



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 384/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2019/C 384/02	Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2019/1893 do Conselho, e no Regulamento (UE) 2017/2063, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/1891 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela	2
---------------	--	---

2019/C 384/03	Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho e no Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho que impõe medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela	3
---------------	---	---

Comissão Europeia

2019/C 384/04	Taxas de câmbio do euro — 11 de novembro de 2019	4
---------------	--	---

Tribunal de Contas Europeu

2019/C 384/05	Relatório Especial n.º 19/2019 «INEA: foram alcançados benefícios, mas é necessário melhorar o MIE» ...	5
---------------	---	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2019/C 384/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	6
2019/C 384/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense) Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	8

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2019/C 384/08	Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho	10
2019/C 384/09	Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho	16
2019/C 384/10	Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho	19

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 384/01)

Em 23 de julho 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 ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32019M9062.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2019/1893 do Conselho, e no Regulamento (UE) 2017/2063, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/1891 do Conselho, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela

(2019/C 384/02)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas que constam do anexo I da Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho ⁽¹⁾, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2019/1893 do Conselho ⁽²⁾, e do anexo IV do Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho ⁽³⁾, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/1891 do Conselho ⁽⁴⁾, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela.

O Conselho da União Europeia, depois de ter reapreciado a lista das pessoas designadas, decidiu que as pessoas cujos nomes constam dos anexos acima referidos continuassem a estar incluídas na lista de pessoas e entidades sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 e no Regulamento (UE) 2017/2063, que impõem medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela. Os motivos para a inclusão na lista das pessoas em causa constam das entradas pertinentes dos referidos anexos.

Chama-se a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) relevante(s), indicadas nos sítios Web referidos no anexo III do Regulamento (UE) 2017/2063 que impõe medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela, um requerimento no sentido de serem autorizadas a utilizar fundos congelados para suprir necessidades básicas ou efetuar pagamentos específicos (ver artigo 9.º do Regulamento).

As pessoas em causa podem enviar ao Conselho, antes de 23 de agosto de 2020, para o endereço abaixo indicado, um requerimento, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de as incluir nas listas supracitadas.

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

As observações recebidas serão tidas em conta para efeitos de reapreciação periódica pelo Conselho, nos termos do artigo 13.º da Decisão (PESC) 2017/2074 e do artigo 17.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2017/2063.

Chama-se ainda a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de interporem recurso da decisão do Conselho junto do Tribunal Geral da União Europeia, nas condições estabelecidas no artigo 275.º, segundo parágrafo, e no artigo 263.º, quarto e sexto parágrafos, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

⁽¹⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 60.

⁽²⁾ JO L 291 de 12.11.2019, p. 42.

⁽³⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 21.

⁽⁴⁾ JO L 291 de 12.11.2019, p. 13.

Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas na Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho e no Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho que impõe medidas restritivas tendo em conta a situação na Venezuela

(2019/C 384/03)

Nos termos do artigo 16.º do Regulamento (UE) 2018/1725 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, chama-se a atenção dos titulares de dados para as seguintes informações.

As bases jurídicas do tratamento de dados são a Decisão (PESC) 2017/2074 do Conselho ⁽²⁾, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2019/1893 do Conselho ⁽³⁾, e o Regulamento (UE) 2017/2063 do Conselho ⁽⁴⁾, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/1891 do Conselho ⁽⁵⁾.

O serviço encarregado do tratamento é a Unidade RELEX.1.C da Direção-Geral dos Negócios Estrangeiros, Alargamento e Proteção Civil — RELEX do Secretariado-Geral do Conselho (SGC), que pode ser contactada no seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

O responsável pela proteção de dados do SGC pode ser contactado através do seguinte endereço eletrónico:

Responsável pela proteção de dados

data.protection@consilium.europa.eu

O objetivo do tratamento dos dados é elaborar e atualizar a lista de pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos da Decisão (PESC) 2017/2074, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2019/1893, e do Regulamento (UE) 2017/2063, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/1891.

Os titulares dos dados são as pessoas singulares que preenchem os critérios de inclusão na lista estabelecidos na Decisão (PESC) 2017/2074 e no Regulamento (UE) 2017/2063.

Os dados pessoais recolhidos incluem os dados necessários para a identificação correta da pessoa em causa, a exposição de motivos e quaisquer outros dados conexos.

Se necessário, os dados pessoais recolhidos podem ser comunicados ao Serviço Europeu para a Ação Externa e à Comissão.

Sem prejuízo das limitações impostas pelo artigo 25.º do Regulamento (UE) 2018/1725, o exercício dos direitos dos titulares de dados, como o direito de acesso e os direitos de retificação ou de oposição, serão observados nos termos do Regulamento (UE) 2018/1725.

Os dados pessoais serão guardados durante cinco anos, a contar do momento em que o titular dos dados for retirado da lista das pessoas sujeitas às medidas restritivas ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

Sem prejuízo de outras vias de recurso judicial, administrativo ou extrajudicial, os titulares dos dados podem apresentar uma reclamação junto da Autoridade Europeia para a Proteção de Dados, nos termos do Regulamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ JO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 60.

⁽³⁾ JO L 291 de 12.11.2019, p. 42.

⁽⁴⁾ JO L 295 de 14.11.2017, p. 21.

⁽⁵⁾ JO L 291 de 12.11.2019, p. 13.

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

11 de novembro de 2019

(2019/C 384/04)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1041	CAD	dólar canadiano	1,4607
JPY	iene	120,29	HKD	dólar de Hong Kong	8,6422
DKK	coroa dinamarquesa	7,4722	NZD	dólar neozelandês	1,7348
GBP	libra esterlina	0,85743	SGD	dólar singapurense	1,5025
SEK	coroa sueca	10,7085	KRW	won sul-coreano	1 288,00
CHF	franco suíço	1,0972	ZAR	rand	16,4150
ISK	coroa islandesa	137,70	CNY	iuane	7,7404
NOK	coroa norueguesa	10,0910	HRK	kuna	7,4391
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 540,68
CZK	coroa checa	25,510	MYR	ringgit	4,5749
HUF	forint	334,35	PHP	peso filipino	56,138
PLN	zlóti	4,2737	RUB	rublo	70,5319
RON	leu romeno	4,7643	THB	baht	33,493
TRY	lira turca	6,3722	BRL	real	4,5949
AUD	dólar australiano	1,6105	MXN	peso mexicano	21,1057
			INR	rupia indiana	78,9905

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

TRIBUNAL DE CONTAS EUROPEU

Relatório Especial n.º 19/2019

«INEA: foram alcançados benefícios, mas é necessário melhorar o MIE»

(2019/C 384/05)

O Tribunal de Contas Europeu informa que acaba de ser publicado o seu Relatório Especial n.º 19/2019, «INEA: foram alcançados benefícios, mas é necessário melhorar o MIE».

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

**(Processo M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin
Beteiligung/Garching Hochbrück)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 384/06)

1. Em 31 de outubro de 2018, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH («Alfa», Alemanha), controlada pela Remondis («Grupo Remondis», Alemanha), por seu turno controlada em última instância pela Rethmann SE & Co. KG (Alemanha);
- Geiger GmbH & Co. kg («Geiger», Alemanha);
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH («Dumin», Alemanha), controlada conjuntamente pelo Grupo Dettmer KG (Alemanha) e pela Reminal Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Alemanha);
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH («Garching Hochbrück», Alemanha), controlada conjuntamente pela Geiger e pela Dumin.

A Alfa, a Geiger e a Dumin 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 Garching Hochbrück e, por conseguinte, da sua filial RM Recycling München GmbH & Co. KG («RM Recycling», Alemanha).

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- A Alfa é especializada na recolha e venda de sucata metálica e não metálica;
- A Geiger fornece infraestruturas, bens imóveis, serviços e produtos relacionados com o ambiente, nomeadamente recolha e eliminação de resíduos de construção;
- A Dumin opera no domínio da recolha e tratamento de resíduos minerais;
- A Garching Hochbrück, através da sua filial RM Recycling, é especializada na recolha e no tratamento de sucata metálica e de outros resíduos industriais e não industriais, perigosos e não perigosos.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

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

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio. 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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 384/07)

1. Em 31 de outubro de 2018, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Swisscom (Schweiz) AG («Swisscom», Suíça), pertencente à Swisscom AG,
- AMAG Import AG («AMAG», Suíça), pertencente ao Grupo AMAG AG,
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG («Zurich», Suíça), pertencente ao Grupo Zurich Insurance AG,
- autoSense AG («autoSense», Suíça), atualmente controlada pela Swisscom e pela AMAG.

A Swisscom, a AMAG e a Zurich 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 autoSense.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Swisscom: prestadora de serviços de telecomunicações suíça,
- AMAG: importadora e concessionária automóvel suíça que também propõe serviços conexos, nomeadamente locação e manutenção,
- Zurich: companhia de seguros diversificada suíça que exerce a sua atividade nos mercados internacionais e locais,
- autoSense: fornecedora suíça de produtos e serviços no domínio dos veículos conectados.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

Processo M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio. 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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2019/C 384/08)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados DOOR da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«WEST COUNTRY BEEF»

N.º UE: PGI-GB-0668-AM02 — 1.8.2018

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«West Country Beef»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.1 Carnes (e miudezas) frescas

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

«West Country Beef» é o nome dado às carcaças, meias carcaças e cortes de carne de bovinos nascidos e criados na região de West Country, em Inglaterra, e abatidos de acordo com os padrões da Meat South West (MSW) ou equivalentes, em matadouros aprovados da região de West Country ou de fora da zona. As instalações aprovadas devem ter sido submetidas a uma inspeção independente, de modo a garantir a total rastreabilidade e autenticidade do produto, e licenciadas pela Meat South West para a transformação da carne com a IGP «West Country Beef».

Todas as explorações pecuárias cumprem normas estritas acordadas no que respeita à criação e ao bem-estar animal, garantindo assim a sua segurança.

A produção deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- Utilizar bovinos nascidos, criados e engordados na região de West Country
- Recorrer a uma alimentação à base de forragens
- Cumprir toda a legislação em vigor
- Dispor de, e conhecer, todos os Códigos de Boas Práticas aplicáveis

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

- Garantir a saúde e o bem-estar dos animais, com base nas cinco liberdades
- Garantir a implantação de sistemas de rastreabilidade total
- Garantir a gestão dos efetivos por criadores competentes e pessoal treinado
- Garantir a segurança e o bem-estar dos animais durante o transporte, a comercialização e antes do abate
- Efetuar o abate em instalações licenciadas e aprovadas, com total rastreabilidade, de modo a garantir a autenticidade do produto

As explorações e unidades de transformação são submetidas a uma inspeção independente, com um protocolo definido.

De modo a satisfazer as exigências do regime «West Country Beef», durante as inspeções, os produtores devem demonstrar que os bovinos nasceram e foram criados e engordados na região de West Country. É necessário manter um registo da alimentação e apresentar provas de que a dieta dos bovinos incluiu, pelo menos, 70% de forragens. O regime exige um sistema de criação extensiva com um período mínimo de seis meses de pastoreio.

Quando comparada com a dos bovinos alimentados a concentrados, a dieta específica à base de erva melhora a composição química do tecido muscular dos bovinos (ver quadro 1 abaixo), bem como as qualidades organolépticas da carne.

Quadro 1

Composição de ácidos gordos (mg/100g de tecido muscular) e teor de vitamina E (mg/kg) no tecido muscular lombar do bovino

	Concentrados	Silagem	Erva
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
Ácido eicosapentaenoico ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
Ácido docosa-hexaenoico ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ ácido linoleico;

⁽²⁾ ácido linolénico;

⁽³⁾ ácido eicosapentaenoico;

⁽⁴⁾ ácido docosahexaenoico.

O resultado é uma carne mais consistentemente saborosa, que proporciona uma excelente experiência gastronómica. O marmoreado natural da carne com tecidos adiposos intramusculares dá-lhe mais sabor e suculência. A cor da gordura vai do branco ao amarelo, mas a dieta específica favorece uma cor creme. A cor da carne varia entre o rosa e o vermelho escuro, adquirindo um tom ainda mais escuro com a maturação.

O período de engorda dos bovinos tem uma duração mínima de 60 dias. A maioria dos animais inicia a fase de engorda de forma natural – a idade e o peso variam, já que existem diferenças entre raças (o peso de engorda ideal situa-se entre os 200 e os 500 kg de peso morto).

A carne será condicionada a temperaturas de refrigeração durante, no mínimo, 10 dias, processo conhecido por «fase da maturação», com início na data do abate. Durante a maturação, as enzimas naturais da carne degradam os tecidos conjuntivos, aumentando assim a sua macieza e qualidade alimentar. Não há tempo de maturação mínimo para os cortes tradicionalmente cozinhados a fogo lento, como o peito e o chambão. Estes períodos podem ser reduzidos com a estimulação elétrica de alta voltagem, reduzindo o risco de contração devida ao frio, ou através da suspensão pélvica, que aumenta a macieza da carne. Para garantir o arrefecimento e a maturação correta das carcaças, são mantidos registos das temperaturas, processos e tempos.

Para obter a melhor qualidade gustativa, a especificação de classificação das carcaças (baseada no sistema EUROP) é a seguinte:

Carcaças classificadas com conformação -O ou superior, com teor de gordura de 2 a 4H.

		Aumento do teor de gordura =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Melhoria da conformação =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Após o abate, a carne com a IGP «West Country Beef» é comercializada sob diversas formas:

- Carcaça inteira, excluindo miudezas não comestíveis, pele, cabeça e mãos;
- Lado inteiro: meia carcaça, cortada longitudinalmente;
- Quarto traseiro/quarto dianteiro: o lado inteiro dividido entre a 10.^a e a 11.^a costela a partir da extremidade anterior (ou de modo semelhante);
- Cortes principais: formados dividindo as carcaças/lados em peças reconhecíveis mais pequenas (consoante as preferências dos consumidores). Estes cortes podem ser apresentados com osso ou desossados, bem como em embalagens protetoras.
- Miudezas comestíveis obtidas antes da classificação.

A carne da IGP «West Country Beef» pode ser vendida fresca (refrigerada) ou congelada.

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

Os animais podem receber suplementos alimentares nas fases de desmame e de engorda. Neste caso, as informações relativas aos ingredientes e às compras são registadas pelo criador e verificadas pelos inspetores. O período de alimentação com suplementos é determinado tendo em conta fatores como o bem-estar animal e a data de comercialização.

A quantidade máxima de suplementos alimentares é de 30%, sendo os restantes 70% constituídos por forragens. A utilização de suplementos alimentares faz-se unicamente quando necessário, nomeadamente durante os meses de inverno ou as fases de desmame e de engorda.

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

Todas as explorações pecuárias cumprem normas estritas acordadas no que respeita à criação e ao bem-estar animal, garantindo assim a sua segurança.

A produção deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- Utilizar bovinos nascidos, criados e engordados na região de West Country
- Recorrer a uma alimentação à base de forragens
- Cumprir toda a legislação em vigor
 - Dispor de, e conhecer, todos os Códigos de Boas Práticas aplicáveis
- Garantir a saúde e o bem-estar dos animais, com base nas cinco liberdades
- Garantir a implantação de sistemas de rastreabilidade total
- Garantir a gestão dos efetivos por criadores competentes e pessoal treinado
- Garantir a segurança e o bem-estar dos animais durante o transporte, a comercialização e antes do abate
- Efetuar o abate em instalações licenciadas e aprovadas, com total rastreabilidade, de modo a garantir a autenticidade do produto

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

—

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

—

4. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica abarca seis condados (Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire), que formam a região de West Country, em Inglaterra.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica:

A relação entre a carne da IGP «West Country Beef» e a área geográfica assenta numa qualidade determinada e noutras características do produto.

A região de West Country, em Inglaterra, pode ser descrita apropriadamente como uma península constituída por pastagens. A distinção entre pastagens e terrenos agrícolas aráveis resulta em parte da presença de diferentes tipos de solos. A região de West Country apresenta uma elevada proporção de solos hidromórficos e pardos, que permitem o crescimento da erva, mas não são particularmente adequados para a agricultura. As zonas agrícolas aráveis apresentam uma proporção mais elevada de solos argilosos e arenosos, mais facilmente drenados. Além disso, a região de West Country regista as temperaturas média, mínima e máxima mais elevadas do Reino Unido.

Trata-se da maior região agrícola de Inglaterra, com um dos meios ambientes mais ricos do Reino Unido. Representando cerca de 24% da produção de carne de bovino e 21% da produção de carne de ovino em Inglaterra, as suas explorações agrícolas contribuíram para moldar e preservar a paisagem e o património da região. A elevada densidade de animais fomentou o desenvolvimento de um muito grande setor de transformação de carne, que cria oportunidades de emprego indispensáveis na região.

A combinação das temperaturas elevadas e amenas que caracterizam a região de West Country, da precipitação bem distribuída ao longo do ano e dos solos que captam e conservam a humidade garante erva e forragens durante quase o ano inteiro. A erva cresce em grande parte da região durante mais de 300 dias por ano. Esta produção durante todo o ano é regra na região e explica a predominância da pecuária. Além disso, mais de 25% das pastagens da região estão situadas em parques nacionais ou em zonas de beleza natural excepcional e a região possui mais de 57% dos prados de flores do Reino Unido. Uma investigação levada a cabo pela Universidade de Bristol mostra que o sabor da carne de bovino é mais intenso e agradável quando os animais são criados em pastagens e não alimentados com concentrados.

Especificidade do produto:

Na região de West Country utiliza-se muito a erva fresca e conservada, com efeitos característicos na qualidade da carne de bovino e no seu valor nutricional, em termos de composição de ácidos gordos, teor de vitamina E e qualidades sensoriais. Estes efeitos foram comprovados cientificamente, mostrando uma diferença na composição de ácidos gordos entre novilhos alimentados à base de cereais (concentrados) e novilhos alimentados à base de erva (quadro 1). Os animais alimentados à base de silagem de erva apresentavam níveis mais elevados de gordura no tecido muscular e um teor de ácidos gordos bastante diferente. A percentagem de ácido linoleico e do seu produto (ácido araquidónico), ambos ácidos gordos n-6 (omega-6), era mais elevada no tecido muscular dos novilhos alimentados a concentrados. A percentagem de ácido linoléico e dos seus produtos, ácido eicosapentaenoico (EPA) e docosa-hexaenoico (DHA), todos ácidos gordos n-3 (omega-3), era mais elevada no tecido muscular dos novilhos alimentados a silagem de erva e a erva fresca. A proporção entre ácidos gordos n-6 e n-3 era muito mais elevada nos animais alimentados a concentrados. A proporção recomendada para a dieta humana é igual ou inferior a quatro, valor facilmente atingido no caso da carne dos bovinos alimentados a erva, mas não no dos bovinos alimentados a concentrados. Uma relação simples, que permite distinguir a carne dos bovinos alimentados a erva da dos bovinos alimentados a concentrados, é 18:2/18:3, o que, no quadro 1, corresponde a 2 para a carne dos animais alimentados a erva e a 27 para a carne dos animais alimentados a concentrados.

A erva, quer fresca quer conservada, é uma fonte de ácido α -linoléico que, no animal, pode ser convertido em ácidos gordos polinsaturados (AGPI) de cadeia longa n-3 (omega-3), nutrientes importantes na dieta humana. A erva contém ainda vitamina E, sendo que se registam maiores concentrações tanto de ácidos gordos n-3 como de vitamina E na carne dos bovinos alimentados a erva. Estes nutrientes influenciam também o sabor da carne.

Assim, as dietas à base de erva e de forragem de erva dão claramente origem a um perfil de ácidos gordos no tecido muscular que as distingue das dietas à base de concentrados. Os valores na ordem dos 1,0% em ácido linoléico, 0,5% em ácido eicosapentaenoico e 0,1% em ácido docosa-hexaenoico são típicos da carne de bovino criado a erva. Estes valores indicam as percentagens de ácidos gordos presentes, a forma frequentemente utilizada para descrever a composição destes ácidos. Este efeito beneficia a carne da IGP «West Country Beef». A vitamina E, naturalmente presente na erva, é incorporada no tecido muscular e adiposo dos bovinos. Os novilhos alimentados à base de silagem de erva apresentam pelo menos o dobro da concentração de vitamina E presente no tecido muscular dos novilhos alimentados à base de concentrados (quadro 1), o que permite que a carne conserve a sua cor vermelha viva por mais dois dias durante a sua exposição nos pontos de venda.

Estudos efetuados no Reino Unido permitiram concluir que a carne dos bovinos alimentados a erva durante a fase de engorda é mais saborosa do que a carne dos bovinos alimentados com cereais. Em termos de aroma, a carne dos bovinos alimentados a erva obteve uma melhor nota do que a dos bovinos alimentados a concentrados. No que toca a aromas anormais, a nota obtida pela carne dos bovinos alimentados a concentrados era mais alta.

O relatório independente encomendado pela Meat South West, donde se extraíram as conclusões acima, inclui um resumo das características específicas, a saber uma relação baixa entre ácidos gordos n-6 e ácidos gordos n-3, bem como uma concentração elevada de vitamina E:

- Relação 18:2/18:3 inferior a 4
- Vitamina E > 3,0 mg/kg de tecido muscular lombar

Graças ao seu clima, topografia, geologia e consequente vitalidade da produção de erva, a região de West Country (Inglaterra) está na origem das qualidades particulares dos bovinos aí criados e, por conseguinte, da sua carne. Grande parte da superfície agrícola é constituída por pasto, ideal para a criação de bovinos e que pode também ser usado como alimento complementar.

De acordo com estudos científicos sólidos e objetivos, as qualidades da carne de bovino produzida e transformada na região de West Country (Inglaterra), estão intrinsecamente ligadas à zona geográfica, dada a grande disponibilidade e dependência da erva na dieta, que dá origem a uma carne com níveis mais elevados de ácidos gordos polinsaturados de cadeia longa n-3 e de vitamina E.

O crescimento da erva é influenciado pelo tipo de solo, temperatura, precipitação e luz solar. Outro fator importante é a topografia, já que o crescimento da erva diminui com a altitude. O clima mais favorável da região de West Country aumenta o número de dias em que a erva cresce, em comparação com outras regiões. A erva cresce durante mais de 220 dias por ano em toda a região (o que não acontece em nenhuma outra parte da Grã-Bretanha), chegando a atingir mais de 300 dias por ano nalgumas zonas. Em consequência, os bovinos criados na região têm um melhor acesso à erva e aos produtos forrageiros da erva do que em qualquer outra parte da Grã-Bretanha e da União Europeia.

Estes valores são registados na carne dos bovinos nascidos, criados e engordados na região de West Country (Inglaterra), onde os animais têm acesso a erva fresca durante mais tempo do que noutras regiões, graças ao clima quente e húmido, onde os sistemas produtivos se baseiam na pecuária extensiva, assente numa dieta à base de erva. É provável que, no futuro, as alterações climáticas venham a favorecer a exploração forrageira na região de West Country ainda mais do que atualmente.

De acordo com estimações da Meat South West, o setor da carne vermelha contribui para a economia da região de West Country com 3 mil milhões de GBP por ano e 28 000 postos de trabalho. A manutenção da pecuária é essencial para a proteção do ambiente e do património da região. É esse meio ambiente especial que está na base das características intrínsecas dos produtos com a IGP «West Country Beef», dado o facto de os animais de origem terem sido criados na região.

Historicamente, as raças de bovinos mais comuns na região eram a South Devon e a Ruby Red. Contudo, há muitas raças nativas e continentais igualmente adaptadas ao meio ambiente da região e que são produtivas nestas pastagens. A carne com a IGP «West Country Beef» pode, portanto, ser produzida a partir de qualquer raça de bovino. A diversidade de paisagens permite a existência de uma indústria pecuária estratificada dentro da própria região. As zonas de montanha de Exmoor, Dartmoor e Bodmin Moor oferecem locais de reprodução e pastagens de verão para as tradicionais manadas de novilhos para carne, enquanto os prados das zonas de vale e costeiras, onde a erva cresce durante a maior parte do ano, oferecem os pastos de engorda ideais.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2019/C 384/09)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode consultar-se na base de dados DOOR da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«MEL DOS AÇORES»

N.º UE: PDO-PT-0268-AM01 – 2.1.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s)

«Mel dos Açores»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

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

O Mel dos Açores é um mel de néctar produzido no arquipélago dos Açores de acordo com o respetivo caderno de especificações.

O Mel dos Açores pode ser classificado como mel de incenso ou mel multiflora. O mel de incenso é um mel resultante do néctar recolhido pelas abelhas das flores da espécie *Pittosporum undulatum*. O mel multiflora é um mel resultante da mistura de néctares de várias espécies de flores.

As características específicas do Mel dos Açores são as seguintes:

— água: no máximo, 18 %.

— Teor em sacarose: no máximo, 10 %; mel de incenso, no máximo, 15 %.

— Índice diastásico (escala de Schade): no mínimo, 3.

O mel de incenso apresenta as seguintes características:

— O mel de incenso é obtido a partir de néctar proveniente principalmente de *Pittosporum undulatum* Vent., em floração desde fevereiro até abril. Esta época de floração poderá variar.

— O mel de incenso possui valores baixos de acidez e condutividade elétrica, muito baixos de índice diastásico e valores mais elevados de sacarose.

— Cor: É um mel cuja tonalidade varia de muito clara (por vezes quase incolor) até uma tonalidade de âmbar claro, no máximo 50 na escala de PFUND.

— Cheiro: delicado e perfumado.

— No palato: muito doce, com paladar típico.

— A principal característica definidora deste mel é a componente polínica, podendo a percentagem de pólen de *Pittosporum undulatum* Vent. ser superior 30 %. Normalmente, é acompanhado, em menor escala, de pólenes de *Eucalyptus* spp. e de outras espécies.

⁽¹⁾ JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

O mel multiflora apresenta as seguintes características:

- É proveniente de néctar produzido por diferentes espécies: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp., etc.
- Cor: a cor deste mel varia entre o âmbar claro e a âmbar escuro; no máximo, 114 na escala de PFUND.
- No palato: rico e perfumado denotando a variada flora que lhe deu origem.

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

Após a cresta, deve deixar-se mel suficiente dentro da colmeia para que as abelhas possam sobreviver às condições climáticas.

Não será permitida, de uma forma sistemática ou massiva, a alimentação artificial das colónias de abelhas produtoras de Mel dos Açores. Excetuam-se as situações pontuais de carência de alimentos ou de estimulação do aumento da população, em que os apicultores poderão alimentar as abelhas nas seguintes condições:

- Xarope: preparado na proporção de duas partes de mel ou açúcar mascavado e uma parte de água.
- A alimentação artificial será sempre ministrada na ausência de alças e cessará uma semana antes da sua colocação. Os efetivos apícolas terão de estar perfeitamente saneados.

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

Produção de mel.

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

O Mel dos Açores só pode ser comercializado se acondicionado e rotulado.

O Mel dos Açores deve apresentar-se isento de matérias orgânicas e inorgânicas estranhas à sua composição, sem vestígios de ter começado a fermentar ou a ficar efervescente nem vestígios de ter sido aquecido.

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

A embalagem de mel deve conter os seguintes elementos:

- Denominação do produto: «MEL DOS AÇORES – DOP» ou «MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA»;
- Indicação da flora: incenso ou multiflora;
- Marca de certificação identificativa da entidade responsável pelo controlo.

Não são permitidas no rótulo menções que possam sugerir a presença de uma outra predominância floral que não seja o incenso ou a multiflora.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Arquipélago dos Açores.

5. **Relação com a área geográfica**

Devido à sua localização, o Arquipélago dos Açores tem um clima temperado oceânico, com pequenas oscilações térmicas e humidades relativas elevadas. Tem também solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

Estas características edafoclimáticas permitem a ocorrência espontânea do incenso (*Pittosporum undulatum*) em todas as ilhas do arquipélago, especialmente em zonas de baixa a média altitude, ocupando taludes, zonas incultas, matas densas, grotas e sebes de proteção. Permitem também a existência de uma flora melífera rica e variada em todas as ilhas dos Açores, especialmente em zonas de baixa a média altitude. Destas espécies, com enorme capacidade de atração de polinizadores, destacam-se o eucalipto, o metrossidero, o castanheiro, o trevo e a silva.

Esta flora confere ao Mel dos Açores as características específicas referidas no ponto 3.2.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2019/C 384/10)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode consultar-se na base de dados DOOR da Comissão

DOCUMENTO ÚNICO

«LONDON CURE SMOKED SALMON»

N.º UE: PGI-GB-01350-AM01— 24.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«London Cure Smoked Salmon»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classes 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

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

«London Cure Smoked Salmon» é o nome que se dá ao salmão curado e defumado utilizando uma combinação de sal-gema e fumo de carvalho. O método «London Cured» pode aplicar-se a salmão de viveiro de qualidade superior e a salmão selvagem. No que respeita ao salmão de viveiro, utiliza-se tradicionalmente apenas salmão escocês de qualidade superior. O salmão de qualidade superior é um produto sem irregularidades ou defeitos substanciais. O produto deve apresentar pele ilesa e brilhante, sem perda significativa de escamas. Não deve ter feridas abertas ou contusões/lesões na barriga ou musculatura, nem manchas de melanina. A membrana ventral deve estar firme e intacta. O peixe deve apresentar forma fusiforme natural. O salmão possui cor alaranjada/rosada e textura lustrosa e macia. Depois de defumado, os aromas de fumeiro e salmão não se sobrepõem, estando perfeitamente equilibrados. No que respeita ao salmão selvagem, também originário da Escócia, o peixe deve apresentar a rigidez do animal vivo (ou seja, deve ser muito firme, indicando que foi acabado de pescar), guelras vermelhas e olhos e escamas brilhantes. A cor do salmão selvagem varia entre cor-de-rosa escuro e claro e a textura é cremosa, mais densa e mais pesada do que a do salmão de viveiro. Depois de defumado, os aromas de fumeiro e peixe estão perfeitamente equilibrados.

O nome «London Cure» pode designar metades inteiras aparadas ou não e fatias cortadas longitudinalmente (fatias de banquete) ou de través (corte em D). Não há restrições de tamanho mínimo ou máximo para o peixe. O sabor do «London Cure Smoked Salmon» é suave e delicado. O objetivo do método «London Cure» consiste em realçar ligeiramente o sabor do salmão de melhor qualidade, utilizando exclusivamente sal-gema e fumo ligeiro e garantindo assim a preponderância do sabor do salmão.

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

Matéria-prima — Salmão fresco inteiro.

⁽¹⁾ JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

Corte manual dos filetes de salmão cru antes da defumação

Corta-se o salmão inteiro em duas partes antes de iniciar o processo de cura. O salmão é cortado manualmente para que se obtenha um filete inteiro e de melhor qualidade. A pele das metades de salmão é tradicionalmente perfurada à mão (incisões circulares com 2,5 a 7,5 cm de diâmetro), considerando-se que estas incisões facilitam a penetração homogénea de sal e fumo nas fases seguintes do processo. A operação de defumação de salmão segundo o método «London Cure» exige a permanência das espinhas epipleurais. Tal como acontece com a carne cozinhada com o osso, também o resultado do fumeiro é melhor com as espinhas.

Processo de cura por seca

Antes de ser defumado, o salmão deve ser salgado — assim se inicia o processo de cura. Colocam-se os filetes de salmão fresco em grades de salga e salpicam-se com sal-gema, durante um período que varia em função do seu tamanho (até 24 horas). Durante este tempo, o salmão perde algum peso. Daqui resulta um produto com um teor de sal de 3%-4%, que permite sentir o sabor do salmão.

Processo de defumação e seca

Depois de curados, os filetes são passados por água e colocados no forno, suspensos ou dispostos em prateleiras. O peixe é defumado e seco ao ar durante um máximo de treze horas, sendo exposto ao fumo de madeira de carvalho. Os filetes curados voltam a perder peso durante este processo. Forma-se uma crosta dura pela circulação de ar quente, designada por «película». Antes de se proceder ao corte, as espinhas epipleurais e a película são removidas manualmente.

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

O salmão é então cortado segundo as especificações do cliente. O «London Cure Smoked Salmon» é fatiado à mão para que se obtenha um produto homogéneo e de alta qualidade. Em resultado da fatiagem manual, as fatias são ligeiramente diferentes: a fatiagem manual produz uma superfície maior, libertando assim um aroma mais intenso do que o dos produtos cortados à máquina e demasiado lisos.

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

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Os municípios londrinos de Tower Hamlets, Hackney e Newham.

5. **Relação com a área geográfica**

A defumação de salmão em Londres iniciou-se em finais do século XIX, com a chegada ao East End londrino dos imigrantes judeus da Europa de Leste, que defumavam o peixe para o conservar, numa altura em que os processos de refrigeração eram bastante elementares. A defumação de peixe era prática corrente na Europa de Leste, como preparação para os longos invernos. O peixe era defumado e salgado para que fosse comestível durante longos períodos de tempo. Os imigrantes do Reino Unido continuaram esta tradição. A defumação do salmão a frio é um processo que exige especialização: o salmão é curado em sal e seguidamente exposto a fumo frio, longe de qualquer fonte direta de calor. Originalmente destinado a fornecer à população de imigrantes um produto que lhes era familiar, o salmão fumado escocês rapidamente se popularizou junto da comunidade autóctone, acabando por se tornar uma especialidade gastronómica britânica tradicional. A população judaica do Reino Unido aumentou de 46 000 em 1880 para cerca de 250 000 em 1919. Viviam nas grandes cidades industriais, sobretudo Londres, Manchester e Leeds. Em Londres, os judeus viviam sobretudo nas zonas de Spitalfields e Whitechapel, junto às docas. Quando chegaram da Europa de Leste, trouxeram consigo a sua gastronomia feita de produtos tradicionais. A necessidade de aprovisionamento destes produtos suscitou o aparecimento das primeiras instalações de fumeiro no East End.

Os operadores londrinos destas instalações começaram por importar salmão do Báltico, apercebendo-se mais tarde que, no verão, este peixe existia na Escócia. Uma vez descoberto o salmão escocês no mercado de Billingsgate, constataram que seria mais fácil utilizar salmão nacional e verificaram que o sabor do produto acabado era considerado superior. A qualidade do salmão escocês, aliada à defumação ligeira do método «London Cure», foi essencial para aumentar a popularidade do salmão fumado entre o grande público. O fumo ligeiro aplicado ao produto permitiu aos chefes e cozinheiros inclui-lo nas suas ementas e tornou-o extremamente popular em todo o mundo ocidental. Historicamente, o salmão selvagem escocês é vendido no mercado de Billingsgate desde o século XIX. O salmão escocês goza de reputação mundial pela sua excelente qualidade. O método London Cure utiliza matérias-primas excecionais para produzir um salmão fumado de qualidade superior. O salmão foi sempre apreciado pelo seu sabor excepcional e os judeus aplicaram a este peixe mais refinado as receitas de cura que utilizavam para outros peixes, como o arenque. A textura macia e sedosa, a carne delicada e o sabor ligeiramente salgado transformaram o salmão curado numa iguaria que continua a ser apreciada nos nossos dias.

Antes da guerra, no período de maior atividade, existiam no East End londrino nove fábricas de defumação de salmão. Ao contrário dos outros métodos de cura (nessa época, defumava-se na Escócia o arenque, que se expunha a fumo mais denso), a London Cure pressupõe uma cura suave e delicada, que permite ao consumidor saborear a qualidade e frescura do peixe graças à utilização de um fumo delicado e controlado.

Especificidade do produto

A especificidade do «London Cure Smoked Salmon» pode atribuir-se ao processo de defumação suave. O método London Cure defuma o salmão para o conservar, sem lhe conferir um sabor a fumo demasiado acentuado. Permitiu, desde as suas origens, conservar o peixe, preservando ao mesmo tempo a sua qualidade e frescura. Atualmente, são a qualidade e a frescura que distinguem o London Cure de outros salmões fumados produzidos em grande escala. É fundamental utilizar salmão da melhor qualidade, que chegue, de preferência, ao defumadouro no espaço de 48 horas depois de capturado (em 5 dias no máximo). O peixe é limpo, aberto em dois e todo cortado à mão.

Depois, salgam-se, à mão, os filetes de salmão, deixando as espinhas para realçar o sabor. Aplica-se então uma quantidade cuidadosamente calculada de fumo, ditada por longos anos de experiência — uma mistura perfeita de secagem ao ar quente e desumidificação. O fumo, em quantidades precisas, é produzido pela combustão por fricção de madeira de carvalho. O processo manual permite assegurar a remoção sistemática da película elástica que se forma no salmão defumado pelo método «London Cure» (exceto quando vendido por cortar), utilizando-se celofane perfurado entre as fatias, para permitir que respire e para facilitar a remoção da embalagem sem destruir as fatias delicadas. Em todas as fases de transformação, o «London Cure Smoked Salmon» é avaliado e reavaliado por operadores especializados, sendo escoado para consumo apenas o salmão de melhor qualidade. Neste processo artesanal, a atenção ao pormenor significa que o produto acabado é fresco, sem demasiado sabor a fumo.

Há muito que a técnica de defumação e fatiagem de salmão se estabeleceu no East End, tendo-se transmitido ao longo de quatro gerações. O saber adquirido ao longo de anos de defumação de salmão no leste londrino permite a produção de um produto de qualidade elevada e homogénea, em termos de aparência e consistência.

O salmão é aberto, à mão, em dois. Retira-se a cabeça, corta-se em filetes e entalha-se (a pele do salmão é perfurada fazendo-se pequenas incisões circulares), pelo que é necessária uma habilidade excepcional no manejo da faca. Depois de aberto em dois e de cortado, os filetes são inspecionados para garantir o nível de qualidade exigido. O inspetor deve examinar todos os filetes certificando-se de que não existem manchas de sangue ou indicadores de cancro. Os filetes defeituosos são descartados na fonte. A seguir, cada um dos filetes é curado à mão — o sal é aplicado em cada peixe em quantidades precisas e o tempo de cura controlado em função do tamanho dos filetes. À medida que seca, a carne do peixe endurece e adquire firmeza. Sendo poucas as alterações físicas no aspeto do salmão, só a experiência do chefe de equipa permite garantir a aplicação da quantidade de sal necessária pelo período de tempo certo. O excesso de sal ou uma salga demasiado longa levam ao aumento dos níveis de sal no produto acabado. Durante a salga, o peixe é agrupado por tamanho e peso para garantir níveis corretos de sal. O salmão demasiado ou insuficientemente salgado é descartado. Depois de defumado durante o período devido, apara-se manualmente o lado defumado do salmão, devendo o operador garantir a remoção total da película, que é rija, maleável e desagradável ao palato. Seguidamente, retiram-se as 32 espinhas epipleurais, à mão, com pinças próprias para espinhas de peixe. Para que se obtenham bons resultados, as espinhas epipleurais devem ser puxadas ao longo do seu próprio eixo (e não verticalmente), para evitar danificar a carne delicada do salmão. O salmão é depois cortado à mão, para que se obtenha uma superfície irregular, de maior aroma. O salmão é cortado em fatias de espessura e peso determinados, graças à perícia visual e ao manejo da faca dos cortadores, fornecendo-se assim um produto uniforme ao consumidor. O corte pode ser longitudinal, da cabeça para a cauda (fatia de banquete) ou transversal (corte em D). O controlo de qualidade, uma inspeção visual, consiste em examinar cada uma das fatias de salmão fumado antes da saída da fábrica, garantindo que nenhuma apresenta defeitos (restos de pele, película ou espinhas).

As características do «London Cure Smoked Salmon» prendem-se com a área geográfica e têm por base a tradição, a reputação, o processo de defumação (que se manteve praticamente inalterado desde 1905) e a especialização de todos os envolvidos no processo. Esses conhecimentos têm sido transmitidos de geração em geração.

Em meados da década de 70 do século XX, restavam no East End londrino uma dúzia de fábricas de defumação de salmão. Sendo a London Cure a última sobrevivente, adotámos a abordagem tradicional para criar o «London Cure Smoked Salmon», mantendo todas as competências tradicionais ligadas à defumação de salmão. É nossa intenção preservar as técnicas artesanais antes que se percam para sempre.

Com este requerimento pretende-se preservar os métodos tradicionais de defumação de salmão, a reputação do método «London Cure», a especialização de todos os que participam na produção do produto e a própria receita do método «London Cure», inalterada desde 1905.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT