

# Jornal Oficial

## da União Europeia

# C 356



Edição em língua  
portuguesa

## Comunicações e Informações

62.º ano

21 de outubro de 2019

### Índice

#### II *Comunicações*

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

###### **Comissão Europeia**

2019/C 356/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9453 — Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Informações*

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

###### **Comissão Europeia**

2019/C 356/02	Taxas de câmbio do euro — 18 de outubro de 2019 .....	2
2019/C 356/03	Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação .....	3
2019/C 356/04	Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação .....	4
2019/C 356/05	Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação .....	5
2019/C 356/06	Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação .....	6

PT

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

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2019/C 356/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) <sup>(1)</sup> .....	7
2019/C 356/08	Notificação prévia de uma concentração [Processo M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)] <sup>(1)</sup> .....	9

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2019/C 356/09	Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	10
---------------	--	----

---

<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.9453 — Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 356/01)

Em 11 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 32019M9453.

---

<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>

18 de outubro de 2019

(2019/C 356/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1144	CAD	dólar canadiano	1,4639
JPY	iene	120,97	HKD	dólar de Hong Kong	8,7396
DKK	coroa dinamarquesa	7,4702	NZD	dólar neozelandês	1,7488
GBP	libra esterlina	0,86435	SGD	dólar singapurense	1,5214
SEK	coroa sueca	10,7742	KRW	won sul-coreano	1 314,33
CHF	franco suíço	1,0996	ZAR	rand	16,4566
ISK	coroa islandesa	139,10	CNY	iuane	7,8941
NOK	coroa norueguesa	10,2198	HRK	kuna	7,4418
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 773,15
CZK	coroa checa	25,659	MYR	ringgit	4,6654
HUF	forint	330,62	PHP	peso filipino	57,070
PLN	złóti	4,2843	RUB	rublo	71,3066
RON	leu romeno	4,7565	THB	baht	33,761
TRY	lira turca	6,4447	BRL	real	4,6363
AUD	dólar australiano	1,6278	MXN	peso mexicano	21,3875
			INR	rupia indiana	79,2735

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

**Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação**

(2019/C 356/03)

*Face nacional da nova moeda comemorativa de dois euros destinada à circulação emitida por Portugal*

As moedas de euros destinadas à circulação têm curso legal em toda a área do euro. Com o objetivo de informar o público e todas as partes que manuseiam as moedas, a Comissão publica uma descrição dos desenhos de todas as novas moedas <sup>(1)</sup>. Em conformidade com as conclusões do Conselho de 10 de fevereiro de 2009 <sup>(2)</sup>, os Estados-Membros da área do euro e os países que tiverem celebrado um acordo monetário com a União Europeia que preveja a emissão de moedas de euros estão autorizados a emitir moedas de euros comemorativas destinadas à circulação, sob certas condições, designadamente a de serem emitidas exclusivamente moedas com o valor facial de dois euros. Estas moedas têm características técnicas idênticas às das outras moedas de dois euros, mas a sua face nacional apresenta um desenho comemorativo de elevado simbolismo em termos nacionais ou europeus.

**País emissor:** Portugal

**Tema da comemoração:** sexto centenário da descoberta do arquipélago da Madeira pelos navegadores portugueses Bartolomeu Perestrelo e Tristão Vaz

**Descrição do desenho:** o evento, conhecido como a primeira descoberta territorial portuguesa, assinalou um marco histórico na consolidação de Portugal como potência marítima e deu origem à era dos Descobrimentos Portuguesas (1418-1522).

O desenho representa o arquipélago da Madeira e a ilha de Porto Santo. Em semicírculo, figuram as inscrições «600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo» e «PORTUGAL 2019»

No anel exterior da moeda estão representadas as 12 estrelas da bandeira europeia

**Número estimado de moedas a emitir:** 500 000

**Data de emissão:** segundo semestre de 2019

<sup>(1)</sup> Ver JO C 373 de 28.12.2001, p. 1, para as faces nacionais de todas as moedas emitidas em 2002.

<sup>(2)</sup> Ver Conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e Recomendação da Comissão, de 19 de dezembro de 2008, relativa a orientações comuns para as faces nacionais das moedas em euros destinadas à circulação (JO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

**Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação**

(2019/C 356/04)

*Face nacional da nova moeda comemorativa de dois euros destinada à circulação, emitida por Portugal*

As moedas de euros destinadas à circulação têm curso legal em toda a área do euro. Com o objetivo de informar o público e todas as partes que manuseiam as moedas, a Comissão publica uma descrição dos desenhos de todas as novas moedas <sup>(1)</sup>. Em conformidade com as conclusões do Conselho de 10 de fevereiro de 2009 <sup>(2)</sup>, os Estados-Membros da área do euro e os países que tiverem celebrado um acordo monetário com a União Europeia que preveja a emissão de moedas de euros estão autorizados a emitir moedas de euros comemorativas destinadas à circulação, sob certas condições, designadamente a de serem emitidas exclusivamente moedas com o valor facial de dois euros. Estas moedas têm características técnicas idênticas às das outras moedas de dois euros, mas a sua face nacional apresenta um desenho comemorativo de elevado simbolismo em termos nacionais ou europeus.

**País emitente:** Portugal

**Tema da comemoração:** Quinto centenário da primeira viagem de circum-navegação, organizada e comandada pelo explorador e navegador português Fernão de Magalhães

**Descrição do desenho:** A expedição espanhola para as Índias orientais teve início em 1519 e terminou em 1522, constituindo a primeira viagem de circum-navegação da Terra.

O desenho representa a efígie de Fernão de Magalhães. No lado direito, em semicírculo, figura a inscrição «CIRCUM-NAVEGAÇÃO» e por baixo a inscrição «1519 FERNÃO DE MAGALHÃES». No lado esquerdo, em semicírculo, figura o ano de emissão, «2019», e por baixo o nome do país emitente, «PORTUGAL».

No anel exterior da moeda estão representadas as 12 estrelas da bandeira europeia.

**Número estimado de moedas a emitir:** 750 000

**Data de emissão:** Segundo semestre de 2019

<sup>(1)</sup> Ver JO C 373 de 28.12.2001, p. 1, para as faces nacionais de todas as moedas emitidas em 2002.

<sup>(2)</sup> Ver Conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e Recomendação da Comissão, de 19 de dezembro de 2008, relativa a orientações comuns para as faces nacionais das moedas em euros destinadas à circulação (JO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

**Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação**

(2019/C 356/05)



*Face nacional da nova moeda comemorativa de dois euros destinada à circulação emitida pela República de São Marinho*

As moedas de euros destinadas à circulação têm curso legal em toda a área do euro. Com o objetivo de informar o público e todas as partes que manipulam as moedas, a Comissão publica uma descrição dos desenhos de todas as novas moedas <sup>(1)</sup>. Em conformidade com as conclusões do Conselho de 10 de fevereiro de 2009 <sup>(2)</sup>, os Estados-Membros da área do euro e os países que tiverem celebrado um acordo monetário com a União Europeia que preveja a emissão de moedas de euros estão autorizados a emitir moedas de euros comemorativas destinadas à circulação, sob certas condições, designadamente a de serem emitidas exclusivamente moedas com o valor facial de dois euros. Estas moedas têm características técnicas idênticas às das outras moedas de dois euros, mas a sua face nacional apresenta um desenho comemorativo altamente simbólico em termos nacionais ou europeus.

**País emissor:** República de São Marinho

**Tema da comemoração:** 550.º aniversário da morte de Filippo Lippi

**Descrição do desenho:** a moeda ostenta ao centro uma imagem da Virgem Maria com o Menino Jesus, pormenor da pintura de Filippo Lippi intitulada «*Madonna col Bambino e angeli*»; em cima surgem as inscrições «SAN MARINO» e «FILIPPO LIPPI» e, à esquerda, o ano «1469» e a letra R, que identifica a Casa da Moeda de Roma. Em baixo à esquerda surgem as iniciais «MAC», que identificam a autora, Maria Angela Cassol, e ao centro o ano de emissão, «2019»

No anel exterior da moeda estão representadas as 12 estrelas da bandeira europeia

**Número de moedas a emitir:** 60 500

**Data da emissão:** setembro de 2019

<sup>(1)</sup> Ver JO C 373 de 28.12.2001, p. 1, para as faces nacionais de todas as moedas emitidas em 2002.

<sup>(2)</sup> Ver Conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e Recomendação da Comissão, de 19 de dezembro de 2008, relativa a orientações comuns para as faces nacionais das moedas em euros destinadas à circulação (JO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

**Nova face nacional de moedas de euros destinadas à circulação**

(2019/C 356/06)



*Face nacional da nova moeda comemorativa de dois euros destinada à circulação emitida pelo Estado da Cidade do Vaticano*

As moedas de euros destinadas à circulação têm curso legal em toda a área do euro. Com o objetivo de informar o público e todas as partes que manuseiam as moedas, a Comissão publica uma descrição dos desenhos de todas as novas moedas <sup>(1)</sup>. Em conformidade com as conclusões do Conselho de 10 de fevereiro de 2009 <sup>(2)</sup>, os Estados-Membros da área do euro e os países que tiverem celebrado um acordo monetário com a União Europeia que preveja a emissão de moedas de euros estão autorizados a emitir moedas de euros comemorativas destinadas à circulação, sob certas condições, designadamente a de serem emitidas exclusivamente moedas com o valor facial de dois euros. Estas moedas têm características técnicas idênticas às das outras moedas de dois euros, mas a sua face nacional apresenta um desenho comemorativo de elevado simbolismo em termos nacionais ou europeus.

**País emissor:** Estado da Cidade do Vaticano

**Tema da comemoração:** Capela Sistina — conclusão dos trabalhos de restauro 1994-2019

**Descrição do desenho:** o desenho representa o Juízo Final nos frescos da Capela Sistina. No lado esquerdo, em semicírculo, figura a inscrição do país emissor, «CITTÀ DEL VATICANO». No lado direito, em semicírculo, figuram as inscrições «CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI» e «1994-2019». No lado direito, o símbolo da casa da moeda «R», e, na parte inferior, o nome do artista «D. LONGO»

No anel exterior da moeda estão representadas as 12 estrelas da bandeira europeia

**Número de moedas a emitir:** 91 000

**Data de emissão:** 1 de outubro de 2019

---

<sup>(1)</sup> Ver JO C 373 de 28.12.2001, p. 1, para as faces nacionais de todas as moedas emitidas em 2002.

<sup>(2)</sup> Ver. Conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e Recomendação da Comissão, de 19 de dezembro de 2008, relativa a orientações comuns para as faces nacionais das moedas em euros destinadas à circulação (JO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 356/07)

1. Em 14 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:

- Aurubis AG («Aurubis», Alemanha),
- Metallo Group Holding N.V. («Metallo», Bélgica).

A Aurubis AG adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Metallo Group Holding N.V.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. A Comissão já tinha recebido a notificação desta concentração em 30 de agosto de 2019, mas a notificação foi subsequentemente retirada em 25 de setembro de 2019.

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

- Aurubis: fornecedor de metais não ferrosos. Em especial, a Aurubis trata os concentrados de cobre e a sucata de cobre; produz cátodos de cobre e subprodutos do processo de refinação de cobre, bem como billetes de cobre e produtos semiacabados de cobre e ligas de cobre, tais como laminados planos, barras e fios;
- Metallo: opera no domínio da reciclagem, do tratamento e da comercialização de metais não ferrosos. A Metallo dedica-se sobretudo à refinação de sucata de cobre para produzir cátodos de cobre e subprodutos do processo de refinação.

4. 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.

5. 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.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

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

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

Correio eletrónico: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração****[Processo M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)]****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 356/08)

1. Em 14 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> e na sequência de uma remessa ao abrigo do n.º 5 do mesmo artigo.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Varta Aktiengesellschaft («VAG», Alemanha),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business («Varta Business»), parte da Energizer Holdings, Inc. («Energizer», EUA).

A VAG adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da Varta Business.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- VAG: fabrico e fornecimento por grosso de baterias para os mercados automóvel, industrial e de consumo geral na UE e no resto do mundo,
- Varta Business: parte da Energizer que inclui a antiga divisão Varta da Spectrum abrangendo pilhas de consumo, carregadores, baterias carregadoras e dispositivos de iluminação portáteis nas regiões da Europa, Médio Oriente e África.

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.

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo de uma denominação 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**

(2019/C 356/09)

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

## DOCUMENTO ÚNICO

## «MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE»

No UE: PDO-IT-02384 — 29.12.2017

## DOP (X) IGP ( )

## 1. Nome(s)

«Mozzarella di Gioia del Colle»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

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

O «Mozzarella di Gioia del Colle» é um queijo de pasta fresca fabricado com leite de vaca inteiro e uma cultura de fermentos lácteos. Tem as seguintes características:

- a) Composição química (queijo fresco): lactose  $\leq$  0,6 %; ácido láctico  $\geq$  0,20 %, humidade 58-65 %, gordura 15-21 %, em relação ao produto húmido.
- b) Sabor evocativo de leite ligeiramente coalhado, com uma nota residual agradável de fermentação ou soro de soro ácido (mais forte no queijo fresco) e um aroma lácteo acidulado, por vezes acompanhado de um ligeiro toque de manteiga.
- c) Ausência de conservantes, aditivos e auxiliares tecnológicos.

O «Mozzarella di Gioia del Colle» tem uma superfície lisa ou ligeiramente fibrosa. É lustroso; não é viscoso nem floculoso. É branco, eventualmente com uma ligeira coloração palha, consoante a estação. Quando cortado, deve ter uma consistência elástica e estar isento de defeitos, devendo escorrer dele uma pequena quantidade de soro de leite branco.

O «Mozzarella di Gioia del Colle» apresenta-se em três formas: redondo, torcido em nós e entrançado. Consoante a forma e o tamanho, o peso das doses varia entre 50 e 1 000 g. O queijo é comercializado imerso em líquido conservante (água, com eventual adição de sal), ligeiramente acidificado.

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

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

Neste queijo utiliza-se apenas leite de vaca inteiro cru, recolhido em duas sessões de ordenha separadas. O leite pode ser termizado ou pasteurizado.

O queijo é fabricado de acordo com a prática tradicional de utilização de uma cultura de soro de leite.

O leite utilizado no fabrico do «Mozzarella di Gioia del Colle» provém de efetivos de bovinos pertencentes às raças Bruna, Frisona, Pezzata Rossa ou Jersey; pelo menos, 60 % da matéria seca total administrada às vacas leiteiras são constituídos por erva e/ou feno proveniente de uma grande variedade de vegetação.

O regime alimentar das vacas pode também incluir cereais (milho, cevada, trigo, aveia) e concentrados à base de leguminosas (soja, fava, fava forrageira, ervilha forrageira), bem como sêmolos ou flocos, que podem igualmente ser administrados como complementos alimentares. Podem também utilizar-se subprodutos de transformação de alfarroba e de cereais — sêmas de trigo-mole e de trigo duro —, desde que não excedam 40 % da matéria seca. Finalmente, o regime alimentar das vacas pode ser complementado com complexos vitamínicos e de minerais.

Para não comprometer as características qualitativas conferidas ao «Mozzarella di Gioia del Colle» pela sua ligação à área, pelo menos 60 % dos produtos utilizados na alimentação das vacas devem provir da área descrita no ponto 4. Este requisito é cumprido com recurso a erva e/ou feno de prados situados na área identificada. A parte do alimento para animais associada às fibras digeríveis, geralmente definida como «forragem» (erva e/ou feno, pastagens, etc.), tem um impacto importante nas características químicas e organolépticas do leite.

Dadas as suas condições geográficas, edáficas e climáticas, a área geográfica em causa nunca foi, nem será, adequada ao cultivo de cereais como o milho ou de oleaginosas como a soja destinada à obtenção de alimentos proteicos. Uma vez que não é possível substituir estes alimentos por forragens de alta qualidade provenientes da área, deve ser permitida a utilização de concentrados e alimentos complementares provenientes do exterior. Estes produtos — com granulometria inferior a 0,8 cm, que os torna incapazes de estimular contrações reticulares — são facilmente desintegrados e dissolvidos no rúmen, fornecendo energia (principalmente na forma de hidratos de carbono de reserva, como o amido) e proteínas disponíveis para o microbioma do rúmen. No entanto, dado que o seu papel se limita à função fisiológica de manter o microbioma, não têm qualquer impacto nas propriedades do leite ou do queijo. Assim, a pastagem obrigatória durante o período em que é efetivamente possível (150 dias) e a dieta rica em forragens produzidas na zona constituem os aspetos que contribuem para determinar as propriedades químicas e sensoriais da matéria-prima e do produto acabado. São, pois, dois elementos fundamentais que ligam a matéria-prima, o produto acabado e o território.

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

Todas as fases do processo de produção — criação e ordenha das vacas, recolha e transformação do leite e fabrico do queijo — ocorrem na área geográfica descrita no ponto 4.

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

Dada a sua natureza de produto fresco que tende a deteriorar-se rapidamente, o «Mozzarella di Gioia del Colle» deve ser embalado nas instalações em que é fabricado, na área geográfica definida no ponto 4.

Pode ser comercializado em embalagens de diferentes pesos e/ou em doses individuais. É comercializado imerso num líquido de conservação (água, com eventual adição de sal), ligeiramente acidificado.

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

O logótipo (figura 1) e a data de produção devem ser impressos nas embalagens utilizadas para comercializar o «Mozzarella di Gioia del Colle».

O logótipo representado na figura 1 deve ser apostado, de forma bem visível, na face superior do rótulo ou da embalagem, bem como nas partes laterais. Deve ser apostado em ambos os lados das doses acondicionadas em embalagens individuais.

Figura 1

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

A área de produção abrange os seguintes municípios: Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle e Turi, na província de Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra e Mottola, na província de Taranto; uma parte do município de Matera adjacente aos municípios de Altamura, Santeramo in Colle e Laterza, demarcada pelas estradas SS 99 e SS 7.

**5. Relação com a área geográfica**

A área geográfica em que este queijo é produzido abrange partes das províncias de Bari e Taranto situadas no planalto de Murgente, onde existem muitas explorações leiteiras (que remontam à época fredericiana). Nesta área, onde as explorações agrícolas e as centrais leiteiras se encontram muito próximas (partilhando, por vezes, as mesmas instalações), há muito que existe o costume de produzir mozzarella a partir de leite de vaca: já em 1885 se encontram referências ao «delicioso mozzarella da Apúlia», numa publicação intitulada *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* (ed. Redaelli, Milão). Além de algumas especificidades devidas à geografia, ao solo e ao clima, a área distingue-se pela sua antiga tradição queijeira, profundamente enraizada, que resistiu ao tempo e foi transmitida de geração em geração. Ambos esses aspetos têm um impacto profundo nas características do leite e do queijo e constituem os principais fatores que ligam o «Mozzarella di Gioia del Colle» ao território.

As características físico-químicas e nutricionais do leite, em especial, estão ligadas ao território através da alimentação dos animais e do contexto ambiental mais vasto em que são criados. É sabido que, em geral, a composição do leite está estreitamente ligada ao contexto zootécnico em que os animais vivem e que o tipo de compostos voláteis é muito importante para a composição. As características aromáticas do leite dependem destas substâncias, formadas, em parte, pelo metabolismo do animal e, em parte, pelo ambiente. Os compostos voláteis presentes no ambiente podem entrar no leite através da digestão (ruminação) ou dos pulmões (por inalação). Na área geográfica onde se produz o «Mozzarella di Gioia del Colle» (DOP), as condições geográficas, edáficas e climáticas conduziram à seleção de determinadas variedades vegetais, naturais e cultivadas, resistentes às condições quentes e secas típicas de um ambiente de pseudo-estepe. A vegetação de ocorrência natural é, na sua maioria, constituída por xerófilas e inclui ervas aromáticas como *Timus striatus*, *Ferula communis* e *Foeniculum vulgare*. Estas plantas — e a vegetação em geral — são particularmente ricas em polifenóis, terpenos, compostos de carbonilo e outras substâncias voláteis passíveis de exercer uma influência direta ou indireta no sabor do leite. Esta influência é direta sempre que são transferidas na forma inalterada e indireta quando atuam como precursores de outros metabolitos voláteis com impacto no aroma. A presença constante dos animais neste ambiente favorece a passagem dos compostos voláteis para o leite, especialmente em determinados períodos do ano. Em termos gerais, é a pastagem obrigatória e a dieta rica em forragens produzidas na zona que garante as características nutricionais e funcionais específicas do leite, como o perfil lipídico e o teor de compostos voláteis. As condições ambientais locais e as técnicas de pecuária desempenham um papel importante na definição do microbiota do leite. A combinação de todos estes fatores tem um impacto importante nas características organoléticas do «Mozzarella di Gioia del Colle».

No que respeita à influência da técnica de transformação, esta baseia-se no método tradicional que apenas permite a utilização de leite fresco e soro de leite local (cultura de arranque). O fermento de soro adicionado ao leite representa mais uma ligação ao território local, uma vez que é feito da mesma forma desde há muito: utiliza-se soro de leite do dia anterior, enriquecido, por fermentação, com as enzimas lácteas características do produto. Estes aspetos garantem uma forte ligação ao território, dado determinarem que a maior parte da componente microbiológica é também autóctone. A componente microbiana desempenha um papel importante nas propriedades sensoriais porque é responsável pela formação dos aromas secundários do produto. O perfil microbiológico autóctone da cultura de soro de leite é garantido, em parte, pelas características do leite de que provém, mas sobretudo pelo método de preparação e pelo meio em que se desenvolve. A mistura de microrganismos nativos contida na cultura de arranque reflete todas as fases do processo de produção, sendo transferida diariamente para o leite e, por conseguinte, para o produto acabado, perpetuando assim a ligação com o território. A combinação dos métodos utilizados pelos queijeiros para manusear o soro na cuba, curar as coalhadas e trabalhar a mistura posteriormente constitui outra ligação distintiva com o território; a combinação de todos os parâmetros de transformação tem impacto no ecossistema microbiano, já de si bastante distintivo, determinando assim o processo de fermentação. A perícia dos queijeiros é essencial neste contexto, dado permitir que o microbiota se desenvolva de uma forma única e irreproduzível, conferindo ao mozzarella as suas características sensoriais. Quanto ao sabor, esta fermentação produz notas ligeiramente ácidas, com um toque residual agradável, mais intenso no queijo recém-fabricado. O aroma resultante do processo de fabrico do queijo combina-se com os aromas do leite, ou seja, do processo de fermentação (aroma secundário), produzindo novas notas de leite, manteiga e soro ácido, bem como da matéria-prima (aroma primário), com as suas notas vegetais e animais delicadas características. Em suma, os aromas primários refletem as condições pecuárias, nas quais desempenha um papel importante a alimentação com forragens locais (frescas ou na forma de feno); os aromas secundários estão ligados ao microbiota autóctone.

Além das características específicas determinadas pelas técnicas utilizadas na pecuária e no fabrico do queijo, as influências ambientais, históricas e culturais dão um contributo importante. A paisagem (abrangida pela rede Natura 2000), o perfil geológico (planalto da Apúlia, com calcários do Cretácico, afloramentos rochosos e poucas rochas argilosas) e o clima têm também um papel significativo. Em termos históricos e culturais, existe uma ligação profunda entre o produto e o tipo de explorações agrícolas da zona — pequenas e médias explorações pecuárias, na sua maioria familiares e estruturadas de acordo com os costumes locais, em que os bovinos passam longos períodos em pastagem. Existem muitos elementos comprovativos de que o mozzarella decorre da história da região de Gioia del Colle, elementos esses que incluem um documentário produzido pelo *Istituto Luce* em 28 de agosto de 1950. Segundo outros registos, nas primeiras décadas do século XX, «um agricultor chamado Clemente Milano, criador de gado da raça Bruna na região de Gioia del Colle, foi o primeiro a utilizar o leite dos seus rebanhos para fabricar o queijo fresco conhecido como mozzarella» (*in Gioia del Colle, oggi*, editado por Giovanni Bozzo para a editora Japigia, Bari 1970). Um artigo de 1922, da autoria de Giovanni Carano Donvito, refere que «...o Mozzarella di Gioia (del Colle) é muito apreciado, procurado e generosamente pago nos mercados de Roma e Nápoles, assim como de Bari, Taranto, Lecce, Foggia e outras cidades mais pequenas» (*La riforma sociale*, F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Turim). Por último, existem provas da realização de muitos eventos locais destinados a aumentar a notoriedade do mozzarella, desde a década de 1960.

#### Referência à publicação do caderno de especificações

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

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado em: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página inicial do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Qualità» [Qualidade] (na parte superior do ecrã), depois em «Prodotti DOP, IGP e STG» [Produtos DOP, IGP e ETG] (ao lado, à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» [cadernos de especificações em fase de análise pela UE].













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



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

**PT**