



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 393/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 393/02	Taxas de câmbio do euro — 19 de novembro de 2019	2
---------------	--	---

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2019/C 393/03	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 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	3
---------------	---	---

2019/C 393/04	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	12
---------------	--	----

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 393/01)

Em 14 de novembro 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 32019M9588.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

19 de novembro de 2019

(2019/C 393/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1077	CAD	dólar canadiano	1,4633
JPY	iene	120,46	HKD	dólar de Hong Kong	8,6709
DKK	coroa dinamarquesa	7,4721	NZD	dólar neozelandês	1,7259
GBP	libra esterlina	0,85573	SGD	dólar singapurense	1,5070
SEK	coroa sueca	10,6475	KRW	won sul-coreano	1 292,01
CHF	franco suíço	1,0979	ZAR	rand	16,3211
ISK	coroa islandesa	136,30	CNY	iuane	7,7829
NOK	coroa norueguesa	10,0853	HRK	kuna	7,4429
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 607,49
CZK	coroa checa	25,565	MYR	ringgit	4,6053
HUF	forint	334,93	PHP	peso filipino	56,371
PLN	złóti	4,2877	RUB	rublo	70,6272
RON	leu romeno	4,7763	THB	baht	33,458
TRY	lira turca	6,3310	BRL	real	4,6465
AUD	dólar australiano	1,6234	MXN	peso mexicano	21,3370
			INR	rupia indiana	79,3975

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

V

(Avisos)

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 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2019/C 393/03)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, 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 em conformidade com o artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«CINTA SENESE»

N.º UE: PDO-IT-0491-AM01 — 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. AGRUPAMENTO REQUERENTE E INTERESSE LEGÍTIMO

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Strada di Cerchiaia, 41/4
53100 Siena
ITÁLIA

Tel. +39 05771606961
Fax +39 05771601244
Endereço eletrónico: info@cintasenesedop.it.

O Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP é constituído por produtores de Cinta Senese e pode apresentar pedidos de alterações em conformidade com o artigo 13.º, n.º 1, do decreto do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministério das políticas agrícolas, alimentares e florestais) n.º 12511, de 14 de outubro de 2013.

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Itália

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

3. RUBRICA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES OBJETO DAS ALTERAÇÕES

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (controles)

4. TIPO(S) DE ALTERAÇÃO

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada e que não pode ser considerada menor na aceção 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 e que não pode ser considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

5. ALTERAÇÕES

Descrição do produto

— O texto do artigo 1.º do caderno de especificações:

«A denominação de origem protegida (DOP) “Cinta Senese” está exclusivamente reservada às carnes de suíno provenientes de animais nascidos, criados e abatidos na Toscana, que satisfaçam as condições e os requisitos previstos no presente caderno de especificações, elaborado nos termos do Regulamento (CE) n.º 510/2006.»

passa a ter a seguinte redação:

«A denominação de origem protegida (DOP) “Cinta Senese” está exclusivamente reservada a todas as peças comestíveis das carcaças de suínos nascidos, criados e abatidos na Toscana, que satisfaçam as condições e os requisitos previstos no presente caderno de especificações, elaborado nos termos do Regulamento (CE) n.º 1151/2012.»

As alterações introduzidas são as seguintes:

1. Substituem-se os termos «às carnes de suíno provenientes de animais» por «a todas as peças comestíveis das carcaças de suínos», dado que a nova versão do artigo 2.º do caderno de especificações dispõe que a DOP «Cinta Senese» designa não só as partes da carcaça definíveis como «carne», mas também qualquer outra peça comestível proveniente dessa carcaça.

Esta alteração aplica-se ao ponto 4.2 da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial da União Europeia* C 200/16 de 7 de julho de 2011 e é transposta para o ponto 3.2 do documento único anexado ao presente pedido de alteração.

2. Os termos «Regulamento (CE) n.º 510/2006» substituem a referência «Regulamento (UE) n.º 1151/2012» para que o caderno de especificações respeite a mais recente norma em vigor no domínio das DOP, das indicações geográficas protegidas (IGP) e das especialidades tradicionais garantidas (ETG).

— O texto do artigo 2.º do caderno de especificações:

«A DOP “Cinta Senese” está reservada às carnes obtidas em conformidade com o presente caderno de especificações.

— Características físico-químicas

Para beneficiar da denominação de origem protegida “Cinta Senese”, a carne deve apresentar as seguintes características físico-químicas (por 100 g de carne comestível — 24 horas *post mortem*):

- Teor de água não superior a 78%;
- Teor de gorduras não inferior a 2,5% (em relação ao músculo *longissimus dorsi*);
- pH 45 (pH medido 45 minutos *post mortem*): de 6 a 6,5.

— Características visuais e organoléticas.

Para beneficiar da denominação de origem protegida “Cinta Senese”, a carne deve apresentar as características visuais e organoléticas seguintes:

- Cor rosa vivo e/ou vermelha;
- Textura fina;
- Consistência compacta, ligeiramente infiltrada de gordura, tenra, succulenta, com aroma de carne fresca.»

passa a ter a seguinte redação:

«A DOP “Cinta Senese” está reservada a todas as peças comestíveis obtidas em conformidade com o presente caderno de especificações a partir de carcaças de suínos que apresentem carnes com as características a seguir enumeradas.

- Características físico-químicas (por 100 g de carne comestível — 24 horas *post mortem*):
 - Teor de água não superior a 78%;
 - Teor de gorduras não inferior a 2,5%;
 - pH 45 (pH medido 45 minutos *post mortem*): de 6 a 6,5.
- Características sensoriais:
 - Cor rosa vivo e/ou vermelha;
 - Textura fina;
 - Consistência compacta, ligeiramente infiltrada de gordura, tenra, com aroma de carne fresca.»

As alterações introduzidas são as seguintes:

1. Substituem-se os termos «carnes obtidas» por «todas as peças comestíveis obtidas» para que a DOP «Cinta Senese» possa designar não só as partes da carcaça definíveis como «carne», mas também qualquer outra peça comestível proveniente dessa carcaça, a fim de respeitar a tradição de que todas as partes comestíveis do suíno, e não apenas a carne, podem ser consumidas.
2. Refere-se que as características que devem estar presentes para uma peça ser designada como «carne» permitem qualificar adequadamente a carcaça e considerar, portanto, que a DOP «Cinta Senese» abrange não só a «carne», mas também todas as outras peças comestíveis obtidas a partir da carcaça. Por conseguinte:
 - aditam-se os termos «a partir de carcaças de suínos que apresentem carnes com as características a seguir enumeradas»;
 - suprimem-se, por restringirem o âmbito de aplicação da DOP «Cinta Senese» apenas à «carne»:
 - os termos «para beneficiar da denominação de origem protegida «Cinta Senese», a carne deve apresentar as seguintes características físico-químicas»,
 - os termos «para beneficiar da denominação de origem protegida «Cinta Senese», a carne deve apresentar as características visuais e organoléticas seguintes».
3. Suprimem-se os termos «em relação ao músculo *longissimus dorsi*», uma vez que se podem verificar as informações relativas ao teor de gorduras noutras peças da carcaça e obter, desse modo, um resultado igualmente fiável e representativo da qualidade do produto certificado. A obrigação de controlar este dado unicamente com base no «músculo *longissimus dorsi*» constitui, assim, uma restrição que importa eliminar, em consonância com o previsto para os parâmetros referentes ao teor de água e ao pH, em relação aos quais não se indica especificamente a parte anatómica que deve ser examinada. Esta alteração aplica-se ao ponto 4.2 da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial da União Europeia* C 200/16 de 7 de julho de 2011 e é transposta para o ponto 3.2 do documento único anexado ao presente pedido de alteração.
4. Substituem-se os termos «visuais e organoléticas» por «sensoriais» dado que este vocábulo é tecnicamente mais adequado para descrever pormenorizadamente as características definidas pela norma (cor, textura e consistência). Esta alteração aplica-se ao ponto 4.2 da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial da União Europeia* C 200/16 de 7 de julho de 2011 e é transposta para o ponto 3.2 do documento único anexado ao presente pedido de alteração.

5. Suprime-se o termo «suculenta» porque se refere a um parâmetro (o sabor) que, dado remeter para a capacidade de um alimento estimular a salivação durante a mastigação, não pode ser verificado através de um simples exame visual do produto original. Esta alteração aplica-se ao ponto 4.2 da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial da União Europeia* C 200/16 de 7 de julho de 2011 e é transposta para o ponto 3.2 do documento único anexado ao presente pedido de alteração.

Área geográfica

— O texto do artigo 3.º do caderno de especificações dispõe que:

«A área geográfica de produção das carnes “Cinta Senese” DOP compreende todo o território da região toscana até uma altitude de 1 200 metros, acima da qual as condições ambientais se tornam desfavoráveis à criação.»

Eliminam-se os termos «das carnes», visto que a nova versão do artigo 2.º estabelece que a DOP «Cinta Senese» designa não só as partes da carcaça definíveis como «carne», mas também qualquer outra peça comestível proveniente dessa carcaça.

Método de obtenção

— No artigo 5.º do caderno de especificações, o número seguinte:

«Raça: os suínos utilizados na produção de carnes abrangidas pela denominação de origem protegida “Cinta Senese” são exclusivamente animais descendentes de acasalamentos de suínos inscritos no registo da população e/ou no livro genealógico do tipo genético “Cinta Senese”.»

passa a ter a seguinte redação:

«Raça: os suínos de cujas carcaças provêm as peças abrangidas pela denominação de origem protegida “Cinta Senese” são exclusivamente animais descendentes de acasalamentos de suínos inscritos no registo da população e/ou no livro genealógico do tipo genético “Cinta Senese”.»

A alteração introduzida consiste numa substituição dos termos «utilizados na produção de carnes abrangidas» por «de cujas carcaças provêm as peças abrangidas», a fim de adaptar essa porção de texto à nova versão do artigo 2.º, nos termos da qual a DOP «Cinta Senese» designa não só as partes da carcaça definíveis como «carne», mas também qualquer outra peça comestível proveniente dessa carcaça.

— No artigo 5.º do caderno de especificações, o número seguinte:

«Em contrapartida, no caso dos leitões até ao quarto mês, os complementos alimentares podem constituir a totalidade da ração diária, na medida em que se trate de animais criados em pocilgas.»

passa a ter a seguinte redação:

«Em contrapartida, no caso dos leitões até ao quarto mês e das porcas aleitantes, os complementos alimentares podem constituir a totalidade da ração diária, independentemente do tipo de complementos utilizados, na medida em que se trate de animais criados em pocilgas.»

A alteração consiste no seguinte:

1. Inserção dos termos «e das porcas aleitantes», a fim de estabelecer que a possibilidade de satisfazer as necessidades alimentares diárias através da administração de uma quantidade de complementos alimentares correspondente à totalidade da alimentação necessária é válida não só para os leitões até ao quarto mês, mas também para as porcas em lactação, uma vez que também estão a atravessar uma fase particularmente delicada do seu ciclo de vida e necessitam de um suplemento proteico adequado;
2. Aditamento dos termos «independentemente do tipo de complementos utilizados», a fim de prever que os produtos que constituem a ração dos leitões até ao quarto mês e das porcas aleitantes possam ser também diferentes dos utilizados para preparar a ração em todos os outros casos, uma vez que, tanto os leitões até ao quarto mês como as porcas aleitantes estão a atravessar uma fase particularmente delicada do seu ciclo de vida e necessitam de um suplemento proteico adequado.

— No artigo 5.º do caderno de especificações, o número seguinte:

«Os produtos a seguir indicados são autorizados nos complementos alimentares:

- Produtos energéticos: todos os cereais integrais;
- Produtos proteicos: oleaginosas (à exceção da soja e derivados) e todas as leguminosas não transformadas;
- Fibras: forragens, fruta e produtos hortícolas frescos, subprodutos da moagem dos cereais.»

passa a ter a seguinte redação:

«Os produtos a seguir indicados são autorizados nos complementos alimentares:

- Produtos energéticos: todos os cereais integrais e/ou os seus subprodutos, incluindo os da moagem;
- Produtos proteicos: oleaginosas (à exceção da soja e derivados) e todas as leguminosas não transformadas e/ou os seus subprodutos;
- Fibras: forragens, fruta e produtos hortícolas frescos e/ou os seus subprodutos.»

A alteração consiste no seguinte:

1. Inserção dos termos «e/ou os seus subprodutos» em relação a todas as categorias de complementos alimentares que podem ser utilizados na ração, a fim de estabelecer que, em cada uma delas, é possível recorrer (através da adição ou da substituição) precisamente aos subprodutos correspondentes, visto serem alimentos sem qualquer contra-indicação a nível sanitário e cujo consumo não afeta negativamente as características das peças da meia-carcaça designadas como «Cinta Senese» DOP;
2. Supressão dos termos «subprodutos da moagem dos cereais» do travessão consagrado às «fibras» e sua substituição pelos termos «incluindo os da moagem» inseridos no travessão relativo aos «cereais», visto ser mais lógico inseri-los nesse local para facilitar a leitura do texto.

Esta alteração é transposta para o ponto 3.3 do documento único anexado ao presente pedido de alteração.

— No texto do artigo 5.º do caderno de especificações, após a frase seguinte:

«A marcação a fogo e/ou a aposição da marca distintiva devem ser efetuadas nas instalações de abate e/ou de corte, respetivamente.»

insere-se (sem qualquer alteração) a seguinte frase, que estava inicialmente inscrita no corpo do artigo 8.º do caderno de especificações:

«A marca a fogo inclui o logótipo da DOP “Cinta Senese” e o código do matadouro.»

Esta inversão justifica-se pelo facto de se tratar de uma disposição relativa a um aspeto (a marcação a fogo) correspondente a uma fase anterior (o abate) à colocação do produto no mercado e que é regido pelo artigo 5.º, enquanto o artigo 8.º diz respeito às informações que devem acompanhar o próprio produto quando (depois do abate e do corte) este é comercializado.

— No artigo 5.º do caderno de especificações, que dispõe:

«Após o abate, a carne é refrigerada e cortada para obter as peças e porções destinadas ao consumo ou ao fabrico da salsicharia tradicional toscana.»

substitui-se o termo «carne» por «meia-carcaça», uma vez que a nova versão do artigo 2.º estabelece que a DOP «Cinta Senese» designa não só as partes da carcaça definíveis como «carne», mas também qualquer outra peça comestível proveniente da meia carcaça. Desta alteração resulta que:

«Após o abate, a meia-carcaça é refrigerada e cortada para obter as peças e porções destinadas ao consumo ou ao fabrico da salsicharia tradicional toscana.»

Rotulagem

— O texto do artigo 8.º do caderno de especificações:

«Todas as peças resultantes do corte da meia-carcaça, marcada a fogo, e que se destinam ao consumidor final devem receber uma marca distintiva de que constem os elementos seguintes:

- 1) O logótipo a que se refere o artigo 9.º;
- 2) O nome da denominação protegida: DOP «Cinta Senese»;
- 3) O símbolo comunitário ou a menção «Denominazione d’Origine Protetta»;
- 4) O código de rastreabilidade que permite identificar o animal (lugar e data de nascimento), o lugar e a data de abate e de corte, bem como as quantidades postas à venda.

A marca distintiva, de que constam os dados acima indicados, deve ser inviolável no que respeita às peças anatómicas e/ou aos produtos pré-embalados.

Eventuais informações de garantia destinadas ao consumidor.»

passa a ter a seguinte redação:

«Todas as peças resultantes do corte da meia-carcaça, marcada a fogo, e que se destinam ao consumidor final devem receber uma marca distintiva de que constem os elementos seguintes:

- 1) O logótipo a que se refere o artigo 9.º;
- 2) O nome da denominação protegida: DOP «Cinta Senese»;
- 3) O símbolo da União;
- 4) O código de rastreabilidade que permite identificar o animal (lugar e data de nascimento), o lugar e a data de abate e de corte, bem como as quantidades postas à venda.

Caso o produto destinado ao consumidor final seja pré-embalado, as informações acima mencionadas devem figurar numa marca inviolável associada ao próprio produto.

Também se podem inscrever eventuais informações de garantia destinadas ao consumidor.»

As alterações introduzidas são as seguintes:

1. No terceiro travessão da lista, substitui-se o termo «comunitário» pela expressão «da União» para facilitar a compreensão da disposição e suprimem-se os termos «ou a menção «*Denominazione d'Origine Protetta*», uma vez que [como prevê o artigo 12.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012] a utilização do símbolo da União é obrigatória e não pode ser substituída pela menção «*Denominazione d'Origine Protetta*» ou pela sua abreviatura «DOP» (cuja presença já é, aliás, prevista pelo segundo travessão desta lista). Esta alteração aplica-se ao ponto 4.8 da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial da União Europeia* C 200, de 7 de julho de 2011, e é transposta para o ponto 3.6 do documento único anexado ao presente pedido de alteração;
2. Substitui-se a frase «[a] marca distintiva, de que constam os dados acima indicados, deve ser inviolável no que respeita às peças anatómicas e/ou aos produtos pré-embalados» pela frase «[c]aso o produto destinado ao consumidor final seja pré-embalado, as informações acima mencionadas devem figurar numa marca inviolável associada ao próprio produto», a fim de clarificar esta disposição. Esta alteração aplica-se ao ponto 4.8 da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial da União Europeia* C 200/16 de 7 de julho de 2011 e é transposta para o ponto 3.6 do documento único anexado ao presente pedido de alteração;
3. Introduzem-se, antes dos termos «eventuais informações de garantia destinadas ao consumidor», contidos no artigo 8.º, as palavras «Também se podem inscrever», para facilitar a compreensão do texto.

Outros

Controlos

— O texto do artigo 7.º do caderno de especificações:

«O controlo da conformidade do produto com o caderno de especificações é efetuado por uma estrutura de controlo, nos termos do disposto nos artigos 10.º e 11.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. Essa estrutura é a seguinte: Istituto Nord Est Qualità - I.N.E.Q., Via Nazionale, 33/35 - 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Itália, tel. + 39 0432956951; fax + 39 0432956955; endereço eletrónico: info@ineq.it.»

passa a ter a seguinte redação, a fim de o harmonizar com as alterações da legislação em matéria de DOP, IGP e ETG acima referidas e de atualizar os contactos da estrutura de controlo, que (após a adoção do caderno de especificações) alterou a sua denominação social e o seu endereço:

«A verificação do cumprimento do caderno de especificações é efetuada em conformidade com o disposto no artigo 37.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Essa missão foi confiada à seguinte estrutura de controlo: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n.º 71, San Daniele del Friuli (Udine), Itália, tel. + 39 0432940349; fax +39 0432943357; endereço eletrónico: info@ifcq.it, ifcq@pec.it»

DOCUMENTO ÚNICO

«CINTA SENESE»

N.º UE: PDO-IT-0491-AM01 — 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. Nome

«Cinta Senese»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

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

A denominação de origem protegida «Cinta Senese» está reservada a todas as peças comestíveis das carcaças de suínos da raça Cinta Senese, criados em regime de pastoreio livre ou em regime misto e descendentes de acasalamentos de suínos inscritos no registo da população e/ou no livro genealógico do tipo genético «Cinta Senese».

No momento da sua introdução no consumo, a carne «Cinta Senese» DOP deve apresentar as seguintes características físico-químicas (por 100 g de carne comestível — 24 horas *post mortem*): teor de água não superior a 78%; teor de gorduras não inferior a 2,5%; pH 45 (pH medido 45 minutos *post mortem*): de 6 a 6,5.

Além disso, deve apresentar as seguintes características sensoriais: cor rosa vivo e/ou vermelha; textura fina; consistência compacta, ligeiramente infiltrada de gordura, tenra, com aroma de carne fresca.

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

A alimentação provém das pastagens florestais e/ou de terras não cultivadas, onde foram semeadas espécies forrageiras e de cereais na zona delimitada no ponto 4. É autorizada a utilização de complementos alimentares diários que, para os suínos com mais de quatro meses de vida, constituem uma parte da ração diária permitida não superior a 2% do peso vivo do animal.

O recurso a complementos alimentares diários num valor não superior a 3% do peso vivo, destinado a garantir a alimentação normal do animal, é autorizado única e exclusivamente em caso de ou em resultado de condições climáticas desfavoráveis (nomeadamente seca, períodos prolongados de chuva ou de neve) à plena utilização das pastagens e das pastagens florestais.

Pelo menos 60% do peso total dos componentes dos complementos alimentares dados aos animais devem provir da área geográfica de produção.

Os produtos a seguir indicados são autorizados nos complementos alimentares:

- Produtos energéticos: todos os cereais integrais e/ou os seus subprodutos, incluindo os da moagem;
- Produtos proteicos: oleaginosas (à exceção da soja e derivados) e todas as leguminosas não transformadas e/ou os seus subprodutos;
- Fibras: forragens, fruta e produtos hortícolas frescos e/ou os seus subprodutos.

É igualmente autorizada a utilização de complementos vitamínicos e/ou minerais.

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

As fases da produção que devem decorrer dentro da área geográfica a que o ponto 4 do presente documento único se refere são o nascimento, a criação e o abate dos animais que produzem a carne «Cinta Senese» DOP.

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

—

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

As meias-carcaças «Cinta Senese» devem ser marcadas a fogo nas partes seguintes: presunto, lombo, barriga, espádua e feixeira. A marca a fogo inclui o logótipo da DOP «Cinta Senese» e o código do matadouro.

Todas as peças resultantes do corte da meia-carcaça, marcada a fogo, e que se destinam ao consumidor final devem receber uma marca distintiva de que constem os elementos seguintes:

- 1) O logótipo;
- 2) O nome da denominação protegida: DOP «Cinta Senese»;
- 3) O símbolo da União;
- 4) O código de rastreabilidade que permite identificar o animal (lugar e data de nascimento), o lugar e a data de abate e de corte, bem como as quantidades postas à venda.

Caso o produto destinado ao consumidor final seja pré-embalado, as informações acima mencionadas devem figurar numa marca inviolável associada ao próprio produto.

O logótipo é constituído por um escudo heráldico de cor vermelha escura em que é representado um suíno de cor cinzenta escura, com uma faixa de cor branca no meio do tronco, sendo todo este conjunto inserido numa circunferência de cor vermelha escura dentro da qual figura a menção «*allevata in Toscana secondo tradizione*» (criado na Toscana de acordo com a tradição). Por baixo do escudo heráldico e no exterior da circunferência figura a menção «Cinta Senese D.ºP.». O logótipo pode ser realizado com os mesmos caracteres em versão branco/preto, em suportes de materiais diversos e em dimensões maiores ou menores, desde que sejam respeitadas as proporções e a disposição do texto.



Cinta Senese D.O.P.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção compreende todo o território da região toscana até uma altitude de 1 200 metros, acima da qual as condições ambientais se tornam desfavoráveis à criação.

5. Relação com a área geográfica

A relação entre a DOP «Cinta Senese» e a zona de origem encontra a sua justificação precisamente no tipo de criação e de alimentação da raça, que lhe confere as características descritas no ponto 3.2. A área geográfica delimitada distingue-se pelos seus bosques mistos, ricos em espécies de carvalho, próprias para a produção de bolotas, e pelas suas terras aráveis marginais. Estas pastagens, frequentemente pobres e argilosas, estão habitualmente cultivadas com plantas forrageiras e são típicas do ambiente pedoclimático da Toscana. A intervenção do Homem ao longo dos séculos permitiu a seleção da raça Cinta Senese, de membros e estrutura geral robustos, dotada de características de ruralidade, frugalidade, adaptação e resistência às doenças e apta a utilizar quase exclusivamente os recursos naturais típicos do ambiente toscano. Ainda hoje, como em épocas remotas, a forma típica de criação é em regime de pastoreio livre e/ou em regime misto. Na realidade, o suíno pasta nos bosques e terrenos adaptados, sendo recolhido durante a noite ou durante os períodos críticos antes e depois do parto. Esta forma de criação, que prevê a utilização pelos suínos dos recursos provenientes dos bosques e dos terrenos, permite uma limitação dos problemas sanitários e uma ausência de stresse no animal, fatores que se refletem, de forma favorável, nas características relacionadas com a composição e a qualidade da carne. Com efeito, excetuando uma ligeira infiltração de gordura intramuscular visível nas peças, esta carne caracteriza-se por um teor de gordura mínimo definido no ponto 3.2, não comum a todas as carnes de suíno e considerado um elemento importante, que assegura o gosto e o sabor da carne. Uma outra particularidade interessante da carne «Cinta Senese» é a composição dos ácidos gordos insaturados, caracterizada por uma maior quantidade de ácido oleico, precursor de aromas favoráveis às características organolépticas da carne, e uma menor percentagem de ácido linoleico (as quais podem, em quantidades excessivas, comprometer a qualidade do produto), e que resulta da alimentação constituída pelas essências típicas das pastagens e dos bosques toscanos.

Acresce que a pastagem tem influência na composição genética, tornando a carne mais adaptada para o consumo em fresco e para o fabrico de produtos transformados, na medida em que este fator se traduz numa maior capacidade de retenção hídrica e, por conseguinte, em menores quebras de cozedura provocadas pela perda de água e em menores perdas da salga na primeira fase de cura dos produtos transformados.

Importa salientar que, atualmente, a carne «Cinta Senese» é diretamente associada à sua região de origem, designadamente porque, no passado, foi objeto de uma importante atividade de valorização das suas qualidades, sendo considerada uma expressão da tradição alimentar toscana. Graças às iniciativas tomadas pelas administrações regionais, as carnes «Cinta Senese» conquistaram um lugar cada vez mais importante no mercado e a denominação «Cinta Senese» começou a figurar nas ementas dos restaurantes associada às diversas peças de carne.

Atualmente, as carnes que beneficiam da denominação «Cinta Senese» são muito procuradas, alcançando no comércio preços mais elevados do que as restantes carnes, como mostra o catálogo da Camera di Commercio dell'Industria dell'Artigianato e Agricoltura de Siena em 2001 e 2002.

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 de produção pode ser consultado no seguinte sítio Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

Pode ser igualmente consultado acedendo diretamente à página principal do sítio do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais] (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» [Qualidade] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP e ETG] à esquerda do ecrã e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cadernos de especificações em fase de análise pela UE].

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 393/04)

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 ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«AMATRICIANA TRADIZIONALE»

N.º UE: TSG-IT-02390 — 31.1.2018

Itália

1. DENOMINAÇÃO A REGISTRAR

«Amatriciana Tradizionale»

2. TIPO DE PRODUTO

Classe 2.21. Pratos cozinhados

3. MOTIVOS PARA O REGISTO

3.1. Indicar se o produto:

é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

O carácter tradicional de «Amatriciana Tradizionale» está ligado aos ingredientes e ao método específico de preparação tradicionalmente utilizado na área de produção do Monti della Laga, onde teve origem o molho.

Os dois tipos de molho «Amatriciana Tradizionale» (para consumo imediato ou diferido) acompanham pratos de massa.

3.2. Indicar se a denominação:

é tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico;

identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

A denominação «Amatriciana Tradizionale» designa uma preparação alimentar obtida segundo o método de produção/receita ancestral da região de Amatrice, bem como a utilização de ingredientes específicos (tomates, bochechas de porco) que determinam as características do produto.

O produto «Amatriciana Tradizionale» é conhecido em todo o mundo; a área geográfica em que é produzida não tem incidência na sua qualidade e características.

4. DESCRIÇÃO

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

A «Amatriciana Tradizionale» é uma preparação alimentar que, quando introduzida no consumo, se apresenta sob as seguintes formas:

— molho para consumo imediato

— molho para consumo diferido

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Aquando da sua comercialização, apresenta as características organoléticas seguintes:

- Cor: vermelho de intensidade variável.
- Aspeto do produto: cremoso e homogéneo, à base de puré de tomate granuloso («passata») e/ou polpa densa com pedaços visíveis de tomate.
- Sabor: típico do tomate maduro, com notas condimentadas devido à presença do tradicional «guanciale» (bochechas de porco salgadas) curado e de malagueta seca ou fresca e/ou pimenta.
- Cheiro: característico do tomate maduro, típico do produto fresco.
- Teor de matéria gorda: não inferior a 15 g por 100 g (apenas para o molho para consumo diferido).

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS:

São os seguintes os ingredientes tradicionalmente utilizados na produção de «Amatriciana Tradizionale», em percentagem do total do produto acabado:

- 18-30% de bochechas de porco do tipo Amatrice: as bochechas de porco utilizadas no fabrico do molho «Amatriciana Tradizionale» são obtidas a partir de bochechas frescas de suínos pesados, cortadas em triângulo a partir da parte anterior do pescoço. Tem as seguintes características:
 - Forma: triangular, com base arredondada;
 - Cor: branca, com manchas vermelhas por dentro, sendo a parte gorda mais abundante do que a magra;
 - Cura: pelo menos 30 dias após a salga.
- Azeite virgem extra: 0,5-1%.
- 69-81% de «passata» (puré de tomate) e/ou pedaços de tomate pelado (polpa):
 - A «passata» de tomate utilizada para a preparação de «Amatriciana Tradizionale» tem as seguintes características organoléticas:
 - Cor: vermelho típico dos tomates maduros, método Gardner $a/b > 2,00$;
 - Sabor: típico do tomate maduro, com acidez agradável, sem gosto residual nem sabores estranhos;
 - Cheiro: característico do tomate maduro, típico do produto fresco, sem cheiros estranhos;
 - Aspeto: homogéneo, com uma granulação dependente do tipo de peneira utilizado;
 - Refinação: presença de pele e sementes em quantidades naturais;
 - Brix $> 8,0$ a 20 °C, açúcares invertidos > 50 . Não são permitidos agentes acidificantes.
 - Os tomates pelados em pedaços utilizados na preparação do produto «Amatriciana Tradizionale» têm as seguintes características organoléticas:
 - Cor: vermelho típico dos tomates maduros, método Gardner $a/b > 1,90$;
 - Sabor: típico do tomate maduro, com acidez agradável, sem gosto residual nem sabores estranhos;
 - Cheiro: característico do tomate maduro, típico do produto fresco, sem cheiros estranhos;
 - Aspeto: polpa densa, com pequenos bocados;
 - Brix $> 7,0$ a 20 °C, açúcares invertidos > 48 . Não são permitidos agentes acidificantes.
- Sal qb.
- Vinho branco qb.
- Malagueta seca ou fresca e/ou pimenta: qb.

INGREDIENTES RECOMENDADOS

Pecorino ralado do tipo «Amatrice» ou «Pecorino Romano» DOP do Lácio.

O pecorino do tipo «Amatrice», feito com leite de ovelha fresco, apresenta as seguintes características:

- Forma: cilíndrica, com faces planas;
- Cor da pasta: branca a amarelo palha;
- Cura: no mínimo 6 meses.

Ao contrário de outros molhos semelhantes, no molho «Amatriciana Tradizionale» não entram ingredientes como o alho, a cebola ou a entremeada, que são utilizados na maior parte dos condimentos e molhos.

MÉTODO DE PREPARAÇÃO DO PRODUTO

Só podem ser utilizados na preparação da «Amatriciana Tradizionale» os ingredientes enumerados no ponto 4.2, nas quantidades indicadas. Em função dos tipos descritos no ponto 4.1, existem dois métodos de produção diferentes.

Molho para consumo imediato

Num tacho ou frigideira, refogar em lume brando no azeite virgem extra a bochecha de porco, sem courato e cortada em tiras.

Esta operação termina quando desaparece a espuma produzida pela bochecha de porco; em seguida é adicionado o vinho branco.

Quando as tiras da bochecha adquirirem uma cor dourada, são retiradas do recipiente em que se encontravam e reservadas. Nesse recipiente verte-se a «passata» e/ou a polpa de tomate, mais o sal e a malagueta seca ou fresca e/ou pimenta. Esta preparação é levada ao lume até levantar fervura, sendo em seguida cozinhada em lume forte durante 10 a 20 minutos, até que o molho adquira uma consistência cremosa. Acrescentar em seguida as tiras de carne e cozinhar mais 5-10 minutos.

Molho para consumo diferido

Num recipiente adequado, refogar em lume brando no azeite virgem extra a bochecha de porco, sem courato e cortada em tiras.

Esta operação termina quando desaparece a espuma produzida pela bochecha de porco; em seguida é adicionado o vinho branco.

Quando as tiras da bochecha adquirirem uma cor dourada, acrescenta-se-lhes a «passata» e/ou a polpa de tomate, mais o sal e a malagueta seca ou fresca e/ou pimenta. Cozinhar até que o molho adquira uma consistência cremosa. Seguidamente, o molho é vertido para recipientes de qualidade alimentar, que são hermeticamente fechados e submetidos a um tratamento térmico, e depois etiquetados.

Os molhos para consumo diferido podem ser ultracongelados após preparação.

O molho que beneficia da ETG «Amatriciana Tradizionale» para consumo diferido deve ser acondicionado em recipientes adequados para alimentos de qualidade com uma capacidade máxima de 5 kg e rotulados.

Para ambos os tipos, recomenda-se que, depois de juntar o molho «Amatriciana Tradizionale» às massas, se acrescente ao prato pecorino ralado do tipo «Amatrice» ou «Pecorino Romano» DOP do Lácio.

A natureza e as características dos ingredientes utilizados, bem como o processo de produção tradicional, conferem ao produto «Amatriciana Tradizionale» características únicas que sublinham a gosto apaladado das bochechas de porco curadas e do queijo pecorino; a receita tem raiz na história social e económica da região de Amatrice, onde o produto tem origem.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

O molho «Amatriciana Tradizionale» goza de uma forte tradição e especificidade, dados os ingredientes utilizados, o método específico de preparação e as características socioeconómicas da zona de produção do Monti della Laga, onde a preparação tem origem.

A utilização de bochechas de porco salgadas, nomeadamente, reflete no «Amatriciana Tradizionale» a ligação que, durante séculos, manteve o Homem com uma terra difícil. No passado, os pastores locais levavam consigo durante a transumância (que os obrigava a viver fora de casa durante 4-5 meses por ano, em geral entre maio e setembro) alimentos que podiam ser facilmente guardados por longos períodos, como a bochecha de porco salgada e farinha.

Com estes ingredientes simples, os pastores preparavam as massas, prato frugal, mas nutritivo, que cozinhavam numa frigideira de cabo comprido.

Ao recriar e enriquecer este prato rural elementar, especialmente acrescentando-lhe tomate no início do século XIX, a população de Amatrice deu vida a um dos pratos mais populares da tradição italiana.

No final do século XVIII, os napolitanos contavam-se entre os primeiros europeus a reconhecerem as principais qualidades organoléticas do tomate. Os habitantes de Amatrice, pertencente ao Reino de Nápoles desde o século XIII, tiveram oportunidade de apreciar este fruto, tendo tido a feliz ideia de o juntar à bochecha de porco curada, o que tornou este molho tão suculento que a sua reputação ultrapassou as fronteiras nacionais para se afirmar na cozinha internacional.

No século XIX, vários habitantes de Amatrice mudaram-se para Roma, levando consigo a receita do molho; a maioria destes migrantes encontrou trabalho na restauração e no comércio de produtos alimentares da sua região. Entre o final do século XVIII e o início do século XIX, a comunidade de Amatrice em Roma era particularmente famosa pelos pratos baratos e populares.

A massa à «Amatriciana Tradizionale» (tradicionalmente esparguete ou «bucatini», mas também massa curta) é, no mundo inteiro, o prato de massa por excelência da cozinha italiana. Na preparação do molho utiliza-se sempre bochecha de porco, nunca toucinho nem entremeada (*pancetta*); devido ao seu maior teor de gordura, a bochecha de porco confere ao molho o seu gosto intenso e saboroso, característico e distintivo.

A receita foi inscrita na lista de produtos agroalimentares tradicionais da região do Lácio.

Contexto histórico

- Na página 175 do livro «Strenna dei Romanisti — Natale di Roma» (Prenda dos Romanistas — Natal de Roma), publicado em 1983 pela editora «Roma Amor», há um parágrafo dedicado à «Amatriciana Tradizionale»: «[...] o nome deste delicioso prato, ligado aos fastos da cozinha romana [...] um bravo cozinheiro amatriciano residente em Roma concebeu um molho feito, entre outras coisas, de bochecha de porco (que, como é sabido, é a parte mais “resistente” da barriga de porco, dando ao molho a sua consistência característica) e tomates... tem um agradável sabor agridoce, que persiste mesmo depois de cozinhado. [...] juntamente com o Pecorino Romano, são estes os principais ingredientes [...]»
 - No seu artigo «Il ciclo del maiale em Sabina» [O ciclo do porco em Sabina], (Brads, extrato n.º 9, p. 40 e 41, Cagliari, 1980), R. Lorenzetti e R. Marinelli escrevem que as bochechas do porco, extraídas da parte anterior do pescoço do animal, salgadas e conservadas frescas, como a banha, são o segredo do molho com o qual os habitantes de Amatrice e redondezas servem o esparguete, que se tornou famoso em todo o mundo.
 - Carlo Bacari, no seu poema «La pasta amatriciana», publicado na revista «Abruzzo oggi», n.º 40, setembro/outubro de 1984, exalta os ingredientes tradicionais do molho como as bochechas de porco e o molho de tomate, elogiando os porcos de que provêm as bochechas e o molho que surpreende quem o prova; eis um extrato: «... e entre os rebanhos, como por magia, surgiram com alegria a ovelha gentil e o bom porco [...] juntos deram-nos queijo e bochechas. Do tosco tacho, escorreu a ferver o molho que aquela gente surpreende. Quer-te a pastora, assim saboroso, e sempre serás o preferido em todo o mundo.»
 - No seu trabalho de 1998, «La cucina romana e del Lazio» (A cozinha romana e do Lácio), Livio Jannetoni menciona as bochechas de porco e os tomates entre os ingredientes da receita de esparguete à Amatriciana, divulgada pelo Centro de Turismo de Amatrice: «Ingredientes para 5 a 6 pessoas: 500 g esparguete, 125 g de bochechas de porco curadas, uma colher de sopa de azeite virgem extra, uma gota de vinho branco seco, 6-7 tomates San Marzano (ou 400 g de tomate pelado enlatado), uma pequena malagueta, 100 g de queijo pecorino, sal. Junte numa frigideira, de preferência de ferro, o azeite, a malagueta e as bochechas cortadas em pequenos pedaços [...]».
 - Os ingredientes da receita do molho tradicional de Amatriciana constam igualmente do carimbo emitido em agosto de 2008 pela República Italiana como parte da série «Made in Italy» e dedicado à «Sagra degli Spaghetti all'Amatriciana» e são igualmente citados na receita reconhecida em 2005 como produto tradicional pelo Ministério da Agricultura, Alimentação, Florestas e Turismo (jornal oficial n.º 174 de 28 de julho de 2005).
-

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT