricado por RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Província de Shandong, RPC, e vendido pela empresa coligada RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd. — No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Província de Shandong	A927
--	------

é substituída pela referência:

Fabricado por RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Província de Shandong, RPC, e vendido pela empresa coligada RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd. — No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Província de Shandong	A927
--	------

<sup>(1)</sup> JO L 15 de 22.1.2015, p. 75.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

**Notificação prévia de uma concentração**

**(Processo M.8681 — Endowment Strategies/Benvic Europe)**

**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

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

(2017/C 391/05)

1. Em 13 de novembro 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Endowment Strategies SARL («Endowment Strategies», Luxemburgo), pertencente ao Investindustrial Group («Investindustrial», Luxemburgo),
- Empresas Benvic Europe na Bélgica, na França, na Alemanha, na Itália e na Espanha («Benvic Europe»),

A Endowment adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade das empresas Benvic Europe supramencionadas.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Endowment Strategies: sociedade de investimentos compartimentalizados de responsabilidade limitada com capital variável, sediada no Luxemburgo e controlada pela Investindustrial;
- Investindustrial: grupo de investimento centrado na aquisição do controlo de pequenas e médias empresas em diversos setores industriais;
- Benvic Europe: empresas ativas essencialmente no mercado dos compostos de PVC; desenvolve, produz e comercializa pré-misturas/misturas secas, compostos e ligas na Bélgica, na França, na Alemanha, na Itália e na Espanha, respetivamente.

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 <sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem 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.8681 — Endowment Strategies/Benvic Europe

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

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

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](mailto: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.8727 — CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2017/C 391/06)

1. Em 13 de novembro 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Chiyoda Generating Europe Limited («CPG», Reino Unido), pertencente à Chiyoda Corporation (Japão),
- EDP Renewables, SGPS, SA («EDPR», Portugal), pertencente à EDP Energias de Portugal («EDP», Portugal),
- TrustWind BV (Países Baixos), controlada pela Engie SA («Engie», França) e pela Marubeni Corporation («Marubeni», Japão),
- Diamond Generating Europe Limited («DGE», Reino Unido), pertencente à Mitsubishi Corporation (Japão),
- Repsol Nuevas Energias SA (Espanha), pertencente à Repsol SA (Espanha),
- WindPlus SA (Portugal).

CGE, EDPR, TrustWind BV, DGE e Repsol Nuevas Energias SA 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 WindPlus SA.

A concentração é efetuada mediante um contrato de gestão ou quaisquer outros meios.

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

- A CGE funciona como a divisão de produção de eletricidade na Europa da Chiyoda Corporation, uma empresa de engenharia.
- A EDPR está presente na produção de energia a partir de fontes renováveis e é controlada, em última instância, pela EDP, uma empresa ativa na produção, distribuição e abastecimento de eletricidade em Portugal e Espanha.
- A TrustWind BV gere os ativos de energia eólica da TrustEnergy BV, uma empresa comum entre a Engie, um operador do setor da energia à escala mundial, e a Marubeni, um conglomerado integrado de empresas comerciais e de investimento.
- A DGE funciona como a divisão de produção de eletricidade, nomeadamente no EEE, da Mitsubishi Corporation, uma empresa comercial integrada à escala mundial.
- A Repsol Nuevas Energias SA desenvolve uma atividade relacionada com as energias renováveis e pertence à Repsol SA, uma empresa do setor da energia integrada presente na indústria petrolífera e do gás.
- A WindPlus SA irá desenvolver um projeto de energia eólica marítima e dedicar-se-á à produção e fornecimento por grosso de eletricidade em Portugal.

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 <sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem 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.8727 — CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus

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

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

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](mailto: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.8711 — Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2017/C 391/07)

1. Em 13 de novembro 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Macquarie Asia Infrastructure Investments 2 Pte. Ltd. («MAIF2», Singapura), pertencente à Macquarie Group Limited («Macquarie Group», Austrália);
- Oiltanking GmbH («Oiltanking», Alemanha), controlada pela Marquard & Bahls AG («M&B», Alemanha);
- Oiltanking Odfjell Terminal Singapore Pte. Ltd. («OOTS, Singapura»), atualmente sob o controlo conjunto da Oiltanking e da Odfjell Terminals B.V.

A MAIF2 e a Oiltanking 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 OOTS.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- MAIF2: fundo de infraestruturas gerido e controlado pela divisão de infraestruturas e ativos imobiliários do grupo Macquarie. O grupo Macquarie é um prestador, à escala mundial, de serviços bancários, financeiros, de consultoria, de investimento e de gestão de fundos cotado na bolsa de valores australiana;
- Oiltanking: prestador de serviços de armazenamento de produtos petrolíferos, óleos vegetais, produtos químicos, outros líquidos e gases e granéis sólidos. A Oiltanking é controlada em última instância pela M&B, que centra a sua atividade no comércio de petróleo, nas energias renováveis, no transporte de granéis sólidos, no comércio de licenças de emissão de carbono, no abastecimento de gás e na análise das questões relacionadas com o petróleo;
- OOTS: possui e explora instalações de armazenagem a granel de produtos petroquímicos localizadas na Ilha de Jurong, em Singapura.

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 <sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem 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.8711 — Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore

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

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

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](mailto: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

---

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

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

(2017/C 391/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO»

N.º UE: PGI-PT-02235 — 28.10.2016

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome**

«Amêndoa Coberta de Moncorvo»

**2. País(es) do(s) requerente(s)**

Portugal

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

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

**3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)**

Designa-se por «Amêndoa Coberta de Moncorvo» o produto de confeitaria obtido a partir de amêndoa doce [*Prunus dulcis*, (Mill) D. A. Webb] pelada, torrada e coberta com uma pasta de açúcar, confeccionado de acordo com o respetivo caderno de especificações. Podem ser comercializadas três versões de «Amêndoa Coberta de Moncorvo»: brancas ou comuns; morenas ou de chocolate; peladinhas.

A «Amêndoa Coberta de Moncorvo» assume o formato de um grão de amêndoa, com um tamanho ligeiramente maior graças à formação da camada de açúcar. A versão comum tem uma cor exterior branca e evidencia os característicos bicos de açúcar formados no decorrer do período de confeção. Atendendo ao seu calibre, apresenta um número máximo de 40 amêndoas por 100 gramas de produto. A versão morena distingue-se da versão comum apenas pela utilização da calda de chocolate na fase final da sua confeção, o que lhe confere uma cor exterior acastanhada ou de chocolate. A versão peladinha tem uma cor exterior esbranquiçada, resultante de uma fina cobertura de açúcar que não chega a evidenciar os bicos de açúcar característicos das outras versões. Atendendo ao seu menor calibre, apresenta um número mínimo de 40 amêndoas por 100 gramas de produto.

**3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)**

A «Amêndoa Coberta de Moncorvo» é obtida unicamente através de:

- amêndoa doce, sem casca, inteira, não danificada e com um calibre mínimo de 12 mm;
- açúcar de cana branco refinado;
- água;
- clara de ovo (ingrediente facultativo);
- chocolate ou cacau em pó (apenas para a versão morena).

**3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada**

Devem ter lugar na área geográfica identificada as seguintes fases da produção:

- Torrar a amêndoa;
- Preparar as caldas de açúcar e de chocolate;
- Cobrir a amêndoa.

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

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

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

Na rotulagem da «Amêndoa Coberta de Moncorvo» a designação do produto deve ser seguida da menção «Indicação Geográfica Protegida», ou então da menção «IGP».

A rotulagem deve identificar a versão de «Amêndoa Coberta de Moncorvo» presente (exceto no caso da versão comum ou branca, em que esta identificação é facultativa).

A rotulagem deve conter o sinal da «Amêndoa Coberta de Moncorvo» que a seguir se reproduz.



4. Definição sucinta da área geográfica

A área geográfica para produção/transformação da «Amêndoa Coberta de Moncorvo» está circunscrita ao concelho de Torre de Moncorvo.

5. Relação com a área geográfica

A relação da «Amêndoa Coberta de Moncorvo» com a sua área geográfica baseia-se na reputação.

A «Amêndoa Coberta de Moncorvo», graças ao seu processo de fabrico, possui um aspeto característico, que torna este produto facilmente identificável e distinguível de outras amêndoas confeitadas. Este processo de fabrico é originário de Torre de Moncorvo, concelho onde ao longo dos séculos se tem mantido de forma constante e ininterrupta, com uma forte relação com a Páscoa e outras festas populares. A publicação «Ilustração Transmontana», de 1908, documenta a atividade das «cobrideiras» (nome por que são conhecidas as produtoras de «Amêndoa Coberta de Moncorvo») desde pelo menos essa data. Também a Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, de 1936, refere que se «celebrizaram em Portugal as amêndoas cobertas de Moncorvo».

De igual modo, no «Livro do Segundo Congresso Transmontano», de 1942, dá-se conta da existência, em Torre de Moncorvo, de uma pequena indústria de «amêndoa coberta», «muito interessante pela sua originalidade» e com um «aspeto característico que quase toda a gente conhece». Neste mesmo livro apresenta-se a seguinte descrição do modo de produção da «Amêndoa Coberta de Moncorvo»: «A amêndoa é tratada da seguinte maneira: depois de pelada (operação que consiste em se lhe retirar a pele, por meio de água quente), é torrada ligeiramente. Depois de torrada, é lançada em grandes tabuleiros de cobre, que são permanentemente aquecidos com lume brando. Uma vez nestes tabuleiros, é regada com açúcar em ponto e movimentada constantemente pelas mãos da cobrideira (nome por que são designadas as mulheres que se dedicam a este trabalho), na sua tarefa permanente e paciente se conservam durante algumas horas, até ficarem completamente fabricadas, apresentando o seu aspeto característico que quasi toda a gente conhece». Este modo de produção é em tudo similar ao ainda hoje praticado.

Continua o mesmo documento: «Fabricam-se vários tipos de amêndoa; para mim, porém, a melhor é aquela a que chamam “peladinha”. Esta variedade é a que tem menos açúcar, mas é, incontestavelmente, a mais agradável ao paladar». Este documento dá assim testemunho do fabrico tradicional de vários tipos de amêndoa, prática que se mantém até aos dias de hoje, tal como confirmado, por exemplo, por um artigo do «Jornal de Notícias» em que se afirma que «a amêndoa coberta é uma das conhecidas iguarias locais, [existindo] em três tipos: a branca, a morena e a peladinha» («Torre de Moncorvo: o Concelho», 7 de fevereiro de 2008).

No documentário «O Homem e a Cidade» dedicado a Torre de Moncorvo, exibido pela Rádio Televisão Portuguesa (RTP) em 1996, refere-se que, «sem grandes recursos industriais, Torre de Moncorvo vive sobretudo de uma ou outra iniciativa particular quase sempre ligada à tradição. É o caso do fabrico das amêndoas cobertas, uma apetecível especialidade da doçaria regional. A arte antiga e paciente do processo de elaboração destes doces tradicionais é fruto de uma sabedoria de séculos».

Maria de Lurdes Modesto e Afonso Praça, na sua obra «*Festas e Comeres do Povo Português*», de 1999, referem existir em Portugal «umas amêndoas de fabrico artesanal, que merecem uma referência especial: as “amêndoas cobertas”, de Moncorvo. São uma especialidade da vila, mas toda a gente conhece estas amêndoas na região, uma vez que as “doceiras de Moncorvo” se encarregam de as promover nas festas e romarias onde montam a sua mesa».

Estes autores chamam também a atenção para o livro «*Paisagens do Norte*», de 1954, da autoria de Cabral Adão, em que este se refere a uma «encobrideira de amêndoas» nos seguintes termos: «Recorda-me de a ver sentada em frente do grande braseiro, onde ardiam brasas muito vivas, pernas abertas sob uma saia até aos tornozelos, a mexer e a remexer as amêndoas meias feitas, num tabuleiro de cobre, protegidos os dedos com dedais, para não queimar as falangetas ao encontro da chapa quente, quando metia os braços fundo, para voltar as bolinhas de açúcar de baixo para cima, a fazer um rugido medonho e contínuo, que a obrigava a falar muito alto para me explicar a feitura da guloseima».

Virgílio Tavares, doutor em História e investigador do Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade (CEPESE), em artigo publicado nas atas do seminário «Moncorvo. Da tradição à modernidade», realizado em 2007, inclui a produção de amêndoas cobertas de Moncorvo num conjunto de trabalhos artesanais típicos que cativa turistas e visitantes e que se afirma como um dos traços fisionómicos da identidade moncorvense.

A «Amêndoa Coberta de Moncorvo» é referida em diversas e prestigiadas publicações sobre a gastronomia regional e nacional, tais como a «*Cozinha Transmontana*», de Alfredo Saramago (obra que documenta fotograficamente os três tipos de «Amêndoa Coberta de Moncorvo»), ou a «*Cozinha Tradicional Portuguesa*», de Maria de Lurdes Modesto.

Nos últimos anos foram desenvolvidas, em Torre de Moncorvo, várias ações de formação que permitiram transmitir o saber-fazer a novas «cobrideiras», despertando na população mais jovem o interesse por uma atividade tradicionalmente associada a pessoas de idade mais avançada.

A sua qualidade, a sua originalidade e a tradição do seu consumo conferiram à «Amêndoa Coberta de Moncorvo» uma grande notoriedade e reputação, tal como comprovado por inúmeras referências nos *media*, onde é amiúde identificada como um dos «*ex libris*» de Torre de Moncorvo.

Alguns exemplos ilustrativos das inúmeras menções nos *media*: «Os segredos de uma cobrideira de amêndoas» (*Jornal do Nordeste*, 27 de fevereiro de 2007), «Às voltas com a amêndoa» (*Jornal do Nordeste*, 16 de outubro de 2007), «As amêndoas» (*Público*, 30 de março de 2013), «Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana» (*SIC*, 20 de abril de 2014), «Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga» (*RTP*, 5 de abril de 2015), «Páscoa para lá do compasso» (*Correio da Manhã*, 28 de março de 2016).

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

[http://tradicional.dgadr.pt/images/prod\\_imagens/docs/docs/CE\\_Amendoa\\_Coberta.pdf](http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/docs/docs/CE_Amendoa_Coberta.pdf)

---

**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 391/09)

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 <sup>(1)</sup>.

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**

«PATATA DELL'ALTO VITERBESE»

N.º UE: PGI-IT-01038-AM01 — 5.5.2017

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr.  
Via Rugarella 8  
01021 Acquapendente (VT)  
ITÁLIA  
Tel. +39 0763733264  
Fax +39 0763731064  
Endereço eletrónico: info@copavit.it

O CO.P.VIT Soc. Coop. Agr. está habilitado a apresentar pedidos de alterações nos 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: [Acondicionamento]

**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 n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- 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.

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



## 5. Alteração(ões)

### Descrição do produto

- 1) O seguinte parágrafo, constante do artigo 2.º do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único:

«“Patata dell’Alto Viterbese” designa o tubérculo da espécie *Solanum tuberosum*, obtido das variedades Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona e Agria, cultivadas na área identificada no ponto 3. No momento de colocação no mercado, o produto apresenta as seguintes características:»

é alterado do seguinte modo:

«“Patata dell’Alto Viterbese” designa os tubérculos maduros da espécie *Solanum tuberosum*, da família das solanáceas, obtidos a partir de tubérculos-sementes de variedades de batatas inscritas no catálogo comum das variedades das espécies de plantas agrícolas cultivadas na área identificada no ponto 3. No momento de colocação no mercado, o produto apresenta as seguintes características:»

É permitida a utilização de outras variedades de plantas inscritas no catálogo comum das variedades das espécies de plantas agrícolas. Esta alteração permite aos agricultores utilizar as variedades que a investigação científica coloca à disposição todos os anos, desde que sejam respeitadas as características do produto que deram origem à sua reputação ao longo dos anos.

- 2) A seguinte frase, constante do artigo 5.º do caderno de especificações

«No caso da utilização de tubérculos inteiros, o calibre não deve exceder 55 mm.»

é alterada do seguinte modo:

«No caso da utilização de tubérculos inteiros, o calibre não deve exceder 65 mm.»

O calibre máximo dos tubérculos-sementes utilizáveis foi aumentado em 10 mm. Esta alteração permite adaptar o caderno de especificações às práticas agrícolas desenvolvidas no setor nos últimos anos.

- 3) A seguinte frase, constante do artigo 5.º do caderno de especificações

«Deve ser efetuada uma lavoura com uma profundidade mínima de 30 cm durante os meses de setembro e outubro, a fim de permitir a ação dos agentes atmosféricos hibernais (chuva, gelo, neve) que desagregam os torrões maiores e criam uma textura adequada para receber os tubérculos-sementes.»

é alterada do seguinte modo:

«Deve ser efetuada uma lavoura ou subsolagem com uma profundidade mínima de 30 cm durante os meses de setembro a dezembro do ano anterior ao da sementeira, a fim de permitir a ação dos agentes atmosféricos hibernais (chuva, gelo, neve) que desagregam os torrões maiores, criando assim uma textura adequada para receber os tubérculos-sementes.»

Prevê-se a possibilidade de proceder a uma subsolagem, recomendada na agricultura biológica e por outras práticas agroambientais e climáticas, que permite eliminar o calo da lavoura e impede o empobrecimento do solo em matéria orgânica.

O período durante o qual se pode proceder ao trabalho do solo (lavoura e subsolagem) foi alargado de modo a ter em conta as necessidades decorrentes das alterações climáticas verificadas nos últimos anos.

- 4) A seguinte frase, constante do artigo 5.º do caderno de especificações

«A quantidade de sementes utilizadas por hectare varia entre 1 000 e 1 200 kg para as sementes seccionadas e entre 1 800 e 3 000 kg para as sementes inteiras.»

é alterada do seguinte modo:

«A quantidade de sementes utilizadas por hectare varia entre 800 e 1 200 kg para as sementes seccionadas e entre 1 500 e 3 000 kg para as sementes inteiras.»

O número mínimo de tubérculos-sementes foi reduzido, tanto para os tubérculos seccionados como para os tubérculos inteiros, de modo a permitir aos agricultores inscritos no sistema de certificação da IGP «Patata dell’Alto Viterbese» aplicar novas técnicas agrícolas que permitam reduzir os custos de plantação.

- 5) A seguinte frase, constante do artigo 5.º do caderno de especificações

«é autorizada a cultura da batata na mesma parcela após um ano de cultivo de outras culturas.»

é alterada do seguinte modo:

«é autorizada a cultura da batata na mesma parcela após um ano de cultivo de outras culturas não pertencentes à família botânica das solanáceas.»

Com esta alteração, precisa-se que a rotação deve ser feita com outras culturas que não pertençam à família das solanáceas, a fim de garantir um melhor controlo de pragas.

- 6) É suprimida a seguinte frase:

«É permitida a desinfeção do solo no momento da colocação das sementes na terra ou diretamente nos sulcos.»

Uma vez que a prática da desinfeção do solo está prevista no caderno de especificações no âmbito da gestão integrada de pragas na região do Lácio, o cumprimento desta disposição já é obrigatório para os produtores da «Patata dell'Alto Viterbese».

- 7) A seguinte frase, constante do artigo 5.º do caderno de especificações:

«A monda deve ser efetuada logo após a emergência de ervas daninhas, devendo ser seguida de sacha.»

é alterada do seguinte modo:

«A monda deve ser efetuada logo após a emergência de ervas daninhas, devendo ser seguida de uma ou mais operações de sacha.»

Prevê-se a possibilidade de proceder a várias operações de sacha. Esta alteração visa tornar mais eficaz o controlo de infestantes.

- 8) A seguinte frase, constante do artigo 5.º do caderno de especificações e do ponto 3.6 do documento único:

«Após segunda triagem, que pode ser manual ou mecânica, o produto é imerso em água ozonizada, para retardar o processo de oxidação.»

é alterada do seguinte modo:

«Após segunda triagem, que pode ser manual ou mecânica, o produto é imerso numa solução destinada a retardar o processo de oxidação.»

Esta alteração, que tem em conta os progressos técnicos, permite aos acondicionadores utilizar outras soluções que não a água ozonizada para retardar o processo de oxidação da batata.

## Relação

- 9) A seguinte frase, constante do artigo 6.º do caderno de especificações e do ponto 5.1 do documento único:

«São solos ácidos, de pH compreendido entre 5,0 e 6,5 — propício à batata, visto tratar-se de uma cultura que tolera a acidez —, elevado teor de potássio (entre 600 ppm e 1 000 ppm) e de microelementos.»

é alterada do seguinte modo:

«São solos subácidos a subalcalinos, de pH compreendido entre 5,5 e 7,5 — propício à batata, visto tratar-se de uma cultura que tolera a acidez —, elevado teor de potássio (entre 600 ppm e 1 300 ppm) e de microelementos.»

Trata-se de uma adaptação da descrição das características químicas do solo, após análises efetuadas em terras exploradas pelos produtores de «Patata dell'Alto Viterbese». Esta alteração não afeta as características do produto, que permanecem inalteradas, nem a reputação da denominação, elemento essencial da relação entre o produto e a área geográfica.

**Outras****Acondicionamento**

- 10) Os parágrafos seguintes, constantes do artigo 8.º do caderno de especificações e no ponto 3.6 do documento único:

«No estado fresco:

— embalagens vert-bag, girsac, sacos e caixas de cartão, de: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg e 5 kg;

— redes de: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg e 2,5 kg;

— sacos de: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg e 10 kg;

— caixas de cartão de: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg e 25 kg;

— caixas de madeira de: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg e 25 kg;

— cestos de: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg e 25 kg;»

«Categoria IV:

— sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, em atmosfera controlada, de 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg e 10 kg;

— sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, em vazio, de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg e 10 kg;

— sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, que contêm o produto conservado em água, de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg e 10 kg de peso escorrido.»

passam a ter a seguinte redação:

«Como produto fresco:

— embalagens vert-bag, girsac, sacos de papel e caixas de cartão, redes, sacos, caixas de madeira, cestos de 1 a 25 kg.»

«Como produto da categoria IV:

— sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, em atmosfera controlada, de 0,5 a 10 kg;

— sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, em vazio, de 0,5 a 10 kg;

— sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, que contêm o produto conservado em água, de 0,5 a 10 kg de peso escorrido.»

Esta alteração visa reagrupar os principais tipos de acondicionamento, autorizando todos os pesos compreendidos entre 1 kg e 25 kg para o produto fresco e entre 0,5 e 10 kg para a categoria IV, a fim de melhor satisfazer as exigências comerciais.

- 11) A seguinte frase, constante do artigo 8.º do caderno de especificações e do ponto 3.6 do documento único:

«É proibida a venda a granel, exceto nos casos em que os tubérculos são rotulados individualmente de acordo com o disposto no presente artigo.»

é alterada do seguinte modo:

«É proibida a venda a granel.»

Suprime-se a possibilidade da venda do produto a granel, uma vez que não é praticada.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «PATATA DELL'ALTO VITERBESE»

N.º UE: PGI-IT-01038-AM01 — 5.5.2017

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Nome(s) [da DOP ou da IGP]

«Patata dell'Alto Viterbese»

## 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

«Patata dell'Alto Viterbese» designa os tubérculos maduros da espécie *Solanum tuberosum*, da família das solanáceas, obtidos a partir de tubérculos-sementes de variedades de batatas inscritas no catálogo comum das variedades das espécies de plantas agrícolas cultivadas na área demarcada. No momento de colocação no mercado, o produto apresenta as seguintes características:

Características físicas:

- Forma: oval ou oval alongada regular;
- Calibre: entre 40 e 75 mm;
- Casca: amarela, lisa;
- Polpa: amarela;
- Parte comestível: 97 %, no mínimo.

Não está previsto nenhum limite de forma e calibre para o produto destinado à categoria IV. É um produto que se apresenta sem casca e cortado consoante as exigências do mercado.

Características químicas (por 100 gramas de parte comestível):

- Humidade: entre 75 e 85 %;
- Amido: 10 g, no mínimo;

Tolerâncias em matéria de qualidade:

Até 3 mm de profundidade os defeitos são considerados superficiais e omissíveis, exceto em caso de sarna superficial e defeitos que afetem mais de 15 % da superfície dos tubérculos.

Tolerâncias de qualidade admitidas nas embalagens destinadas ao mercado:

- Defeitos externos dos tubérculos:
  - Imaturos, não inteiros, murchos e deformados: 1 %, em peso;
  - Esverdeados: 3 %, em peso;
  - Sarna superficial: 3 %, em peso;
  - Lesões mecânicas: 3 %, em peso;
  - Alterações devidas a doenças fúngicas: 2 %, em peso;

- Defeitos internos dos tubérculos:
  - Manchas de ferrugem: 3 %, em peso;
  - Manchas subepidérmicas: 5 %, em peso;
  - Coração oco: 3 %, em peso;
- Defeitos de transformação:
  - Terra aderente: 1 %, em peso;
  - Terra não aderente e outras impurezas: 0 % em peso.

As tolerâncias de qualidade não podem, em caso algum, ultrapassar 10 % do peso total; não são admitidas tolerâncias de cheiro e sabor estranhos.

Os produtos acondicionados de categoria IV não podem apresentar manchas em mais de 5 % do seu peso.

Tolerâncias em matéria de calibre:

O produto acondicionado destinado ao mercado de produtos frescos pode conter 5 % de tubérculos de calibre inferior ou superior ao estabelecido.

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 operações de cultivo da «Patata dell'Alto Viterbese» têm de 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*

O produto pode ser comercializado diretamente ou conservado em câmaras de refrigeração, ao abrigo da luz, a temperatura compreendida entre 5 °C e 8 °C e humidade relativa de 88 % a 93 %. Os tubérculos não podem permanecer nas câmaras de refrigeração durante mais de 9 meses.

A batata pode ser submetida a tratamento de antigerminação sob forma gasosa.

Tratamento da categoria IV

A batata é lavada com água, para eliminar terra e outras eventuais impurezas presentes.

Seguidamente, é submetida a descasca mecânica e a primeira triagem, que permite eliminar os tubérculos inutilizáveis para fins alimentares e eventuais impurezas remanescentes (pedras, matérias vegetais, etc.).

O produto é então cortado ou submetido à transformação como tubérculo inteiro.

Após segunda triagem, que pode ser manual ou mecânica, o produto é imerso numa solução destinada a retardar o processo de oxidação.

Seguidamente, é pesado e acondicionado em recipientes de uso alimentar.

A «Patata dell'Alto Viterbese» deve ser acondicionada do seguinte modo:

Como produto fresco:

- embalagens vert-bag, girsac, sacos de papel e caixas de cartão, redes, sacos, caixas de madeira, cestos de 1 a 25 kg.

Como produto da categoria IV:

- sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, em atmosfera controlada, de 0,5 a 10 kg; sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, em vazio, de 0,5 a 10 kg; sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, que contêm o produto conservado em água, de 0,5 a 10 kg de peso escorrido; sacos de plástico alimentar, transparentes, selados, que contêm o produto conservado em água, 5 kg e 10 kg.

Não é permitida a venda a granel.

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

O rótulo a colocar no acondicionamento deve incluir, além do símbolo gráfico da UE e as menções exigidas pela legislação, a indicação «Patata dell'Alto Viterbese», seguida da sigla I.G.P. ou da menção «Indicazione geografica protetta». São proibidos qualificativos não expressamente previstos.

### 4. Delimitação concisa da área geográfica

As divisões administrativas (comunas) da área da IGP situam-se na província de Viterbo e são as seguintes: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano e Proceno.

### 5. Relação com a área geográfica

A área de produção da IGP «Patata dell'Alto Viterbese» situa-se no território a Norte do Lácio, na província de Viterbo, entre o lago de Bolsena, a Úmbria e a Toscana. A região, situada na zona do complexo vulcânico de Vulsino, caracteriza-se por solos de origem vulcânica, ricos em potássio, e por um microclima influenciado pelo lago de Bolsena. A origem vulcânica é determinante no que respeita à natureza dos solos da área geográfica, que apresentam especificidades, como a presença de formações lávicas e piroclásticas, bem como textura franco-arenosa de grande permeabilidade e baixa densidade aparente. São solos subácidos a subalcalinos, de pH compreendido entre 5 e 7,5 — propício à batata, visto tratar-se de uma cultura que tolera a acidez —, elevado teor de potássio (entre 600 ppm e 1 000 ppm) e de microelementos.

O lago de Bolsena, imponente bacia lacustre, influencia as condições climáticas, ao amenizar as temperaturas, criando um microclima particularmente favorável ao cultivo da «Patata dell'Alto Viterbese». A precipitação média da área geográfica oscila entre 850 e 1 200 mm/ano, concentrada no outono e na primavera, com condições de seca prevalentes no verão. As temperaturas médias anuais variam entre 13,5 °C e 15,5 °C. A homogeneidade das características edafoclimáticas da área é confirmada pelo mapa fitoclimático do Lácio, que permite identificá-lo com a área de produção da IGP «Patata dell'Alto Viterbese»: região mesaxérica, termótipo montanhoso superior (submontanhoso), ombrótipo hiper-húmido inferior.

Características da «Patata dell'Alto Viterbese»:

- cor intensa da polpa, exclusivamente amarela;
- cor uniforme da casca, isenta de alterações;
- sabor intenso e agradável;
- grande variedade de utilizações gastronómicas possíveis.

A IGP «Patata dell'Alto Viterbese» deve as suas características ao ambiente em que é cultivada (solo, clima, técnicas de cultivo, tipo de conservação), pelo que a relação do produto com a área de produção é manifesta. O êxito do produto deve-se à sua composição química, pH, presença de microelementos e de minerais no solo, bem como à proximidade do lago de Bolsena. Efetivamente, na primavera (abril/maio), quando a batata está na fase de germinação e inicia o seu crescimento vegetativo, as temperaturas da área da IGP estão compreendidas entre 12 °C e 14,5 °C, ideal para as fases fisiológicas da planta. No verão, as temperaturas do ar, sob influência do lago de Bolsena, tendem a subir progressivamente de 17 °C para, aproximadamente, 24 °C no mês de julho; durante este período, a batata termina o seu ciclo biológico, para atingir a fase de maturação. Estas condições climáticas ideais (temperatura inferior a 24 °C) favorecem a migração dos hidratos de carbono e dos minerais para os tubérculos da planta. Em agosto, a ausência de precipitação (média anual compreendida entre 800 e 1 200 mm/ano), aliada a temperaturas elevadas (máximas de 30 °C), propicia a fase de maturação ou de senescência. Além disso, a seca durante a fase da colheita do produto confere características de qualidade à «Patata dell'Alto Viterbese», como a cor uniforme da casca e o aspeto geral dos tubérculos (a chuva favorece fenómenos de alteração da pele que se manifestam por manchas escuras).

O conjunto das características da «Patata dell'Alto Viterbese» resultantes da interação com o meio deu origem a uma reputação atestada por documentos (guias de remessa da mercadoria, faturas, etc.) que testemunham da relação histórica, cultural e social do produto com o território. A presença da «Patata dell'Alto Viterbese» está atestada desde o início do século XX, em revistas especializadas, fotografias, relatos locais e registos cinematográficos. Numerosas publicações, artigos e receitas ilustram a reputação atual da «Patata dell'Alto Viterbese». Entre as publicações mais importantes, citam-se duas obras da Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, a saber, «L'alta Tuscia nel Piatto – Guida ai Sapori e ai Saperi dell' Alta Tuscia» (2008) e «I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia» (2001), em que a «Patata dell'Alto Viterbese», citada como produto típico da região, é objeto de um capítulo específico onde se descrevem as características gustativas e as utilizações em receitas locais. A «Patata dell'Alto Viterbese» é igualmente citada no âmbito da manifestação enogastronómica «Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale», realizada em Orvieto, em 9 de outubro de 2004. No guia «Tuscia a tavola – ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo», de Italo Arieti (ed. Primaprint editori, in Viterbo VI edizione, 2005) é-lhe dedicado um capítulo. Num artigo da revista «*Informatore Agrario*» intitulado «Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione» (p. 22-27, novembro-dezembro 2008) é referida como produto típico do Lácio. São igualmente de referir os anúncios publicitários em sítios da internet, que apresentam a «Patata dell'Alto Viterbese» como um produto ideal para a preparação de *gnocchi*, dada a sua textura pastosa. A importância do produto nos costumes locais reflete-se na tradição das festas - da «Sagra degli Gnocchi», iniciada em 1977, em S. Lorenzo Nuovo, à «Sagra della Patata», que se realiza na comuna de Grotte di Castro desde 1985 -, em cuja preparação a população local participa ativamente. Importa referir uma ação de promoção da «Patata dell'Alto Viterbese», realizada pelas cooperativas de agricultores locais em ocasiões de promoções pomológicas, de variedades cultivadas e de variedades experimentais, que teve a sua quinta edição em 2001. A relação cultural é igualmente salientada pela ampla utilização da batata em muitas receitas típicas da tradição gastronómica local, como a *minestra con «l'orloge»* (sopa), assim designada devido à forma como a batata é cortada, a *pasta e patate* (massa com batatas), prato de subsistência na tradição camponesa do Alto Viterbese e a *frittata di patate* («omeleta» de batata), preparada sem os habituais ovos.

#### Referência à publicação do caderno de especificações

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

Esta administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de alteração da IGP «Patata dell'Alto Viterbese» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 66 de 20 de março de 2017.

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

accedendo diretamente à página inicial do sítio do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Prodotti DOP e IGP» [Produtos DOP e IGP] (no canto superior direito do ecrã), a seguir em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP IGP e ETG] (à esquerda do ecrã) e, por último, 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**