



### Índice

#### II Comunicações

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

###### Comissão Europeia

2019/C 344/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Informações

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

###### Comissão Europeia

2019/C 344/02	Taxas de câmbio do euro — 10 de outubro de 2019 .....	2
---------------	---	---

###### Comité Europeu do Risco Sistémico

2019/C 344/03	Decisão do Comité Europeu do Risco Sistémico de 30 de julho de 2019 relativa à nomeação da Encarregada da Proteção de Dados do Comité Europeu do Risco Sistémico (CERS/2019/17) .....	3
---------------	---	---

#### V Avisos

##### PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

###### Comissão Europeia

2019/C 344/04	Convite à apresentação de candidaturas «Apoio a ações de informação relacionadas com a política de coesão da UE» .....	5
---------------	--	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2019/C 344/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	9
---------------	---	---

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2019/C 344/06	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do 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
---------------	---	----

---

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

## II

*(Comunicações)*

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

## COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 344/01)

Em 2 de outubro de 2019, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32019M9522.

---

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

## IV

(Informações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

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

10 de outubro de 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1030	CAD	dólar canadiano	1,4678
JPY	iene	118,52	HKD	dólar de Hong Kong	8,6522
DKK	coroa dinamarquesa	7,4684	NZD	dólar neozelandês	1,7422
GBP	libra esterlina	0,90155	SGD	dólar singapurense	1,5187
SEK	coroa sueca	10,8415	KRW	won sul-coreano	1 315,87
CHF	franco suíço	1,0948	ZAR	rand	16,6898
ISK	coroa islandesa	138,50	CNY	iuane	7,8567
NOK	coroa norueguesa	10,0535	HRK	kuna	7,4280
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 609,10
CZK	coroa checa	25,893	MYR	ringgit	4,6205
HUF	forint	333,51	PHP	peso filipino	56,970
PLN	złóti	4,3183	RUB	rublo	71,2901
RON	leu romeno	4,7523	THB	baht	33,537
TRY	lira turca	6,4936	BRL	real	4,5186
AUD	dólar australiano	1,6307	MXN	peso mexicano	21,5223
			INR	rupia indiana	78,3555

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

## COMITÉ EUROPEU DO RISCO SISTÉMICO

### DECISÃO DO COMITÉ EUROPEU DO RISCO SISTÉMICO

de 30 de julho de 2019

relativa à nomeação da Encarregada da Proteção de Dados do Comité Europeu do Risco Sistémico  
(CERS/2019/17)

(2019/C 344/03)

O CONSELHO GERAL DO COMITÉ EUROPEU DO RISCO SISTÉMICO,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1092/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 24 de novembro de 2010, relativo à supervisão macroprudencial do sistema financeiro na União Europeia e que cria o Comité Europeu do Risco Sistémico <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta o Regulamento (UE) 2018/1725 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de outubro de 2018, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos e organismos da União e à livre circulação desses dados, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 45/2001, bem como a Decisão n.º 1247/2002/CE <sup>(2)</sup>, nomeadamente o seu artigo 43.º,

Tendo em conta a Decisão CERS/2012/1 do Comité Europeu do Risco Sistémico, de 13 de julho de 2012, que aplica regras em matéria de proteção de dados ao Comité Europeu do Risco Sistémico <sup>(3)</sup>, nomeadamente o artigo 3.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 31 de agosto de 2018, o Conselho Geral do Comité Europeu do Risco Sistémico (CERS) adotou a Decisão CERS/2018/6 do Comité Europeu do Risco Sistémico <sup>(4)</sup>, que nomeou Barbara Eggl para um segundo mandato como encarregada da proteção de dados (*Data Protection Officer/DPO*) do CERS, até 14 de maio de 2020.
- (2) A pedido da senhora Eggl, o seu segundo mandato cessará em 31 de julho de 2019. É necessário, por conseguinte, nomear um(a) sucessor(a) para o cargo de encarregada da proteção de dados do CERS a partir de 1 de agosto de 2019.
- (3) Ao abrigo do disposto no artigo 43.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2018/1725, o encarregado da proteção de dados do Banco Central Europeu (BCE) também atua presentemente como encarregado da proteção de dados do CERS.
- (4) Em 19 de março de 2019, a Comissão Executiva do BCE nomeou Evanthia Chatziliasi para suceder a Barbara Eggl como encarregada da proteção de dados do BCE por um mandato de cinco anos, com início a 1 de agosto de 2019,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

#### Nomeação da encarregada da proteção de dados do Comité Europeu do Risco Sistémico

Na sua qualidade de membro do pessoal e encarregada da proteção de dados do Banco Central Europeu, Evanthia Chatziliasi é nomeada encarregada da proteção de dados do Comité Europeu do Risco Sistémico com efeitos a partir de 1 de agosto de 2019 até 31 de julho de 2024.

<sup>(1)</sup> JO L 331 de 15.12.2010, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

<sup>(3)</sup> JO C 286 de 22.9.2012, p. 16.

<sup>(4)</sup> Decisão CERS/2018/6 do Comité Europeu do Risco Sistémico, de 31 de agosto de 2018, que adota o Regulamento Interno do Comité Europeu do Risco Sistémico (JO C 347 de 28.9.2018, p. 3).

*Artigo 2.º*

**Entrada em vigor**

A presente decisão entra em vigor em 31 de julho de 2019.

Feito em Frankfurt am Main, em 30 de julho de 2019.

*Chefe do Secretariado do CERS,  
Em nome do Conselho Geral do CERS*  
Francesco MAZZAFERRO

---

V

(Avisos)

## PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Convite à apresentação de candidaturas****«Apoio a ações de informação relacionadas com a política de coesão da UE»**

(2019/C 344/04)

**1. OBJETIVOS E TEMAS**

O presente convite à apresentação de candidaturas tem por objeto o financiamento de medidas de informação na aceção do artigo 58.º, alínea f), do Regulamento (UE) n.º 1303/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no quadro das dotações orçamentais do exercício de 2019, como anunciado pela Decisão C(2018) 8730 da Comissão <sup>(2)</sup>.

Com o presente convite à apresentação de candidaturas, a Comissão Europeia pretende selecionar os potenciais beneficiários para a implementação de medidas de informação <sup>(3)</sup> cofinanciadas pela UE. O principal objetivo é prestar apoio à produção e divulgação de informação e conteúdos relacionados com a política de coesão da UE <sup>(4)</sup>, sem deixar de respeitar a total independência editorial dos envolvidos.

Estão previstas duas ações principais:

Ação 1 — Apoio a medidas de produção e divulgação de informação e conteúdos relacionados com a política de coesão da UE de meios de comunicação e outras entidades elegíveis (ver «Candidatos elegíveis»)

Ação 2 — Promoção da política de coesão da UE por universidades e outras instituições de ensino

Os candidatos só podem apresentar uma candidatura para uma ação no âmbito do presente convite à apresentação de candidaturas.

Os objetivos específicos do presente convite à apresentação de candidaturas são os seguintes:

- Promover e incentivar uma melhor compreensão do papel da política de coesão no apoio a todas as regiões da UE;
- Aumentar a sensibilização para os projetos financiados pela UE, através da política de coesão em particular, e para o seu impacto na vida das pessoas;
- Divulgar informações e incentivar a criação de um diálogo aberto sobre a política de coesão, os seus resultados, a sua função para alcançar as prioridades políticas da UE e o seu futuro;
- Incentivar a participação cívica nos assuntos relacionados com a política de coesão e promover a participação dos cidadãos a fim de definir as prioridades para o futuro desta política.

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 320.

<sup>(2)</sup> [https://ec.europa.eu/regional\\_policy/sources/tender/pdf/official/2019\\_financing\\_decision\\_ta.pdf](https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf)

<sup>(3)</sup> Para efeitos do presente convite à apresentação de candidaturas, entende-se por «medida de informação» um conjunto autónomo e coerente de atividades de informação relacionadas com a política de coesão da UE.

<sup>(4)</sup> Com o presente convite à apresentação de candidaturas, a Comissão Europeia visa dar apoio a medidas de informação relacionadas com a política de coesão da UE, que é financiada a partir de três fundos principais: o Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), o Fundo de Coesão (FC) e o Fundo Social Europeu (FSE). Neste sentido, um projeto que incide sobre o impacto de quaisquer destes três fundos numa região é elegível.

As candidaturas devem ilustrar e avaliar o papel da política de coesão na concretização das prioridades políticas da Comissão Europeia e na resposta a desafios atuais e futuros que se colocam à UE, aos Estados-Membros, às suas regiões e a nível local. Mais especificamente, devem estar relacionadas com a contribuição da política de coesão para:

- promover o emprego, o crescimento e o investimento a nível regional e nacional e melhorar a qualidade de vida dos cidadãos;
- contribuir para a concretização das principais prioridades da UE e dos Estados-Membros, que incluem, além da criação de emprego e de crescimento, a luta contra as alterações climáticas, a proteção do ambiente, a melhoria da investigação e da inovação, entre outros;
- reforçar a coesão económica, social e territorial na UE, reduzindo simultaneamente as disparidades que existem nos países e regiões da UE e entre os Estados-Membros e as regiões;
- ajudar as regiões a beneficiar da globalização, aproveitando a sua especificidade no quadro da economia mundial;
- reforçar o projeto europeu, na medida em que a política de coesão está diretamente ao serviço dos cidadãos da UE.

## 2. CANDIDATOS ELEGÍVEIS

### Ação 1:

Os candidatos elegíveis (candidatos principais e cocandidatos, bem como, se for caso disso, as entidades afiliadas) devem ser pessoas coletivas estabelecidas e registadas num Estado-Membro da UE. Exemplos de candidatos elegíveis <sup>(5)</sup>:

- organizações/agências noticiosas, órgãos de comunicação social (televisão, rádio, imprensa escrita, meios de comunicação social em linha, novos meios de comunicação social e meios de comunicação social mistos);
- organizações sem fins lucrativos;
- universidades e instituições de ensino;
- centros de investigação e grupos de reflexão;
- associações de interesse europeu;
- entidades privadas;
- autoridades públicas <sup>(6)</sup> (nacionais, regionais e locais), à exceção das responsáveis pela execução da política de coesão, em conformidade com o artigo 123.º do Regulamento (UE) n.º 1303/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho.

### Ação 2:

Os candidatos elegíveis (candidatos principais e cocandidatos, bem como, se for caso disso, as entidades afiliadas) devem ser pessoas coletivas estabelecidas e registadas num Estado-Membro da UE. Só as universidades e as instituições de ensino são elegíveis para a ação 2.

As pessoas singulares, bem como as entidades estabelecidas exclusivamente para efeitos de execução de projetos no âmbito do presente convite à apresentação de candidaturas, não são elegíveis (nem para a ação 1 nem para a ação 2).

*Para os candidatos britânicos:* os critérios de elegibilidade devem ser cumpridos durante a totalidade do período de vigência da subvenção. Se o Reino Unido sair da UE durante o período de concessão sem se ter celebrado um acordo com a UE que assegure concretamente que os candidatos britânicos continuam a ser elegíveis, os candidatos britânicos deixarão de receber financiamento da UE (embora continuem, sempre que possível, a participar) ou terão de abandonar o projeto com base no artigo II.17 da convenção de subvenção.

Os candidatos que participaram no convite lançado pela Comissão Europeia em 2017 e em 2018 são elegíveis independentemente do resultado que tenham obtido anteriormente.

<sup>(5)</sup> Lista não limitativa.

<sup>(6)</sup> Organismos de direito público ou direito privado com uma missão de serviço público.

### 3. CRITÉRIOS DE EXCLUSÃO E DE SELEÇÃO

Os candidatos (principais e cocandidatos) e as entidades afiliadas devem assinar uma declaração sob compromisso de honra certificando que não se encontram numa das situações referidas no artigo 136.º, n.º 1, e no artigo 141.º, do Regulamento Financeiro (RF) <sup>(7)</sup> (relativos à exclusão e à rejeição do processo, respetivamente).

Os candidatos (principais e cocandidatos) devem dispor das competências profissionais e das qualificações apropriadas necessárias para levar a cabo a medida de informação proposta e garantir fontes de financiamento estáveis e suficientes para manterem as suas atividades durante todo o período de execução do projeto ou do exercício durante o qual beneficiam da subvenção e participarem no seu financiamento.

### 4. CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

As candidaturas serão avaliadas com base nos seguintes critérios:

	Crítérios	Elementos a tomar em consideração	Ponderação (pontos)
1.	Pertinência da ação e contribuição para os objetivos do convite à apresentação de candidaturas	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Pertinência dos objetivos da candidatura em relação aos objetivos e prioridades do convite à apresentação de candidaturas</li> <li>— Pertinência dos tipos de ações de informação utilizados no que respeita à(s) região(ões)</li> <li>— Valor acrescentado em relação às iniciativas existentes em todas as regiões da Europa</li> <li>— Caráter inovador do projeto no que se refere à evolução do setor da comunicação</li> </ul>	30 pontos; (limiar mínimo de 50%)
2.	Alcance e eficácia da medida	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Objetivos de sensibilização e divulgação específicos, mensuráveis, atingíveis e pertinentes</li> <li>— Capacidade do plano de divulgação (incluindo, por exemplo, calendários, canais de distribuição e número de contactos garantidos com base em registos anteriores) com vista a maximizar o público-alvo, a nível local, regional, multirregional e nacional (efeito multiplicador), por exemplo, através da cooperação dos candidatos com as redes e/ou os intervenientes regionais/meios de comunicação social</li> <li>— Eficácia das metodologias propostas para realizar os objetivos do presente convite, incluindo métodos para a produção de conteúdos, mecanismos para assegurar a independência editorial e métodos para desenvolver soluções técnicas</li> <li>— Publicidade prevista para as atividades e métodos de divulgação dos resultados</li> <li>— Medidas para monitorizar os progressos</li> <li>— Metodologia de avaliação <i>ex post</i></li> <li>— Possibilidades de prosseguimento do projeto para além do período de apoio da UE</li> </ul>	40 pontos; (limiar mínimo de 50%)
3.	Eficiência da medida	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Relação custo/eficácia em termos dos recursos propostos, tendo em conta os custos e os resultados esperados</li> </ul>	20 pontos; (limiar mínimo de 50%)

<sup>(7)</sup> Regulamento (UE, Euratom) 2018/1046 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de julho de 2018, relativo às disposições financeiras aplicáveis ao orçamento geral da União, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1296/2013, (UE) n.º 1301/2013, (UE) n.º 1303/2013, (UE) n.º 1304/2013, (UE) n.º 1309/2013, (UE) n.º 1316/2013, (UE) n.º 223/2014 e (UE) n.º 283/2014, e a Decisão n.º 541/2014/UE, e revoga o Regulamento (UE, Euratom) n.º 966/2012 (JO L 193 de 30.7.2018, p. 1).

	Critérios	Elementos a tomar em consideração	Ponderação (pontos)
4.	Organização da equipa do projeto e qualidade da gestão do projeto	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Qualidade dos mecanismos de coordenação, sistemas de controlo de qualidade e mecanismos de gestão dos riscos propostos</li> <li>— Qualidade da atribuição de tarefas tendo em vista a realização das várias atividades da medida proposta</li> </ul>	10 pontos; (limiar mínimo de 50%)

Será atribuído um máximo de 100 pontos para a qualidade da proposta. Será necessário obter uma pontuação global mínima de 60 pontos em 100 e uma pontuação mínima de 50% em cada critério. Só constarão da lista de classificação as candidaturas que cumpram todos os limiares de qualidade apresentados acima. Atingir o limiar não implica automaticamente a concessão da subvenção.

#### 5. ORÇAMENTO E DURAÇÃO DO PROJETO

O orçamento total destinado ao cofinanciamento de ações de informação no âmbito do presente convite é estimado em 4 800 000 euros (4 000 000 de euros para a ação 1 e 800 000 euros para a ação 2).

O montante da subvenção será, no mínimo, de 70 000 euros e, no máximo, de 300 000 euros. A subvenção da UE assumirá a forma de reembolso até 80% dos custos reais elegíveis da ação. Os candidatos devem garantir com recursos próprios o financiamento do montante remanescente.

A Comissão Europeia reserva-se o direito de não distribuir a totalidade dos fundos disponíveis.

O projeto terá uma duração máxima de 12 meses.

#### 6. CALENDÁRIO E PRAZO PARA A ENTREGA DE CANDIDATURAS

Fases	Data e período
Prazo para apresentação de candidaturas	10 de dezembro de 2019
Período de avaliação (indicativo)	Janeiro a março de 2020
Informação aos candidatos (indicativo)	Abril de 2020
Assinatura das convenções de subvenção (indicativo)	Maio de 2020-julho de 2020

#### 7. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Os formulários de candidatura, bem como informações adicionais sobre o convite à apresentação de candidaturas, podem ser consultados no Guia do Candidato, disponível no endereço [http://ec.europa.eu/regional\\_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/](http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/)

As candidaturas devem cumprir os requisitos constantes do referido guia.

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

## Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 344/05)

1. Em 1 de outubro de 2019, 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:

- Mall Group a.s. («Mall Group», Chéquia), controlada conjuntamente por: i) Rockaway e-commerce a.s. e o seu grupo («Rockaway» Chéquia); ii) EC Investments a.s. e o seu grupo («ECI», Chéquia); e iii) BONAK a.s. e o seu grupo (enquanto parte do PPF Group N.V. e do seu grupo, «PPF», Chéquia);
- Československá obchodní banka, a. s. («CSOB», Chéquia), controlada pelo KBC Bank («KBC», Bélgica);
- MallPay s.r.o. («MallPay», Chéquia).

Mall Group e CSOB 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 totalidade da MallPay. Atualmente, a MallPay é controlada exclusivamente pelo Mall Group.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Mall Group: prestação de serviços de comércio eletrónico na Europa Central e Oriental através de várias lojas em linha;
- CSOB: prestação de serviços bancários e financeiros;
- MallPay: fornecimento de soluções de pagamento em linha.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar 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.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay

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

<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.

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do 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**

(2019/C 344/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de três meses a contar desta data.

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

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

«SAUCISSE DE MORTEAU»/«JESUS DE MORTEAU»

N.º UE: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupamento requerente e interesse legítimo**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

«Valpark»  
12, rue de Franche-Comté  
25480 École Valentin  
FRANÇA

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

Correio eletrónico: accueil@interporc-fc.fr

Esta associação reúne todos os operadores da cadeia de produção da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» (suinicultores, matadouros, instalações de desmancha, fabricantes industriais e artesanais), tendo, por conseguinte, legitimidade para solicitar alterações ao caderno de especificações.

**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

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Relação com a área geográfica
- Rotulagem
- Outras: atualização dos dados de contacto, estruturas de controlo, requisitos nacionais e glossário

#### 4. Tipo de alteração(ões)

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

#### 5. Alteração(ões)

##### 5.1. Descrição do produto

- Suprime-se a frase introdutória da descrição do produto «A “Saucisse de Morteau” e o “Jésus de Morteau” apresentam características diferentes:». Trata-se de uma alteração de natureza formal.
- A frase «A “Saucisse de Morteau” é um enchido de formato reto, cilíndrico e regular, com um diâmetro mínimo de 40 mm (tripa com enchimento) e é feito à base de carne de porco» é substituída por «A “Saucisse de Morteau” é um enchido à base de carne de porco, de formato reto, cilíndrico e regular, com um diâmetro mínimo de 34 mm (diâmetro da tripa quando do enchimento), no caso da “Saucisse de Morteau” com menos de 150 g, e de 40 mm, no da “Saucisse de Morteau” de peso igual ou superior a 150 g». Adita-se um diâmetro inferior mínimo, de 34 mm, para os enchidos de peso igual ou inferior a 150 g, o qual permite assegurar que a «Saucisse de Morteau» mantém o mesmo gabarito independentemente das suas dimensões. Por conseguinte, é possível manter as mesmas proporções nos diferentes formatos existentes da «Saucisse de Morteau», como a descrição do produto indica (formato reto, cilíndrico e regular). No caso dos enchidos com, pelo menos, 150 g, mantém-se o diâmetro mínimo de 40 mm.
- A cor da tripa é explicitada pelo aditamento do seguinte texto: «apenas se aceitando a sua pigmentação natural», tanto para a «Saucisse de Morteau» como para o «Jésus de Morteau». Esta alteração apenas visa excluir a coloração artificial da tripa e não a sua pigmentação natural.
- Adita-se ainda a seguinte frase: «O fio utilizado pode ter os seguintes tons: branco, creme, castanho muito claro ou bege». A escolha de uma paleta restrita de cores próximas permite manter o aspeto visual tradicional do produto e facilita o anonimato aquando dos controlos organoléticos.
- Especifica-se a forma da cavilha de madeira através do aditamento do seguinte texto: «A cavilha é de forma cilíndrica, reta e sem ponta.». Esta descrição garante que todas as «Saucisse de Morteau» têm o mesmo aspeto.
- Quanto ao «Jésus de Morteau», a frase «Se for utilizado o ceco no enchimento, nem sempre se usa a cavilha de madeira, dado que uma das extremidades do ceco é naturalmente fechada» passa a ter a seguinte redação: «O “Jésus de Morteau” é fechado com uma cavilha numa das extremidades quando se utiliza tripa grossa, mas, se for utilizado o ceco, nem sempre se usa a cavilha.». Com efeito, dado que o ceco é, por natureza, fechado de um dos lados, não é necessário fechá-lo uma segunda vez.
- Na frase: «Uma vez cozidos, os pedaços de “Saucisse de Morteau” e de “Jésus de Morteau” apresentam um picado grosso, mas homogéneo e de aspeto coerente e ligado», suprime-se o adjetivo «coerente» por não ser adequado.
- Adita-se uma lista pormenorizada das apresentações possíveis aquando da comercialização do produto. Antes da frase: «Por uma questão de segurança sanitária, é obrigatório que os produtos congelados, cozidos ou cortados estejam embalados quando distribuídos ao consumidor.» é inserido o seguinte texto: «Os produtos com a IGP “Saucisse de Morteau” e o “Jésus de Morteau” são comercializados crus ou cozidos, inteiros ou fatiados. São comercializados frescos, congelados ou ultracongelados, incluindo na forma cozida.». A apresentação dos enchidos cozidos congelados ou ultracongelados corresponde a uma prática existente, que é, assim, codificada.
- Quanto às características organoléticas, a frase «As características típicas do perfil sensorial da “Saucisse de Morteau” e do “Jésus de Morteau” são as seguintes num corte interno:» passa a ter a seguinte redação: «Os elementos de tipicidade do perfil sensorial da “Saucisse de Morteau” ou do “Jésus de Morteau”, depois de cozidos, são os seguintes:». Deste modo, especifica-se que os elementos de tipicidade do perfil sensorial se referem ao produto depois de cozido, a fim de evitar ambiguidades. Com efeito, o produto só é consumido depois de cozido. Suprime-se a expressão «num corte interno», por ser inexacta. A cor, por exemplo, diz respeito ao exterior do produto.

- Suprime-se um parágrafo relativo a receitas culinárias, uma vez que não fornece informações úteis para a descrição das características organoléticas.

Altera-se a secção do documento único relativa à descrição do produto, de modo a ter em conta as alterações do caderno de especificações. As características organoléticas são incluídas no documento único para que a descrição seja mais precisa.

## 5.2. Área geográfica

No capítulo relativo à área geográfica, suprime-se a referência à região administrativa, que foi reestruturada, e apenas se referem os departamentos. A área geográfica não é alterada. Introduziram-se as mesmas alterações no documento único.

## 5.3. Prova de origem

- Suprime-se o parágrafo introdutório, que refere dois sistemas de rastreabilidade complementares. Com efeito, a rastreabilidade é descrita em relação a cada fase do processo de fabrico, não sendo necessário especificar que existe um sistema interno próprio de cada empresa e um sistema mais globalizado.
- Suprimem-se as frases de carácter descritivo ou que não sejam específicas da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» (por exemplo: «A carcaça está conforme, nesta fase, com os parâmetros do caderno de especificações»), uma vez que não contêm elementos relativos à rastreabilidade.
- No parágrafo relativo à rastreabilidade dos animais, acrescenta-se a categoria em «engorda pós-desmame», incluída no conceito mais lato de «criação para engorda» no caderno de especificações em vigor. Suprimem-se as expressões «em conformidade com a legislação» e «em conformidade com as regras», por não terem utilidade. Estas expressões são substituídas por «o indicativo de marcação do local de nascimento» exigido à chegada ao estábulo de engorda e «o indicativo de marcação do local de engorda» exigido antes do abate. Esta redacção visa clarificar os documentos necessários para a rastreabilidade dos animais.
- O período mínimo de conservação dos documentos passa de cinco para três anos. Esta disposição é aplicável ao matadouro, à instalação de desmancha e à unidade de fabrico. Um período de três anos é, de facto, suficiente para garantir um controlo eficaz, uma vez que o produto tem uma validade de 90 dias.
- O aditamento relativo à rastreabilidade das tripas visa completar e assegurar a total rastreabilidade da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».
- A categoria «empresas grossistas de venda de carne» é aditada à lista de operadores que participam no controlo global dos fluxos de matérias-primas, tendo em conta a sua presença no mercado da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». O aditamento garante a rastreabilidade do produto nessa categoria.
- A recolha e a transmissão de informações relativas aos fluxos de matérias-primas já estão previstas no caderno de especificações registado. Explicita-se que podem ser transmitidas a pedido do agrupamento requerente, permitindo tal transmissão assegurar a coerência dos fluxos de matérias-primas entre os operadores.
- Atualiza-se o quadro recapitulativo dos elementos de rastreabilidade de modo a estar em consonância com as alterações introduzidas.

## 5.4. Método de obtenção

Suprimem-se as sobreposições com a regulamentação geral relativa à aprovação CEE dos matadouros e instalações de desmancha, bem como as frases de carácter descritivo, sem interesse para a compreensão do método de obtenção.

### *Características da alimentação dos animais em fase de engorda*

- O caderno de especificações alterado indica que todos os porcos criados num edifício identificado recebem a alimentação definida no dito caderno. Esta alteração corresponde à prática e permite facilitar os controlos.

No caderno de especificações em vigor, o soro de leite é o único produto lácteo obrigatório na alimentação dos animais em fase de engorda. No caderno de especificações alterado, o soro de leite pode ser parcialmente substituído por outros produtos lácteos com características analíticas semelhantes, uma vez que estes contêm proteínas do leite, lactose e ácidos gordos saturados. Esses produtos lácteos estão disponíveis para a alimentação dos porcos e a sua utilização mantém a ligação à origem da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», dado que a suinicultura coabita com a produção leiteira nesta área geográfica. Esta nova lista de produtos lácteos autorizados para a alimentação dos porcos não altera as especificidades do produto acabado.

O soro de leite representa, pelo menos, 50% da quantidade de produtos e subprodutos lácteos. O suplemento é constituído por um ou mais produtos lácteos (natas, leite, queijo, requeijão e iogurte) ou subprodutos lácteos (permeato de soro de leite, permeato lácteo, lactossoro de iogurte e leitelho).

É aditada uma característica analítica dos produtos lácteos: o teor de matéria azotada total deve ser igual ou superior a 4 g por 100 g de matéria seca, para que apenas sejam autorizados produtos lácteos adequados para uma boa alimentação dos porcos. Adita-se também uma característica analítica suplementar relativa ao soro de leite: a taxa de lactose deve ser igual ou superior a 20%, para que só os melhores soros de leite sejam selecionados.

#### *Condições de carregamento e de transporte*

- No que se refere à exigência de colocar os animais em jejum, é aditada uma distinção consoante o abate tenha lugar no mesmo dia ou no dia a seguir ao carregamento (ou depois). Caso o abate se efetue no dia seguinte (ou depois), os animais devem estar em jejum há, pelo menos, três horas no momento do carregamento. Esta alteração permite evitar os períodos de jejum excessivos, prejudiciais para o bem-estar dos animais e, logo, para a qualidade da carne.

#### *Condições de abate*

- Suprime-se o período de meia hora antes da anestesia, durante o qual os porcos são lavados com água, previamente ao abate, visto ser demasiado preciso e não ter qualquer influência na qualidade da carne.
- A possibilidade de suprimir a nebulização dos animais à chegada, se a temperatura ambiente exterior for inferior a +10 °C, é alargada à aspersão antes da anestesia, a fim de ter em conta o bem-estar dos animais. Além disso, a nebulização à chegada e antes da anestesia pode também ser suprimida em caso de gelo noturno. Esta supressão deve-se a razões práticas, porque a nebulização exige que as canalizações sejam esvaziadas, o que não é exequível se houver gelo.

#### *Características das carcaças*

- No que respeita aos defeitos de aparência das carcaças, a frase: «Os defeitos de aspeto são limitados a 5% do total das carcaças do lote de um cliente» passa a ter a seguinte redação: «Em caso de venda de carcaças a um cliente, apenas 5% das carcaças, no máximo, podem apresentar um ou mais defeitos de aspeto.». Esta nova redação, que facilita a compreensão da regra por parte dos inspetores, permanece inalterada quanto ao fundo, uma vez que os defeitos de aspeto continuam limitados a uma percentagem máxima de 5%.
- Suprime-se a frase «O pH final (observado no mínimo 18 horas após o abate) situa-se entre 5,50  $\text{pH} \leq 6,20$  e é medido 5 cm acima da sua e entre 2 e 3 cm de profundidade». Com efeito, a medição do pH só tem interesse em peças de carne inteiras ou para as carnes de salga curadas, sendo de reduzido interesse para um produto à base de peças de carne como a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Segundo um estudo do Instituto Nacional de Investigação Agrícola [INRA — Vautier, A., Lebret, B., Brosard, L. (2006), intitulado «Indicadores de qualidade da carne de porco. Importância respetiva do pH final e da taxa de lípidos intramusculares na determinação da qualidade sensorial» <http://prodinra.inra.fr/record/28922>], o pH afeta a cor, a tenrura e a suculência da carne, mas não o seu sabor geral nem o sabor típico, os quais são influenciados unicamente pelos compostos voláteis resultantes da degradação dos lípidos.

#### *Características das peças de carne*

- É aditada uma proibição de «utilização de carnes separadas mecanicamente e de carnes picadas com menos de 8 mm». Estas carnes provenientes de técnicas de corte com sistemas mecânicos que recuperam a carne agarrada aos ossos, após o corte manual, podem ser fisicamente semelhantes à carne picada, mas não respeitam as especificidades da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». A carne agarrada aos ossos tem uma estrutura diferente da dos outros pedaços de carne do animal, sendo mais fibrosa devido ao esforço quotidiano a que tais músculos são submetidos e menos rica em gordura, fatores importantes para a textura da massa dos enchidos. Esta proibição corresponde, assim, a uma codificação das práticas e especificidades vigentes no setor.

- Suprimem-se os intervalos aplicáveis à incorporação de carnes gordas de porco («entre 15% e 35%» das carnes da massa) e de carnes magras («entre 65% e 85% das carnes da massa»). Esta alteração é justificada pelo facto de o controlo do teor de lípidos no produto acabado permitir assegurar a coerência e a proporcionalidade da incorporação de gordura e de carne de porco magra.
- No caderno de especificações em vigor, a percentagem de matéria-prima congelada presente na massa não pode exceder 15%. Esta percentagem passa agora a ser de 50%. Testes comparativos, realizados por um organismo independente, demonstraram que não há alteração das características organoléticas do produto acabado quer o teor de matéria-prima congelada na massa seja de 0% ou de 50% (Maisons du goût, rapport d'essai n.º 13/55, p. 22). Além disso, na época estival, o setor enfrenta dificuldades de abastecimento de matérias-primas para a confeção da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», cujo consumo se caracteriza por uma procura significativa no verão. No entanto, grande parte dos abates de porcos é efetuada no inverno, pelo que a procura dos consumidores não é consentânea com as práticas de criação e abate. Um aumento de 15% para 50% da percentagem máxima de matéria-prima congelada incorporada na massa permitirá, assim, satisfazer a significativa procura estival da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», sem afetar as práticas de criação.
- Suprimem-se os intervalos a respeitar entre a descongelação da carne, o momento em que esta é picada («o mais tardar 24 horas depois de descongelada») e o processo de fumagem subsequente («o mais tardar 24 horas após a carne ter sido picada»), por serem redundantes com a regulamentação sanitária geral em vigor.

#### Aditivos

- É aditado um limite máximo para o sal alimentar (NaCl), fixado em 22 g/kg de massa. Esta limitação codifica as práticas atuais dos operadores. O excesso de sal conferiria à massa um forte sabor salgado que não corresponde às características do produto acabado.
- O xarope de glicose é adicionado à lista de açúcares que podem, a título facultativo, ser introduzidos na massa como aditivos. Este xarope é comparável à dextrose, já autorizada no caderno de especificações, nomeadamente em termos de poder adoçante. A sua introdução não afeta o sabor do produto acabado.
- Os termos «nitrato de potássio» e «nitrito de sódio» são substituídos pela respetiva nomenclatura oficial e internacional. Assim, o termo «nitrato de potássio» é substituído por «E252» e o termo «nitrito de sódio» por «E250».
- São introduzidos o «ácido ascórbico (E300) e seus sais» e o «alecrim e o extrato de alecrim». Estes antioxidantes permitem combater os riscos de peroxidação da gordura e lutar contra a instabilidade da cor, em especial nos enchidos apresentados em fatias e/ou congelados, sem alterar as suas características. Por conseguinte, estes aditivos contribuem para manter as características organoléticas da IGP. O alecrim (ou o seu extrato) é utilizado, em doses muito baixas, pelas suas propriedades antioxidantes e não pelas virtudes aromatizantes.
- A percentagem de vinho que pode ser adicionado à massa é reduzida de 8% para 6,5%. A atual percentagem de 8% não é aplicada pelos operadores, que adicionam, no máximo, 6,5%, pelo que se trata de uma precisão introduzida no caderno de especificações. Este limite reforça as características do produto.
- Acrescenta-se a possibilidade de adicionar água «sob forma líquida», para facilitar a distribuição dos aditivos na massa, ou «sob a forma de gelo», a fim de regular a temperatura. A percentagem de água incorporada não pode exceder 3%, sendo a sua adição limitada para não adulterar o produto acabado.

#### Preparação das carnes, enchimento ou ensacamento e fecho

Indicam-se as alterações referidas na descrição do produto (diâmetro, peso, cor do fio, forma da cavilha de madeira), que são integradas na secção relativa ao método de obtenção.

#### Secagem

- É especificado que a temperatura medida é a temperatura «ambiente».
- A temperatura máxima de secagem varia entre 30 °C e 40 °C. A secagem tem por objetivo preparar a superfície da tripa para otimizar a fumagem do produto. Limitar a temperatura máxima de secagem a 30 °C nem sempre permite colocar os enchidos a uma temperatura ambiente de fumagem favorável e evitar a formação de compostos indesejáveis, como os hidrocarbonetos aromáticos policíclicos.
- Suprimem-se os dois últimos parágrafos, considerados desnecessários por se limitarem a explicar a função desta fase facultativa de secagem.

### Fumagem

- A fumagem é definida como o período efetivo de exposição ao fumo. O aditamento desta definição introduz uma clarificação que corresponde à prática dos operadores.
- Em conexão com o aditamento acima referido, é especificada a duração mínima da fumagem num fumeiro convencional. No caderno de especificações em vigor, só é fixada a duração mínima do conjunto das operações de secagem e fumagem no exterior e no interior da câmara de fumo, o que poderia conduzir a uma permanência insuficiente dentro do fumeiro convencional. O método atual de avaliação do tempo de fumagem é propício ao desenvolvimento de riscos microbiológicos. A proposta de definição da fumagem em fumeiro convencional evita os longos tempos de espera ao ar livre, prejudiciais para a qualidade do produto, e permite enquadrar melhor as suas especificidades. Define-se, por conseguinte, um período mínimo de fumagem de seis horas se a operação for realizada num fumeiro convencional. A operação de fumagem é um processo essencial na produção da «Saucisse de Morteau» e deve ser lenta.
- Aditam-se também períodos mínimos e máximos, caso se utilize sucessivamente, para o mesmo enchido, um fumeiro tradicional e um fumeiro convencional, ou o inverso. Estas obrigações permitem enquadrar melhor a operação fundamental da fumagem. Quanto à operação de fumagem num fumeiro convencional, a sua duração é fixada em três horas, no mínimo, e 48 horas, no máximo. Para a fase de fumagem num *thué*, ou fumeiro tradicional, o prazo mínimo é de 12 horas e o máximo de sete dias.
- Adita-se a frase «É proibida a utilização de fumo líquido», no respeito das especificidades da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», uma vez que só está autorizado o fumo natural de resinosas.
- É aditada uma temperatura máxima de 40 °C durante a fumagem em fumeiro convencional, o que permite evitar uma deterioração da qualidade. Esta alteração visa garantir que as características específicas da «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» são devidamente respeitadas.
- É suprimido um parágrafo sobre o objetivo da fumagem, de carácter descritivo e genérico, que não especifica uma etapa do método de obtenção nem pode servir de base a controlos.

### Produtos comercializados congelados

- O caderno de especificações passa a incluir a apresentação do produto cozido congelado ou ultracongelado. Historicamente praticada, tinha sido esquecida quando o caderno de especificações foi elaborado.
- A temperatura máxima de conservação após a congelação ou ultracongelação é fixada em -18 °C. Trata-se de uma clarificação.

### Produtos comercializados cozidos

- É suprimida a temperatura máxima de cozedura de 90 °C. Esta obrigação em nada contribui para as características do produto comercializado, uma vez que é a temperatura interna durante a cozedura que tem importância.
- Por esse motivo se acrescenta que «a temperatura interna deve atingir, no mínimo, 68 °C durante a cozedura». Esta frase especifica que se trata de um valor mínimo.

Revê-se a secção do documento único relativa aos alimentos para animais e às matérias-primas, com o intuito de incorporar algumas alterações do caderno de especificações, nomeadamente as relativas à ração alimentar dos porcos, às condições de alimentação antes do abate e ao peso mínimo das carcaças.

### 5.5. Relação

O capítulo «Relação com a área geográfica» foi resumido e reestruturado para destacar as especificidades da área geográfica e do produto e a relação causal. Trata-se, assim, de uma alteração formal.

Quanto à alimentação dos animais, a referência aos produtos lácteos substitui a referência ao soro de leite. Este facto não altera, todavia, a relação entre a IGP «Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau» e essas especificidades, resultantes da coexistência da criação de vacas leiteiras, da produção de queijo, da suinicultura e das práticas de transformação locais. A suinicultura valorizava e valoriza os coprodutos do leite produzido para o fabrico de queijo, sobretudo o soro de leite, mas também a nata, o leite, o queijo, o queijão e os iogurtes.

A secção «Relação com a área geográfica» do documento único foi adaptada para ter em conta estas alterações.

### 5.6. Rotulagem

- O termo «exclusivamente» é aditado antes de «chaminé para fumeiro (thué)», de modo a que só os operadores que realizam a totalidade do processo de fumagem no thúé sejam autorizados a utilizar no rótulo a imagem deste tipo de fumeiro. Com efeito, quando se utilizam vários tipos de fumeiro no processo de fumagem, a imagem do thúé no rótulo pode induzir em erro.
- A fim de favorecer a rotulagem individual de cada enchido («Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau»), tendo em vista uma melhor informação do consumidor, adita-se o seguinte texto: «O fabricante deve garantir o cumprimento das seguintes regras de colocação da denominação de venda e do símbolo europeu das indicações geográficas protegidas. A denominação de venda e o símbolo europeu serão a seguir designados por «Rotulagem».
- Os produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a serem distribuídos ao consumidor sem pré-embalagem devem ostentar um rótulo individual.
- Os produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a serem distribuídos ao consumidor pré-embalados, com outros produtos que não a «Saucisse de Morteau» nessa pré-embalagem, devem ostentar um rótulo individual.
- As pré-embalagens destinadas ao consumidor, que contenham exclusivamente um ou mais produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» devem ostentar, pelo menos, um rótulo, por exemplo na película da pré-embalagem, não sendo obrigatório rotular cada enchido individualmente.
- No caso dos produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a transformação secundária, nomeadamente pelo setor da restauração, a rotulagem individual não é obrigatória.».

As alterações introduzidas no caderno de especificações constam da secção do documento único relativa à rotulagem.

### 5.7. Outras alterações

- Atualizam-se os dados de contacto do agrupamento requerente e acrescenta-se a sua composição.
- As referências à estrutura de controlo foram atualizadas em conformidade com as instruções em vigor a nível nacional, no sentido de harmonizar a redação dos cadernos de especificações. Esta rubrica passa a mencionar os dados de contacto das autoridades francesas competentes em matéria de controlo: Institut national de l'origine et de la qualité [Instituto Nacional da Origem e da Qualidade] (INAO) e Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [Direção-Geral da Concorrência, do Consumo e da Repressão das Fraudes] (DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação estão disponíveis no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.
- Atualizam-se os principais aspetos dos requisitos nacionais que devem ser controlados para garantir a coerência com as alterações solicitadas.
- Completa-se o glossário.
- Suprimem-se os anexos do caderno de especificações, visto não conterem disposições vinculativas.

O documento único é revisto, de um modo mais geral, a fim de respeitar a regulamentação em vigor.

## DOCUMENTO ÚNICO

«SAUCISSE DE MORTEAU»/«JÉSUS DE MORTEAU»

N.º UE: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

DOP ( ) IGP (X)

#### 1. Nome(s)

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau»

#### 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, fumados, salgados, etc.)

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

A «Saucisse de Morteau» é um enchido à base de carne de porco, de formato reto, cilíndrico e regular, com um diâmetro mínimo de 34 mm no caso da «Saucisse de Morteau» com menos de 150 g e de 40 mm (diâmetro da tripa quando do enchimento) no caso da «Saucisse de Morteau» de peso igual ou superior a 150 g. Para o enchimento é utilizada tripa de porco natural e incolor, apenas se aceitando a sua pigmentação natural. A tripa é fechada numa das extremidades com uma cavilha de madeira de forma cilíndrica, reta e sem ponta, e na outra com um fio de fibra natural. O fio utilizado pode ter os seguintes tons: branco, creme, castanho muito claro ou bege.

A «Saucisse de Morteau» pode ter outra apresentação, o denominado «Jésus de Morteau», mais irregular, com um diâmetro mínimo de 65 mm (diâmetro da tripa quando do enchimento). No «Jésus de Morteau», se for utilizado o ceco no enchimento, nem sempre se usa a cavilha.

Depois de cozidas, as fatias de «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» apresentam um picado grosso mas homogéneo e de aspeto ligado.

O processo de fumagem destes dois enchidos confere-lhes uma cor tipicamente âmbar, entre o castanho e o dourado.

A sua consistência é firme ao tato.

O aroma a fumo é uma das principais características da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau», sendo obtido graças à serradura e à madeira de resinosas utilizadas, bem como à lentidão do processo de fumagem. No produto cru, este aroma está claramente presente. Depois de cozido, o sabor fumado é equilibrado e persistente, sem ser ácido ou amargo. Os produtos com a IGP «Saucisse de Morteau» e «Jésus de Morteau» caracterizam-se ainda pelo sabor a carne, sem serem demasiado secos nem demasiado gordos.

Na forma cozida, a textura da «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» é macia e suave com um picado grosso e ligado. Na boca, o produto não deve ser rijo nem elástico, mas firme e suculento.

As características físico-químicas do produto cru são as seguintes:

- Humidade do produto desengordurado (HPD):  $\leq 75\%$
- Lípidos:  $\leq 30\%$  para um HPD de 75%
- Colagénio/prótidos: máximo 16%
- Percentagem de açúcar:  $\leq 1\%$  para um HPD de 75%

No caso das características organoléticas:

Os elementos de tipicidade do perfil sensorial dos enchidos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» cozidos são os seguintes:

- Fumado: sabor equilibrado, aroma a fumo persistente na boca, oposto ao cheiro ácido e intenso.
- Macio: sensação de carne tenra, gordura, suculência, suavidade ao mastigar e não rija e elástica.
- Ligado: picado grosso, ligado, firme, não se desfaz quando cortado.
- Magro: sensação de carne, sem parecer demasiado seca nem gorda.
- Cor: âmbar, ligada ao seu processo de fumagem, entre o castanho e o dourado.

Os produtos da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» são comercializados crus ou cozidos, inteiros ou em fatias, frescos, congelados ou ultracongelados, incluindo na forma cozida.

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

Os animais de engorda utilizados para a confeção dos enchidos são fêmeas e machos castrados. A percentagem de animais para charcutaria sensíveis ao halotano deve ser inferior a 3%, e não devem ter o alelo Rn-. A ração dos porcos de engorda contém produtos e/ou subprodutos lácteos que podem ser misturados e cuja percentagem oscila entre 15% e 35% da matéria seca. O soro de leite representa, pelo menos, 50% destes produtos e/ou subprodutos lácteos.

O alimento complementar destes produtos contém, no mínimo, 50% de cereais e derivados. Na fase de engorda, as rações, no seu conjunto (produtos, subprodutos lácteos, alimentos complementares), devem conter menos de 1,7% de ácido linoleico.

Caso o abate tenha lugar no próprio dia em que os animais são carregados e transportados para o matadouro, os animais devem estar em jejum há, pelo menos, 12 horas quando do carregamento. Caso o abate seja efetuado no dia seguinte ao do carregamento (ou mais tarde), os animais devem estar de jejum há, pelo menos, três horas no momento do carregamento.

Antes do abate, é observado um tempo de espera mínimo de duas horas. Os porcos devem ser lavados com água à sua chegada ao matadouro e antes da anestesia, exceto se a temperatura ambiente exterior for inferior a +10 °C ou se o gelo noturno exigir o esvaziamento das canalizações de água.

O peso mínimo a quente para as carcaças de porco é de 80 kg.

As únicas peças de carne que podem entrar na composição da massa são as seguintes:

- perna
- pá
- barriga
- toucinho dorsal
- lombo
- aparas de corte (se for utilizado o peito, deve estar isento de glândulas e de vermelhidões)

É proibida a utilização de carnes separadas mecanicamente e de carnes picadas com menos de 8 mm.

É autorizada a utilização de matéria-prima congelada (carne de porco magra e/ou gorda), mas limitada a 50% da massa. O período de congelação das peças de carne utilizáveis no fabrico destes enchidos não pode exceder 12 meses para a carne de porco magra e nove meses para a carne gorda.

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

O fabrico deve ter lugar na área geográfica, desde a preparação da massa até à fumagem.

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

Os produtos congelados, cozidos ou fatiados devem estar embalados quando distribuídos ao consumidor.

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

A rotulagem do produto inclui obrigatoriamente a denominação «Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau». Cada produto só pode ostentar uma denominação de venda.

Se os enchidos em questão não tiverem sido defumados numa chaminé para fumeiro (thué), os elementos gráficos ou escritos a eles relativos não podem fazer referência a este tipo de fumeiro.

Os produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a serem distribuídos ao consumidor sem pré-embalagem devem ostentar um rótulo individual.

Os produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a ser distribuídos ao consumidor pré-embalados, acompanhados de outros produtos que não a «Saucisse de Morteau» nessa pré-embalagem, devem ostentar um rótulo individual.

As pré-embalagens destinadas ao consumidor, que contenham exclusivamente um ou mais produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», devem apresentar, pelo menos, um rótulo, por exemplo na película da pré-embalagem, não sendo obrigatório rotular cada enchido individualmente.

No caso dos produtos com a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a transformação secundária, nomeadamente pelo setor da restauração, a rotulagem individual não é obrigatória.

## 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de fabrico abrange os quatro departamentos de Doubs, Jura, Haute-Saône e Belfort.

Esta área geográfica corresponde à zona tradicional de fabrico e fumagem da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», bem como à localização das chaminés e instalações tradicionais para fumeiro que se estendem por toda a região de Franche-Comté.

## 5. Relação com a área geográfica

A região de Franche-Comté é moldada pela atividade agrícola, sobretudo a criação de bovinos, nomeadamente para a produção de leite.

Assim, encontramos por todo o seu território inúmeras «fruitières» (denominação local das queijarias).

Estas queijarias produzem subprodutos lácteos, nomeadamente soro de leite, matérias-primas de eleição para a alimentação animal: pobres em matérias gordas e ácidos gordos insaturados, são, em contrapartida, ricas em lisina e treonina, aminoácidos essenciais, nomeadamente, para a espécie suína. Foi graças ao desenvolvimento das queijarias que a criação de porcos se desenvolveu na região de Franche-Comté. Por conseguinte, existe uma relação direta e tradicional entre a produção queijeira e a suinicultura.

A rede relativamente densa de matadouros e de instalações de corte, de média e pequena dimensão, existente na área de abastecimento permite um tecido de transformadores locais, cujo número ainda elevado ilustra o dinamismo da atividade.

A região de Franche-Comté possui uma importante mancha florestal, composta sobretudo por resinosas, nomeadamente nas zonas de montanha. Uma densa rede de serrações permite explorar localmente essas madeiras resinosas, fornecendo ao mesmo tempo o combustível necessário para o processo de fumagem tradicional.

Nas zonas de montanha, mais frias, a prática da fumagem podia estar associada à necessidade de aquecer as habitações. Foi assim que apareceu na região de Franche-Comté o conceito de «thué», centro de aquecimento da exploração agrícola e câmara de fumagem utilizada para o armazenamento, secagem e fumagem da charcutaria, assegurando assim a sua conservação.

Esta prática desenvolveu-se inicialmente no Haut-Doubs e está na origem dos saberes associados ao fumeiro, mais tarde disseminados por toda a região de Franche-Comté, com o aparecimento de dispositivos de fumagem que retomam os princípios do «thué». Morteau é, aliás, o nome de um município de Haut-Doubs.

A «Saucisse de Morteau» é um enchido de formato reto, cilíndrico e regular, com um diâmetro relativamente grande. As suas extremidades são fechadas com uma cavilha de madeira, de um lado, e por um fio, do outro. A «Saucisse de Morteau» pode ter outra apresentação, o denominado «Jésus de Morteau», mais irregular e com um diâmetro maior. Estes dois enchidos apresentam uma cor tipicamente âmbar, entre o castanho e o dourado. O aroma a fumo é uma das principais características da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau». A textura dos produtos da IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» cozidos caracteriza-se pelo picado grosso e ligado.

A relação entre a «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» e a área geográfica baseia-se nas características específicas do produto e na sua reputação.

A alimentação dos porcos com produtos e subprodutos lácteos e limitada em ácido linoleico (1,7% da ração) permite selecionar gorduras de porco pouco insaturadas. Esta característica possibilita uma boa distribuição das gorduras na massa e uma bela cor branca. Deste modo, a «Saucisse de Morteau» e o «Jésus de Morteau» tornam-se mais resistentes ao calor tanto durante a fumagem como na cozedura.

O baixo teor de ácidos gordos insaturados, mais aderentes, assegurado pela alimentação à base de produtos e subprodutos lácteos, cria as condições favoráveis à fixação do fumo.

A alimentação rica em produtos lácteos, nomeadamente o soro de leite, aliada a critérios genéticos adotados para os porcos, permite a obtenção de uma carne uniformemente rosada. Juntamente com as carnes gordas rijas e bancas, contribui para conservar a boa visibilidade da textura especial da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau».

Originalmente, a «Saucisse de Morteau» era fechada com uma cavilha de madeira, que permitia suspender o enchido no thué. O grande calibre do enchido corresponde ao enchimento em tripa grossa de porco. Atualmente, os fabricantes continuam a utilizar tripa de porco natural, fechada numa das extremidades com uma cavilha de madeira.

Historicamente, as carnes são cortadas simplesmente com faca, devendo-se a este método de preparação o tamanho dos pedaços, tanto de gordura como de carne. Atualmente, os fabricantes preparam o produto em picadoras ou trituradoras, mas mantêm a dimensão dos pedaços.

A existência de resinosas na região justifica o desenvolvimento da técnica de fumagem da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau» exclusivamente com madeira desse tipo de árvores, ao contrário da maioria das outras variedades de enchidos franceses ou de outras regiões europeias, cuja fumagem é feita com madeira de folhosas. A fumagem utilizada para produzir a IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» retoma as características da fumagem praticada no thué. É um processo de fumagem lento, que permite que o produto seja impregnado de forma profunda e não superficial pelo fumo. Esse processo é necessário devido às dimensões do produto, sobretudo no caso do «Jésus de Morteau».

O domínio do processo de fumagem em termos de duração e temperatura permite controlar a humidade e evitar a fermentação do produto. O fabricante vai gerindo o fogo, que deve ser adaptado em função de diversos fatores, como as quantidades de produtos para fumagem, a temperatura e a higrometria ambientes e ainda a humidade do combustível.

Este domínio do processo de fumagem lenta com madeira de resinosas é uma das principais características da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau», conferindo-lhes a sua cor âmbar e o sabor a fumo característico, intimamente ligados à sua área de fabrico.

A fama da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau», que remonta ao século XVIII, ultrapassou as fronteiras da zona de origem, com base na identificação clara do produto, quer pelo seu aspeto visual inconfundível (grande calibre, tonalidade, cavilha de madeira) quer pela sua qualidade gustativa (picado grosso, sabor a fumo).

A «Saucisse de Morteau» é conhecida do grande público, dos profissionais da restauração e dos consumidores. Um inquérito realizado em 2008 revela que 71% dos consumidores conhecem estes enchidos, que são diretamente identificados, juntamente com os diferentes queijos e vinhos, como imagem de marca da gastronomia da região de Franche-Comté. Esta forte ligação entre o local de origem e a «Saucisse de Morteau» continua viva e confere-lhe um lugar de destaque no património culinário da região de Franche-Comté. Embora esta reputação se deva principalmente à «Saucisse de Morteau», a denominação «Jésus de Morteau» beneficia igualmente de uma clara notoriedade, nomeadamente a nível da região, onde este enchido se pode encontrar frequentemente à venda ao lado da «Saucisse de Morteau».

A ligação ao território e a persistência na área geográfica de uma densa rede de operadores são fatores importantes da reputação do produto.

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

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

---





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



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

**PT**