



Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

| | | |
|--------------|---|---|
| 2018/C 97/01 | Autorização de auxílios estatais no âmbito das disposições dos artigos 107.º e 108.º do TFUE — Casos relativamente aos quais a Comissão não levanta objeções ou em que a medida não constitui um auxílio ⁽¹⁾ | 1 |
|--------------|---|---|

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

| | | |
|--------------|-------------------------------|---|
| 2018/C 97/02 | Taxas de câmbio do euro | 2 |
|--------------|-------------------------------|---|

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

Comité Misto do EEE

| | | |
|--------------|---|---|
| 2018/C 97/03 | Decisões do Comité Misto do EEE relativamente às quais foram cumpridos os requisitos constitucionais decorrentes do artigo 103.º do Acordo EEE e decisões conexas | 3 |
|--------------|---|---|

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Serviço Europeu de Seleção do Pessoal (EPSO)

| | | |
|--------------|-----------------------------------|---|
| 2018/C 97/04 | Anúncio de concursos gerais | 8 |
|--------------|-----------------------------------|---|

PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

Tribunal da EFTA

| | | |
|--------------|--|---|
| 2018/C 97/05 | Acórdão do Tribunal, de 14 de novembro de 2017, nos processos apensos E-2/17 e E-3/17, Órgão de Fiscalização da EFTA contra Islândia (<i>Diretiva 89/662/CEE — Controlos veterinários — Restrições à importação — Carne crua e transformada, ovos e leite</i>) | 9 |
|--------------|--|---|

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

| | | |
|--------------|--|----|
| 2018/C 97/06 | Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8820 — GE/Rosneft/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾ | 11 |
|--------------|--|----|

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

| | | |
|--------------|---|----|
| 2018/C 97/07 | 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 | 13 |
|--------------|---|----|

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Autorização de auxílios estatais no âmbito das disposições dos artigos 107.º e 108.º do TFUE
Casos relativamente aos quais a Comissão não levanta objeções ou em que a medida não constitui um auxílio

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2018/C 97/01)

| | | |
|---|--|------------------|
| Data de adoção da decisão | 11.10.2017 | |
| Número do auxílio | SA.49275 (2017/N) | |
| Estado-Membro | Portugal | |
| Região | PORTUGAL | — |
| Denominação (e/ou nome do beneficiário) | Sale of Novo Banco with additional aid in the in the context of the 2014 Resolution of Banco Espírito Santo, S.A. | |
| Base jurídica | Decreto-Lei nº 298/92, de 31 de dezembro que aprova o Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras | |
| Tipo de auxílio | Auxílio ad hoc | Novo Banco, S.A. |
| Objetivo | Sanar uma perturbação grave da economia | |
| Forma do auxílio | Outros - 0 | |
| Orçamento | Orçamento global: EUR 4 290 (em milhões) | |
| Intensidade | — | |
| Duração (período) | — | |
| Setores económicos | Actividades de serviços financeiros; excepto seguros e fundos de pensões | |
| Nome e endereço da entidade que concede o auxílio | Fundo de Resolução Av. da República, 57, nº 2, 1050-189 - Lisboa, Portugal | |
| Outras informações | Caso surjam necessidades de capital num contexto muito desfavorável, que não possam ser satisfeitas pelo Lone Star ou por outros operadores do mercado, Portugal assegurará um montante limitado de capital adicional. | |

O texto original da decisão, expurgado dos dados confidenciais, está disponível no endereço:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

14 de março de 2018

(2018/C 97/02)

1 euro =

| Moeda | Taxas de câmbio | Moeda | Taxas de câmbio | | |
|-------|--------------------------|---------|-----------------|--------------------|-----------|
| USD | dólar dos Estados Unidos | 1,2369 | CAD | dólar canadiano | 1,5993 |
| JPY | iene | 131,77 | HKD | dólar de Hong Kong | 9,6978 |
| DKK | coroa dinamarquesa | 7,4493 | NZD | dólar neozelandês | 1,6853 |
| GBP | libra esterlina | 0,88630 | SGD | dólar singapurense | 1,6193 |
| SEK | coroa sueca | 10,1255 | KRW | won sul-coreano | 1 313,97 |
| CHF | franco suíço | 1,1704 | ZAR | rand | 14,5494 |
| ISK | coroa islandesa | 123,10 | CNY | iuane | 7,8089 |
| NOK | coroa norueguesa | 9,5728 | HRK | kuna | 7,4428 |
| BGN | lev | 1,9558 | IDR | rupia indonésia | 16 981,40 |
| CZK | coroa checa | 25,447 | MYR | ringgit | 4,8202 |
| HUF | forint | 311,63 | PHP | peso filipino | 64,330 |
| PLN | złóti | 4,2023 | RUB | rublo | 70,4935 |
| RON | leu romeno | 4,6625 | THB | baht | 38,505 |
| TRY | lira turca | 4,7924 | BRL | real | 4,0244 |
| AUD | dólar australiano | 1,5644 | MXN | peso mexicano | 22,9785 |
| | | | INR | rupia indiana | 80,1975 |

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

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

COMITÉ MISTO DO EEE

Decisões do Comité Misto do EEE relativamente às quais foram cumpridos os requisitos constitucionais decorrentes do artigo 103.º do Acordo EEE e decisões conexas

(2018/C 97/03)

Desde março de 2000, as decisões do Comité Misto do EEE indicam em nota de rodapé se a data da sua entrada em vigor depende do cumprimento de requisitos constitucionais por alguma das Partes Contratantes. Tais requisitos foram notificados no que respeita às decisões adiante enumeradas. As Partes Contratantes em questão notificaram às outras Partes Contratantes a conclusão dos respetivos procedimentos internos. As datas de entrada em vigor das decisões são as adiante indicadas. Por outro lado, certas decisões do Comité Misto do EEE só podem entrar em vigor após o cumprimento dos requisitos constitucionais previstos nas decisões supramencionadas e figuram igualmente na lista abaixo.

| Número da decisão | Data de adoção | Referência da publicação | Ato(s) jurídico(s) integrado(s) | Data de entrada em vigor |
|-------------------|----------------|---|--|--------------------------|
| 173/2013 | 8.10.2013 | JO L 58 de 27.2.2014, p. 27. Suplemento EEE n.º 13 de 27.2.2014, p. 29. | Diretiva 2009/33/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de abril de 2009, relativa à promoção de veículos de transporte rodoviário não poluentes e energeticamente eficientes | 1.7.2017 |
| 316/2015 | 11.12.2015 | JO L 263 de 12.10.2017, p. 35. Suplemento EEE n.º 64 de 12.10.2017, p. 43. | Diretiva (UE) 2015/719 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2015, que altera a Diretiva 96/53/CE do Conselho que fixa as dimensões máximas autorizadas no tráfego nacional e internacional e os pesos máximos autorizados no tráfego internacional para certos veículos rodoviários em circulação na Comunidade | 1.8.2017 |
| 46/2016 | 18.3.2016 | JO L 270 de 19.10.2017, p. 11. Suplemento EEE n.º 66 de 19.10.2017, p. 11. | Diretiva 2014/30/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativa à harmonização da legislação dos Estados-Membros respeitante à compatibilidade eletromagnética (reformulação) Diretiva 2014/34/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativa à harmonização da legislação dos Estados-Membros relativa a aparelhos e sistemas de proteção destinados a ser utilizados em atmosferas potencialmente explosivas (reformulação) Diretiva 2014/35/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativa à harmonização da legislação dos Estados-Membros respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão | 1.7.2017 |

| Número da decisão | Data de adoção | Referência da publicação | Ato(s) jurídico(s) integrado(s) | Data de entrada em vigor |
|-------------------|----------------|---|--|--------------------------|
| 92/2016 | 29.4.2016 | JO L 300 de 16.11.2017, p. 43. Suplemento EEE n.º 73 de 16.11.2017, p. 47. | Regulamento (UE) 2015/2120 do Parlamento Europeu e do Conselho; de 25 de novembro de 2015, que estabelece medidas respeitantes ao acesso à Internet aberta e que altera a Diretiva 2002/22/CE relativa ao serviço universal e aos direitos dos utilizadores em matéria de redes e serviços de comunicações eletrónicas e o Regulamento (UE) n.º 531/2012 relativo à itinerância nas redes de comunicações móveis públicas da União Regulamento de Execução (UE) 2015/2352 da Comissão, de 16 de dezembro de 2015, que estabelece a média ponderada das taxas máximas de terminação móvel na União | 1.6.2017 |
| 100/2016 | 29.4.2016 | JO L 300 de 16.11.2017, p. 61. Suplemento EEE n.º 73 de 16.11.2017, p. 66. | Decisão de Execução 2015/2119/UE da Comissão, de 20 de novembro de 2015, que estabelece conclusões sobre as melhores técnicas disponíveis (MTD) para a produção de painéis derivados de madeira nos termos da Diretiva 2010/75/UE do Parlamento Europeu e do Conselho | 1.7.2017 |
| 121/2016 | 3.6.2016 | JO L 308 de 23.11.2017, p. 25. Suplemento EEE n.º 76 de 23.11.2017, p. 30. | Diretiva 2014/60/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de maio de 2014, relativa à restituição de bens culturais que tenham saído ilicitamente do território de um Estado-Membro e que altera o Regulamento (UE) n.º 1024/2012 | 1.7.2017 |
| 166/2016 | 23.9.2016 | A publicar | Regulamento de Execução (UE) 2015/262 da Comissão, de 17 de fevereiro de 2015, que estabelece normas relativas aos métodos de identificação de equídeos, nos termos das Diretivas 90/427/CEE e 2009/156/CE do Conselho (Regulamento relativo ao passaporte para equídeos) | 1.7.2017 |
| 194/2016 | 23.9.2016 | A publicar | Regulamento (UE) n.º 524/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de maio de 2013, sobre a resolução de litígios de consumo em linha, que altera o Regulamento (CE) n.º 2006/2004 e a Diretiva 2009/22/CE Regulamento de Execução (UE) 2015/1051 da Comissão, de 1 de julho de 2015, relativo às modalidades do exercício das funções da plataforma de resolução de litígios em linha, do formulário eletrónico de queixa e da cooperação entre os pontos de contacto previstas no Regulamento (UE) n.º 524/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho sobre a resolução de litígios de consumo em linha | 1.7.2017 |

| Número da decisão | Data de adoção | Referência da publicação | Ato(s) jurídico(s) integrado(s) | Data de entrada em vigor |
|-------------------|----------------|--------------------------|---|--------------------------|
| | | | Diretiva 2013/11/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de maio de 2013, sobre a resolução alternativa de litígios de consumo, que altera o Regulamento (CE) n.º 2006/2004 e a Diretiva 2009/22/CE | |
| 206/2016 | 30.9.2016 | A publicar | Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 4 de julho de 2012, relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações | 1.7.2017 |
| 215/2016 | 28.10.2016 | A publicar | Regulamento (UE) 2015/757 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2015, relativo à monitorização, comunicação e verificação das emissões de dióxido de carbono provenientes do transporte marítimo e que altera a Diretiva 2009/16/CE | 1.7.2017 |
| 35/2017 | 3.2.2017 | A publicar | <p>Decisão de Execução 2014/752/UE da Comissão, de 30 de outubro de 2014, sobre a equivalência do quadro regulamentar do Japão para as contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> <p>Decisão de Execução 2014/753/UE da Comissão, de 30 de outubro de 2014, sobre a equivalência do quadro regulamentar de Singapura para as contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> <p>Decisão de Execução 2014/754/UE da Comissão, de 30 de outubro de 2014, sobre a equivalência do quadro regulamentar de Hong Kong para as contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> <p>Decisão de Execução 2014/755/UE da Comissão, de 30 de outubro de 2014, sobre a equivalência do quadro regulamentar da Austrália para as contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> | 1.7.2017 |

| Número da decisão | Data de adoção | Referência da publicação | Ato(s) jurídico(s) integrado(s) | Data de entrada em vigor |
|-------------------|----------------|--------------------------|---|--------------------------|
| | | | <p>Decisão de Execução (UE) 2015/2038 da Comissão, de 13 de novembro de 2015, sobre a equivalência do quadro regulamentar da República da Coreia aplicável às contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> <p>Decisão de Execução (UE) 2015/2039 da Comissão, de 13 de novembro de 2015, sobre a equivalência do quadro regulamentar da África do Sul aplicável às contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> <p>Decisão de Execução (UE) 2015/2040 da Comissão, de 13 de novembro de 2015, relativa à equivalência do quadro regulamentar de certas províncias do Canadá aplicável às contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> <p>Decisão de Execução (UE) 2015/2041 da Comissão, de 13 de novembro de 2015, relativa à equivalência do quadro regulamentar do México aplicável às contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> <p>Decisão de Execução (UE) 2015/2042 da Comissão, de 13 de novembro de 2015, sobre a equivalência do quadro regulamentar da Suíça aplicável às contrapartes centrais relativamente aos requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 648/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos derivados do mercado de balcão, às contrapartes centrais e aos repositórios de transações</p> | |
| 37/2017 | 3.2.2017 | A publicar | Diretiva 2014/88/UE da Comissão, de 9 de julho de 2014, que altera a Diretiva 2004/49/CE do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita aos indicadores comuns de segurança e aos métodos comuns de cálculo dos custos dos acidentes | 1.1.2018 |

| Número da decisão | Data de adoção | Referência da publicação | Ato(s) jurídico(s) integrado(s) | Data de entrada em vigor |
|-------------------|----------------|--------------------------|---|--------------------------|
| 38/2017 | 3.2.2017 | A publicar | Diretiva (UE) 2016/882 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que altera a Diretiva 2007/59/CE do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita aos requisitos linguísticos | 1.1.2018 |
| 39/2017 | 3.2.2017 | A publicar | Diretiva 2014/82/UE da Comissão, de 24 de junho de 2014, que altera a Diretiva 2007/59/CE do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita aos conhecimentos profissionais gerais, aos requisitos médicos e aos requisitos relativos à carta de maquinista | 1.1.2018 |
| 41/2017 | 3.2.2017 | A publicar | Decisão de Execução (UE) 2016/1804 da Comissão, de 10 de outubro de 2016, sobre as normas de execução do disposto nos artigos 34.º e 35.º da Diretiva 2014/25/UE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à coordenação dos processos de adjudicação de contratos nos setores da água, da energia, dos transportes e dos serviços postais | 1.9.2017 |

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

SERVIÇO EUROPEU DE SELEÇÃO DO PESSOAL (EPSO)

ANÚNCIO DE CONCURSOS GERAIS

(2018/C 97/04)

O Serviço Europeu de Seleção do Pessoal (EPSO) organiza os seguintes concursos gerais:

ADMINISTRADORES NO DOMÍNIO DA SAÚDE PÚBLICA (AD 6)

EPSO/AD/340/18 – Saúde e segurança dos alimentos – auditoria, inspeção e avaliação

EPSO/AD/341/18 – Segurança dos alimentos – política e legislação

O anúncio de concurso é publicado em 24 línguas no *Jornal Oficial da União Europeia* C 97 A de 15 de março de 2018.

Podem ser obtidas informações adicionais no sítio do EPSO: <https://epso.europa.eu/>

PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

TRIBUNAL DA EFTA

ACÓRDÃO DO TRIBUNAL

de 14 de novembro de 2017

nos processos apensos E-2/17 e E-3/17,

Órgão de Fiscalização da EFTA contra Islândia

(Diretiva 89/662/CEE — Controlos veterinários — Restrições à importação — Carne crua e transformada, ovos e leite)

(2018/C 97/05)

Nos processos apensos E-2/17 e E-3/17, *Órgão de Fiscalização da EFTA contra Islândia* — PEDIDOS de declaração de incumprimento pela Islândia das obrigações decorrentes do ato a que se refere o anexo I, capítulo I, parte 1.1, ponto 1, do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (Diretiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de dezembro de 1989, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário, na perspetiva da realização do mercado interno), alterado e adaptado ao acordo pelo seu Protocolo n.º 1 e pelas adaptações setoriais constantes do anexo I e, em particular, pelo artigo 5.º do ato, ao manter em vigor:

- i) um sistema de autorização para a importação de carne fresca e produtos à base de carne, nos termos da legislação islandesa, nomeadamente do artigo 10.º da Lei n.º 25/1993 e dos artigos 3.º a 5.º do Regulamento n.º 448/2012;
- ii) um sistema de autorização para a importação de ovos crus e produtos à base de ovos crus, nos termos da legislação islandesa, nomeadamente do artigo 10.º da Lei n.º 25/1993, do artigo 3.º, alínea e), e do artigo 4.º do Regulamento n.º 448/2012;
- iii) um sistema de autorização para a importação de leite não pasteurizado e de produtos lácteos transformados a partir de leite não pasteurizado, e requisitos suplementares, nos termos da legislação islandesa, nomeadamente do artigo 10.º da Lei n.º 25/1993, do artigo 3.º, alínea f), e dos artigos 4.º e 5.º do Regulamento n.º 448/2012, assim como uma proibição de comercialização dos produtos lácteos importados transformados a partir de leite não pasteurizado, imposta pelo artigo 7.º-A do Regulamento n.º 104/2010;
- iv) a prática administrativa de exigir dos importadores uma declaração e a obtenção de aprovação para a importação de ovos tratados e de produtos lácteos, como a estabelecida no âmbito da aplicação do Regulamento n.º 448/2012,

o Tribunal, composto por Carl Baudenbacher, presidente, Per Christiansen (juiz-relator) e Páll Hreinsson, juízes, proferiu em 14 de novembro de 2017 um acórdão cujo dispositivo é o seguinte:

1. Declara que a Islândia não cumpriu as obrigações decorrentes do ato a que se refere o anexo I, capítulo I, parte 1.1, ponto 1, do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (Diretiva 89/662/CEE do Conselho, de 11 de dezembro de 1989, relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário, na perspetiva da realização do mercado interno), alterado e adaptado ao acordo pelo seu Protocolo n.º 1 e pelo anexo I, ao manter em vigor:
 - i) o sistema de autorização para a importação de carne fresca e de produtos à base de carne, nos termos da legislação islandesa, nomeadamente do artigo 10.º da Lei n.º 25/1993, e dos artigos 3.º a 5.º do Regulamento n.º 448/2012;
 - ii) o sistema de autorização para a importação de ovos crus e produtos à base de ovos, nos termos da legislação islandesa, nomeadamente do artigo 10.º da Lei n.º 25/1993, do artigos 3.º, alínea e), e do artigo 4.º do Regulamento n.º 448/2012;
 - iii) o sistema de autorização para a importação de leite não pasteurizado e de produtos lácteos transformados a partir de leite não pasteurizado, nos termos da legislação islandesa, nomeadamente do artigo 3.º, alínea f), e do artigo 4.º do Regulamento n.º 448/2012, e os requisitos suplementares relativos a determinados queijos, estabelecidos no artigo 5.º, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 448/2012;

- iv) a prática administrativa que impõe aos importadores de ovos tratados e produtos lácteos a apresentação, à autoridade nacional competente, de dados comprovativos de que os produtos foram tratados em conformidade com a legislação nacional.
2. É negado provimento ao pedido quanto ao restante.
 3. Condena a Islândia no pagamento das despesas do processo.
-

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.8820 — GE/Rosneft/JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2018/C 97/06)

1. Em 7 de março de 2018, 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:

- General Electric Company («GE», EUA),
- General Electric Panafricana Holdings I B.V., Países Baixos (filial da Baker Hughes, uma empresa da GE, «BHGE»), controlada pela GE,
- Rosneft Oil Company («Rosneft», Rússia),
- Sibintek LLC («Sibintek», Rússia), controlada pela Rosneft,
- NewCo («empresa comum», Singapura/Rússia).

A GE e a Rosneft 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 empresa comum (JV).

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

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

- GE: empresa global diversificada presente nos setores da produção, da tecnologia e dos serviços. A GE é constituída por uma série de unidades operacionais, cada uma com as suas próprias divisões. As suas principais unidades operacionais incluem: GE Renewable Energy; GE Power; BHGE; GE Healthcare; GE Aviation; GE Transportation; GE Capital; e GE Lighting,
- BHGE: empresa global especializada no fabrico, nas tecnologias, nos serviços e nas soluções digitais para todos os estádios do petróleo e do gás e, desde julho de 2017, uma unidade operacional da GE,
- Sibintek: oferece soluções informáticas para a Rosneft e outros clientes na Rússia, incluindo, mas não se limitando a, sistemas de gestão da cadeia de aprovisionamento, sistemas de infraestruturas, de armazenamento e transmissão de dados, sistemas de engenharia, sistemas de prospeção e produção de petróleo, soluções para poupança e fornecimento de energia,
- Rosneft: ativa na prospeção, no desenvolvimento, na produção e na venda de petróleo bruto e gás natural, bem como na refinação e na comercialização de produtos petrolíferos e produtos petroquímicos,
- Empresa comum: centrar-se-á no desenvolvimento, na implementação, na comercialização, no licenciamento e/ou na operação de aplicações industriais da IdC com base na Plataforma Predix oferecida pela GE.

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.

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

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 ⁽¹⁾, 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.8820 — GE/Rosneft/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 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

(2018/C 97/07)

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

«BOUDIN BLANC DE RETHEL»

N.º UE: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

DOP () IGP (X)

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Nome: Les Charcutiers du Pays d'Ardenne
Endereço: Au Pays rethémois
3 quai d'Orfeuil
08300 RETHEL
FRANÇA

Correio eletrónico: charcuteries.ardennes@gmail.com

Composição: O agrupamento é constituído pelos produtores de «Boudin blanc de Rethel». Tem, por conseguinte, legitimidade para efetuar o pedido de alteração.

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

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

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: atualização de dados de contacto, área geográfica, relação causal, estruturas de controlo e requisitos nacionais

4. Tipo de alterações

- 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

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

5. Alterações

5.1. Rubrica «Descrição do produto»

É suprimido o parágrafo relativo à localização da produção do «Boudin blanc de Rethel» nos arredores de Rethel e à existência deste tipo de morcela branca com cebola na zona norte do departamento. São igualmente suprimidos os elementos relativos à receita ancestral que se inserem no método de obtenção e na relação com a origem e não na descrição do produto. Estes parágrafos não estão relacionados com a descrição do produto.

As características físicas do produto são substituídas por:

«O “Boudin blanc de Rethel” apresenta-se em pedaços de forma cilíndrica com 60 a 130 gramas e um diâmetro de 30 a 36 mm. É ensacado em tripa de porco.

Pode apresentar-se igualmente nos formatos “cocktail” e “barbecue” com um diâmetro de 20 a 26 mm, sendo, neste caso, ensacado em tripa de ovino:

Cocktail ou mini: o peso varia entre 8 g e 15 g.

Barbecue: o peso varia entre 50 g e 80 g.

A pele é de cor clara, quase branca e homogénea. A tensão da tripa permite que o produto se apresente globalmente liso e firme. A tripa natural pode apresentar, ocasionalmente, ligeiras imperfeições, tais como nervuras avermelhadas (coloração persistente após o abate), ou pequenos filamentos, denominados “barbas”, devido ao redanho residual.»

Estas disposições diferem das do caderno de especificações em vigor relativamente aos pontos seguintes:

O caderno de especificações refere a morcela branca e a sua apresentação em formatos reduzidos. O peso mínimo dos pedaços cilíndricos «de 100 a 130 gramas» é substituído por um peso mínimo de «60 a 130 gramas» e o diâmetro «de 32 a 34 mm» passa a ser «de 30 a 36 mm».

Estas alterações dos formatos permitem responder à evolução do mercado deste produto. Com efeito, tanto os restaurantes, para o servirem como entrada, como os consumidores em geral procuram pedaços mais pequenos. O diâmetro das morcelas é, além disso, ajustado para corresponder às categorias de tripa de porco disponibilizadas pelos fornecedores.

Acrescenta-se a descrição dos formatos reduzidos referidos no caderno de especificações: morcela branca «cocktail ou mini», ou morcela branca «barbecue». Os dois formatos diferem quanto ao peso dos pedaços: 8 a 15 gramas para o formato «cocktail ou mini» e 50 a 80 gramas para o formato «barbecue». O diâmetro mantém-se inalterado. Estes esclarecimentos permitem definir os diferentes formatos do «Boudin blanc de Rethel» comercializados.

A cor indicada como «clara e homogénea» é substituída por «quase branca e homogénea», uma expressão mais precisa.

Suprime-se o qualificativo «muito satisfatória» aplicado à tensão da tripa, por não ser objetivo. A tensão da tripa é descrita através do resultado esperado: produto globalmente liso e firme.

É ainda acrescentado que «a tripa natural pode apresentar, ocasionalmente, ligeiras imperfeições, tais como nervuras avermelhadas (coloração persistente após o abate) ou a presença de pequenos filamentos, denominados “barbas”, devido ao redanho residual». Com efeito, as ligeiras imperfeições ocasionais são indissociáveis da utilização de tripas naturais.

As características organoléticas são substituídas por:

«Esta morcela possui uma massa macia e succulenta, bastante coesa e com um sabor característico de carne associado a um discreto travo a pimenta e especiarias. A granulosidade da massa é perceptível na boca.»

Os descritores subjetivos e que não são específicos do «Boudin blanc de Rethel» («elasticidade e firmeza corretas», «moderadamente salgado e pouco adocicado», «muito apetitoso», etc.) são suprimidos. Substitui-se a referência ao tamanho dos grãos «fino a médio» por uma frase que esclareça que a granulosidade da massa é perceptível na boca. Com efeito, no produto acabado, o tamanho dos grãos pode ser difícil de distinguir. Além disso, trata-se de um parâmetro relativo ao método de obtenção.

As variantes autorizadas constantes do caderno de especificações em vigor são objeto de alguns esclarecimentos:

- a variante natural não sofre alterações,
- «com cogumelos ou uma única variedade de cogumelo» em lugar de «com cogumelos»,
- «florestal, variante que se distingue da anterior pela presença exclusiva de cogumelos silvestres» em vez de apenas «florestal»,
- «trufado (as únicas variedades de trufas autorizadas são a *Tuber mélanosporum* e a *Tuber brumale*. A adição de molho de trufa é autorizada.», em vez de «trufado ou com molho de trufa».

Estes esclarecimentos visam definir as variantes de modo a informar melhor o consumidor e a facilitar os controlos. Além disso, a referência ao cumprimento da regulamentação em vigor é suprimida por ser implícita.

- As características químicas são definidas em relação à IGP «Boudin blanc de Rethel» no seu estado natural. Não é necessário especificar que se referem à mistura de base das variantes do produto, pois a receita da massa é a mesma tanto para a variante natural como para as outras variantes. As referências aos critérios do código de usos da charcutaria são suprimidas, uma vez que apenas são mencionados como elementos de comparação. Além disso, a taxa de prótidos em percentagem de « ≤ 11 » é substituída por uma taxa de « ≥ 11 ». Trata-se da correção de um erro de redação. Os prótidos constituem uma família de macronutrientes que agrupa os aminoácidos, os péptidos e as proteínas. Um produto de charcutaria é necessariamente composto por proteínas e, por conseguinte, contém uma taxa de prótidos igual ou superior a 11 %.
- As características microbiológicas são suprimidas, visto remeterem para a regulamentação em vigor.
- A apresentação do produto está limitada às modalidades «a granel» ou «pré-embalado em U.V.C. (Unidade de Venda ao Consumidor)». As vias de comercialização «em prateleira tradicional» ou «em livre serviço» são eliminadas por não constituírem um elemento descritivo da apresentação do «Boudin blanc de Rethel».

5.2. **Rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica»**

É aditado um parágrafo relativo à identificação dos operadores que intervêm na produção do «Boudin blanc de Rethel», no qual se especifica que essa identificação deve ter lugar antes do início da atividade em causa.

Preveem-se, além disso, as declarações necessárias para o conhecimento, o acompanhamento e o controlo dos produtos destinados a ser comercializados com a indicação geográfica protegida. No caderno de especificações, é aditado um quadro de síntese.

Estas disposições visam clarificar o procedimento que permite garantir a rastreabilidade dos produtos.

5.3. **Rubrica «Descrição do método de obtenção»**

Matérias-primas

O caderno de especificações em vigor enumera os ingredientes utilizados no fabrico do «Boudin blanc de Rethel». A lista dos ingredientes permanece inalterada.

Aditam-se as percentagens de incorporação dos diferentes ingredientes (em peso da mistura laborada): «55 a 68 %» para a carne de suíno, «10 a 20 %» para os ovos inteiros, «20 a 30 %» para o leite e «menos de 5 %» para o tempero. Estas percentagens, embora não fossem descritas anteriormente, são as que os operadores utilizam normalmente e que permitem obter uma mistura homogénea correspondente aos critérios organoléticos da IGP «Boudin blanc de Rethel».

São especificadas as formas autorizadas de cada tipo de ingrediente, a saber:

Para a carne de suíno: a carne de marrã é excluída por ter um sabor demasiado intenso. As menções «devidamente limpa» em relação à carne e «peito sem tetas» relativamente ao peito são transferidas para um parágrafo relativo à limpeza da carne.

Para os ovos inteiros: a disposição «ovos inteiros frescos» é substituída por outra que especifica melhor as propriedades dos ovos utilizados, a saber «Usam-se ovos de galinha inteiros (a clara e a gema), com casca ou sob a forma de ovoprodutos pasteurizados. Os ovos em pó, congelados ou enriquecidos estão proibidos». Por conseguinte, apenas são autorizados ovoprodutos pasteurizados e ovos com casca. Os ovos com outras formas de apresentação não possuem as qualidades de aglutinação pretendidas. O termo «frescos», aplicado aos ovos no caderno de especificações em vigor, é suprimido, uma vez que não fornece qualquer informação complementar sobre a qualidade do produto.

Para o leite: especifica-se que o leite é exclusivamente de vaca, em conformidade com as práticas habituais e para não dar sabor ao produto acabado.

Pode ser utilizado completo, semidesnatado ou desnatado, cru, pasteurizado ou esterilizado. O leite cru deve ser fervido. Em relação ao tempero, especifica-se que este «não encobre o sabor de carne de porco característico do “Boudin blanc de Rethel” nem altera a cor clara da massa».

A utilização de aromatizantes de leite (aquando da fervura) ou na água de cozedura está autorizada.

A frase «A adição de produtos amiláceos, corantes e fosfatos está formalmente proibida.» é suprimida. Com efeito, o caderno de especificações estabelece uma lista positiva de ingredientes.

Dado que esta lista de ingredientes pode estar sujeita a interpretação relativamente a algumas famílias de ingredientes, foi aditada uma lista de ingredientes e aditivos proibidos, a fim de otimizar o controlo da qualidade do produto e as suas características.

Estas alterações do caderno são representativas das utilizações dos produtores de «Boudin blanc de Rethel» a partir das quais a receita pode ser estabelecida de forma mais precisa. As alterações não põem em causa a descrição do produto nem a relação com a sua área geográfica. Pelo contrário, permitem consolidar a descrição da receita e facilitar os controlos.

É aditado um parágrafo em que se enumeram os outros ingredientes (cogumelos, trufas e molho de trufa) para abranger todas as variantes de «Boudin blanc de Rethel» (cogumelos, florestal e trufado). A percentagem máxima desses outros ingredientes utilizados nas variantes é fixada em 20 % do peso da mistura.

É aditado um parágrafo para especificar que são utilizadas «tripas naturais de suíno para o formato de 60-130 g» e «tripas naturais de ovino para os formatos *cocktail* ou *mini* (8-15 g) e *barbecue* (50-80 g)». Esta distinção é justificada pelos diâmetros dos diferentes formatos do «Boudin blanc de Rethel».

Fabrico

O caderno de especificações em vigor enumera as grandes etapas de fabrico (preparação da carne, mistura, manipulação da mistura, cozedura e arrefecimento) sem outras especificações e inclui um quadro de síntese das diferentes fases de fabrico.

O quadro é suprimido e as etapas explicitadas. Trata-se das etapas seguintes:

— Limpeza da carne

A operação de limpeza consiste em tirar os nervos da carne e prepará-la «de forma a evitar a presença de nervos, gânglios, tetas ou abscessos antes de ser picada».

— Dosagem dos ingredientes

A receita estabelecida pelo salsicheiro fixa as proporções respetivas dos diversos ingredientes, a fim de respeitar as características do produto acabado. O operador deve pesar os ingredientes em cada operação de fabrico.

— Reutilização

Esta prática corrente no domínio da charcutaria (produtos cozidos) consiste em reintroduzir na preparação da mistura produtos resultantes de outras operações de fabrico e que não puderam ser aceites na IGP exclusivamente por motivos de apresentação (rebetamento, rasgões, calibragem ou gramagem não conforme, etc.). No caso da produção de «Boudin blanc de Rethel», só podem ser reutilizados produtos resultantes de uma operação de fabrico destinada à IGP. Para que tal prática não tenha impacto nas características do produto acabado, nomeadamente a coesão da massa, a taxa de incorporação é limitada a 10 %, no máximo, do peso da mistura laborada. Essa incorporação não afeta a composição da mistura desde que os próprios produtos reincorporados respeitem a mesma composição.

O caderno de especificações estabelece as condições que a reutilização deve respeitar: os produtos que são objeto dessa prática devem ser rastreados, conservados a temperaturas entre 0 e 4 °C e utilizados no prazo de 4 dias, no máximo, a partir da data de cozedura do lote de onde provêm. Esta prática é acrescentada ao caderno de especificações, mas reflete as práticas dos operadores do setor. A sua inclusão constitui, assim, uma codificação das práticas.

— Trituração — Mistura

É aditado um parágrafo que especifica as condições de trituração e mistura dos ingredientes, com a seguinte redação: «A carne fresca de suíno é previamente triturada numa máquina de picar carne. Quando o grão da massa fica comparável ao dos enchidos de carne, incorporam-se progressivamente os ovos, o leite e o tempero, continuando a misturar. A preparação é trabalhada com um utensílio tipo “misturadora” para obter uma mistura final homogénea, não emulsionada, com grão visível a olho nu.»

A trituração é uma etapa indispensável da elaboração dos produtos de charcutaria. O caderno de especificações em vigor não lhe faz qualquer referência, pelo que é conveniente acrescentá-la, tendo em conta as suas especificidades e as práticas em vigor. A trituração é realizada por uma máquina de picar carne, pelo que a mistura não é emulsionada. Uma vez que se trata de uma massa trabalhada na picadora, os ingredientes são muito finamente picados e, ao contrário da carne para enchidos, tem um grão fino embora visível a olho nu.

— Ensacamento

Este número dispõe o seguinte: «A mistura é ensacada em tripa natural. O operador adapta a pressão exercida para que a tripa fique bem distendida.»

Descreve, assim, o objetivo da operação de ensacamento, que visa obter uma tripa bem distendida e faz apelo ao saber-fazer do operador. Essa operação exige um domínio perfeito para que a tripa fique bem distendida. Se a pressão for excessivamente forte, a tripa natural, que é frágil, rebenta. Se não for suficientemente forte, a tripa não fica distendida e a massa não terá a consistência pretendida.

— Cozedura

A frase «Cozedura por imersão em água a ferver» é substituída por «As morcelas são cozidas por imersão ou no vapor».

Com efeito, a referência à água a ferver, que é sempre equiparada a uma água à temperatura 100 °C, não corresponde à realidade do processo, na medida em que uma água de cozedura excessivamente quente faz rebentar as morcelas. Ora a cozedura consiste em aquecer a massa até atingir a temperatura pretendida (72 °C no interior da morcela), o que lhe confere as suas características específicas e o aspeto típico da IGP «Boudin blanc de Rethel». Uma cozedura por imersão em água a temperaturas próximas da ebulição ou no vapor permite, assim, obter uma morcela que corresponda às características da IGP. A utilização de vapor também permite uma cozedura homogénea e regular.

— Arrefecimento

O «arrefecimento em armário de refrigeração ou com água potável corrente gelada» é substituído por arrefecimento:

«— quer em armário de refrigeração rápida a jato de ar,

— quer por aspersão ou imersão,

— quer combinando estes dois métodos.

O arrefecimento deve permitir obter uma temperatura interna igual ou inferior a 10 °C, em 2 horas no máximo.

Em caso de arrefecimento exclusivamente por imersão, o produto deve secar durante 2 horas no mínimo, antes de ser embalado.»

A inclusão destas informações visa preservar as qualidades organoléticas e sanitárias do «Boudin blanc de Rethel», que exigem um arrefecimento rápido. Daí a fixação do período de arrefecimento em duas horas no máximo.

Tendo em conta o contacto prolongado com a água, os produtos arrefecidos por imersão devem secar durante 2 horas, no mínimo, antes do acondicionamento.

Estas alterações codificam as práticas habituais dos fabricantes de «Boudin blanc de Rethel» e garantem a preservação das características físicas e organoléticas do produto.

5.4. Rubrica «Rotulagem»

Suprimem-se as obrigações em matéria de rotulagem previstas no caderno de especificações, mantendo apenas as modalidades de rotulagem relativas às diferentes variantes de «Boudin blanc de Rethel».

Algumas dessas obrigações visavam facilitar os controlos no momento do registo (aposição do nome e dos dados de contacto do organismo de certificação, referência à possibilidade de os consumidores escreverem ao organismo de certificação em caso de insatisfação, validação prévia dos rótulos). Incidem igualmente na descrição do produto («à base de carne de porco», «sem adição de fécula, amido ou miolo de pão») ou da área geográfica.

Essas disposições não se justificam por se tratar de questões abrangidas pela regulamentação geral.

5.5. Rubrica «Outras»

— Serviço competente do Estado-Membro: os dados de contacto do Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), o serviço competente do Estado-Membro, são aditados em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

- O agrupamento que passa a ser responsável pela IGP e veículo do pedido de alteração é a associação «Les Charcuteries du Pays d’Ardenne». Em consequência, as informações relativas ao agrupamento «Ardenne de France», que esteve na origem do pedido de registo, foram suprimidas e substituídas pelo nome e os dados de contacto do agrupamento «Les Charcuteries du Pays d’Ardenne».
- Área geográfica: a área geográfica não é alterada. Substitui-se a lista das divisões administrativas (cantões) pela lista dos municípios correspondentes. Introduce-se a lista das operações obrigatoriamente realizadas na área geográfica: receção das matérias-primas e transformação. Estas alterações são de natureza formal.
- Relação causal: este capítulo foi organizado em três partes para definir melhor as especificidades da área geográfica, as especificidades do produto e a relação causal existente. As alterações dizem respeito à redação, sem alterações de fundo.
- Estruturas de controlo: os dados de contacto do organismo de controlo foram substituídos pelos da autoridade competente em matéria de controlo. Esta alteração pretende evitar a alteração do caderno de especificações em caso de mudança de organismo de controlo.
- Requisitos nacionais: os principais pontos a controlar e o seu método de avaliação são incluídos no caderno de especificações, na secção relativa aos requisitos nacionais

DOCUMENTO ÚNICO

«BOUDIN BLANC DE RETHEL»

N.º UE: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominação

«Boudin blanc de Rethel»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

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

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

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

O «Boudin blanc de Rethel» apresenta-se em pedaços cilíndricos de 60 a 130 gramas e diâmetro de 30 a 36 mm, sendo ensacado, para estas dimensões, em tripa de porco.

O «Boudin blanc de Rethel» pode apresentar-se igualmente nos formatos «cocktail» e «barbecue» com um diâmetro de 20 a 26 mm. Neste caso, é ensacado em tripa de ovino, no caso dos formatos *cocktail* ou *mini* (peso compreendido entre 8 e 15 g) e *barbecue* (peso compreendido entre 50 e 80 g).

A pele é de cor clara, quase branca e homogénea. A tensão da tripa permite que o produto se apresente globalmente liso e firme. A tripa natural pode apresentar, ocasionalmente, ligeiras imperfeições, tais como nervuras avermelhadas (coloração persistente após o abate), ou pequenos filamentos, denominados «barbas», devido ao redanho residual.

O «Boudin blanc de Rethel» possui uma massa macia e succulenta, bastante coesa e com um sabor característico de carne associado a um discreto travo de pimenta e especiarias. A granulidade da massa é perceptível na boca.

O «Boudin blanc de Rethel» tem as variantes natural, com cogumelos ou uma única variedade de cogumelo, florestal (menção que implica a presença exclusiva de cogumelos silvestres), trufado (as únicas variedades de trufas autorizadas são a *Tuber mélanosporum* e a *Tuber brumale*). A adição de molho de trufa é autorizada.

Os critérios químicos que o produto natural deve respeitar são:

- Lípidos: < 30 %
- Humidade do produto sem gordura e sem amido (H.P.D.A.): ≤ 81 %
- Amido: ≤ 0,4 %
- Colagénio: ≤ 2 %
- Prótidos: ≥ 11 %

O «Boudin blanc de Rethel» é vendido a granel ou pré-embalado em U.V.C. (Unidade de Venda ao Consumidor).

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

O «Boudin blanc de Rethel» é elaborado a partir de carne fresca de porco, toucinho de porco, ovos inteiros e leite de vaca.

A carne de suíno é proveniente das seguintes peças anatómicas: perna sem chambão, pá sem chambão, peito e toucinho. A carne de marrã está excluída. É proibido utilizar aparas da desmancha. Retiram-se os nervos e limpa-se a carne de modo a evitar a presença de nervos, gânglios, tetas e abscessos, antes de ser picada. A carne representa 55 a 68 % do peso da mistura laborada.

Usam-se ovos de galinha inteiros (a clara e a gema) com casca ou sob a forma de ovoprodutos pasteurizados. Os ovos em pó, congelados ou enriquecidos estão proibidos. Os ovos representam 10 a 20 % do peso da mistura laborada.

O leite de vaca pode ser completo, semidesnatado ou desnatado, a fim de controlar o teor de lípidos do produto acabado. É pasteurizado, esterilizado ou cru (desde que seja fervido antes da incorporação na mistura). É proibido utilizar leite reconstituído. O leite representa 20 a 30 % do peso da mistura laborada.

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

As fases realizadas na área geográfica delimitada vão desde a receção das matérias-primas até ao arrefecimento da morcela.

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

—

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

Quando o «Boudin blanc de Rethel» ostenta o qualitativo «truffé» (trufado) ou «à la truffe» (com trufas), «aux champignons» (com cogumelos) ou uma referência à variedade de cogumelos utilizada, quando se utiliza apenas uma variedade, ou «forestier» (florestal), tal qualitativo deve figurar no mesmo campo de visão e inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a metade das do nome «Boudin blanc de Rethel», mas sempre inferiores a estas dimensões.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é composta pelas seguintes divisões administrativas (cantões):

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld e Rethel.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

A área geográfica é constituída pelo distrito de Rethel, onde a receita e a experiência a ela associada foram desenvolvidos, e que dá o nome ao «Boudin blanc de Rethel». A toponímia testemunha uma forte atividade ancestral de produção e transformação de carne de porco. Com efeito, a área geográfica inclui três municípios importantes que ostentam o qualificativo «Porcien» (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien), do termo romano antigo *pagus porcienis gallo* que significava «terra de criação de porcos».

A origem do «Boudin blanc de Rethel» remonta ao século XVII. Nessa época, um oficial do exército real refugiou-se em Rethel por ter combatido em duelo, contrariando as ordens do Cardeal Richelieu. Esse oficial, de nome Chamarande, instalou uma charcutaria numa pequena loja do burgo de Liesse, um bairro então existente em Rethel.

Um dos seus netos (falecido em 1848) aperfeiçoou definitivamente a receita do «boudin blanc» em meados do século XIX. Cinco dos seus filhos tornaram-se, por sua vez, salsicheiros e fixaram-se em diversos bairros da cidade de Rethel, perpetuando o saber familiar. Segundo o anuário de Rethel e do seu distrito, em 1901 havia oito salsicheiros, quatro dos quais com o apelido Chamarande.

Atualmente, o «Boudin blanc de Rethel» continua a ser elaborado em conformidade com a antiga receita. Com efeito, esse saber é transmitido aos salsicheiros de pais para filhos ou através da aprendizagem com outros profissionais de charcutaria.

As condições de fabrico evoluíram muito desde o século XVII, graças ao progresso técnico, e atualmente os fabricantes utilizam aparelhos modernos tais como «picadoras-misturadoras» para elaborarem o seu produto.

Especificidade do produto

Desde que foi criado, o «Boudin blanc de Rethel» adquiriu uma sólida reputação baseada, principalmente, nas suas propriedades sensoriais.

A observância da receita ancestral confere ao «Boudin blanc de Rethel» propriedades organoléticas típicas e delicadas.

Apresenta uma pele clara, quase branca, e homogénea. Distingue-se dos outros produtos da mesma categoria pelo seu sabor muito característico de carne de suíno, associado a um discreto travo a pimenta e especiarias. Na boca, a sua pasta é macia, bastante coesa e suculenta, libertando uma quantidade média de gordura.

O «Boudin blanc de Rethel» é igualmente apresentado nas variantes com cogumelos ou trufas. A mistura é a mesma, sendo os ingredientes suplementares dessas variantes incorporados no final da preparação.

Relação causal

A relação do «Boudin blanc de Rethel» com a área geográfica é baseada na sua reconhecida qualidade e na sua reputação.

Implantado numa região de criação de suínos, como revela a toponímia municipal, o «Boudin blanc de Rethel» deve as suas características à observância da receita original, com destaque para a utilização exclusiva de carne de suíno fresca, ovos inteiros e leite, e a ausência de produtos amiláceos, corantes e fosfatos. O fabrico recorre ao saber-fazer dos salsicheiros da área para obter um produto com uma consistência e um sabor apreciados e reconhecidos.

Finalizada em meados do século XVIII, a receita do «Boudin blanc de Rethel» depressa foi amplamente utilizada pelos salsicheiros dessa região.

Os salsicheiros locais souberam conservar este saber específico, adaptando-o à evolução da técnica, sem deixar de dominar o processo de fabrico. É o domínio do processo de trituração e ensacamento em tripa natural que confere ao «Boudin blanc de Rethel» a sua consistência característica.

A fim de obterem um «Boudin blanc de Rethel» próximo do original, os salsicheiros têm o cuidado de utilizar matérias-primas de boa qualidade, sobretudo no que se refere à carne de suíno (utilização do peito, da pá ou da perna, sem congelação da carne), ao leite (não reconstituído) e aos ovos inteiros (proibição do uso de ovos em pó ou congelados).

Os aglutinantes proteicos (ovos e carne fresca) são suficientes para obter uma consistência coesa e macia, não havendo adição de fécula, amido ou miolo de pão no fabrico do «Boudin blanc de Rethel». As proteínas da clara de ovo são albuminas que coagulam a baixa temperatura (entre +60 e +65 °C) e formam um gel que aprisiona nos seus elos os componentes do produto em que está incorporado. É, aliás, a esta propriedade que o «Boudin blanc de Rethel» deve a sua cor clara. Essa coagulação permite obter igualmente um recheio consistente.

Ao longo dos anos, o produto adquiriu grande reputação, atestada pela participação em feiras e exposições (Salão Internacional de Agricultura em Paris, «Les Ardennes à Paris», «Lille, couleur Ardennes» em 2009, etc.), bem como pela edição, em 2006, de um livro que lhe é consagrado: «Le Boudin Blanc, une spécialité de Rethel» [O Boudin blanc, uma especialidade de Rethel] (Sandra Rota, Les Éditions du Coq à l'âne).

A reputação e a imagem do «Boudin blanc de Rethel» cresceram com o acesso a redes de distribuição cada vez mais vastas, primeiramente na região de origem, durante a década de 1990, e depois em todo o território francês.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT