Jornal Oficial da União Europeia

C 163

Edição em língua portuguesa

Comunicações e Informações

66.º ano

8 de maio de 2023

Índice

I *Resoluções, recomendações e pareceres*

PARECERES

Comissão Europeia

2023/C 163/01 Parecer da Comissão de 5 de maio de 2023 relativo ao projeto alterado de eliminação de resíduos radioativos provenientes do depósito de resíduos de nível radioativo fraco ou médio de Loviisa, implantado nas instalações de Loviisa, na Finlândia 1

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 163/02 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10840 — INFINIGATE / NUVIAS) ([1]) 3

2023/C 163/03 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10759 — GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS)) ([1]) 4

2023/C 163/04 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11034 — OMRON / KIRIN / KTS) ([1]) 5

2023/C 163/05 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10891 — BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP) ([1]) 6

2023/C 163/06 Orientações da Comissão relativas ao conteúdo e à estrutura do resumo do relatório de investigação clínica ([1]) 7

PT

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

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 163/07 Taxas de câmbio do euro — 5 de maio de 2023 14

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2023/C 163/08 Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares ([1]) 15

2023/C 163/09 Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas para a exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público ([1]) 16

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2023/C 163/10 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10855 — Capgemini / Orange / JV) ([1]) 17

2023/C 163/11 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ([1]) 19

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2023/C 163/12 Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 21

2023/C 163/13 Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão 33

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

I

(Resoluções, recomendações e pareceres)

PARECERES

COMISSÃO EUROPEIA

PARECER DA COMISSÃO

de 5 de maio de 2023

relativo ao projeto alterado de eliminação de resíduos radioativos provenientes do depósito de resíduos de nível radioativo fraco ou médio de Loviisa, implantado nas instalações de Loviisa, na Finlândia

(Apenas fazem fé os textos nas línguas finlandesa e sueca)

(2023/C 163/01)

A avaliação que se segue é efetuada ao abrigo do disposto no artigo 37.º do Tratado Euratom, sem prejuízo de quaisquer avaliações adicionais a efetuar ao abrigo do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e das obrigações decorrentes deste último e do direito derivado ([1]).

A 3 de outubro de 2022, a Comissão Europeia recebeu do Governo da Finlândia, em conformidade com o artigo 37.º do Tratado Euratom, dados gerais relativos ao plano alterado de eliminação de resíduos radioativos ([2]) provenientes do depósito de resíduos de nível radioativo fraco ou médio de Loviisa. A comunicação inclui a construção no depósito de uma nova instalação destinada à eliminação dos resíduos provenientes do desmantelamento da central de Loviisa, bem como de pequenas quantidades de resíduos radioativos gerados noutros locais da Finlândia.

Com base nesses dados e nas informações suplementares solicitadas pela Comissão a 8 de dezembro de 2022 e comunicadas pelas autoridades finlandesas a 1 de fevereiro de 2023, e depois de consultado o grupo de peritos, a Comissão formulou o seguinte parecer:

1. A distância entre a instalação em causa e a fronteira mais próxima com outro Estado-Membro, neste caso a Estónia, é de 58 km. A distância em relação à Federação da Rússia é de 45 km.

2. Durante o período de funcionamento da instalação de eliminação:

   O plano alterado continua a prever que os resíduos radioativos sejam colocados em depósito sem a intenção de os recuperar.

   Em condições normais de funcionamento, o depósito não libertará resíduos radioativos líquidos nem gasosos.

([1]) Por exemplo, nos termos do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, os aspetos ambientais devem ser avaliados mais aprofundadamente. A título indicativo, a Comissão chama a atenção para o disposto na Diretiva 2011/92/UE relativa à avaliação dos efeitos de determinados projetos públicos e privados no ambiente, com a redação que lhe foi dada pela Diretiva 2014/52/UE; na Diretiva 2001/42/CE relativa à avaliação dos efeitos de determinados planos e programas no ambiente, bem como na Diretiva 92/43/CEE relativa à preservação dos habitats naturais e da fauna e da flora selvagens e na Diretiva 2000/60/CE que estabelece um quadro de ação comunitária no domínio da política da água.

([2]) A eliminação («descarga») de resíduos («efluentes») radioativos na aceção do ponto 1 da Recomendação 2010/635/Euratom da Comissão, de 11 de outubro de 2010, relativa à aplicação do artigo 37.º do Tratado Euratom (JO L 279 de 23.10.2010, p. 36).

Na eventualidade de uma libertação não programada de resíduos radioativos, resultante de acidentes do tipo e da magnitude considerados no plano alterado, essa libertação não é suscetível de provocar uma contaminação radioativa das águas, do solo ou do espaço aéreo de outro Estado-Membro ou de um país vizinho que seja significativa do ponto de vista sanitário, em conformidade com o disposto na Diretiva Normas de Segurança de Base ([3]).

3. Após o período de funcionamento da instalação de eliminação:

As medidas previstas no plano alterado relativas ao encerramento final do depósito, como descrito nos dados gerais, garantem que as conclusões expostas no ponto 2 acima se manterão válidas a longo prazo.

Em conclusão, a Comissão entende que a execução do plano alterado de eliminação de resíduos radioativos sob qualquer forma provenientes do depósito de resíduos de nível radioativo fraco ou médio de Loviisa, implantado nas instalações de Loviisa, na Finlândia, tanto durante o período de funcionamento da instalação como após o encerramento final da mesma ou ainda em caso de acidente do tipo e da magnitude considerados nos dados gerais, não é passível de ocasionar, noutro Estado-Membro ou num país vizinho, contaminações radioativas das águas, do solo ou da atmosfera que sejam significativas do ponto de vista sanitário, tendo em conta o disposto nas Normas de Segurança de Base.

Feito em Bruxelas, em 5 de maio de 2023

Pela Comissão
Kadri SIMSON
Membro da Comissão

([3]) Diretiva 2013/59/Euratom do Conselho, de 5 de dezembro de 2013, que fixa as normas de segurança de base relativas à proteção contra os perigos resultantes da exposição a radiações ionizantes, e que revoga as Diretivas 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom e 2003/122/Euratom (JO L 13 de 17.1.2014, p. 1).

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.10840 — INFINIGATE / NUVIAS)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/02)

Em 20 de outubro de 2022, 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 Web EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32022M10840.

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.10759 — GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS))

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/03)

Em 28 de outubro de 2022, 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 francesa 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 Web EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32022M10759.

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.11034 — OMRON / KIRIN / KTS)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/04)

Em 14 de fevereiro de 2023, 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 Web EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32023M11034.

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.10891 — BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/05)

Em 20 de março de 2023, 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 Web EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt), que proporciona o acesso em linha ao direito da UE, através do número de documento 32023M10891.

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

ORIENTAÇÕES DA COMISSÃO

relativas ao conteúdo e à estrutura do resumo do relatório de investigação clínica

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/06)

Índice

Página

1. Introdução 8
2. Resumo do relatório de investigação clínica 8
3. Cláusula de revisão 12
4. Glossário e abreviaturas 12
5. Referências 12

1. **Introdução**

O presente documento destina-se a prestar orientações da Comissão relativas ao conteúdo e à estrutura do resumo do relatório de investigação clínica, em conformidade com o artigo 77.º, n.º 6, do Regulamento (UE) 2017/745 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de abril de 2017, relativo aos dispositivos médicos (a seguir designado: RDM).

As presentes orientações visam assegurar que o resumo do relatório de investigação clínica apresenta informações sobre a conceção, a realização, a análise e os resultados da investigação clínica, em termos e num formato facilmente compreensíveis para o utilizador do dispositivo médico.[1]

Nos termos do artigo 77.º, n.º 5, do RDM, o promotor de uma investigação clínica deve apresentar um relatório de investigação clínica no prazo de um ano a contar da conclusão da investigação clínica ou no prazo de três meses a contar da conclusão antecipada, devendo esse relatório ser acompanhado de um resumo. Os requisitos mínimos do relatório de investigação clínica estão descritos na secção 7 do capítulo III do anexo XV do RDM. A secção 7 do capítulo III do anexo XV do RDM também descreve o que será abrangido pelo resumo, nomeadamente:

— Título da investigação clínica

— Finalidade da investigação clínica

— Descrição da investigação, conceção da investigação e métodos utilizados

— Resultados da investigação

— Conclusões da investigação

Nos termos do artigo 77.º, n.º 5, do RDM, o relatório e o resumo devem ser apresentados aos Estados-Membros em que a investigação clínica foi realizada através do sistema eletrónico referido no artigo 73.º do RDM. Nos termos do artigo 77.º, n.º 7, do RDM, o relatório e o resumo passam a estar acessíveis ao público através do sistema eletrónico referido no artigo 73.º do RDM, o mais tardar quando o dispositivo é registado nos termos do artigo 29.º do RDM e antes da sua colocação no mercado. Em caso de conclusão antecipada ou de interrupção temporária, o resumo e o relatório passam a estar acessíveis ao público imediatamente após a sua apresentação.

2. **Resumo do relatório de investigação clínica**

Nota explicativa

— Este documento é um resumo. Nele só devem ser apresentadas informações pertinentes. Se for solicitada uma «descrição sucinta», esta deve ser tão concisa quanto possível. Evite limitar-se a copiar partes de texto do relatório integral de investigação clínica.

— A linguagem utilizada deve ser adequada ao(s) utilizador(es) previsto(s) do dispositivo. Os níveis de literacia e numeracia do utilizador no domínio da saúde devem ser sempre tidos em conta na elaboração deste resumo.

— Certifique-se de que o documento não inclui qualquer conteúdo promocional.

2.1. *Página de rosto*

Data do resumo:	
Título da investigação clínica:	
Nome e dados de contacto da entidade promotora do estudo:	

Nome da entidade que financia o estudo[2]:	
Número único de identificação:	*Antes do pleno funcionamento da EUDAMED, este número deve corresponder ao CIV-ID, que é obtido junto da autoridade competente de autorização.* *Assim que a EUDAMED estiver operacional, o número corresponde ao número único de identificação a que se refere o artigo 70.º, n.º 1, do RDM*
Número do plano de investigação clínica:	

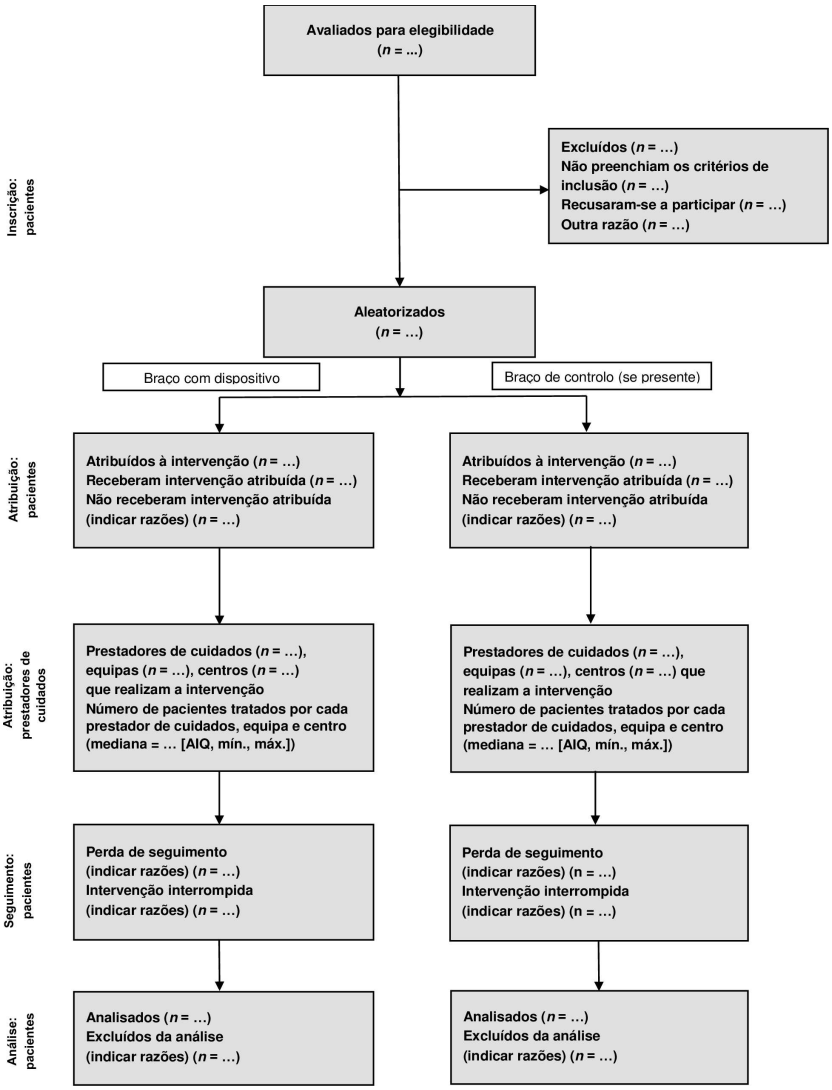
2.2. *Conteúdo e estrutura do resumo do relatório de investigação clínica*

Título da investigação clínica - informação resumida[4]	
Título abreviado do estudo	
Título completo do estudo[3]	*Uma breve descrição da conceção, do dispositivo médico experimental, do comparador (se pertinente), do prestador de cuidados (se pertinente) e da população da investigação clínica.*
Datas da investigação[3]	*Datas de início (primeiro ato de recrutamento na investigação clínica) e de fim (última visita do último participante na investigação clínica) da investigação clínica[5]. Para mais informações sobre estes termos, consultar o documento 2021-6 do Grupo de Coordenação dos Dispositivos Médicos (GCDM).*
Localização(ões)	*Onde foi realizada a investigação, incluindo a localização das instalações e o país.*
Se pertinente, motivo da interrupção temporária ou da conclusão antecipada[3]	*Se pertinente. As razões podem incluir constatações ativas positivas, constatações de controlo positivas, constatações de segurança, inutilidades, recrutamento lento, provas externas, etc.[2]*

Finalidade da investigação clínica[4]
Breve explicação da fundamentação da investigação clínica, incluindo: — *informações contextuais de base sobre o dispositivo a estudar* — *a afeção a tratar* *Dependendo do contexto da investigação clínica, descrever:* — *o padrão de cuidados atual* — *outras intervenções possíveis*

Descrição do dispositivo experimental, da investigação clínica e dos métodos utilizados[4]	
Não incluir quaisquer resultados, análises, conclusões ou tópicos de discussão nesta secção.	
Descrição dos participantes[4]	*Descrição dos critérios de elegibilidade dos participantes e dos ambientes.* *Se aplicável, uma descrição dos critérios de elegibilidade dos centros envolvidos na investigação e dos que realizam as intervenções.*

Descrição do dispositivo e do comparador[6]	*Deve incluir uma descrição do dispositivo experimental, da sua versão/variante e da finalidade prevista, incluindo os diferentes componentes necessários para a(s) intervenção(ões) médica(s) em que intervenha o dispositivo objeto de investigação (p. ex., cuidados pré-operatórios e pós-operatórios, intervenção médica/cirúrgica, etc.).* *Para os estudos comparativos, devem ser fornecidas descrições tanto da intervenção experimental como do comparador.*
Descrição dos procedimentos para utilizar o dispositivo[9]	*Breve descrição dos procedimentos e métodos necessários para a utilização do dispositivo na investigação clínica.*
Conceção do estudo[4]	*Descrição e justificação da conceção do estudo escolhida, ou seja, ensaio aleatorizado controlado (paralelo, agregado, cruzado, fatorial, de não inferioridade), estudo comparativo não aleatorizado, estudo não comparativo, outro.*
Objetivos e parâmetros de avaliação [4]	*Breve descrição, indicando claramente os objetivos primários e secundários da investigação, bem como as hipóteses testadas.* *Os parâmetros de avaliação primários e secundários devem também ser claramente definidos.*
Dimensão da amostra[7]	*Incluir as estimativas em termos de potência e dimensão da amostra. Incluir os ajustamentos efetuados neste cálculo para ter em conta a taxa de abandono/perda de seguimento, se pertinente.* [10]
Aleatorização e ocultação[8]	*Se pertinente, uma descrição dos métodos de atribuição da intervenção e dos métodos de ocultação utilizados (se for caso disso).*
Duração do seguimento[4]	*Tempo durante o qual os participantes foram seguidos no estudo. Indicar igualmente a vida útil prevista do dispositivo objeto de investigação.*
Tratamentos concomitantes[4]	*Descrição de quaisquer tratamentos que tenham sido necessários para todos os participantes que recebam o dispositivo médico nesta investigação clínica. Explique as diferenças em comparação com o padrão habitual de cuidados para este dispositivo médico, se pertinente.*
Métodos de análise estatística[4]	*Breve descrição dos métodos estatísticos utilizados para fornecer estimativas dos resultados, comparar grupos para o resultado primário, realizar análises adicionais, ajustar os enviesamentos e para lidar com os dados em falta.*
Alterações substanciais[11]	*Se pertinente, um quadro que descreva quaisquer alterações substanciais do plano de investigação clínica, as versões pertinentes do plano de investigação clínica e as datas dessas alterações. Confirme que recebeu a aprovação de um comité de ética para estas alterações.*

Resultados da investigação[4]	
Fluxo dos participantes[12]	*Número de participantes triados, inscritos, atribuídos e seguidos para cada intervenção.* *Recomenda-se vivamente a utilização deste fluxograma ou de um fluxograma semelhante[13].* *Note-se que o fluxograma infra é para estudos aleatorizados de dois braços. O fluxograma terá de ser ajustado para os diferentes tipos de conceção dos estudos.* 
Características demográficas e clínicas de base[4]	*Se disponível, descrição da idade, sexo, origem étnica, país, fase da doença, comorbilidades relevantes e quaisquer outros fatores com influência na doença nos participantes.* *Quando aplicável, descrição dos prestadores de cuidados (volume de casos, qualificações, conhecimentos especializados, etc.) e dos centros (volume) em cada grupo.*
Resultado da intervenção[4]	*Resultados relativos ao parâmetro de avaliação primário, incluindo em números absolutos sempre que possível (p. ex., 10/20, e não 50 %), o tamanho do efeito estimado e a precisão do resultado. Indicar se se trata de uma análise por intenção de tratar ou por protocolo.* *Os resultados dos parâmetros de avaliação secundários ou de análises adicionais podem ser comunicados, devendo no entanto ser discutidos os perigos de retirar conclusões desses resultados.*

Resultados de segurança [14]	*Descrição dos eventos adversos[15], dos efeitos adversos do dispositivo [16] e das deficiências dos dispositivos[15] Tabela enumerada por ordem de maior ou menor frequência, em números absolutos (X de YX participantes) e percentagem (X % de participantes) e a natureza desses eventos/efeitos (previstos/inesperados).* *Apenas devem ser apresentadas informações agregadas relacionadas com estes eventos/efeitos.* *[5] Lista de eventuais mortes de participantes.* *Número de pessoas retiradas da investigação e motivos.*
Desvios do plano de investigação clínica[5]	*Se pertinente, uma descrição de quaisquer desvios ao plano de investigação clínica que tenham ocorrido durante a investigação clínica*

Conclusão da investigação clínica[4]	
Significado dos resultados[17]	*Breve descrição dos resultados da investigação: avaliação global dos benefícios em comparação com os riscos da intervenção à luz da investigação* *O que será acrescentado por esta investigação clínica aos dados clínicos relacionados com a segurança e o desempenho do dispositivo?*
O que será acrescentado pelos resultados aos conhecimentos científicos atuais[17]	*Breve descrição dos resultados da investigação no contexto das provas atuais: avaliação em termos gerais dos benefícios em relação aos riscos do dispositivo médico experimental no contexto de todas as outras provas disponíveis e das implicações dos resultados na prática clínica.*
Limitações[18]	*Quaisquer limitações da investigação, tais como enviesamentos na investigação, incertezas que subsistam após a investigação ou limitações na aplicabilidade dos resultados em situações do mundo real*
Potencial para estudos futuros[18]	

3. **Cláusula de revisão**

Com base na experiência adquirida com a aplicação das presentes orientações, a Comissão pode considerar a possibilidade de rever o presente documento.

4. **Glossário e abreviaturas**

CIV-ID	Identificação da investigação clínica (número)
EUDAMED	Base de dados europeia sobre dispositivos médicos
RDM	Regulamento Dispositivos Médicos

5. **Referências**

1. Regulamento (UE) 2017/745, artigo 77.º, n.º 5

2. A entidade financiadora é a entidade que concede financiamento para a investigação clínica, de acordo com a referência ao financiamento constante do Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, secção 3.1.4

3. Regulamento (UE) 2017/745, artigo 77.º

4. Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo III, secção 7

5. Documento de orientação 2021-6 do GCDM: «Questions & Answers regarding clinical investigation»

6. Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, secção 3.6.2
7. Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, secção 3.6.3
8. Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, secção 3.6.4
9. Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, secção 3.6.5
10. Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, secção 3.7
11. «Subtantial modification», tal como descrito no documento de orientação 2021-6 do GCDM («MDCG 2021-6. Regulation (EU) 2017/745 – Questions & Answers regarding clinical investigation»)
12. Adaptado a partir do Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo III, secção 7, e da norma internacional EN ISO 14155:2020 anexo D.7
13. Diagrama modificado do fluxograma CONSORT para ensaios individuais aleatorizados e controlados de tratamento não farmacológico. Isabelle Boutron, MD, PhD, et al para o Grupo CONSORT: «Extending the CONSORT Statement to Randomized Trials of Nonpharmacologic Treatment: Explanation and Elaboration», *Ann Intern Med.*, vol. 148, p. 295, 2008.
14. Regulamento (UE) 2017/745, artigo 80.º
15. Regulamento (UE) 2017/745, artigo 2.º
16. Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, secção 2.5
17. Adaptado a partir do Regulamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo III, secção 7, e norma internacional ISO 14155:2020, anexo D.8
18. Norma internacional ISO 14155:2020, anexo D.8

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro [1]

5 de maio de 2023

(2023/C 163/07)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1014	CAD	dólar canadiano	1,4860
JPY	iene	147,80	HKD	dólar de Hong Kong	8,6434
DKK	coroa dinamarquesa	7,4499	NZD	dólar neozelandês	1,7488
GBP	libra esterlina	0,87378	SGD	dólar singapurense	1,4600
SEK	coroa sueca	11,2365	KRW	won sul-coreano	1 451,90
CHF	franco suíço	0,9828	ZAR	rand	20,2345
ISK	coroa islandesa	150,10	CNY	iuane	7,6112
NOK	coroa norueguesa	11,6895	IDR	rupia indonésia	16 156,49
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	4,8869
CZK	coroa checa	23,401	PHP	peso filipino	60,830
HUF	forint	372,48	RUB	rublo	
PLN	zlóti	4,5770	THB	baht	37,172
RON	leu romeno	4,9280	BRL	real	5,4960
TRY	lira turca	21,4745	MXN	peso mexicano	19,7073
AUD	dólar australiano	1,6379	INR	rupia indiana	90,0010

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

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/08)

Estado-Membro	Itália
Rotas em causa	Trieste – Milão Linate e vice-versa
Data de entrada em vigor das obrigações de serviço público	1 de setembro de 2023
Endereço para obtenção do texto e das informações e/ou documentação relacionadas com as obrigações de serviço público	Para mais informações, contactar: Ministry of Infrastructure and Transport Department of Sustainable Mobility Directorate-General for Airports, Air Transport and Satellite Services Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma ITÁLIA Tel. +39 0644127190 ENAC Air Transport and Licensing Department Viale Castro Pretorio, n. 118 00185 Roma ITÁLIA Tel. +39 0644596532 Sítio Web: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it Endereço eletrónico: dg.ta@pec.mit.gov.it osp@enac.gov.it

Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Convite à apresentação de propostas para a exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/09)

Estado-Membro	Itália
Rotas em questão	Trieste – Milão Linate e vice-versa
Prazo de validade do contrato	1 de setembro de 2023 – 30 de agosto de 2026
Prazo para apresentação de propostas	2 meses a contar da data de publicação da presente nota
Endereço para obtenção do texto do convite à apresentação de propostas e de informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com o concurso público e com as novas obrigações de serviço público	ENAC Air Transport and Licensing Department Viale Castro Pretorio, n. 118 00185 Roma ITÁLIA Tel. +39 0644596247 Endereço eletrónico: osp@enac.gov.it Sítio Web: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.10855 — Capgemini / Orange / JV)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/10)

1. Em 2 de maio de 2023, 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:

— Capgemini S.E. («Capgemini», França), e

— Orange S.A. («Orange», França).

A Capgemini e a Orange constituirão uma empresa comum («Bleu», França) na qual irão adquirir o controlo conjunto na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas são as seguintes:

— A Capgemini opera em 50 países nos domínios da estratégia e da transformação, das aplicações e da tecnologia, da engenharia e das operações, e presta serviços informáticos em matéria de desenvolvimento, ampliação, proteção e gestão dos sistemas de infraestruturas informáticas e dos ambientes digitais de grandes empresas e organizações;

— A Orange é um operador de comunicações eletrónicas que presta uma vasta gama de serviços, principalmente no domínio da telefonia fixa, da telefonia pela Internet e da telefonia móvel, bem como serviços informáticos em vários países em todo o mundo.

— A Bleu prestará a um conjunto específico de clientes serviços de computação em nuvem soberana em conformidade com os critérios do rótulo «Cloud de Confiance» em França (ou seja, serviços em nuvem soberana que cumpram os requisitos de segurança específicos estabelecidos pela Agência de Cibersegurança francesa).

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

M.10855 – CAPGEMINI / ORANGE / JV

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

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

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.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 163/11)

1. Em 27 de abril de 2023, 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:

— Toyofuji Shipping Co., Ltd (Japão), controlada pela Toyota Motor Corporation,

— Nippon Yusen Kabushiki Kaisha (Japão),

— Kamigumi Co., Ltd. (Japão),

— Toyota Tsusho Corporation (Japão).

A Toyota Tsusho Corporation, a Toyofuji Shipping Co., Ltd, a Nippon Yusen Kabushiki Kaisha e a Kamigumi Co., Ltd. vão adquirir, 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 PT. Patimban International Car Terminal.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

— A Toyofuji Shipping Co., Ltd é a empresa de transporte marítimo do grupo Toyota, com sede em Tokai, Aichi, Japão. É uma companhia de navegação *roll-on/roll-off* com atividades na Ásia, na América do Norte, na Oceânia e na Europa.

— A Nippon Yusen Kabushiki Kaisha é uma companhia de navegação japonesa ativa à escala mundial. A sede da empresa situa-se em Chiyoda, Tóquio, Japão. Através das suas filiais e empresas associadas, a Nippon Yusen Kabushiki Kaisha explora uma frota de navios porta-contentores, navios graneleiros e para transporte de aparas de madeira, navios para transporte de automóveis *roll-on/roll-off*, navios-tanque de GNL e navios de cruzeiro.

— A Kamigumi Co., Ltd. presta serviços de logística e de transporte, tais como serviços de transporte portuário, de transporte de mercadorias, bem como de transporte nacional e internacional. Presta igualmente serviços nos locais das fábricas, tais como carga e descarga de matérias-primas, controlo de materiais, carregamento de mercadorias em armazém e transporte de cargas pesadas. A empresa opera na Tailândia, na Malásia, na China, em Taiwan, no Vietname, no Bangladexe, em Singapura, na Indonésia, em Mianmar, no Camboja, em Espanha, nos Estados Unidos e no México. A sede é em Chuo-ku, Kobe, Japão.

— A Toyota Tsusho Corporation (Japão) faz parte do grupo Toyota e dedica-se a operações de importação e exportação à escala mundial em nome do grupo Toyota. A sede é em Tóquio e Nagoia, Japão. A PT. Patimban International Car Terminal é atualmente uma filial a 100 % da Toyota Tsusho Corporation. Opera exclusivamente na Indonésia, onde explora e gere as atividades de exploração de terminais automóveis no novo porto internacional de Patimban na regência de Subang, Java Ocidental, Indonésia. A PT. Patimban International Car Terminal explora esse terminal desde 17 de dezembro de 2021 e não tem outras atividades no mercado indonésio.

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.11059 — TOYOFUJI / NYK / Kamigumi / TTC / PT. PATIMBAN

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

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

Endereço postal:

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 163/12)

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 da data da presente publicação.

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 alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Asparago di Cantello»

N.º UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Agrupamento requerente e interesse legítimo**

ASSOCIAZIONE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E PER IL SUO RICONOSCIMENTO IGP [Associação para a produção e o reconhecimento da IGP «Asparago di Cantello»]

Endereço: Via Turconi, 6 — 21050 Cantello (VA), Itália

Tel. +39 3462273144

Correio eletrónico e correio eletrónico certificado: lepianelle.agri@gmail.com, lepianelle@pec.agritel.it

A associação é constituída por produtores que solicitaram e obtiveram o reconhecimento da IGP e que estão sujeitos a monitorização por parte do organismo de controlo.

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Itália

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

☐ Nome do produto

☒ Descrição do produto

☐ Área geográfica

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

- ☐ Prova de origem
- ☒ Método de obtenção
- ☒ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☐ Outras [especificar]

4. **Tipo de alteração(ões)**

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

5. **Alteração(ões)**

Artigo 2.º Características do produto

2.1. Cultivares

Os cultivares utilizados na produção do «Asparago di Cantello» são o *precoce-d'argenteuil* e derivados híbridos.

Nova redação: (A alteração diz respeito ao ponto 2.1 do documento único e ao ponto 3.2 do caderno de especificações.)

2.1. Cultivares

Os cultivares utilizados na produção do «Asparago di Cantello» são o *precoce-d'argenteuil* e derivados híbridos, bem como outros cultivares de espargo, como *grolim*, *zeno*, *cumulus*, *vitalim*, *giove*, *vittorio*, *eros*, *franco*, *fruhlim*, *magnus*, *herkolim* e *terralim*, adequados ao cultivo de espargo branco com as características definidas no caderno de especificações.

Motivo:

Para a produção de «Asparago di Cantello», é autorizada a utilização de outros cultivares de espargo que os viveiros disponibilizam regularmente no mercado e que os produtores, com base na experiência adquirida, consideram adequados às suas tradições de cultivo e ao desenvolvimento das características morfológicas e organoléticas estabelecidas no caderno de especificações. Os produtores diversificam a escolha de cultivares para poderem planear melhor a colheita e prolongar o período da mesma, aumentando a viabilidade económica da cultura. Além disso, selecionam cultivares melhorados, que conseguem resistir melhor a condições meteorológicas adversas, reduzindo assim a utilização de produtos fitofarmacêuticos, o que, em última análise, torna o produto mais saudável. No entanto, a principal condição é a do cumprimento dos requisitos do caderno de especificações relativos às características do produto — que ao longo dos anos lhe valeram a sua reputação —, para garantir que é aprovado nos controlos pertinentes. A tradição tem sido acompanhada por constantes melhorias no processo de produção, à medida que as técnicas de cultivo se desenvolveram e foram surgindo melhores cultivares, obtidos a partir dos tradicionalmente utilizados. Ao plantarem novos espargais, os produtores escolhem os cultivares que, de acordo com a sua experiência, melhor se adaptam às condições edafoclimáticas e realçam as características que distinguem o «Asparago di Cantello».

2.2. Características do produto

Características morfológicas

O «Asparago di Cantello», cujo comprimento não deve exceder 22 cm, classifica-se em duas categorias de qualidade baseadas no diâmetro do turião (medido a meio do mesmo):

— Categoria Extra: turião com diâmetro entre 21 mm e 25 mm,

— Categoria I: turião com diâmetro entre 13 mm e 20 mm.

Em cada embalagem individual das categorias acima referidas, é concedida uma margem de tolerância de 10 %, em peso, para turiões que não tenham o calibre exigido.

Características organoléticas e físico-químicas

A análise organolética determinou as seguintes características:

Aroma: intenso, mas globalmente delicado, sem odores estranhos.

Sabor: doce, intenso, com um ligeiro travo amargo; aroma a espargo de intensidade média a forte.

Nova redação: (A alteração diz respeito ao ponto 2.2 do documento único e ao ponto 3.2 do caderno de especificações.)

2. Características do produto

Características morfológicas

O «Asparago di Cantello», cujo comprimento não deve exceder 22 cm, classifica-se nas seguintes três categorias de qualidade UNECE baseadas no diâmetro do turião:

— Categoria Extra: (diâmetro mínimo: 12 mm ou mais),

— Categoria I: (diâmetro mínimo: 10 mm),

— Categoria II: (diâmetro mínimo: 8 mm).

Em cada embalagem individual das categorias acima referidas, é concedida uma margem de tolerância, em peso, de 10 % para as categorias I e II e de 5 % para a categoria Extra, para turiões que não tenham o calibre exigido.

Características organoléticas e físico-químicas

A análise organolética determinou as seguintes características:

— Aroma: intenso, mas globalmente delicado, sem odores estranhos;

— Sabor: doce, intenso, com um ligeiro travo amargo; aroma a espargo de intensidade média a forte;

— Consistência: da ponta até meio do turião, a consistência é carnuda, suculenta e tenra; a parte restante, até à base, é fibrosa.

Nova redação: «Os turiões que satisfaçam os requisitos organoléticos e comerciais estabelecidos no caderno de especificações, mas não os relativos ao calibre e ao comprimento, não cumprindo, portanto, a classificação UNECE referida no caderno de especificações, podem ser utilizados para fins de transformação.»

Motivo:

A classificação dos turiões é alterada a fim de a harmonizar com as regras da UNECE. Além disso, é aditada uma nova característica relativa à consistência do turião, que já é mencionada na secção referente à relação.

Os produtores enfrentam novas restrições à medida que os mercados e as estações se tornam mais variáveis, levando-os a ponderar uma melhor classificação do produto com base nas regras da Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa (UNECE), o que também facilita a comercialização do produto. Além disso, os produtores estarão mais aptos a satisfazer as necessidades do mercado, uma vez que a experiência recente mostra que os grandes retalhistas tendem a preferir produtos com uma classificação clara. O setor enfrenta uma variabilidade e incerteza consideráveis devidas ao curto período vegetativo e aos fatores climáticos que influenciam as características do produto, o que pode ser atenuado aumentando a gama de produtos. Por conseguinte, amplia-se a variação de calibre admitida para cada categoria, ao mesmo tempo que se reduz a margem de tolerância concedida à categoria Extra, que passa de 10 %, no caderno de especificações em vigor, para 5 %. Reduzindo a variação dentro dos molhos, poder-se-á obter um produto de qualidade mais uniforme que será mais valorizado pelo mercado. Acresce que o cumprimento das regras da UNECE obriga também ao cumprimento de normas de qualidade em termos de aspeto que melhorarão a apresentação dos espargos vendidos para consumo no estado fresco. Os operadores serão obrigados a assegurar, por meio de autocontrolo, o cumprimento das regras da UNECE, incluindo no que diz respeito aos requisitos sensoriais e de aspeto, garantindo assim a manutenção do elevado nível de qualidade do «Asparago di Cantello».

Adita-se a categoria II, para satisfazer as necessidades dos consumidores que preferem espargos de calibre ligeiramente inferior, mais adequados a determinados pratos e disponíveis a um preço inferior, continuando a utilizar o nome registado que garante a origem do produto.

Além disso, adita-se à descrição do produto um requisito específico relativo à consistência do turião, que já constava da secção relativa à relação.

Aditam-se as características do produto destinado à transformação, uma vez que passa a prever-se a transformação de espargos que não satisfazem os requisitos de calibre ou forma e, por conseguinte, não são conformes com a classificação UNECE, apesar de terem sido produzidos e cultivados de acordo com os parâmetros estabelecidos no caderno de especificações. No entanto, não serão transformados produtos hortícolas que não estejam sãos nem cumpram o caderno de especificações.

Tradicionalmente, os espargos que não podiam ser consumidos no estado fresco eram enlatados, sob a forma de creme ou molho, ou secos para posterior utilização em diversos preparados alimentares ou receitas, na própria exploração de cultivo. Importa preservar esta tradição, permitindo aos produtores comercializar a totalidade da sua valiosa colheita de espargos sob a denominação IGP, evitar o desperdício e tirar partido do valor acrescentado da transformação.

As alterações que se seguem afetam APENAS o artigo 5.º do caderno de especificações e dizem respeito ao método de obtenção. Mais concretamente, alteram-se os pontos 5.1, 5.2, 5.4 e 5.7 do caderno de especificações. Estas alterações não afetam o documento único.

Artigo 5.º Método de obtenção

5.1. Sistema de produção

O cultivo deve realizar-se em solos franco-arenosos de pH compreendido entre 5,3 e 7,5.

Nova redação:

5.1. Sistema de produção

O cultivo deve realizar-se em solos de pH compreendido entre 5,3 e 7,5.

(Suprimido: franco-arenoso)

Motivo:

Os solos da área de origem onde os espargos são cultivados, no município de Cantello, foram entretanto objeto de análises físicas e químicas, tendo os resultados demonstrado que todos os terrenos desta área são adequados ao cultivo de espargos com as características e qualidades exigidas pelo caderno de especificações. Toda a área é constituída por solos aluvionares, ligeiros e permeáveis, tradicionalmente utilizados para o cultivo de espargos, conforme demonstrado no documento técnico e histórico apresentado no momento do registo. Não é necessário que os solos sejam de tipo franco-arenoso para obter espargos com as características estabelecidas no caderno de especificações. Importa, portanto, suprimir esta restrição, permitindo que o produto certificado provenha de todas as áreas do município de Cantello onde se cultiva. Estão disponíveis os resultados das análises químicas e físicas dos solos entretanto efetuadas pelos produtores.

A alteração não afeta as características do produto, que permanecem inalteradas, nem a reputação do nome, que constitui a principal relação entre o produto e a área geográfica. Para favorecer a utilização da IGP por pequenas explorações situadas na área geográfica e poder efetuar a rotação de culturas prevista no caderno de especificações, é importante permitir que todas as superfícies disponíveis sejam cultivadas sem comprometer a qualidade essencial do produto ou a sua relação com a área.

5.2. Técnicas de cultivo

Distância e profundidade de plantação A distância entre linhas é de 2 metros a 2,40 metros, devendo as sementes ser plantadas em sulcos de 20 cm a 30 cm de profundidade.

A densidade de plantação deve situar-se entre 20 000 e 25 000 plantas por hectare.

Nova redação:

5.2. Técnicas de cultivo

Distância e profundidade de plantação A distância entre linhas é de 2 metros a 2,80 metros, devendo as sementes ser plantadas em sulcos de 20 cm a 30 cm de profundidade.

A densidade de plantação não pode exceder 25 000 plantas por hectare.

(Suprimido: densidade mínima da plantação de 20 000 plantas/ha)

Motivo:

É necessário aumentar a distância entre linhas, para permitir que as explorações com máquinas capazes de funcionar com uma maior distância entre linhas produzam espargos ao abrigo da IGP. As explorações com maior nível de mecanização são frequentemente geridas por jovens agricultores que beneficiariam da entrada na cadeia de produção certificada. Tal não afeta os outros parâmetros de produção e qualidade estabelecidos para o «Asparago di Cantello», mantendo-se inalterado o número máximo de plantas por hectare.

Em ligação com esta alteração, deve suprimir-se a densidade mínima da plantação, uma vez que não tem impacto na qualidade, ao passo que o número máximo de plantas por hectare permanece inalterado, a fim de assegurar a manutenção da qualidade do produto.

5.4. Adubos

Nos anos seguintes, de julho a agosto, pode ser aplicado adubo após a colheita, com base nos valores médios de absorção da cultura.

No final do inverno, pode ser aplicado adubo orgânico para fins de manutenção.

Nova redação:

5.4. Adubos

Nos anos seguintes, de junho a novembro, pode ser aplicado adubo após a colheita, com base nos valores médios de absorção da cultura.

(Suprimido: No final do inverno, pode ser aplicado adubo orgânico para fins de manutenção.)

Motivo:

Trata-se de um erro que deve ser corrigido, uma vez que a aplicação de adubo orgânico durante o período de colheita do espargo levanta problemas de ordem prática, bem como de higiene e saúde, o que significa que não é feita essa aplicação.

5.7. Colheita

O rendimento máximo anual dos espargos em plena produção é de 10 toneladas/ha.

O tempo de vida da plantação não pode exceder 12 anos.

Nova redação:

5.7. Colheita

O rendimento máximo anual dos espargos em plena produção é de 10 toneladas/ha, após descasque no terreno.

(Suprimido: O tempo de vida da plantação não pode exceder 12 anos.)

Motivo:

Não faz sentido incluir na produção da IGP os resíduos da colheita e os turiões colhidos que não cumpram os requisitos da IGP, e o transporte de todos estes resíduos para as instalações de transformação, como se o produto transportado fosse inteiramente constituído por espargos conformes com as exigências da IGP, corre o risco de apenas restringir e limitar a salvaguarda da qualidade do produto.

Além disso, deve suprimir-se a referência à idade da plantação, uma vez que depende da produtividade das plantas, da fertilidade das terras, do híbrido utilizado e da intensidade de cultivo e rendimento associado. O tempo de vida da plantação não deve ser determinado pelo caderno de especificações, mas sim deixado ao critério do agricultor, que está em melhor posição para avaliar o benefício económico de prosseguir o cultivo. Embora algumas plantações possam ter um tempo de vida mais curto, outras beneficiam de condições edafológicas e microclimáticas particularmente favoráveis que permitem prolongar o seu ciclo de vida sem que tal afete a qualidade do produto final, que é, de todo o modo, definido no caderno de especificações e controlado em conformidade com o mesmo.

5.8. Transformação

Os espargos são acondicionados na área geográfica delimitada, de modo a garantir a preservação das suas características. Uma vez que devem ser vendidos em estado muito fresco, ou seja, logo após a colheita, os espargos são imediatamente lavados e acondicionados para venda, a fim de preservar as suas qualidades específicas.

Após a colheita, os espargos são limpos e acondicionados e podem ser vendidos imediatamente ou mantidos a uma temperatura de 4 °C por um curto período (não superior a 48 horas).

Nova redação: (A alteração diz respeito ao ponto 5.8 do documento único e ao ponto 3.5 do caderno de especificações.)

5.8. Transformação

Os espargos são acondicionados na área geográfica delimitada, de modo a garantir a preservação das suas características. Uma vez que devem ser vendidos em estado muito fresco, ou seja, logo após a colheita, os espargos são imediatamente lavados e acondicionados para venda, a fim de preservar as suas qualidades específicas.

Após a colheita, os espargos podem ser limpos, acondicionados e vendidos imediatamente ou mantidos a uma temperatura de 4 °C por um período não superior a 96 horas.

(Suprimido: «não superior a 48 horas»)

Motivo:

O reconhecimento da IGP «Asparago di Cantello», que já gozava de uma reputação notável a nível local, levou a um maior interesse por parte dos compradores, especialmente dos grandes retalhistas. O tempo da entrega e a rotação de existências são determinados não só pelo produtor, mas também pelas necessidades dos supermercados que disponibilizam e vendem os produtos ao consumidor final. Devido aos requisitos (de entrega, transporte e armazenamento) das grandes cadeias retalhistas, que estão cada vez mais interessadas em promover produtos de nicho, como estes espargos de alta qualidade, a tendência atual consiste em manter o produto em armazéns frigoríficos por um período ligeiramente mais longo do que anteriormente, pelo que convém suprimir a indicação de que os espargos não podem ser armazenados durante mais de 48 horas. Contudo, importa manter a noção de «um curto período», uma vez que esta é necessária para sublinhar a importância primordial de preservar a frescura característica do produto, tal como exigido pelo caderno de especificações.

Artigo 6.º Relação com a área geográfica

Relativamente às alterações introduzidas, que consistem em alterações redacionais e na inserção de novos parágrafos, as partes novas ou alteradas são apresentadas a seguir sem se especificar os motivos.

A alteração diz respeito ao ponto 5 do documento único e ao ponto 6 do caderno de especificações.

Artigo 6.º Relação com a área geográfica

A alteração solicitada consiste, por um lado, em alterações redacionais que deslocam certos parágrafos para tornar o texto mais coerente e fácil de ler e, por outro, na inserção de novos parágrafos para demonstrar que estas alterações mantêm a relação com a área geográfica. Mais especificamente, após o parágrafo que começa por «Os solos de Cantello» e termina com «bom isolamento do terreno», são introduzidas as seguintes alterações:

1) É inserido o seguinte parágrafo: «A área caracteriza-se, assim, por recursos térmicos e hídricos abundantes, com limitações que não parecem afetar o cultivo dos espargos, sendo os seus solos particularmente adequados a esta cultura. Estas condições edafoclimáticas permitiram que o cultivo dos espargos se generalizasse e se implantasse firmemente em Cantello.»

   Motivo: *Trata-se da alteração do artigo 5.1 do caderno de especificações referente à relação. Insere-se o texto em questão para fundamentar o facto de que não são apenas os solos franco-arenosos, mas também a textura ligeira dos solos em geral que tornam a área geográfica da IGP particularmente adequada ao cultivo de espargos brancos. Toda a área é constituída por solos aluvionares, ligeiros e permeáveis, tradicionalmente utilizados para o cultivo de espargos, conforme demonstrado no documento técnico e histórico apresentado no momento do registo. Não é necessário que os solos sejam de tipo franco-arenoso para obter espargos com as características estabelecidas no caderno de especificações.*

2) Após o parágrafo que começa com «A longa tradição» e termina com «a Meca do espargo», é inserido um parágrafo inteiramente reformulado para fundamentar a reputação do nome registado.

   A relação entre a área geográfica e a IGP «Asparago di Cantello» baseia-se, sobretudo, na reputação do nome da IGP, que identifica um produto que, no decurso dos séculos, tem vindo a prosperar e a beneficiar da adequação do clima e dos solos da área ao cultivo do espargo, bem como da consolidação de uma tradição de produção que perdura ainda atualmente.

Motivo:

As alterações solicitadas não enfraquecem a relação com a área geográfica, que se baseia, nomeadamente, na reputação de um nome de um produto tradicional que conseguiu manter as suas características qualitativas, respeitando simultaneamente a tradição e sustentando os produtores. O seu reconhecimento enquanto IGP proporciona melhores garantias, não só aos consumidores locais, mas também aos que descobriram o produto graças ao interesse dos grandes retalhistas pelos pequenos produtores e pelos produtos com uma cadeia de abastecimento curta.

3) É alterado o parágrafo seguinte: «Na feira, apenas eram aceites os espargos pertencentes à variedade *precoce-d'argenteuil*. Na edição de 31 de maio de 1939 do jornal local *Cronaca Prealpina*, publicou-se a lista dos melhores produtores de espargos. A feira realizou-se pela 74.ª vez em 2014. Todos os anos, o início de maio é marcado por este evento, que atrai o interesse de muitos apreciadores.»

Nova redação:

«Na feira, apenas eram aceites os espargos pertencentes à variedade *precoce-d'argenteuil*. Na edição de 31 de maio de 1939 do jornal local *Cronaca Prealpina*, publicou-se a lista dos melhores produtores de espargos e, todos os anos, o início de maio é marcado por este evento, que atrai o interesse de muitos apreciadores.»

É suprimida a frase «A feira realizou-se pela 74.ª vez em 2014.»

Motivo: *A feira é um evento recorrente que se realiza todos os anos desde 1939. Assim, não faz sentido indicar um ano específico, já que, com cada novo evento que se realize, alterar-se-á o ano em causa.*

4) O parágrafo seguinte é reformulado e transferido para tornar o texto mais fácil de ler e mais coerente, tratando-se de uma mera alteração redacional:

«O aperfeiçoamento de técnicas de cultivo específicas, como a amontoa do solo na primavera, que assegura o branqueamento dos turiões, e a colheita, sempre manual, permite obter turiões de espargos totalmente brancos ou com ápices ligeiramente rosados, com comprimento até 22 cm e totalmente comestíveis. O "Asparago di Cantello" permanece inteiro quando cozido. A cor pode diferir da do espargo cru, podendo a ponta, em particular, adquirir uma coloração ligeiramente verde. É um produto de sabor ligeiramente doce e com um característico travo amargo delicado, o típico e inconfundível sabor do "Asparago di Cantello". A consistência é carnuda, suculenta e tenra, da ponta até meio do turião; a parte restante, até à base, é fibrosa.»

5) É reinserido o seguinte parágrafo:

A tradição tem sido acompanhada por constantes melhorias no processo de produção, à medida que as técnicas de cultivo se desenvolveram e foram surgindo melhores cultivares, obtidos a partir dos tradicionalmente utilizados. Ao plantarem novos espargais, os produtores escolhem os cultivares que, de acordo com a sua experiência, melhor se adaptam às condições edafoclimáticas e realçam as características que distinguem o «Asparago di Cantello».

A transformação de espargos (em molhos e purés, secos, enlatados, etc.), a partir de turiões não conformes com o caderno de especificações em termos de categoria, calibre e comprimento, também tem uma longa tradição. Este tipo de transformação permitiu desde sempre aos produtores evitar o desperdício e conservar os espargos durante mais tempo, tirando assim o máximo partido de um produto que, em qualquer caso, é de qualidade superior.

Motivo: *Este parágrafo é inserido na sequência da alteração dos artigos 2.1 e 2.2 do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único, que introduz novos cultivares, novas categorias de espargos e a categoria de «produto destinado à transformação», a fim de confirmar a relação entre a transformação tradicional nas empresas familiares e o processo de produção tradicional utilizado para o «Asparago di Cantello». Com efeito, tradicionalmente, os espargos que não são vendidos em estado fresco são enlatados, de modo a valorizar um produto prestigiado e a evitar desperdícios.*

Artigo 7.º Controlos

O organismo de controlo é a CSQA Certificazioni Srl — Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI) Itália — Tel. +39 0445313011, Fax +39 0445313070, correio eletrónico: csqa@csqa.it

Nova redação:

Artigo 7.º Controlos (A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações)

O organismo de controlo é a Check Fruit srl — via Boldrini 24, 40121 Bolonha, Itália — Tel. +39 0516494836, correio eletrónico: info@checkfruit.it, correio eletrónico certificado: checkfruit@pec.it

Motivo:

Numa reunião extraordinária, a 19 de abril de 2020, a Check Fruit foi designada como novo organismo de controlo.

Artigo 8.º Rotulagem

Os espargos são geralmente acondicionados em molhos de, pelo menos, 0,5 kg ou a granel, em caixas, de acordo com a tradição, mas também podem ser utilizadas as embalagens autorizadas pela legislação em vigor. Os espargos destinados à transformação, que, por conseguinte, não podem ser vendidos ao consumidor final, também podem ser distribuídos «a granel», em embalagens ou recipientes conformes com a legislação em vigor e que ostentem, pelo menos numa das faces, em carateres claros e legíveis, a menção «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione» [«Asparago di Cantello IGP destinado à transformação»]. As embalagens devem ter um invólucro que ostente, no mesmo campo visual, o nome «Asparago di Cantello I.G.P.», o símbolo IGP da UE e o nome, a designação comercial e o endereço do produtor.

Nova redação:

Artigo 8.º Acondicionamento e rotulagem

Acondicionamento (A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 3.5 do documento único)

Os espargos destinados ao consumidor final são acondicionados em molhos de, pelo menos, 0,5 kg. Podem igualmente ser acondicionados em caixas, utilizando as embalagens autorizadas pela legislação em vigor.

Os espargos destinados à transformação também podem ser distribuídos a granel, em embalagens ou recipientes conformes com a legislação em vigor.

Rotulagem (A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e o ponto 3.6 do documento único)

As embalagens devem ter um invólucro que ostente, no mesmo campo visual, o nome «Asparago di Cantello I.G.P», o símbolo IGP da UE e o nome, a designação comercial e o endereço do produtor.

As embalagens dos espargos destinados à transformação devem ostentar, em carateres claros e legíveis, pelo menos numa das faces, a menção «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione» [«Asparago di Cantello IGP destinado à transformação»].

Motivo:

Com a introdução das operações de transformação, é necessária maior clareza, pelo que se distingue a parte relativa ao acondicionamento da que se refere à rotulagem,, separando as atividades respeitantes ao produto fresco destinado ao consumidor final e das respeitantes ao produto destinado à transformação.

Tendo em conta o interesse manifestado pelos grandes retalhistas no «Asparago di Cantello» para consumo em estado fresco, importa permitir uma maior escolha em termos de acondicionamento, adaptado às necessidades de cada cliente, com vista a preservar a frescura do produto e a torná-lo mais acessível ao consumidor final.

A introdução de regras de rotulagem e rastreabilidade dos espargos destinados à transformação torna mais transparente a origem dos produtos embalados que ostentam a IGP «Asparago di Cantello»: os espargos destinados à transformação devem respeitar as características definidas no caderno de especificações e a embalagem deve ser reconhecível e rastreável.

É inserida a imagem gráfica do logótipo juntamente com as instruções de utilização.

DOCUMENTO ÚNICO

«Asparago di Cantello»

N.º UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Asparago di Cantello»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

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

Os cultivares utilizados na produção do «Asparago di Cantello» são o *precoce-d'argenteuil* e derivados híbridos, bem como outros cultivares de espargo (*grolim*, *zeno*, *cumulus*, *vitalim*, *giove*, *vittorio*, *eros*, *franco*, *fruhlim*, *magnus*, *herkolim* e *terralim*) adequados ao cultivo de espargo branco com as características definidas no caderno de especificações.

Características morfológicas

Os turiões do «Asparago di Cantello» devem ser totalmente brancos ou apresentar uma ponta ligeiramente rosada. Apresentação dos turiões:

— inteiros,

— aspeto fresco,

— isentos de malformações e danos.

O «Asparago di Cantello», cujo comprimento não deve exceder 22 cm, classifica-se nas seguintes três categorias de qualidade UNECE:

— Categoria Extra: (diâmetro mínimo: 12 mm ou mais),

— Categoria I: (diâmetro mínimo: 10 mm),

— Categoria II: (diâmetro mínimo: 8 mm).

Em cada embalagem individual das categorias acima referidas é concedida uma margem de tolerância, em peso, de 10 % para as categorias I e II e de 5 % para a categoria Extra, para turiões que não tenham o calibre exigido.

Características organoléticas e físico-químicas

A análise organolética determinou as seguintes características:

— Aroma: intenso, mas globalmente delicado, sem odores estranhos,

— Sabor: doce, intenso, com um ligeiro travo amargo; aroma a espargo de intensidade média a forte,

— Consistência: da ponta até meio do turião, a consistência é carnuda, suculenta e tenra; a parte restante, até à base, é fibrosa.

A análise organolética determinou as seguintes características:

Valor energético	21-23	kcal/100 g
Matéria gorda	0,11-0,14	g/100 g
Hidratos de carbono	3,01-3,55	g/100 g
Cinzas	0,42-0,46	g/100 g
Proteínas (N × 6,25)	1,51-1,54	g/100 g
Fibras alimentares	0,50-0,96	g/100 g
Humidade	93,40-94,12	g/100 g

Os turiões que satisfaçam os requisitos organoléticos e comerciais estabelecidos no caderno de especificações, mas não os relativos ao calibre e ao comprimento, não cumprindo, portanto, a classificação UNECE referida no caderno de especificações, podem ser utilizados para fins de transformação.

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

—

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

Todas as fases de cultivo, colheita, acondicionamento e armazenamento pré-acondicionamento devem ter lugar na área geográfica identificada.

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

Os espargos são acondicionados na área geográfica delimitada, de modo a garantir a preservação das suas características. Uma vez que devem ser vendidos em estado fresco, ou seja, logo após a colheita, os espargos são imediatamente lavados e acondicionados para venda, a fim de preservar as suas qualidades organoléticas especiais. Podem ser vendidos imediatamente ou mantidos a uma temperatura de 4 °C por um curto período (não superior a 96 horas).

Os espargos destinados ao consumidor final são acondicionados em molhos de, pelo menos, 0,5 kg. Podem igualmente ser acondicionados em caixas, utilizando as embalagens autorizadas pela legislação em vigor.

Os espargos destinados à transformação também podem ser distribuídos a granel, em embalagens ou recipientes conformes com a legislação em vigor.

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

As embalagens devem ter um invólucro que ostente, no mesmo campo visual, o nome «Asparago di Cantello I.G.P.», o símbolo IGP da UE e o nome, a designação comercial e o endereço do produtor.

As embalagens dos espargos destinados à transformação só têm de ostentar, em carateres claros e legíveis, pelo menos numa das faces, a menção «Asparago di Cantello IGP destinado à transformação».

Nos molhos e nas embalagens destinadas ao consumidor final, podem ser utilizadas, juntamente com a indicação geográfica protegida, indicações e/ou imagens relativas a nomes de empresas, denominações comerciais ou logótipos de consórcios ou empresas individuais.

O rótulo deve ostentar, de forma indissociável da indicação geográfica, o logótipo da IGP «Asparago di Cantello», ou seja, o símbolo distintivo.

O logótipo do «Asparago di Cantello» é constituído pelos dois elementos seguintes.

Dois espargos brancos com a ponta e manchas violetas, dispostos em V, sobrepondo-se o turião do lado esquerdo ao do lado direito. Acima do ponto de sobreposição dos espargos, figura, em carateres brancos sobre fundo vermelho, a menção «ASPARAGO DI CANTELLO IGP».

Por detrás dos dois espargos, dentro de um arco de círculo, está desenhada a igreja da «Madonna in Campagna», em Cantello, sobre fundo de paisagem montanhosa, com céu azul luminoso. A borda do arco de círculo é constituída por um arco-íris.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O cultivo do «Asparago di Cantello» deve ter lugar no município de Cantello, província de Varese.

5. **Relação com a área geográfica**

Os solos de Cantello, de origem fluvio-glaciar, com estrutura particularmente ligeira, elevada permeabilidade e drenagem rápida, são ricos em substâncias orgânicas e apresentam um pH variável entre 5,3 e 7,5, sendo particularmente adequados ao cultivo de espargos. O clima local aproxima-se do macroclima europeu e do mesoclima da região da Insubria, mesoclima de transição entre o do vale do Pó e o dos Alpes. A repartição das precipitações caracteriza-se por uma baixa pluviosidade no inverno e uma precipitação mais elevada a partir do final da primavera até ao outono. O facto de as precipitações abundantes coincidirem com o apogeu da evapotranspiração estival reduz as situações de estresse hídrico estival para esta cultura. As precipitações e neve constituem uma fonte muito eficaz de abastecimento de água e garantem o bom isolamento do terreno.

A área caracteriza-se, assim, por recursos térmicos e hídricos abundantes, com limitações que não parecem afetar o cultivo dos espargos, e os seus solos são particularmente adequados a esta cultura. Estas condições edafoclimáticas permitiram que o cultivo dos espargos se generalizasse e se implantasse firmemente em Cantello.

A longa tradição de cultivo levou a que a população associasse indelevelmente o nome «Cantello» aos espargos. A consolidação desta tradição granjeou ao município de Cantello a designação «Meca do espargo».

A relação entre a área geográfica e a IGP «Asparago di Cantello» baseia-se, sobretudo, na reputação do nome da IGP, que identifica um produto que, no decurso dos séculos, tem vindo a prosperar e a beneficiar da adequação do clima e dos solos da área ao cultivo do espargo, bem como da consolidação de uma tradição de fabrico que perdura ainda atualmente.

Nos arquivos locais encontraram-se relatos do cultivo de espargos em Cantello que remontam a 1831. Os documentos históricos indicam que os espargos figuravam entre as ofertas à Igreja, sendo posteriormente leiloados pelo prior, para cobrir as despesas eclesiásticas. Com o passar dos anos, os espargos assumiram um papel fundamental para a localidade. Os agricultores de Cantello vendiam os espargos na região ou na vizinha Suíça.

Um ilustre jurista de Cantello, Cesare Baj, utilizou uma parte dos rendimentos da sua propriedade para financiar um prémio que galardoava os melhores produtores, com o objetivo de os incentivar a melhorarem, ano após ano, a produção de espargos.

A Feira do Espargo de Cantello, instituída em 1939 por ocasião desta entrega de prémio anual, tornou-se um evento tradicional que atrai tanto a população local como a de outras localidades da província. Na feira, apenas eram aceites os espargos pertencentes à variedade *precoce-d'argenteuil*. Na edição de 31 de maio de 1939 do jornal local *Cronaca Prealpina*, publicou-se a lista dos melhores produtores de espargos e, todos os anos, o início de maio é marcado por este evento, que atrai o interesse de muitos apreciadores.

O aperfeiçoamento de técnicas de cultivo específicas, como a amontoa do solo na primavera, que assegura o branqueamento dos turiões, e a colheita, sempre manual, permite obter turiões de espargos totalmente brancos ou com pontas ligeiramente rosadas, com comprimento até 22 cm e totalmente comestíveis. O «Asparago di Cantello» permanece inteiro quando cozido.

A cor pode diferir da do espargo cru, podendo a ponta, em particular, adquirir uma coloração ligeiramente verde. É um produto de sabor ligeiramente doce e com um característico travo amargo delicado, o típico e inconfundível sabor do «Asparago di Cantello».

A consistência é carnuda, suculenta e tenra, da ponta até meio do turião; a parte restante, até à base, é fibrosa.

A tradição tem sido acompanhada por constantes melhorias no processo de produção, à medida que as técnicas de cultivo se desenvolveram e foram surgindo melhores cultivares, obtidos a partir dos tradicionalmente utilizados. Ao plantarem novos espargais, os produtores escolhem os cultivares que, de acordo com a sua experiência, melhor se adaptam às condições edafoclimáticas e realçam as características que distinguem o «Asparago di Cantello».

A transformação de espargos (em molhos e purés, secos, enlatados, etc.), a partir de turiões não conformes com o caderno de especificações em termos de categoria, calibre e comprimento, também tem uma longa tradição. Este tipo de transformação permitiu desde sempre aos produtores evitar o desperdício e conservar os espargos durante mais tempo, tirando assim o máximo partido de um produto que, em qualquer caso, é de qualidade superior.

A reputação do «Asparago di Cantello» também é divulgada pelos canais de comunicação atuais. São numerosos os sítios Web dedicados a este produto, encontrando-se mesmo frequentemente no YouTube emissões culinárias em que cozinheiros reputados concedem lugar de eleição ao «Asparago di Cantello». Ao longo dos anos, a qualidade do «Asparago di Cantello» tem sido apreciada por muitos gastrónomos e os restaurantes locais têm-se especializado nos pratos à base de espargos.

Nos restaurantes, lojas e supermercados, o «Asparago di Cantello» é apresentado sob este nome.

O grande interesse económico, cultural e social deste produto, reforçado pelo reconhecimento da IGP, permitiu desenvolver e melhorar as técnicas de cultivo, as estratégias de venda e de comercialização e, como dita a tradição, perpetuar uma produção que prestigia e proporciona um rendimento a uma pequena área, promovendo simultaneamente a cooperação local e a proteção do ambiente rural.

Referência à publicação do caderno de especificações

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ou, em alternativa:

acedendo diretamente à página principal do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda do ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(2023/C 163/13)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ([1]).

Comunicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida originária de um Estado-Membro

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

«Chosco de Tineo»

N.º UE: PGI-ES-0696-AM01 – 9.2.2023

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome do produto**

Chosco de Tineo

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Espanha

3. **Autoridade nacional ou agrupamento requerente que comunica a alteração normalizada**

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Chosco de Tineo

Endereço: Pol. Industrial de La Curiscada, C.P.E. de Tineo, Santa Eulalia de Tineo, Astúrias.

Tel. +34 985801976

Endereço eletrónico: info@igpchoscodetineo.com

Sítio Web: https://igpchoscodetineo.com/

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

4.1. *Rubrica E) Obtenção do produto*

Na rubrica *E) Obtenção do produto*, a duração mínima da fumagem passa de **oito dias** (no caderno de especificações anterior) para **cinco dias**, a fim de obter o aroma característico do «chosco».

Esta alteração também afeta o documento único.

Motivo:

A fumagem de produtos à base de carne é um processo tradicional que se destina a melhorar a conservação dos produtos em regiões muito húmidas, com o objetivo de reduzir o teor de humidade do produto a tratar, melhorando assim a sua estabilidade e, por conseguinte, aumentando o período de conservação e favorecendo a segurança alimentar. Além disso, a fumagem tradicional confere-lhe características organoléticas específicas, típicas dos produtos fumados artesanais.

([1]) JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

No entanto, o processo de fumagem pode provocar a deposição nos alimentos de contaminantes como os hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (HAP). Os HAP gerados pela combustão da madeira são muito importantes do ponto de vista da segurança alimentar do produto, uma vez que a concentração de alguns HAP em produtos à base de carne fumados (benzo[*a*]pireno, benzo[*a*]antraceno, benzo[*b*]fluoranteno e criseno) é limitada pela regulamentação europeia, por serem considerados contaminantes potencialmente cancerígenos.

Por este motivo, é recomendado reduzir ao mínimo a duração da fumagem dos produtos agroalimentares, para que a concentração destes contaminantes esteja em conformidade com a legislação em vigor e seja tão baixa quanto possível no produto final.

Atualmente, o caderno de especificações da IGP «Chosco de Tineo» prevê um mínimo de oito dias de fumagem. O objetivo deste processo de fumagem é conferir ao «chosco» os atributos sensoriais característicos dos produtos fumados.

Solicitamos, assim, a alteração do caderno de especificações da IGP «Chosco de Tineo», para que a duração mínima da fumagem do produto passe a ser de cinco dias, o que é suficiente para conferir ao produto final as características físico-químicas e organoléticas necessárias.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não incide sobre elementos essenciais. A redução do número mínimo de dias de fumagem não afeta as características do produto. Esta alteração não se enquadra em nenhum dos quatro pontos estabelecidos no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) n.º 1151/2012, pelo que não deve ser considerada uma alteração da União.

4.2. *Rubrica D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios prevê que a verificação da conformidade com o caderno de especificações seja efetuada pela autoridade competente ou por organismos de controlo que atuem na qualidade de organismos de certificação do produto.

O artigo 36.º da Lei do Principado das Astúrias n.º 2/2019, de 1 de março, relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares prevê que as atividades de controlo possam ser delegadas no organismo de controlo, não sendo este o Conselho Regulador.

Por este motivo, o termo «Conselho Regulador» é substituído por «Organismo de Controlo» nos pontos do caderno de especificações relativos às funções de controlo delegadas. Por conseguinte, propõe-se igualmente a supressão do quadro de «Caracterização dos Controlos», no qual figura a «Estrutura de Controlo do Conselho Regulador» enquanto organismo responsável.

Além disso, suprime-se a indicação de que os rótulos ou contrarrótulos numerados «devem ser fornecidos» pelo organismo de controlo, para que os rótulos não tenham de ser fornecidos exclusivamente pelo referido organismo, sendo este, em todo o caso, responsável pela sua autorização.

Propõe-se que os prazos de apresentação da declaração de produção pelos operadores sejam alterados, uma vez que uma *periodicidade mínima anual* é considerada suficiente para a verificação da quantidade do produto certificado.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não incide sobre elementos essenciais. Esta alteração não se enquadra em nenhum dos quatro pontos estabelecidos no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) n.º 1151/2012, pelo que não deve ser considerada uma alteração da União.

4.3. *Rubrica H) Rotulagem*

Nesta rubrica, suprime-se igualmente a indicação de que os rótulos numerados ou contrarrótulos são fornecidos pelo Conselho Regulador, em conformidade com a rubrica D).

Substitui-se o «Conselho Regulador» pelo «Organismo de Controlo» enquanto organismo responsável pela autorização dos rótulos ou contrarrótulos antes de serem utilizados pelos operadores.

Suprime-se a nota seguinte: «*Os últimos quatro parágrafos não constam do documento único, mas já não figuravam no primeiro documento único enviado.*».

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não incide sobre elementos essenciais. Esta alteração não se enquadra em nenhum dos quatro pontos estabelecidos no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) n.º 1151/2012, pelo que não deve ser considerada uma alteração da União.

4.4. *Rubrica D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

5.2.1. Referências ao controlo pelos operadores

Propõe-se a substituição do termo «controlo» por «autocontrolo» no que diz respeito ao sistema de verificação interna do cumprimento do caderno de especificações pelos operadores, a fim de evitar eventuais erros de compreensão.

Trata-se de uma alteração normalizada meramente redacional que não afeta nenhum dos quatro pontos estabelecidos no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) n.º 1151/2012, pelo que não deve ser considerada uma alteração da União.

4.5. *Rubrica G) Estrutura de controlo*

Propõe-se a supressão das informações constantes da rubrica *G) Estrutura de controlo* e a inclusão da nota de rodapé proposta nos dois parágrafos seguintes, em conformidade com a inclusão da entidade competente para verificar o cumprimento do caderno de especificações, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e a Lei do Principado das Astúrias n.º 2/2019.

«*A autoridade competente em matéria de controlo é a Direção-Geral do Principado das Astúrias, cuja missão inclui questões agroalimentares.*

O controlo pode ser delegado numa entidade que atue como organismo de certificação do produto e que esteja acreditada em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 ou com uma norma que a substitua.»

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não incide sobre elementos essenciais. Esta alteração não se enquadra em nenhum dos quatro pontos estabelecidos no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) n.º 1151/2012, pelo que não deve ser considerada uma alteração da União.

4.6. *Rubrica I) Requisitos nacionais*

5.7.1. Supressão dos requisitos legislativos nacionais:

Propõe-se a supressão da rubrica I) do caderno de especificações, devido à revogação dos documentos indicados.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não incide sobre elementos essenciais. Esta alteração não se enquadra em nenhum dos quatro pontos estabelecidos no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) n.º 1151/2012, pelo que não deve ser considerada uma alteração da União.

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+de_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

DOCUMENTO ÚNICO

«Chosco de Tineo»

N.º UE: PGI-ES-0696-AM01 – 9.2.2023

IGP (X) DOP ( )

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

«Chosco de Tineo»

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

Espanha

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

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.2 Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

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

Produto à base de carne preparado a partir de pedaços selecionados de carne de porco (lombo e língua), que, depois de marinados em sal, colorau e alho, são inseridos em tripa de porco, o que lhes dá a sua forma característica. O produto é fumado, seco e cru.

Apresenta uma forma arredondada e irregular. O peso varia entre 500 g e 2 000 g. Tem uma consistência firme e, ao corte, apresenta um aspeto característico, de cor avermelhada, revelando nitidamente os diferentes pedaços de carne utilizados.

Contém pelo menos 40 % de humidade. A percentagem de matérias gordas em relação ao extrato é inferior a 41 % e a percentagem de proteínas em relação ao extrato seco é superior a 50 %.

Tem aroma e sabor característicos de enchido fumado, mais ou menos intensos em função do número de dias de fumagem, e textura suculenta.

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

É utilizada a seguinte carne de porco: 80 % de lombo, no mínimo, e 15 % de língua, no mínimo, temperados com sal, colorau e alho.

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

O processo de preparação é realizado dentro da área geográfica definida, desde a seleção e o corte dos pedaços da matéria-prima, até à mistura, o enchimento, a fumagem e a secagem.

A fumagem é efetuada com o objetivo de conservar o produto. Com efeito, a humidade relativa desta zona é elevada e o processo de fumagem favorece a secagem das peças. A fumagem é realizada com fumo de lenha seca de espécies autóctones (carvalho, bétula, faia ou castanheiro).

A fim de poder controlar os processos de preparação dos «Choscos» e a qualidade do produto abrangido pela IGP, os operadores responsáveis das indústrias têm a obrigação de completar os documentos necessários para fins de verificação de cada um dos requisitos exigidos. Estes registos, bem como toda a documentação necessária, devem ficar à disposição do Conselho Regulador, nomeadamente:

— As fichas de receção da matéria-prima, com menção das informações sobre o fornecedor, o número da nota de entrega ou da fatura, a quantidade, o tipo de produto e a data de entrada. A identificação é feita por lotes;

— As fichas de preparação, nas quais são incluídas todas as etapas do processo, detalhando as datas de preparação, fumagem e secagem, indicando o número de lote ou lotes da matéria-prima e o número de lote de fabricação após a preparação do produto;

— As fichas de expedição do produto acabado, que deverão mencionar o número de lote, a data de saída, a quantidade de produto, o número de nota de entrega e o destino;

— No registo dos lotes, convém estabelecer a relação entre a matéria-prima e o produto final, de acordo com as informações contidas nas fichas de expedição, a fim de garantir a rastreabilidade do produto.

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

Os «choscos» podem ser comercializados inteiros, crus ou cozidos. Os «choscos» crus não estão sujeitos a qualquer restrição no que respeita ao acondicionamento. Em contrapartida, por razões de segurança alimentar e de manutenção da qualidade, os «choscos» cozidos devem ser imperativamente embalados, na medida em que a tripa de porco, que constitui a camada externa do «chosco», perde consistência com a cozedura e torna-se mais sensível aos fatores externos, suscetíveis de provocar roturas durante o manuseamento do produto. Por conseguinte, é necessário acondicionar estes produtos nas instalações dos produtores antes da sua expedição.

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

Todos os «choscos» comercializados no âmbito da IGP «Chosco de Tineo», independentemente da sua apresentação, devem ostentar, além do rótulo comercial, um contrarrótulo, numerado e específico, no qual figure obrigatoriamente a menção Indicação Geográfica Protegida «Chosco de Tineo» e o logótipo, que é único para todos os operadores. Este contrarrótulo é imperativamente colocado antes da expedição do produto e de forma a não permitir uma segunda utilização. As três possíveis opções de cor são indicadas em seguida.

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

A área de elaboração situa-se na zona ocidental do Principado das Astúrias (Espanha), no Norte da Península Ibérica, entre as Comunidades Autónomas de Cantábria, Castela-e-Leão e Galiza e compreende os municípios de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés e Villayón.

A área delimitada correspondente à IGP é a de elaboração.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

De forma geral, a orografia desta zona apresenta declives muito pronunciados, localizados no espaço restrito compreendido entre o litoral e a linha de divisão das águas. Estes acidentes orográficos dão lugar a dois espaços bem definidos.

Um espaço interior ocidental marcado, formado de afloramentos rochosos e de passagens com disposição meridiana, e um espaço meridional central situado ao norte, constituído por cadeias montanhosas litorais orientadas este-oeste, com uma pequena faixa costeira.

Esta configuração, com uma orografia muito acidentada e grandes contrastes fisiográficos, com abundantes vales e serras que culminam na Cordilheira Cantábrica, contribui para uma climatologia caracterizada por abundantes precipitações durante todo o ano, radiação solar moderada e alta nebulosidade.

Tanto a orografia como o clima são fatores determinantes para o modo de vida da zona, na medida em que os habitantes das povoações se devem adaptar às condições do meio em que vivem.

Os longos períodos invernais de isolamento nas povoações e a possibilidade, no verão, de aproveitar os recursos naturais nas pastagens situadas nos colos das montanhas tornaram a criação de gado um dos principais meios de subsistência. A presença da espécie porcina em todos os povoados desempenha igualmente um papel fundamental, uma vez que a auto-suficiência necessária em virtude das condições já descritas significava que os porcos podiam ser alimentados com restos orgânicos, subprodutos agrícolas (talos de couve, nabos, beterrabas, maçãs podres) e recursos silvestres (castanhas, bolotas, vegetação espontânea), muito abundantes nesta área geográfica.

A produção porcina foi mantida, sendo utilizados porcos de estirpe céltica, cujas características permitiam o melhor aproveitamento dos recursos locais. Estes foram sendo substituídos por animais selecionados mais produtivos e, mesmo que estes últimos não tenham podido substituir os porcos de tipo céltico na sua função de recicladores ecológicos, as técnicas de criação foram sendo adaptadas e a carne destes animais é atualmente utilizada para o fabrico do «Chosco de Tineo». Apesar disso, os porcos engordados na zona continuam a ser os mais apreciados para a elaboração do produto.

Este produto de charcutaria especial, originário de um espaço propício ao desenvolvimento da matéria-prima, é também fruto de processos de elaboração conformes com as características do território.

A elevada humidade relativa devida às condições atmosféricas, aliada à situação de isolamento dos habitantes na época invernal, influenciou o desenvolvimento de medidas especiais de conservação; neste caso concreto, a fumagem foi o método adotado para conservar o produto e favorecer a sua secagem. Originalmente era utilizada lenha de tojo, arbusto muito abundante na zona e que permitia poupar outras madeiras frondosas, também autóctones, que, por sua vez, foram sendo cada vez mais utilizadas à medida que a sua utilização para outros fins foi sendo abandonada. Estas madeiras continuam a ser utilizadas atualmente e contribuem, com ligeiras diferenças, para conferir um aroma e um sabor semelhantes aos produzidos pela lenha de tojo.

O processo de fumagem continua a ser realizado artesanalmente. Originalmente era acesa uma fogueira de lenha no solo, mas atualmente a fumagem é realizada mediante técnicas alternativas, como braseiros ou outras instalações móveis, denominadas «cocinas de ahumado». Durante pelo menos cinco dias, os «choscos» são suspensos em barras fixadas no teto ou em estruturas denominadas «carros» para serem fumados, em locais reservados para o efeito, os fumeiros ou «ahumaderos».

A fumagem é completada com a secagem propriamente dita. Neste processo de secagem, é de mencionar as particularidades das práticas dos vaqueiros que vivem nalgumas povoações da área, os quais dependiam normalmente da criação de gado bovino e se deslocavam com as suas famílias e gado (incluindo os porcos) para as montanhas, de abril a outubro. Nestas viagens levavam consigo entre os seus haveres os «choscos», que utilizavam como produto alimentar típico das pastagens, conferindo-lhes um acabamento especial através da secagem a alta altitude. Na falta de uma deslocação deste tipo, o «hórreo», construção típica da região, muito arejada, era o local escolhido para a fase de secagem. Atualmente, a secagem é realizada em locais que ofereçam uma boa ventilação, até à obtenção de um nível de humidade adequado, durante um período mínimo de oito dias.

5.2. *Especificidade do produto:*

O «Chosco de Tineo» é um produto com uma composição à base de carne de porco, composto exclusivamente de pedaços de lombo e língua, marinados, inseridos manualmente em tripa de porco, fumados e objeto de secagem. Este processo confere-lhe as suas características que o diferenciam dos outros tipos de charcutaria. Ao corte exibe nitidamente os diferentes pedaços de carne utilizados. Não é permitida a utilização de carne picada.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

As características do «Chosco de Tineo» devem-se às condições naturais da área geográfica, na qual a produção porcina gozava de especial relevância, e a um modo de elaboração específico, que é consequência, por um lado, de condições climáticas pluviosas e de uma orografia que mantém o isolamento das povoações durante uma época do ano, e, por outro lado, à sua especificidade, na medida em que é um enchido especial, fabricado a partir de pedaços de carne de primeira qualidade, que o tornam um produto alimentício reservado principalmente para festejar acontecimentos importantes.

Entre os produtos obtidos aquando da matança do porco, a elaboração do «chosco» figura como um dos costumes mais enraizados na área delimitada. O seu fabrico passou de geração em geração, mantendo o seu método artesanal, e goza de uma sólida reputação, atestada pelo reconhecimento popular e por diferentes documentos escritos.

Existem referências documentais dos Mosteiros de Obona em Tineo, Corias em Cangas del Nancea, e Belmonte, bem como regras estabelecidas pelos concelhos municipais e paróquias, que refletem a importância do setor porcino na zona. O *Catastro de Ensenada* [Cadastro de Ensenada] indica que aqui se encontrava o maior censo da região asturiana no século XVIII; O. Bellmunt e F. Canella, na obra *Asturias* (1897), assinalam o setor porcino como uma das fontes de riqueza mais importantes; além disso, a *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980) e J. E. Lamuño recordam a importância dos famosos mercados semanais de leitões, em Tineo.

No que respeita à indústria da charcutaria na região, é de assinalar que, atualmente, a charcutaria de Tineo é a mais famosa, sendo os seus enchidos a referência gastronómica fundamental da zona, particularmente o «chosco de Tineo». Na segunda metade do século XIX, em *Asturias*, de O. Bellmunt e Canella, já aparecem referências às indústrias de enchidos no município de Valdés e, no início do século XX, foi instalada em Tineo uma fábrica de enchidos, «La Asunción».

A origem da palavra «chosco» é incerta. José Antonio Fidalgo propõe a palavra latina «luscus» que significa zarolho, quase cego. Trata-se de uma palavra própria («bable» ou asturiano ocidental) do sudoeste das Astúrias (Tineo, Allande, Cangas del Narcea, etc.). Na Idade Média, o nome de Tineo abrangia a zona desde Cabrunãna en Salas, até Leitariegos, na cordilheira, e, até ao século XIX, a atual Cangas del Narcea era conhecida como Cangas de Tineo.

Em 1920, em *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo*, o cronista Claudio Zardaín alude ao «chosco», que se saboreava nas feiras de San Roque, uma festa local.

Em 1929, Dionisio Pérez (com o cognome de «Post — Thebussem»), no seu *Guía del buen comer español*, cita o «chosco» como produto de charcutaria, precisando que se trata de um prato característico em Tineo no dia de São Roque.

Lucas Palharés, no seu *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998), afirma que o «chosco» é um produto nobre, fabricado pelos vaqueiros de geração em geração.

O *Inventario Español de Productos Tradicionales*, publicado pelo Ministério da Agricultura, da Pesca e da Alimentação, no âmbito do projeto «Euroterroirs», financiado pela União Europeia, associa também o produto à zona de Tineo, da qual recebe o nome «Chosco de Tineo».

O fabrico do «Chosco de Tineo» é periodicamente submetido a estudos analíticos, a fim de comprovar que se mantêm as características físicas e organoléticas às quais deve o seu prestígio. Os parâmetros utilizados para a caracterização do produto, juntamente com os resultados obtidos, são pormenorizados no ponto 3.2 do presente documento. Estes parâmetros não devem variar.

Anualmente, a imprensa regional transmite ecos da celebração de festivais e jornadas gastronómicas consagradas ao «Chosco de Tineo».

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+d e_cambios.pdf/ /6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

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

Serviço das Publicações
da União Europeia
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT