Jornal Oficial da União Europeia

C 46

Edição em língua portuguesa

Comunicações e Informações

64.º ano

9 de fevereiro de 2021

Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2021/C 46/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9866 — United Group/Forthnet) ([1]) 1

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2021/C 46/02 Taxas de câmbio do euro — 8 de fevereiro de 2021 2

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2021/C 46/03 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ([1]) 3

2021/C 46/04 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ([1]) 5

2021/C 46/05 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ([1]) 7

PT

([1]) Texto relevante para efeitos do EEE.

2021/C 46/06 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods) ([1]) 8

2021/C 46/07 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10075 — Nexi/Nets Group) ([1]) 9

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2021/C 46/08 Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 10

2021/C 46/09 Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho 14

([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.9866 — United Group/Forthnet)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 46/01)

Em 13 de agosto de 2020, 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.° 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 32020M9866.

([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]

8 de fevereiro de 2021

(2021/C 46/02)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2025	CAD	dólar canadiano	1,5363
JPY	iene	126,97	HKD	dólar de Hong Kong	9,3219
DKK	coroa dinamarquesa	7,4365	NZD	dólar neozelandês	1,6740
GBP	libra esterlina	0,87833	SGD	dólar singapurense	1,6067
SEK	coroa sueca	10,1148	KRW	won sul-coreano	1 347,77
CHF	franco suíço	1,0842	ZAR	rand	17,9701
ISK	coroa islandesa	154,70	CNY	iuane	7,7618
NOK	coroa norueguesa	10,2725	HRK	kuna	7,5583
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 876,31
CZK	coroa checa	25,739	MYR	ringgit	4,8888
HUF	forint	358,33	PHP	peso filipino	57,843
PLN	zlóti	4,4824	RUB	rublo	89,4049
RON	leu romeno	4,8748	THB	baht	36,098
TRY	lira turca	8,5308	BRL	real	6,4955
AUD	dólar australiano	1,5693	MXN	peso mexicano	24,3050
			INR	rupia indiana	87,7240

[1] *Fonte*: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 46/03)

1. Em 1 de fevereiro de 2021, 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:

— Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canadá),

— Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L («SL GIO II», Luxemburgo), pertencente à Swiss Life Holding AG («Swiss Life», Suíça),

— Societa Gasdotti Italia S.p.A. («SGI», Itália), atualmente controlada pela SL GIO II e pela MEIF 4, controlada em última instância pelo grupo Macquarie (Austrália).

A OTPP e a SL GIO II adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da SGI.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

— OTPP: ativa na administração das prestações de reforma e no investimento dos ativos de um regime de pensões de reforma dos professores da província canadiana de Ontário,

— SL GIO II: fundo detido pela Swiss Life, um prestador de seguros de vida, pensões, seguros de saúde e gestão de ativos,

— SGI: operador independente do sistema de transporte de gás que detém uma parte limitada da rede italiana de gás de alta pressão.

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

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

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).
([2]) JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI

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

Endereço eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelas
BÉLGICA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 46/04)

1. Em 1 de fevereiro de 2021, 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]).

A presente notificação diz respeito às seguintes empresas:

— EQT Fund Management S.à r.l. («EFMS», Luxemburgo), controlado pela EQT AB;

— Verdane Fund Manager Future AB («VFMF», Suécia), controlada pela Verdane Advisors Holding AS;

— Confirmit AS («Confirmit», Noruega), controlada pela VFMF;

— Dapresy AB («Dapresy», Suécia), controlada pela Confirmit;

— FocusVision Worldwide, Inc. («FocusVision», Estados Unidos), controlada pela EFMS.

EFMS e VFMF 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 Confirmit, da Dapresy e da FocusVision.

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

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

— EFMS: sociedade de gestão de fundos de investimento detida exclusivamente pela EQT AB, cuja sede se situa na Suécia. A EFMS controla a EQT Mid Market US, um fundo de investimento dotado de um capital subscrito de cerca de 688 milhões de dólares US, que realiza investimentos centrados em empresas de média dimensão na América do Norte;

— VFMF: sociedade de gestão de fundos de investimento de determinados fundos Verdane, detida em última instância pela Verdane Advisors Holding AS, cuja sede se situa na Suécia. Os fundos Verdane investem em empresas presentes nos setores da Internet grande público, do *software*, da energia e da indústria de ponta, especialmente nos países nórdicos;

— Confirmit: fornecedor mundial de soluções multicanal para a experiência cliente, a participação dos salariados e a análise de mercado. Além disso, desenvolve um conjunto de ferramentas de *software* para as empresas de análise do mercado e as equipas internas de investigação das empresas clientes. A Confirmit é atualmente controlada por fundos Verdane geridos pela VFMF;

— Dapresy: fornecedor de *software* de aplicação para as empresars, mais especificamente *software* para inquéritos. Dispõe de conhecimentos especializados a nível mundial no setor da análise de mercado e fornece uma plataforma unificada aos clientes deste setor. A Dapresy faz atualmente parte do grupo Confirmit;

— FocusVision: fornecedor de soluções tecnológicas quantitativas e qualitativas para o setor da análise do mercado. A Focusvision é indiretamente controlada pela EQT Mid Market US.

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.

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).
([2]) JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy

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

Endereço 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

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 46/05)

1. Em 1 de fevereiro de 2021, 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:

— Ares Management Corporation («Ares», EUA),

— Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canadá),

— TCB Holdings I Corp («TricorBraun», EUA).

A Ares e a OTPP 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 TricorBraun.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

— Ares: gestão de ativos alternativos na América do Norte, na Europa e na região Ásia-Pacífico,

— OTPP: administração de prestações de reforma e investimentos em ativos para um regime de pensões de reforma por conta de docentes reformados e no serviço ativo na província de Ontário,

— TricorBraun: conceção e distribuição de embalagens, incluindo recipientes de plástico, vaporizadores, dispensadores e tampas, recipientes de vidro e embalagens flexíveis, ativa nos EUA e a nível internacional.

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

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun

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

Endereço eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelas
BÉLGICA

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).
([2]) JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 46/06)

1. Em 29 de janeiro de 2021, 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]).

A presente notificação diz respeito às seguintes empresas:

— PAI Partners SAS («PAI Partners», França),

— Euro Ethnic Foods S.A. («EEF», Luxemburgo).

PAI Partners adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da EEF.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

— PAI Partners: empresa de participações privadas, cujos principais setores de investimento são os bens de consumo, os produtos industriais, a distribuição, a saúde e os serviços às empresas. A PAI Partners é também a empresa-mãe, entre outras entidades, da Refresco, uma empresa ativa na produção e no engarrafamento de bebidas não alcoólicas, nomeadamente, bebidas gasosas, sumos de fruta e refrigerantes.

— EEF: operador da secção «Epicerie & Boissons» dos armazéns Grand Frais e sociedade-mãe da empresa «La Compagnie des Pruneaux», que opera nos setores da produção e venda a terceiros da matéria-prima constituída por ameixas secas e, em especial, sumos de ameixas.

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.

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

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

M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods

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

Endereço eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

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

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.10075 — Nexi/Nets Group)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2021/C 46/07)

1. Em 1 de fevereiro de 2021, 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:

— Nexi S.p.A. («Nexi», Itália), controlada conjuntamente pelas sociedade de participações privadas Advent International e Bain Capital,

— grupo Nets, incluindo a Nets A/S («Nets», Dinamarca), e o grupo Concardis Payment («Concardis», Alemanha).

A Nexi adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade do grupo Nets.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

— A Nexi presta serviços de pagamento a comerciantes, titulares de cartões e bancos, tais como serviços de emissão de cartões e de aceitação de operações de pagamento com cartões, fornecimento de terminais de ponto de venda e serviços conexos, serviços de pagamento com cartões inteligentes, serviços de manipulação automatizada de numerário, serviços de compensação para pagamentos e serviços digitais para empresas.

— O grupo Nets oferece, entre outros produtos e serviços, serviços de aceitação de operações de pagamento com cartões, terminais de ponto de venda e portais de pagamento ativos, serviços de processamento de operações com cartões e serviços de pagamento com cartões inteligentes.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.10075 — Nexi/Nets Group

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

Endereço eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelas
BÉLGICA

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2021/C 46/08)

A presente publicação confere um 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 desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«**Sõir**»

N.º UE: PGI-EE-02487 — 21.11.2018

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

   «Sõir»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

   República da Estónia

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal

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

A denominação «Sõir» refere-se a um queijo coalhado não curado tradicional. É um produto lácteo da categoria dos queijos cozidos e é conhecido na Estónia, sobretudo nas regiões históricas de Võromaa e Setomaa.

Os ingredientes necessários do «Sõir» são os seguintes:

— leite (leite de vaca)

— coalhada

— ovos de galinha

— manteiga

— sal

— sementes de alcaravia

Não são utilizados coalho, aromas, nem aditivos no processo de produção.

Em geral, o «Sõir» tem uma forma redonda e achatada característica. O queijo «Sõir», quer tenha formato redondo ou retangular, pode também ser vendido cortado em metades ou em pedaços (triângulos ou retângulos). O peso varia entre 100 gramas e vários quilogramas.

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

Características organoléticas

Aspeto: a superfície depende do tipo de molde — áspero se o molde for de pano, e liso se o molde for liso.

Interior: a superfície cortada é lisa e tem uma cor uniforme entre o amarelo-claro e o amarelo; pode conter sementes de alcaravia. Pode também ter uma granulosidade percetível.

Cor: a cor característica do produto deve-se à gema de ovo, pelo que ao corte pode variar entre o amarelo claro e o amarelo. A cor da superfície exterior varia entre o amarelo claro e o castanho-amarelado, dependendo do método de tratamento final. O «Sõir» cozido tem uma casca castanha amarelada característica.

Textura: a textura do produto depende do tempo necessário de esgotamento da massa coagulada. É elástica, uniforme e bastante firme e não friável quando cortada. O «Sõir» produzido a partir de massa coagulada menos esgotada é mais suave. Enquanto repousa, o produto torna-se mais firme e desenvolve uma casca.

Aroma e sabor: o produto tem um ligeiro aroma de nata característico. Tem um sabor suave e moderadamente salgado, ligeiramente acre devido à bactéria láctica. Sente-se também o sabor das sementes de alcaravia.

Propriedades físico-químicas:

1) O teor de matéria gorda depende, em grande medida, das matérias-primas utilizadas como ingredientes e pode variar entre 5 % e 30 %.

2) O teor de matéria seca depende do teor de matéria gorda e da forma como o produto é transformado. O teor de matéria seca do produto não transformado deve ser de, pelo menos, 30 %, sendo a do «Sõir» cozido superior, mas não ultrapassando 60 %.

3) Teor de sal 1,0-2 %

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

As matérias-primas utilizadas na preparação do «Sõir» provêm da área geográfica delimitada, com exceção das sementes de alcaravia e do sal. Pode ser utilizada manteiga clarificada em vez de manteiga.

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

Devem ocorrer na área geográfica delimitada as fases de produção específicas seguintes:

— Aquecer o leite.

— Adicionar a coalhada, mexer e aquecer a mistura.

— Esgotar a massa coagulada.

— Adicionar a manteiga e aquecer a mistura.

— Juntar os ovos e as sementes de alcaravia à massa.

— Aquecer a massa.

— Verter a massa em moldes e deixar em repouso.

São permitidas as seguintes exceções nas fases de produção que ocorrem na área geográfica em causa:

1) Nas fases tecnológicas: adicionar os ovos e o tempero à coalhada antes de submeter a tratamento térmico.

2) Nas fases de tratamento subsequente para prolongamento do período de conservação do produto: esfregar a superfície do «Sõir» com sal e cozer o «Sõir» num forno.

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

A fim de preservar a estrutura macia do «Sõir» e de garantir um período de validade mais longo, o produto deve ser embalado no local de produção, com o objetivo de evitar qualquer contaminação microbiológica, química ou física do produto.

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

Na rotulagem do produto, é obrigatório acrescentar informações adicionais relativas ao método de tratamento da denominação registada «Sõir», por exemplo, «Sõir» cozido.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange as zonas culturais das regiões de Vana-Võromaa e Setomaa, situadas no sudeste da Estónia, distintas do resto do país e definidas com precisão pelas suas fronteiras históricas.

Na divisão administrativa da Estónia aplicável em 2019, a área geográfica de Vana-Võromaa abrange as seguintes localidades: os municípios rurais de Kanepi, Põlva e Räpina, no distrito de Põlvamaa; os municípios rurais de Antsla, Rõuge e Võru e a cidade de Võru, no distrito de Võrumaa; as seguintes aldeias do município rural de Valga, no distrito de Valgamaa: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla e Tõrvase. A área geográfica de Setomaa abrange a unidade administrativa do município rural de Setomaa, situada no distrito de Võrumaa.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidades da área geográfica:*

Os fatores que tornam o «Sõir» único são o seu método de produção, que se baseia nas tradições regionais, e o seu sabor distintivo. As competências de preparação do «Sõir» criam a ligação com as especificidades da área geográfica, uma vez que é precisamente aí que são reconhecidas. O «Sõir» é produzido na região praticamente da mesma forma que no século XIX. Os produtores continuam a utilizar o método ancestral conhecido das suas famílias ou comunidade e que foi transmitido de geração em geração. A competência mais importante dos fabricantes de «Sõir» é o conhecimento do processo de coagulação. A fim de evitar o sobreaquecimento, devem saber reconhecer visualmente o momento certo ao aquecer a coalhada no leite. Após o processo de coagulação e esgotamento, a produção da massa de «Sõir» requer igualmente experiência e conhecimentos especializados no que respeita ao aquecimento uniforme da mistura e à sua agitação contínua, adicionando a manteiga, o sal e os ovos no momento certo. O processo de fabrico do «Sõir» termina com o enchimento dos moldes com a mistura quente e lisa, onde fica a arrefecer. São os fabricantes experientes que ensinam o processo de produção do «Sõir». Tanto o sabor como a textura do «Sõir» dependem da forma como é fabricado e da sincronização das diferentes fases.

As matérias-primas utilizadas na produção de «Sõir» provêm dos próprios produtores ou de produtores vizinhos, garantindo assim a sua frescura (leite de 1 a 2 dias) e o seu sabor, aroma e textura tão característicos. Os produtores de «Sõir» da região consideram importante que a coalhada utilizada na produção seja preparada ou pelos mesmos produtores, ou na mesma área.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Sõir» é um queijo coalhado não curado, fabricado com manteiga e ovos. Possui uma textura elástica, uniforme, relativamente firme e não é friável quando cortado. Tem um sabor suave, moderadamente salgado e ligeiramente acre, e um travo percetível e agradável às sementes de alcaravia. Em comparação com os queijos cozidos não curados produzidos a partir da coalhada e vendidos na Estónia, o «Sõir» tem uma cor amarela que se deve à utilização de ovos.

5.3. *Nexo de causalidade entre a área geográfica e uma determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto (para uma indicação geográfica protegida)*

A relação entre o «Sõir» e a área geográfica baseia-se na reputação e no sabor peculiar do produto, que estão estreitamente ligados à especificidade do método de produção (origem das matérias-primas e conhecimento especializado da preparação) e à tradição histórica. Os consumidores de «Sõir» procuram encontrar o sabor específico a que estão habituados, que resulta do conhecimento especializado dos produtores de «Sõir» na região e que se encontra exclusivamente no produto produzido nessa área geográfica.

O «Sõir» está ligado à área geográfica descrita no pedido pela prática histórica. Tradicionalmente, era produzido manualmente nas quintas. O leite, bem como a coalhada e a manteiga fabricadas a partir desse leite, provinha das vacas da própria quinta, os ovos das galinhas da quinta e as sementes de alcaravia eram recolhidas nos prados. O «Sõir» é conhecido e produzido apenas na parte sudeste da Estónia. O termo «Sõir» tem a sua origem no dialeto local e, originalmente, só aparecia em material que referisse a língua utilizada nas freguesias do sudeste da Estónia. Embora o «Sõir» seja produzido e consumido noutras partes da Estónia desde a segunda metade do século XX (principalmente como alimento familiar), continua a ter uma reputação significativa enquanto alimento tradicional característico de Vana-Võromaa e Setomaa e enquanto produto regional específico dessa zona.

Fontes de arquivo, artigos de imprensa e livros de receitas ilustram o facto de o «Sõir» ser típico da área geográfica.

A primeira referência ao «Sõir» numa fonte impressa foi em *«Eesti rahva kalender 1853 aasta peale»* [calendário popular estónio de 1853], que recomendava o fabrico do queijo local «Sõir» a partir de leite de vaca. Em antigos artigos de imprensa (desde o período 1907-1934), pessoas provenientes de outras partes da Estónia que se encontravam na zona descreviam o «Sõir» como um alimento característico da zona. Nos arquivos do Museu Literário do Folclore da Estónia, do Museu Nacional da Estónia e da Sociedade Tonga Estónia, existem descrições da preparação e consumo do «Sõir», bem como dos costumes e rituais associados em Võromaa e Setomaa, que datam do final do século XIX e do início do século XX.

Historicamente, o «Sõir» é um alimento preparado em casa pelas famílias na região; não foi objeto de uma prática constante de produção industrial. Atualmente, é produzido principalmente por micro e pequenos produtores. Não é produzido pelas grandes empresas de laticínios. É vendido nos mercados e nas feiras dos agricultores, em lojas locais mais pequenas, quintas turísticas e cafetarias, bem como em algumas cadeias de supermercados. Várias empresas também propõem ateliês para aprender a fazer «Sõir».

Enquanto produto alimentar específico da zona, o «Sõir» goza de uma popularidade contínua, tanto nas refeições quotidianas como nas festas. É também vendido e consumido na região durante eventos culturais, feiras — por exemplo, a Feira de Lindora e a «Uma Meki» («Fábrica própria» no dialeto local] — e outros eventos que promovem o património cultural local.

Desde 2010, o dia do «Sõir» decorre todos os anos, no mês de junho, no museu do Saatse, em Setomaa, e reúne os seus fabricantes locais, que também propõem ateliês. No Dia do Reino de Seto — o maior e mais importante evento realizado anualmente em Setomaa — realiza-se um concurso destinado a eleger o melhor fabricante de «Sõir». No verão de 2019, para comemorar o 235.º aniversário da cidade de Võru, os produtores de «Sõir» no distrito de Võrumaa reuniram-se para produzir o maior «Sõir» alguma vez produzido na Estónia, que pesava 106 kg (ou, utilizando as antigas unidades de medida, 235 libras) e media mais de 4 metros de comprimento. Foi oferecido aos habitantes da cidade e aos visitantes para provarem.

Em 2010, a prática e as competências necessárias para fabricar o «Sõir» foram inscritas na lista estónia de património cultural imaterial como parte do património cultural de Vana-Võromaa e Setomaa.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf

Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2021/C 46/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 27.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA FICHA TÉCNICA DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

«Hamburger Kümmel»

N.º UE: PGI-DE-01972-AM01 — 28.9.2017

Língua na qual o pedido de alteração é apresentado: alemão

Intermediário

República Federal da Alemanha

Nome do intermediário:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Associação Federal Alemã do Setor e dos Importadores de Bebidas Espirituosas]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND
Telefone: +49 228539940
Correio eletrónico: info@bsi-bonn.de

Nome da indicação geográfica

«Hamburger Kümmel»/«Hamburg's Kümmel»

Rubricas do caderno de especificações afetadas pela alteração

Denominação protegida:	1. Sinónimo da denominação
Designação das autoridades competentes:	2. Alteração do nome da autoridade máxima de controlo
Outros:	3. Mudança de categoria

Alteração

A alteração do caderno de especificações implica uma alteração das especificações principais

Explicação da alteração

1. Sinónimo da denominação

Para além da indicação geográfica «Hamburger Kümmel», registada no anexo III do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), é autorizada, a título facultativo, a denominação «Hamburg's Kümmel» como sinónimo da indicação geográfica.

2. Nome da autoridade de controlo competente

A Autoridade para a Justiça e Defesa do Consumidor (anteriormente Autoridade para a Saúde e Defesa do Consumidor) é, desde 1 de julho de 2020, a autoridade de controlo competente de Hamburgo.

([1]) JO L 130 de 17.5.2019, p.1.
([2]) JO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

3. Outros (alteração da categoria de produto)

A alteração diz respeito à secção 1.1.2 da ficha técnica (categoria), nomeadamente à alteração da classificação da «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*», que passa da categoria 32 («Licor») no anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008 (regulamento de base relativo às bebidas espirituosas) para a categoria 23 («Bebida espirituosa com alcaravia»).

Na secção 1.1.2, a categoria «32. Licor» passa a categoria «23. Bebida espirituosa com alcaravia». Não se fixa um teor mínimo de açúcares. Os produtos continuarão a ser edulcorados para arredondar o seu sabor, oferecendo-se uma gama mais vasta de produtos de doçura variável. Além disso, a intenção de oferta de produtos com um teor de açúcar inferior a 100 g por litro de produto acabado está em conformidade com a estratégia governamental alemã de redução do teor de açúcar dos produtos alimentares acabados. Será, evidentemente, possível continuar a comercializar produtos com um teor de açúcar de, pelo menos, 100 g por litro de produto acabado. A alteração de categoria proposta não implicará, assim, outras alterações da ficha técnica.

A «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» figura atualmente na categoria «licor» (categoria n.º 32) do anexo III do regulamento de base relativo às bebidas espirituosas [atualmente Regulamento (CE) n.º 110/2008], facto este que se deve sobretudo à classificação anterior, mais restrita, prevista pelo regulamento de base então aplicável sobre bebidas espirituosas [Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho ([3])]. Nos termos deste regulamento, um produto com um teor de açúcares igual ou superior a 100 g por litro de produto acabado era automaticamente classificado como licor.

Tradicionalmente, a «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» era comercializada com um teor de açúcar bastante elevado, chegando a ter mais de 100 g por litro de produto acabado. De acordo com o sistema de classificação do primeiro regulamento de base nesta matéria, qualquer bebida espirituosa com um teor de açúcar de, pelo menos, 100 g por litro de produto acabado era, em termos jurídicos, automaticamente classificada como «licor», inclusive as bebidas elaboradas de acordo com o método de produção das «*bebidas espirituosas com alcaravia*». A categoria de produto «*bebida espirituosa com alcaravia*» foi estabelecida no artigo 1.º, n.º 4, alínea n), do Regulamento (CEE) n.º 1576/89, figurando agora como categoria 23 do anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008.

O Regulamento (CE) n.º 110/2008 deu, pela primeira vez, aos fornecedores de bebidas espirituosas, a possibilidade de comercializarem produtos vendidos sob uma denominação de venda genérica correspondente à definição de várias categorias de produtos com uma ou mais denominações de venda (ver artigo 9.º, n.º 3, do referido regulamento).

A fim de evitar a exclusão de produtos anteriormente comercializados como «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*», o Governo alemão decidiu classificar o produto como «licor», quando o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 entrou em vigor em 15 de dezembro de 1989. Durante os debates realizados em 2006 e 2007 sobre a alteração do regulamento relativo às bebidas espirituosas, o Governo alemão não aproveitou a oportunidade criada pelo artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 de incluir o produto «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» na categoria 23 do anexo II do referido regulamento.

Os licores de alcaravia são, via de regra, produzidos por mistura de álcool, geralmente álcool etílico de origem agrícola, com açúcar e substâncias aromatizantes ou preparados. A «*bebida espirituosa com alcaravia*», pelo contrário, é obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com sementes de alcaravia naturais, segundo diferentes métodos de aromatização. Os métodos de aromatização mais importantes desta «bebida espirituosa com alcaravia» consistem na maceração de sementes de alcaravia durante um determinado período ou na sua maceração seguida de uma ou mais destilações.

Além disso, a denominação tradicional «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel», indica já por si que o produto é uma «*bebida espirituosa com alcaravia*», ou seja, um produto da categoria 23 do anexo II, e não um «*licor de alcaravia*» na aceção da categoria 32 do referido anexo.

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS DA FICHA TÉCNICA

«HAMBURGER KÜMMEL»/«HAMBURG'S KÜMMEL»

N.º UE: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017

1. **Nome**

«Hamburger Kümmel»/«Hamburg's Kümmel»

([3]) JO L 160 de 12.6.1989, p. 1.

2. **Categoria de bebida espirituosa**

Categoria 23. Bebida espirituosa com alcaravia

3. **Descrição da bebida espirituosa**

A *Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel* é produzida na cidade de Hamburgo, por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com sementes de alcaravia (*Carum carvi* L.) e, eventualmente, outros ingredientes aromatizantes.

Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria):

Título alcoométrico volúmico mínimo de 32 %, superior ao estabelecido para a categoria de produto. O aroma e o sabor de alcaravia são, consequentemente, mais pronunciados.

Para além das sementes de alcaravia, só podem ser utilizados outros ingredientes aromatizantes naturais, como ervas ou especiarias, incluindo preparados e substâncias aromatizantes naturais.

Não são utilizados aditivos alimentares como, por exemplo, corantes.

Características físico-químicas e organoléticas

Em termos de características físicas, químicas e organoléticas, a «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» deve satisfazer os seguintes requisitos:

Parâmetros físico-químicos

Título alcoométrico: pelo menos, 32 % vol

Requisitos sensoriais

Clareza:	límpido;
Cor:	incolor ou ligeiramente amarelada;
Odor (aroma):	discreto aroma de alcaravia — isto é, suave e delicado a intenso;
Sabor:	suave, equilibrado, com um aroma de alcaravia discreto a intenso.

4. **Zona geográfica em causa**

A «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» é produzida em Hamburgo.

As sementes de alcaravia e os outros ingredientes utilizados – por exemplo, o álcool etílico de origem agrícola e o açúcar — deixam de provir obrigatoriamente de Hamburgo ou da área circundante.

5. **Método de obtenção da bebida espirituosa**

Existem dois métodos tradicionais de produção de «*Hamburger Kümmel/Hamburguar's Kümmel*», que podem ser combinados.

A «*Hamburger Kümmel*» é produzida quer:

— pelo método a quente, que compreende a destilação — ou destilação dupla — de uma mistura de água, álcool etílico de origem agrícola, alcaravia (*Carum carvi* L.) e, eventualmente, outras substâncias botânicas, ou

— pelo método a frio, que compreende a aromatização do álcool etílico de origem agrícola com óleo de alcaravia ou destilado de alcaravia e, eventualmente, outras substâncias aromatizantes naturais.

Seguem-se:

— o armazenagem e/ou estágio, se for caso disso, em recipientes adequados,

— a edulcoração com açúcar ou outros produtos edulcorantes em quantidades diferentes, de 100 g ou mais de açúcar por litro de produto acabado, expresso em açúcar invertido;

— a redução do grau alcoólico da mistura edulcorada (se necessário) pela adição de água;

— a filtração (se necessário);

— o engarrafamento; e ainda

— a rotulagem e embalagem.

A redução da mistura edulcorada pela adição de água, a filtração, o engarrafamento, a rotulagem e a embalagem (etapas finais do processo de produção) podem realizar-se igualmente fora de Hamburgo.

6. **Relação com o ambiente geográfico ou a origem**

A produção da «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» na região metropolitana de Hamburgo está atestada desde o século XIX.

A alcaravia de flor branca (*Carum carvi* L.) crescia espontaneamente nos prados da zona metropolitana de Hamburgo. Atualmente, cultiva-se na Alemanha e nos Estados-Membros vizinhos da UE. É destas plantações que provém a alcaravia utilizada na produção de «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*».

No norte da Alemanha, a alcaravia é também muito utilizada como especiaria culinária. Facilita a digestão, por exemplo, de certos tipos de couves. No início do século XIX, descobriu-se que podia também ser utilizada para produzir uma bebida espirituosa agradável ao paladar. Hoje em dia, não há restaurante em Hamburgo que não tenha «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» na sua carta de vinhos.

Além disso, muitos restaurantes servem pratos ou outras especialidades que têm «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» como ingrediente.

A pesquisa do termo «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» num conhecido motor de pesquisa da Internet dá como resultado inúmeras ligações a sítios Web.

A «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» é oficiosamente considerada a bebida nacional de Hamburgo. Na Câmara Municipal de Hamburgo, é servida em todos os atos oficiais.

As características organoléticas da «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» têm por base:

— as plantas de alcaravia que crescem espontaneamente ou são cultivadas em meio natural na região de Hamburgo e nas regiões vizinhas, como a Frísia Oriental e os Países Baixos; e ainda

— o método de produção utilizado desde o início do século XIX, que incorpora a arte hanseática de destilação.

Os produtores da «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» conceberam copos especiais em que é servida esta bebida. Estes copos potenciam a experiência de degustação.

No rótulo de alguns produtores de «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» figura a linha do horizonte ou certos lugares típicos de Hamburgo. Os habitantes locais e os turistas identificam-se com a cidade e com esta especialidade de elevado teor alcoólico.

7. **Disposições da União Europeia ou disposições nacionais/regionais**

A «*Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel*» está registada no anexo III do Regulamento (CE) n.º 110/2008, relativo às bebidas espirituosas, estando, por conseguinte, protegida como indicação geográfica.

O produto deve ainda cumprir os requisitos estabelecidos na legislação alimentar horizontal da UE, na legislação da UE relativa às bebidas espirituosas e nas legislações nacionais suplementares (por exemplo, a obrigatoriedade de indicação do número de lote consta do regulamento relativo à identificação do lote).

8. **Complemento à indicação geográfica**

A indicação geográfica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» só pode ser completada do seguinte modo:

a) Regra de base em matéria de complementos à indicação geográfica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel»:

Ao abrigo da atual legislação da União sobre bebidas espirituosas, a denominação «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» só pode ser complementada:

— pelos termos especificados na alínea b), ou

— por outros termos que não os especificados na alínea b), comprovada e comummente em uso em 20 de fevereiro de 2008.

b) Inclusão de outros termos complementares (menções de envelhecimento e qualidade):

— Só os produtos que estagiaram ou foram armazenados em recipientes apropriados durante, pelo menos, seis meses podem ostentar menções relativas à maturação, envelhecimento ou armazenamento (por exemplo «alt» ou «alter» [envelhecido]) a seguir à indicação geográfica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel».

— Se a indicação geográfica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» for seguida de menção de qualidade (por exemplo «feiner» [excelente] ou «Tafel-» [de mesa]), a qualidade dos produtos deve ser significativamente superior à dos produtos normalizados. A qualidade pode dever-se, por exemplo, a uma proporção particularmente elevada de sementes de alcaravia na mistura com álcool etílico, à utilização de sementes de alcaravia de produção biológica ou à utilização de álcool etílico filtrado extrafino de origem agrícola, ou ainda ao facto de o título alcoométrico ser superior ao título alcoométrico mínimo estabelecido para a categoria «bebida espirituosa com alcaravia».

9. **Requerente**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Ministério Federal da Alimentação e da Agricultura (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Unidade 414 (Vinho, cerveja, setor das bebidas)]
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. **Intermediários**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V.[Associação Federal Alemã do Setor e dos Importadores de Bebidas Espirituosas]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

11. **Autoridades de controlo**

Em Hamburgo, sete gabinetes distritais são responsáveis pelos processos de controlo dos produtores de bebidas espirituosas.

Os nomes desses gabinetes distritais estão disponíveis no seguinte endereço:

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz [Autoridade de Justiça e Defesa do Consumidor]
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen [Serviço de Proteção do Consumidor, Segurança Alimentar e Veterinária]
Billstrasse 80a (Turm)
20539 Hamburg
DEUTSCHLAND

Telefone: +49 40428370

Correio eletrónico: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

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

Serviço das Publicações
da União Europeia
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT