



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

66.º ano

12 de julho de 2023

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 245/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11136 — PETRONAS / NPI / CANWIND and NORTHWIND (JVs)) ⁽¹⁾	1
2023/C 245/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.10984 — MESSER / TOYOTA TSUSHO EUROPE / JV) ⁽¹⁾	2
2023/C 245/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.11183 — SSG / ORDINA) ⁽¹⁾	3
2023/C 245/04	Início ao processo (Processo M.10920 — AMAZON / IROBOT) ⁽¹⁾	4

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 245/05	Taxas de câmbio do euro — 11 de julho de 2023	5
2023/C 245/06	Aviso relativo a provas de origem válidas para produtos originários do Gana aquando da importação na União Europeia a partir de 20 de agosto de 2023 ao abrigo do Acordo de Parceria Económica Intercalar (de etapa) UE-Gana	6

Tribunal de Contas

2023/C 245/07	Relatório Especial 19/2023 — «Esforços da UE para a gestão sustentável dos solos – Normas sem ambições e pouca orientação»	7
---------------	--	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2023/C 245/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.11096 — MAPFRE / VAS / JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2023/C 245/09	Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	10
---------------	--	----

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.11136 — PETRONAS / NPI / CANWIND and NORTHWIND (JVs))

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 245/01)

Em 27 de junho 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11136.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.10984 — MESSER / TOYOTA TSUSHO EUROPE / JV)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2023/C 245/02)

Em 29 de junho 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M10984.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.11183 — SSG / ORDINA)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 245/03)

Em 4 de julho de 2023, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11183.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Início ao processo**(Processo M.10920 — AMAZON / IROBOT)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 245/04)

Em 6 de julho de 2023, a Comissão decidiu dar início ao processo relativamente ao caso acima mencionado, após ter concluído que a concentração notificada suscita sérias dúvidas quanto à sua compatibilidade com o mercado comum. O início do processo abre a segunda fase da investigação relativamente à concentração notificada, não prejudicando, no entanto, a decisão final sobre o caso. A decisão é baseada nos termos do artigo 6.º, n.º 1, alínea c), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

A Comissão convida os terceiros interessados a apresentarem-lhe as observações que entenderem sobre este projeto de concentração.

Para que as observações sejam tomadas em conta no processo, estas devem ser recebidas pela Comissão no prazo máximo de 15 dias, contados a partir da data da publicação da presente comunicação. As observações devem ser enviadas por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por correio, com indicação do número de processo M.10920 — AMAZON / IROBOT, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Secretariado Operações de Concentração
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

11 de julho de 2023

(2023/C 245/05)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0989	CAD	dólar canadiano	1,4588
JPY	iene	154,27	HKD	dólar de Hong Kong	8,6023
DKK	coroa dinamarquesa	7,4529	NZD	dólar neozelandês	1,7766
GBP	libra esterlina	0,85110	SGD	dólar singapurense	1,4748
SEK	coroa sueca	11,7600	KRW	won sul-coreano	1 422,26
CHF	franco suíço	0,9693	ZAR	rand	20,4953
ISK	coroa islandesa	146,90	CNY	iuane	7,9143
NOK	coroa norueguesa	11,4520	IDR	rupia indonésia	16 678,24
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	5,1181
CZK	coroa checa	23,855	PHP	peso filipino	60,787
HUF	forint	379,50	RUB	rublo	
PLN	złóti	4,4563	THB	baht	38,209
RON	leu romeno	4,9490	BRL	real	5,3679
TRY	lira turca	28,6897	MXN	peso mexicano	18,7556
AUD	dólar australiano	1,6493	INR	rupia indiana	90,5655

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

Aviso relativo a provas de origem válidas para produtos originários do Gana aquando da importação na União Europeia a partir de 20 de agosto de 2023 ao abrigo do Acordo de Parceria Económica Intercalar (de etapa) UE-Gana

(2023/C 245/06)

O presente aviso é dirigido às autoridades aduaneiras, aos importadores e aos operadores económicos que participem na importação na União Europeia de produtos originários do Gana ao abrigo do Acordo de Parceria Económica Intercalar («APE Intercalar»).

Em conformidade com o artigo 17.º, n.º 3, e com o artigo 21.º, n.º 1, alíneas b) e c), do Protocolo 1 do APE Intercalar, e sem prejuízo das isenções previstas no artigo 17.º, n.º 4, e no artigo 26.º desse Protocolo, a partir de 20 de agosto de 2023, os produtos originários do Gana só beneficiam, aquando da sua importação na União Europeia, do tratamento pautal preferencial do APE Intercalar mediante a apresentação de uma declaração de origem efetuada por:

- (i) um exportador registado em conformidade com as disposições aplicáveis da legislação do Gana;
ou
 - (ii) por qualquer exportador, no respeitante às remessas que consistam num ou mais volumes contendo produtos originários cujo valor total não exceda 6 000 EUR.
-

TRIBUNAL DE CONTAS

Relatório Especial 19/2023

«Esforços da UE para a gestão sustentável dos solos – Normas sem ambições e pouca orientação»

(2023/C 245/07)

O Tribunal de Contas Europeu publicou o seu relatório especial 19/2023, «*Esforços da UE para a gestão sustentável dos solos – Normas sem ambições e pouca orientação*».

O relatório está acessível para consulta direta ou *download* no sítio Web do Tribunal de Contas Europeu: <https://www.europa.eu/pt/publications/sr-2023-19>

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração**(Processo M.11096 — MAPFRE / VAS / JV)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2023/C 245/08)

1. Em 4 de julho 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:

- Vittoria Assicurazioni S.p.A. («VAS», Itália), controlada pela Yafa S.p.A. (Itália),
- MAPFRE Asistencia, Compañía Internacional de Seguros y Reaseguros S.A. («MAPFRE», Espanha), controlada pela Fundación MAPFRE (Espanha),
- Uma empresa recém-criada («NewCo», Itália).

A VAS e a MAPFRE 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 NewCo.

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

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

- A VAS é uma empresa italiana ativa na prestação direta e indireta de serviços de seguros, que se dedica ao fornecimento de produtos de seguros de todos os ramos de risco regulamentares previstos na legislação italiana, bem como serviços auxiliares,
- A MAPFRE é uma empresa espanhola que opera no setor dos seguros e resseguros em 44 países espalhados pelo mundo e é controlada, em última instância, pela Fundación MAPFRE, que exerce atividades sem fins lucrativos de interesse geral em domínios especializados, como a cultura, a promoção da saúde, a prevenção, a segurança rodoviária, os seguros e a proteção social,
- A NewCo é uma empresa comum criada de raiz para prestar serviços de assistência em Itália no domínio da reparação dos vidros dos veículos automóveis e certos serviços para animais de companhia. No futuro, a NewCo poderá também oferecer serviços de assistência nos domicílios e na área da saúde.

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

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

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

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem 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.11096 — MAPFRE / VAS / JV

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2023/C 245/09)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, por um período de três meses a contar da data de publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Salinate de Turda»

N.º UE: PGI-RO-02825 — 15.12.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Salinate de Turda»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Roménia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

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

«Salinate de Turda» designa um produto à base de carne de porco, fumado e curado a seco, obtido a partir das peças denominadas *ceafă* (cachaço), *cotlet* (lombo), *piept* (barriga) e *pulpă* (perna). As peças são salgadas em salmoura natural (conhecida localmente como *mărătoare* ou *murătoare*), com vários condimentos, açúcares e fermentos lácticos, e curadas seguidamente durante cinco a sete dias, fumadas com lenha de folhosas (*faia*) e maturadas/curadas a seco durante 20 a 28 dias.

Para confeccionar o «Salinate de Turda», utilizam-se os seguintes ingredientes:

— Carne de porco fresca, refrigerada ou congelada proveniente de carcaças de suínos saudáveis, abatidos nas condições previstas por lei (sangria completa e refrigeração imediata), com as quatro peças cortadas e desossadas;

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

- Salmoura natural (solução salina homogénea que ocorre naturalmente no distrito de Cluj). Deve efetuar-se um controlo de qualidade aquando da entrega da salmoura à unidade de produção, a fim de assegurar que o teor de NaCl se situa entre 20 % e 35 %, consoante a estação do ano. A utilização de salmoura natural com uma concentração de 18 % a 22 % melhora o prazo de conservação, a textura, o sabor, o aroma e a cor do produto;
- Mistura de condimentos (sal, mostarda, zimbro, pimenta, louro, alho, pimenta-da-jamaica, canela), açúcares e fermentos lácticos.

As características qualitativas do «Salinate de Turda» são as seguintes:

- aspeto exterior determinado pelas características da peça de carne de porco utilizada como matéria-prima, com uma cor vermelho-escura, um aspeto uniforme e cor predominantemente vermelho-escura no caso da *pulpă*, um aspeto menos uniforme e uma cor predominantemente vermelho-clara no caso da *piept*, uma cor avermelhada com um toque de marmoreado (pequenos pedaços de gordura dispersos pelo músculo), no caso do *ceafă* e uma coloração vermelho-escura uniforme, sem gordura na composição, no caso do *cotlet*; a superfície não é pegajosa e está isenta de bolores ou matérias estranhas,
- na secção transversal, a cor varia entre o vermelho-escuro e o vermelho-claro, a consistência é firme e ligeiramente elástica e não se desintegra quando cortada,
- sabor e aroma salgados e característicos do processo de produção, com o aroma típico dos produtos à base de carne fumados com lenha de folhosas,
- em termos de características físicas e químicas, tem um teor máximo de NaCl de 9 %, um teor máximo de humidade de 55 %, um teor mínimo de proteínas totais de 15 % e um teor máximo de matéria gorda de 48 %.

O «Salinate de Turda» é acondicionado inteiro ou em fatias.

Distinguem-se quatro tipos de «Salinate de Turda», em função da peça de carne de porco utilizada como matéria-prima: *ceafă*, *cotlet*, *piept* ou *pulpă*.

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 específicas da produção do «Salinate de Turda» ocorrem na área geográfica identificada. São elas: preparação das matérias-primas/ingredientes, corte, desossa e seleção da carne, salga em salmoura natural proveniente da área geográfica, condimentação (por rotação), primeira maturação (cinco a sete dias a uma temperatura compreendida entre 2 °C e 8 °C, até que o produto tenha um pH de 5,6-5,7), um período curto (60 minutos, no máximo) de fumagem com lenha de folhosas (aroma de fumo produzido a partir de faia) a uma temperatura entre 45 °C e 50 °C e segunda maturação (cura a seco) em condições controladas (temperatura de 14 °C, humidade relativa de 80 %) durante 20 a 28 dias, até o pH ser de aproximadamente 5,3-5,5.

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

—

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

Os rótulos devem incluir a denominação «Salinate de Turda» e a menção *Indicație Geografică Protejată* (indicação geográfica protegida) ou o acrónimo IGP, adaptado à língua do país onde o produto é comercializado, juntamente com o símbolo do organismo de inspeção e certificação.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Em termos administrativos, a área do «Salinate de Turda» é constituída pelo município de Turda e pelas comunas de Mihai Viteazu, Tureni e Ploscoș, no distrito de Cluj.



LEGENDA

HARTA JUDETULUI CLUJ	MAPA DO DISTRITO DE CLUI
JUDETUL XXX	DISTRITO XXX
INFORMAȚII GENERALE	INFORMAÇÕES GERAIS
suprafața totală: 6 674,4 kmp	superfície total: 6 674,4 km ²
populația județului: 703 267 locuitori	população do distrito: 703 267 habitantes
5 municipii	5 municípios
un oraș	uma cidade
75 de comune	75 comunas

5. Relação com a área geográfica

A qualidade e as características do «Salinate de Turda» resultam dos fatores naturais e/ou humanos da região, tal como atestado por vários documentos.

Especificidade do produto

As características organolépticas ímpares do produto, nomeadamente o sabor e aroma específicos e a textura e consistência resultantes da utilização de salmoura natural no processo de produção, tornam o «Salinate de Turda» único. Graças à salmoura, o sal penetra na carne mais rapidamente e de forma mais homogénea. Além disso, a qualidade da salmoura torna a carne mais tenra e confere ao produto a sua consistência específica (suculência, elasticidade e textura).

As principais características do método de produção do «Salinate de Turda» são o facto de a salga ser efetuada utilizando salmoura proveniente das nascentes naturais existentes em Micești (comuna de Tureni), Valea Florilor (comuna de Ploscoș) e Valea Sărată (município de Turda) no distrito de Cluj, uma prática antiga na zona de Turda (onde existem muitos poços para extrair salmoura para tais utilizações).

Graças ao processo de salga, utilizando salmoura natural da área geográfica com um teor significativo de cálcio e magnésio (em média, a salmoura natural tem um teor de cálcio de cerca de 500 mg/l e um teor de magnésio de cerca de 130 mg/l, em comparação com 250 mg/l e 6,5 mg/l, respetivamente, na salmoura preparada artificialmente através da dissolução de sal em água), o cloreto de magnésio e o cloreto de cálcio substituem o cloreto de sódio, originando um produto à base de carne curado a seco com menor teor de cloreto de sódio. Tal é igualmente favorecido pelos processos bioquímicos característicos das proteínas e das gorduras que ocorrem durante a rotação em resultado de processos de permuta iónica provocados pelo aumento da pressão osmótica causada pela salmoura natural. A salga favorece a atividade das enzimas produzidas por bactérias lácticas resistentes ao sal, que utilizam os microelementos necessários presentes na salmoura natural e contribuem para otimizar o processo de fermentação durante a maturação. O produto assim tratado e curado adquire características que o distinguem dos outros produtos à base de carne obtidos por meio de processos semelhantes, principalmente em termos da sua consistência específica (elasticidade, textura, tenrura) e cor, bem como da distribuição uniforme de líquidos (como a humidade e a solução salina) nos tecidos.

O processo de produção do «Salinate de Turda» consiste nas seguintes etapas específicas: preparação das matérias-primas/ingredientes, corte (a carne de porco utilizada no fabrico do «Salinate de Turda» deve provir de suínos que tenham atingido um peso próximo do peso de abate), desossa e seleção da carne; salga em salmoura natural proveniente da área geográfica; condimentação (por rotação); primeira maturação em condições controladas (cinco a sete dias); um período curto (60 minutos, no máximo) de fumagem com lenha de folhosas (aroma de fumo produzido a partir de faia) a uma temperatura entre 45 °C e 50 °C e segunda maturação (cura a seco) em condições controladas durante 20 a 28 dias.

A fumagem natural com lenha de folhosas tem sido utilizada desde a Antiguidade, conferindo aos produtos um sabor e aroma específicos.

A preparação do produto para entrega (fatiagem, corte em porções, acondicionamento) não é uma etapa específica do processo de produção e é efetuada em função das necessidades do mercado e do cliente.

Especificidade da origem geográfica

Fatores naturais

Um depósito subterrâneo de sal do Tortoniano com uma concentração de cloreto de sódio (NaCl) de 98,1 %-99 % aflora na área de Sărata e Băile Turda, perto da cidade de Turda.

A área geográfica de produção do «Salinate de Turda» compreende as áreas de Turda, Mihai Viteazu, Ploscoș e Tureni, onde a presença de sal é a principal característica do subsolo.

Em todas as áreas estudadas, o subsolo dispõe de enormes reservas de sal relativamente próximas da superfície e existe mesmo a convicção popular de que todas as áreas em questão estão ligadas pelo mesmo veio de sal. Em Turda e nas comunas vizinhas, encontram-se muitas nascentes de água salina resultantes da infiltração de águas pluviais nos maciços salinos, principalmente nas zonas onde a erosão abriu fendas nesses maciços (Valea Sărată Turda, Valea Florilor, Micești).

Fatores humanos

A presença de nascentes salgadas permitiu à população de Turda e das comunas vizinhas abastecer-se facilmente de sal. As formas tradicionais de exploração do sal, que ainda subsistem atualmente, incluem a utilização de salmoura [conhecida coloquialmente como *murătoare*, *saramură*, *slatină* ou *sare lichidă* (sal líquido)] na alimentação humana e animal, bem como no tratamento de determinadas doenças.

Realizaram-se estudos etnográficos com o objetivo de conhecer a forma como o impacto das nascentes salgadas era visto pelas comunidades das aldeias da área geográfica do «Salinate de Turda», traçando a «paisagem etnográfica específica» moldada nessas comunidades pela existência ou inexistência de fontes de sal (nascentes salgadas) e registando as formas tradicionais de exploração das fontes de sal, bem como o tratamento e a utilização do sal nos agregados familiares e na vida quotidiana dos habitantes das aldeias.

Numerosas publicações referem a utilização de nascentes salgadas pelas populações locais na preparação de alimentos. Da multiplicidade de fontes disponíveis, eis algumas que descrevem a existência e a utilização de nascentes salgadas:

1. «Na aldeia de Micești, no distrito de Cluj, existe uma nascente com água salgada concentrada, conhecida como *mărătoare*. Esta nascente salgada indica a presença de um maciço salino subterrâneo. A salmoura da nascente é recolhida num poço, forrado com espessas tábuas de madeira, com o nível da salmoura a atingir a superfície. Uma explicação para o fenómeno de Micești é o facto de a água da chuva passar sobre o maciço salino e brotar à superfície muito salinizada. Segundo os profissionais, estas águas são excelentes para uso culinário, sendo ideais, pela qualidade excepcional, para utilização na indústria alimentar. Outro presente que a natureza deu aos habitantes de Micești é a lama que rodeia as nascentes, utilizada para aliviar dores reumáticas.»
2. «O sal é um recurso pedológico da comuna de Ploscoș, tendo sido explorado à superfície (em pequenas minas), nomeadamente pelos romanos. Existem nascentes salgadas em Ploscoș e a salmoura é utilizada pelos habitantes locais desde a Antiguidade. O maciço salino de Valea Florilor, de forma oval, está muito próximo da superfície, a uma profundidade de 0,5 metros, em alguns locais.»
3. «A utilização de salmoura tornou-se um costume ou uma tradição na maior parte destes locais e, mesmo nos dias de hoje, continuam a existir agregados familiares que nunca utilizam sal de mesa na alimentação, apesar de este estar disponível nas lojas. Os idosos aprenderam a apreciar o valor do sal porque, quando eram crianças, ouviam os mais velhos contar como a vida era difícil quando o acesso ao sal ou à salmoura era proibido ou restringido. Aprenderam igualmente a utilizar a salmoura em casa e consideram-na melhor do que qualquer sal comprado comercialmente: um género alimentício precioso, uma dádiva da natureza.»
4. «Uma das nascentes mais salgadas da Europa encontra-se a cerca de 20 quilómetros de Cluj-Napoca. Desde há décadas que os habitantes de Micești, no distrito de Cluj, não compram um único grama de sal, desde a descoberta de uma das nascentes mais salgadas da Europa perto da aldeia. Os habitantes da aldeia utilizam salmoura para preparar alimentos, tanto para si próprios como para os seus animais. “Duas ou três colheres desta água vão para a panela da sopa”, afirma Vasile Todea, presidente da câmara municipal de Tureni, o território administrativo a que Micești pertence. Conta que todos os anos leva para casa um barril de salmoura, para alimentar a sua família e os animais da quinta durante todo o ano. A salmoura natural é também utilizada para preservar os alimentos, nomeadamente a carne de porco proveniente do abate de suínos realizado todos os invernos.» (2007)
5. «Existe na aldeia uma nascente com água salgada concentrada (*mărătoare*) que deve a sua existência ao maciço salino subterrâneo. A salmoura da nascente é recolhida num poço, forrado com espessas tábuas de madeira, com o nível da salmoura a atingir a superfície. A salmoura era sistematicamente distribuída às aldeias circundantes (Tureni, Ceanu Mic, Reditu, Martinești, Comsești, Vâcelor, Petreștii de Jos, Deleni, Livada, Plaiuri, Agriș, Crăiești e Săliste) e utilizada para cozinhar e curar a carne de porco. Uma vez que a nascente era do domínio público, a população de Micești podia aceder-lhe gratuitamente, ao passo que aos habitantes de outras aldeias era cobrada uma taxa. Esta prática manteve-se em vigor quase até ao início da Segunda Guerra Mundial. A nascente salgada continua a ser utilizada atualmente.»

6. «A rede de cursos de água da comuna é constituída por vários ribeiros com zonas pantanosas no troço Boju-Valea Florilor-Ploscothe e por água salgada na bacia de Valea Florilor. Existe também um terreno plano coberto de vegetação halófitas, específica desta zona salina. A formação de sal mede 300 metros de diâmetro e está localizada perto da superfície, a uma profundidade de 4-5 metros em alguns locais. Na parte sul da zona, existe um poço de água salgada utilizado pela população local para fins domésticos, conforme comunicado pelo presidente da câmara municipal de Ploscoș, Truța Aurel, em 2013.»
7. «Em tempos passados, as crianças de Turda banhavam-se quase diariamente. Perto de Băi existia também uma nascente conhecida como “nascente salgada”, com água salgada que algumas pessoas levavam para casa para salgar os alimentos e assim conservá-los durante o inverno. Esta salmoura tinha uma concentração muito elevada de sal e rapidamente se formavam cristais nos baldes dos habitantes locais. Os habitantes das comunas que rodeiam a cidade também vinham à nascente, que, tal como o resto da zona circundante, estava situada numa jazida de sal.»
8. «Um bem precioso para toda a região, sobretudo para uso culinário, era a nascente salgada, bem instalada e vigiada por um guarda da Câmara Municipal de Turda. A água salgada era utilizada para conservar os alimentos e desempenhava um papel indispensável na matança do porco tradicional. Fiéis a esta tradição, numerosos habitantes de Turda continuam a utilizar a nascente salgada de Micești nas suas atividades domésticas, uma vez que é ideal para tornar mais tenros o toucinho e a carne de porco.»

Relação causal

A relação entre os produtos à base de carne «Salinate de Turda» e a área de produção deve-se à longa tradição local, conhecida desde a Antiguidade, de utilização da salmoura e da fumagem para curar a carne de porco, durante os meses de inverno que se seguem ao abate tradicional de suínos. Para este processo de cura utiliza-se a salmoura natural recolhida de nascentes na região (Micești, Valea Florilor, Valea Sărată Turda).

A utilização de salmoura proveniente de nascentes naturais da área geográfica é uma das principais características do método de produção.

No que diz respeito às características organolépticas, o produto distingue-se de outros semelhantes pela tenrura e suculência da carne, preservadas pelos métodos de salmoura natural, condimentação (por rotação) e maturação em condições controladas (humidade, temperatura).

A qualidade e as características do «Salinate de Turda» resultam dos fatores naturais e/ou humanos da área, tal como atestam as referências bibliográficas.

O método utilizado para preparar os produtos à base de carne com salmoura natural foi transmitido de geração em geração e aperfeiçoado ao longo do tempo. A utilização tão frequente de salmoura natural teve como consequência a preferência da população pelos sabores assim conferidos aos produtos à base de carne — e não só — mantendo-se deste modo a tradição.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2021/Salinate-de-Turda/caiet-de-sarcini-Salinate-de-Turda-2021.pdf>

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