



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2014/C 260/01	Comunicação da Comissão relativa à conclusão do procedimento de restrição dos quatro ftalatos (DEHP, DBP, BBP e DIBP), nos termos do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7320 — PAI Partners/DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7137 — EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7290 — Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2014/C 260/09	Taxas de câmbio do euro	9
2014/C 260/10	Resumo das decisões da Comissão relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH) [<i>publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Conselho</i>]	10

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2014/C 260/11	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7291 — Versalis/Novamont) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7338 — OJI/INC)/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	12

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2014/C 260/13	Publicação de um pedido de registo 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	13
---------------	--	----

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

2014/C 260/14	Publicação de um pedido de alteração 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	17
2014/C 260/15	Publicação de um pedido de alteração 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	24
2014/C 260/16	Arquivamento da queixa CHAP (2010) 723	33

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

COMUNICAÇÃO DA COMISSÃO

relativa à conclusão do procedimento de restrição dos quatro ftalatos (DEHP, DBP, BBP e DIBP), nos termos do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2014/C 260/01)

1. INTRODUÇÃO

Em 14 de abril de 2011, em conformidade com o artigo 69.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 ⁽¹⁾ (REACH), a Dinamarca apresentou à Agência Europeia dos Produtos Químicos (ECHA), um dossiê de acordo com o anexo XV para uma proposta de restrição. A proposta visava limitar, a nível da UE, a colocação no mercado de artigos destinados a utilização em espaços interiores e de artigos que possam entrar em contacto direto com a pele ou as mucosas que contenham um ou mais de quatro ftalatos, numa concentração superior a 0,1 % de peso de qualquer material plastificado. Os quatro ftalatos são os seguintes: DEHP [ftalato de bis(2-etil-hexilo)]; n.º CAS 117-81-7; n.º CE 204-211-0); DBP (ftalato de dibutilo; n.º CAS 84-74-2; n.º CE 201-557-4); BBP (ftalato de benzilo e butilo; n.º CAS 85-68-7; n.º CE 201-622-7); DIBP (ftalato de di-isobutilo; n.º CAS 84-69-5; n.º CE 201-553-2). A Dinamarca considerou que, devido à toxicidade para a reprodução e às propriedades perturbadoras do sistema endócrino destes ftalatos, a sua presença em artigos e a sua exposição combinada dos mesmos representam um risco para a saúde humana que não está devidamente controlado e que carece de ser abordado a nível da UE.

Em 15 de junho de 2012, em conformidade com o artigo 70.º do Regulamento REACH, o Comité de Avaliação dos Riscos da ECHA adotou, por consenso, o seu parecer sobre a restrição proposta. No seu parecer, o Comité considerou que a restrição proposta não se justifica, uma vez que os dados disponíveis não indicam que exista, em 2012, um risco de exposição combinada aos quatro ftalatos. Segundo o Comité, os requisitos legislativos existentes e a consequente redução em vigor já reduzem ainda mais a exposição e os requisitos de autorização instituídos sobre estes ftalatos nos próximos anos terão o mesmo efeito.

Em 5 de dezembro de 2012, em conformidade com o artigo 71.º do Regulamento REACH, o Comité de Análise Socioeconómica da ECHA adotou, por consenso, o seu parecer sobre a restrição sugerida, no qual concluiu não haver qualquer razão para apoiar a restrição proposta. Esta conclusão baseia-se no parecer do Comité de Avaliação dos Riscos acima descrito.

Em 19 de dezembro de 2012, em conformidade com o artigo 72.º do Regulamento REACH, a ECHA apresentou à Comissão os pareceres destes dois comités.

Nos termos do artigo 73.º, n.º 1, do Regulamento REACH, se as condições previstas no artigo 68.º estiverem preenchidas, a Comissão deve elaborar um projeto de alteração do anexo XVII, no prazo de três meses a contar da receção do parecer do Comité de Análise Socioeconómica.

⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2006, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH), que cria a Agência Europeia dos Produtos Químicos, que altera a Diretiva 1999/45/CE e revoga o Regulamento (CEE) n.º 793/93 do Conselho e o Regulamento (CE) n.º 1488/94 da Comissão, bem como a Diretiva 76/769/CEE do Conselho e as Diretivas 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE da Comissão (JO L 396 de 30.12.2006, p. 1).

Os quatro ftalatos são classificados como tóxicos para a reprodução da categoria 1B nos termos do anexo VI do Regulamento CRE⁽¹⁾. Tal como outras substâncias tóxicas para a reprodução da categoria 1B e em conformidade com o disposto no ponto 30 do anexo XVII do REACH, os quatro ftalatos não podem ser colocados no mercado nem utilizados, enquanto tais, como constituintes de outras substâncias ou em misturas destinadas a ser fornecidas ao público em geral, sempre que a concentração de um dos referidos ftalatos for igual ou superior a 0,3 %.

A utilização de três dos referidos ftalatos (DEHP, DBP e BBP) em brinquedos e artigos de puericultura é limitada pela entrada 51 do anexo XVII do REACH. No âmbito da cláusula de reavaliação incluída nessa entrada, a pedido da Comissão, a ECHA avaliou, em 2010, se a entrada deveria ser alterada tendo em conta as novas informações científicas. Concluiu-se⁽²⁾ que os novos dados disponíveis sobre as utilizações e a exposição a esses três ftalatos não apresentavam uma nova perspetiva para as avaliações já efetuadas e usadas como base para essas restrições. Concluiu-se igualmente que esta nova informação não aponta para a necessidade de uma reapreciação urgente da medida de restrição em vigor.

2. PRINCIPAIS ELEMENTOS CONSIDERADOS PELA COMISSÃO NA SUA AVALIAÇÃO

Ao determinar se as condições previstas no artigo 68.º do REACH são cumpridas e se se justifica uma restrição, a Comissão considerou, em particular, os seguintes elementos do dossiê de restrição e os pareceres dos comités.

Em primeiro lugar, foi difícil ao Comité de Avaliação dos Riscos chegar a uma conclusão sobre a contribuição dos quatro ftalatos para problemas de infertilidade e para o aumento dos cancros relacionados com as hormonas observados em seres humanos. De facto, os estudos epidemiológicos disponíveis realizados em seres humanos não permitem formular uma conclusão sobre uma relação de causalidade direta entre os efeitos investigados (sobretudo antiandrogénicos) e a exposição aos quatro ftalatos. Por outro lado, o Comité de Avaliação dos Riscos concluiu que, com base nos dados de estudos em animais, vários efeitos parecem estar ligados a um modo de ação antiandrogénico. O Comité considerou, assim, todos os efeitos como parâmetros úteis e selecionou os efeitos mais sensíveis para determinar o nível de exposição à substância acima do qual as pessoas não devem ser expostas (níveis derivados de exposição sem efeitos - DNEL). No entanto, o Comité considerou que os DNEL foram sobrestimados por determinadas razões enunciadas no parecer, tais como a utilização de níveis de dose inicial prudentes⁽³⁾.

Em segundo lugar, na avaliação da exposição, o Comité de Avaliação dos Riscos avaliou os cenários propostos no dossiê de restrição sempre que a exposição aos ftalatos contidos nos artigos possa resultar do contacto direto com os artigos e com as poeiras e o ar interior contendo os quatro ftalatos. A exposição decorrente da ingestão de alimentos foi igualmente incluída na avaliação.

O Comité de Avaliação dos Riscos considerou as estimativas de exposição baseadas na modelização constante do dossiê de restrição muito pessimistas e não fiáveis por diversos motivos explicados no seu parecer. Por conseguinte, os rácios da caracterização de riscos calculados relativos à exposição aos artigos, ao ambiente interior e à ingestão de alimentos, foram considerados sobrestimados.

No intuito de obter uma melhor representação dos níveis totais/combinados dos quatro ftalatos a que a população está exposta, o Comité considerou os estudos de biovigilância humana apresentados no dossiê de restrição de acordo com o anexo XV e durante o procedimento de restrição, para obter estimativas de exposição. As estimativas de exposição calculadas utilizando os dados de biovigilância resultaram em rácios da caracterização de riscos combinados para os quatro ftalatos de 1,59 e 1,23 para crianças e adultos, respetivamente (a pior das hipóteses), que indicam um risco superior a 1. Foi reconhecido pelo Comité de Avaliação dos Riscos que os dados da biovigilância poderiam dar origem a uma subestimação da exposição, já que apenas existiam dados relativos a um número relativamente reduzido de pessoas, não abrangendo todos os grupos etários, e, provavelmente, não refletindo a situação em toda a Europa (visto que apenas existiam dados relativos à Alemanha e à Dinamarca). Contudo, o Comité considerou que, uma vez que os estudos de biovigilância diziam respeito apenas a amostras colhidas antes de 2007, as estimativas de exposição não

(1) Regulamento (CE) n.º 1272/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo à classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas, que altera e revoga as Diretivas 67/548/CEE e 1999/45/CE, e altera o Regulamento (CE) n.º 1907/2006 (JO L 353 de 31.12.2008, p. 1).

(2) http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf.

(3) NOAEL (níveis sem efeitos adversos observados) ou LOAEL (nível mínimo com efeitos adversos observáveis).

refletiam a situação atual e foram sobrestimadas tendo em vista a aplicação da legislação da UE relativa aos ftalatos em materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos ⁽¹⁾, em produtos cosméticos ⁽²⁾ e em artigos de puericultura e brinquedos ⁽³⁾, que deveria ter diminuído a exposição.

Tal como indicado no parecer do Comité de Avaliação dos Riscos, entre 2007 e 2010, verificou-se um decréscimo de 40 % da presença dos quatro ftalatos nos artigos produzidos na UE, uma diminuição de 13 % da presença dos quatro ftalatos em artigos importados para a UE e uma diminuição de 35 % da quantidade dos quatro ftalatos em artigos comercializados na UE. Foi também assinalado que os rácios da caracterização de riscos calculados representam o resultado da exposição a todos os artigos que contenham ftalatos, incluindo os que não são abrangidos pela proposta de restrição. O Comité de Avaliação dos Riscos concluiu, por conseguinte, que o valor dos rácios da caracterização de riscos calculados acima de 1 representava uma sobrestimativa da situação atual.

Além disso, o Comité de Avaliação dos Riscos e o Comité de Análise Socioeconómica observaram que, em muitas aplicações, a exclusão progressiva dos quatro ftalatos e/ou dos ftalatos em geral já foi efetuada ou está em curso. Além disso, com base numa série de cenários diferentes, o Comité de Análise Socioeconómica previu as quantidades dos quatro ftalatos nos artigos comercializados na UE para 2015 e 2020. Estas previsões indicaram uma diminuição considerável constante da presença dos quatro ftalatos em artigos na UE. Nesta base, o Comité de Avaliação dos Riscos concluiu que a diminuição de volume em curso reduzirá ainda mais a exposição a um nível que não é relevante para a saúde humana. O Comité de Análise Socioeconómica foi igualmente de opinião que, uma vez que o principal motor de substituição é a legislação da UE — como, por exemplo, para a classificação dos quatro ftalatos como tóxicos para a reprodução, a legislação da UE que restringe a sua utilização em brinquedos e artigos de puericultura, assim como a legislação da UE aplicável aos materiais de plástico destinados a entrar em contacto com alimentos — a substituição dos quatro ftalatos por outros plastificantes deverá continuar, devido à inclusão dos referidos ftalatos na lista de substâncias candidatas que suscitam elevada preocupação, em conformidade com o artigo 59.º do REACH, e no anexo XIV do REACH e ao facto de dever ser fornecido um plano de substituição sempre que se apresenta um pedido de autorização, caso haja alternativas adequadas. Outros fatores de mercado, como a tendência para utilizar plastificantes que não sejam ftalatos e incertezas relativamente aos preços a longo prazo, bem como a disponibilidade de ftalatos como matérias-primas, apoiam esta tendência de substituição.

No seu parecer, o Comité de Análise Socioeconómica indicou que não lhe era possível realizar uma avaliação da proporcionalidade da restrição proposta, dada a falta de informações pertinentes no dossiê de restrição de acordo com o anexo XV e recolhidas durante o processo de restrição. Não existia uma demonstração nem uma avaliação dos benefícios da proposta de restrição relacionados com a eventual redução do impacto na saúde. A informação de que o Comité dispunha não permitia uma avaliação dos potenciais benefícios ambientais da restrição proposta. No que se refere aos custos de substituição para a indústria, o Comité considerou que os preços das alternativas (incluindo plastificantes ftalatos e não-ftalatos) são, em geral, 0 %-30 % mais elevados. O Comité dispunha de poucas informações no que diz respeito à reformulação e a outros custos de substituição pertinentes, tendo em conta a grande variedade de aplicações. Globalmente, o Comité de Análise Socioeconómica considerou que existem alternativas tecnicamente disponíveis a um custo acessível para a maior parte das aplicações. No entanto, a restrição proposta pode ter um impacto económico negativo para o setor da reciclagem de PVC ou exigir mais tempo e recursos para a substituição, em determinados setores (por exemplo, na indústria aeroespacial). O Comité assinalou também que, dado o âmbito de aplicação muito alargado da proposta, não foi demonstrado que a restrição proposta fosse efetivamente a medida mais adequada.

Em 9 de abril e 12 de julho de 2013, a Dinamarca forneceu mais informações à Comissão, solicitando-lhe que as considerasse antes de tomar uma decisão. A informação referida incidia principalmente em dados dos estudos de biovigilância e sobre a presença dos quatro ftalatos nos artigos importados. A Comissão solicitou ao secretariado da ECHA que efetuasse uma avaliação preliminar para saber se esses dados seriam de natureza a questionar os pareceres do Comité de Avaliação dos Riscos e do Comité de Análise Socioeconómica.

Na sua avaliação preliminar, o secretariado da ECHA concluiu que, com base nos novos dados de biovigilância disponíveis relativamente à população dinamarquesa, a exposição nesse Estado-Membro, em 2011, havia sido de cerca de metade dos valores de 2007, confirmando assim as presunções de uma tendência decrescente e as conclusões do Comité de Avaliação dos Riscos e do Comité de Análise Socioeconómica. Contudo, os dados de biovigilância relativos à população dos outros Estados-Membros não estavam disponíveis ao público. A ECHA considerou-os demasiado preliminares (dado não terem sido revistos por peritos) para efetuar uma análise adequada e retirar uma conclusão sólida ou para questionar os pareceres do Comité de Avaliação dos Riscos e do Comité de Análise Socioeconómica.

(1) Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE (JO L 338 de 13.11.2004, p. 4) e Regulamento (UE) n.º 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos (JO L 12 de 15.1.2011, p. 1).

(2) Diretiva 76/768/CEE do Conselho, de 27 de julho de 1976, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos produtos cosméticos (JO L 262 de 27.9.1976, p. 169).

(3) Diretiva 2005/84/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de dezembro de 2005 (JO L 344 de 27.12.2005, p. 40), atualmente na entrada 51 do anexo XVII do REACH.

O secretariado da ECHA considerou ainda que os dados e as considerações adicionais apresentados pela Dinamarca sobre a presença de ftalatos em artigos importados não permitiam retirar conclusões diferentes das do Comité de Avaliação dos Riscos e do Comité de Análise Socioeconómica. A hipótese do Comité de Avaliação dos Riscos segundo a qual a quantidade de ftalatos nos artigos comercializados na UE tendia a diminuir – embora essa diminuição pudesse ser menos acentuada do que o estimado pelo Comité de Análise Socioeconómica – não é contradita pelos dados e parece ser confirmada pela avaliação preliminar da ECHA sobre os dados de biovigilância.

Com base na avaliação preliminar efetuada pelo secretariado da ECHA relativamente às informações transmitidas pela Dinamarca na sua correspondência de 9 de abril e 12 de julho de 2013, a Comissão considera que, dada a sua disponibilidade limitada e natureza preliminar, estes dados não constituem, nesta altura, base suficiente para questionar os pareceres do Comité de Avaliação dos Riscos e do Comité de Análise Socioeconómica.

3. CONCLUSÕES

Nos termos do artigo 73.º, n.º 1, do Regulamento REACH, a Comissão considera que as condições previstas no artigo 68.º não estão cumpridas, pelo que não elaborou um projeto de alteração do anexo XVII e não solicitou uma decisão final de acordo com o procedimento previsto no artigo 73.º, n.º 2, do Regulamento REACH.

O REACH harmoniza as condições ou a proibição de fabrico, utilização ou colocação no mercado de substâncias químicas que tenham sido submetidas ao procedimento de restrição do REACH (artigos 69.º a 73.º do Regulamento REACH). Por conseguinte, quando o procedimento de restrição estiver concluído, os Estados-Membros não devem manter ou introduzir restrições nacionais diferentes das adotadas a nível da UE respeitantes aos riscos avaliados no dossiê de restrição de acordo com o anexo XV.

No presente caso dos quatro ftalatos, isso significa que, uma vez que a Comissão decidiu não adotar a proposta de restrição a nível da UE, os Estados-Membros não devem manter ou introduzir restrições nacionais respeitantes aos riscos que já foram avaliados durante o procedimento de restrição da UE.

A Comissão recorda a obrigação da ECHA de considerar, após a data de expiração (21 de fevereiro de 2015) para os quatro ftalatos enumerados no anexo XIV, se a utilização desses ftalatos em artigos apresenta um risco para a saúde humana ou para o ambiente que não esteja devidamente controlado, em conformidade com o artigo 69.º, n.º 2, do Regulamento REACH. Este procedimento deve igualmente tomar em consideração a recomendação do Comité de Avaliação dos Riscos no seu parecer, a fim de acompanhar as tendências do mercado, os padrões de utilização, a carga corporal com base na biovigilância e o teor e a migração de artigos.

A Comissão considera que quaisquer novos elementos disponíveis, incluindo os dados de biovigilância referidos pela Dinamarca na sua correspondência de 9 de abril e 12 de julho de 2013, serão avaliados pela ECHA no âmbito deste procedimento. A Comissão solicitará à ECHA que inicie o procedimento ainda antes da data de expiração aplicável a estas substâncias.

No caso de surgirem preocupações relativamente a outros ftalatos classificados como tóxicos para a reprodução 1A/B deverem constituir motivo de preocupação ou no caso de novas provas científicas indicarem um risco inaceitável da exposição a esses quatro ftalatos, os riscos para a saúde humana decorrentes da exposição combinada total a todos os ftalatos classificados poderão ser avaliados e dar origem a um novo procedimento de restrição em conformidade com o artigo 69.º do Regulamento REACH.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2014/C 260/02)

Em 5 de agosto de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7266.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2014/C 260/03)

Em 26 de junho de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7202.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.7320 — PAI Partners/DVD Participations)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2014/C 260/04)

Em 4 de agosto de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7320.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2014/C 260/05)

Em 5 de agosto de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7321.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/
Northwind)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2014/C 260/06)

Em 5 de agosto de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7295.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.7137 — EDF/Dalkia en France)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2014/C 260/07)

Em 25 de junho de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º 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 EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7137.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.7290 — Apple/Beats)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2014/C 260/08)

Em 25 de julho de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7290.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA
UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

8 de agosto de 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,3388	CAD	dólar canadiano	1,4614
JPY	iene	136,45	HKD	dólar de Hong Kong	10,3772
DKK	coroa dinamarquesa	7,4550	NZD	dólar neozelandês	1,5791
GBP	libra esterlina	0,79670	SGD	dólar singapurense	1,6751
SEK	coroa sueca	9,2440	KRW	won sul-coreano	1 381,25
CHF	franco suíço	1,2137	ZAR	rand	14,3352
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	8,2446
NOK	coroa norueguesa	8,3600	HRK	kuna	7,6470
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 766,43
CZK	coroa checa	27,825	MYR	ringgit	4,2843
HUF	forint	313,72	PHP	peso filipino	58,876
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo	48,5790
PLN	zlóti	4,2010	THB	baht	43,022
RON	leu romeno	4,4435	BRL	real	3,0632
TRY	lira turca	2,8920	MXN	peso mexicano	17,7284
AUD	dólar australiano	1,4419	INR	rupia indiana	81,9212

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

Resumo das decisões da Comissão relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH)

[publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Conselho ⁽¹⁾]

(2014/C 260/10)

Decisões de concessão de uma autorização

Data da decisão	Denominação da substância	Titular da autorização	Número da autorização	Utilização autorizada	Data de expiração do período de reexame	Fundamentos da decisão
7 de agosto de 2014	Ftalato de bis(2-etil-hexilo) (DEHP) N.º CE: 204-211-0 N.º CAS: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 OBJ REINO UNIDO	REACH/14/1/0	Elaboração de uma formulação antidifusão contendo DEHP durante a soldadura por difusão e o fabrico de pás de ventiladores para motores de aeronaves	21 de fevereiro de 2022	— Os riscos estão adequadamente controlados em conformidade com o artigo 60.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006. — Atualmente não existem alternativas adequadas, estando em curso a procura de alternativas tecnicamente viáveis no contexto de um programa de investigação de 5-10 anos.

⁽¹⁾ JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração**(Processo M.7291 — Versalis/Novamont)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2014/C 260/11)

1. Em 1 de agosto de 2014, a Comissão Europeia recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º e na sequência de uma remessa nos termos do artigo 4.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pelo qual a empresa Versalis S.p.A. («Versalis», Itália), controlada pela ENI S.p.A. («ENI», Itália), e a Novamont S.p.A. («Novamont», Itália), adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto de uma empresa recém-criada que constitui uma empresa comum.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - Versalis: ativa na produção e comercialização de uma ampla carteira de produtos petroquímicos, bem como na venda de licenças relacionadas com as suas tecnologias e saber-fazer. A Versalis é uma filial a 100 % da ENI, uma empresa multinacional italiana do setor do petróleo e do gás, que opera num grande número de domínios, nomeadamente centrais nucleares, eletricidade, produtos químicos, plásticos e refinação;
 - Novamont: empresa italiana ativa na produção de bioplásticos baseados em bioprodutos e polímeros biodegradáveis total ou parcialmente obtidos a partir de recursos renováveis.
3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.
4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (n.º +32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.7291 — Versalis/Novamont, para o seguinte endereço:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2014/C 260/12)

1. Em 4 de agosto de 2014, a Comissão Europeia recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pelo qual as empresas Oji Holdings Corporation («OJI», Japão) e Innovation Network Corporation of Japan («INCJ», Japão) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da Pulp, Paper & Packaging Business da Rank Group Limited («PPP Business», Nova Zelândia), mediante aquisição de ações.

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

- OJI: fabrico de pasta de papel e de artigos de papel,
- INCJ: parceria público-privada que oferece financiamento (capital de crescimento e de risco), apoio tecnológico e de gestão a empresas da próxima geração,
- PPP Business: fabrico de pasta de papel e de artigos de papel comercializados primordialmente na Nova Zelândia, na Austrália e na Ásia; serviços de logística e recolha e processamento de resíduos de papel.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão Europeia 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 final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das Concentrações ⁽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. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business, para o seguinte endereço:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo 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

(2014/C 260/13)

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⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾****«Potjesvlees uit de Westhoek»****N.º CE: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013****IGP (X) DOP ()****1. Nome**

«Potjesvlees uit de Westhoek»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Bélgica

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 à denominação indicada no ponto 1

Generalidades:

«Potjesvlees uit de Westhoek» designa uma preparação ligeiramente ácida de carne em gelatina. Esta gelatina contém três tipos de carne branca: frango, vitela e coelho. A relação entre carne e gelatina é, no mínimo, de 60 % de carne para 40 % de gelatina.

Aspeto visual:

A gelatina apresenta cor clara e transparente e contém pedaços pequenos e grandes de carne branca cozida, podendo incluir ossos. A cor da carne pode variar entre branco e branco-acinzentado. O produto pode apresentar-se guarnecido de fatias de limão e a gelatina pode apresentar pedaços de cebola, cenoura, alho-frnacês ou aipo.

Qualidades organolépticas:

O «Potjesvlees uit de Westhoek» possui sabor predominante a carne branca e respetivo caldo. A gelatina possui sabor ligeiramente ácido.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Matérias-primas utilizadas na preparação do «Potjesvlees uit de Westhoek»:

Carne:

- frango (70 %, no máximo)
- coelho (15 %, no mínimo)
- vitela (15 %, no mínimo)

Gelatina:

- água
- ácido: limão e/ou vinho branco e/ou vinagre
- gelatina: 100 g, no máximo, por litro de caldo de cozedura
- aromatizantes:
 - legumes: adicionam-se os legumes seguintes: cebola, cenoura, alho-francês, aipo
 - especiarias: podem adicionar-se as seguintes especiarias: tomilho, louro, salsa, cravinho-da-Índia, cardamomo, coentros, caril
 - pimenta e/ou pimenta de Caiena
 - sal

A preparação não contém corantes nem conservantes

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

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

Todas as fases de preparação do «Potjesvlees uit de Westhoek» ocorrem na área geográfica identificada:

- preparação do caldo
- cozedura da carne
- preparação da gelatina
- acabamento

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Menções obrigatórias no rótulo: «Potjesvlees uit de Westhoek» e o logótipo da União Europeia.

4. Delimitação concisa da área geográfica

O produto é fabricado em «Westhoek» e divisões administrativas (comunas) limítrofes da província belga da Flandres ocidental. A área em questão compreende as seguintes comunas: Coxyde, Nieuport, La Panne, Furnes, Alveringem, Dixmude, Koekelare, Poperinghe, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ypres, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke e Wervik.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

O «Potjesvlees uit de Westhoek» está indissociavelmente ligado à região de Westhoek. Tem a sua origem numa receita caseira local inspirada em pratos de gelatina muito antigos. Este saber foi preservado durante séculos pelas donas-de-casa de Westhoek e tornou-se um clássico das festas populares. A utilização de frango, coelho e vitela indica que, desde o século XIX e até depois da Segunda Guerra Mundial, se tratava de uma preparação festiva que a maioria das pessoas só se podia permitir uma ou duas vezes no ano. O prato apresentava várias vantagens para as festas populares estivais: podia ser confeccionado com antecedência em grandes quantidades e a adição de um «ácido» introduzia um elemento de frescura e melhorava a conservação.

Os talhantes locais recuperaram a receita depois da Segunda Guerra Mundial e começaram a propor «Potjesvlees uit de Westhoek» nos seus estabelecimentos. O estatuto da preparação passou assim de prato de festa popular para iguaria refinada de charcutaria, proposta durante todo o ano, podendo ser utilizado como refeição ou como recheio do pão. É comercializado por talhantes e salsicheiros.

Localizada perto da costa belga, Westhoek é uma região turística importante que conta com diversas tradições gastronómicas enraizadas, entre as quais figura o «Potjesvlees uit de Westhoek».

5.2. Especificidade do produto

O resultado desta tradição local secular é um produto muito específico cuja cor clara e sabor fresco se obtêm graças à utilização de:

- carne branca de frango, coelho e vitela, exclusivamente
- um caldo ligeiro de cor clara, que serve de base à gelatina
- vinagre ou limão para garantir a cor branca e o sabor

Esta associação de carne branca, gelatina clara e uma nota de acidez é característica do «Potjesvlees uit de Westhoek» fabricado na área geográfica identificada.

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)

A relação com a área geográfica deve-se às características específicas do «Potjesvlees uit de Westhoek», decorrentes do saber local. O «Potjesvlees uit de Westhoek» e a sua reputação estão intrinsecamente ligados à região e ao turismo local.

No livro «De Belgische keuken» (1995), Dirk De Prins e Nest Mertens estabelecem uma relação entre a receita caseira do «Potjesvlees uit de Westhoek» e a ocupação da Bélgica pelos espanhóis, no século XVI. O «escavèche» valão (preparação fria e ácida, à base de peixe de rio) e o «Potjesvlees uit de Westhoek» apresentam um parentesco estreito com o «escabeche» espanhol.

Os profissionais contribuíram para dar a conhecer melhor esta receita caseira. Foi assim que o «potjesvlees uit de Westhoek» foi apresentado em concursos especializados, tendo granjeado vários prémios nas feiras de Slavakto, em Utreque (1994) e na *Meat&Fresh Expo*, na Bélgica (2009).

Para divulgarem ainda melhor este produto tradicional local, os talhantes da região decidiram aliar-se numa associação denominada, em neerlandês, «Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek», apresentando um pedido conjunto de reconhecimento do «Potjesvlees uit de Westhoek» enquanto produto regional tradicional flamengo. O reconhecimento foi obtido em setembro de 2008.

Apesar do fabrico em pequena escala e da sua comercialização essencialmente local, o «Potjesvlees uit de Westhoek», pelas suas características específicas e a sua reputação, desempenha um papel gastronómico importante na região turística de «Westhoek», na Flandres ocidental. Quer o *Toerisme Vlaanderen*, organismo oficial responsável pelo turismo na Flandres, quer o Westtoer, Serviço de Turismo da província da Flandres ocidental, reconhecem a importância do «potjesvlees uit de Westhoek»:

- o *Toerisme Vlaanderen* inscreveu-o, por intermédio do *Tafelen in Vlaanderen*, no plano de ação de 2011-2012-2013 de promoção da cultura gastronómica flamenga
- A brochura turística «West-Vlaanderen voor Dummies» cita o «Potjesvlees uit de Westhoek» enquanto produto representativo de Westhoek.
- no sítio internet da província www.streekproductwestvlaanderen.be, são mencionados todos os fabricantes de «Potjesvlees uit de Westhoek» e o produto figura igualmente nos cabazes de prendas

As menções relacionadas com o «Potjesvlees uit de Westhoek» nos guias turísticos nacionais e internacionais testemunham igualmente a sua reputação e importância turística. O produto figura ainda num pequeno mapa de pratos e produtos regionais, na edição do Guia Michelin «Belgique — Grand Duché de Luxembourg» de 1999, no guia «Ippa's streekgerechten Gids voor België», de 1995, ou no guia de produtos regionais de De Rouck, publicado em 2008.

A partir dos anos 70 do século passado este produto regional tradicional começou a ser referido em alguns livros flamengos especializados: «Vlaamse gerechten», publicado em 1975, «De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen», em 2009 e, recentemente, «De oude Belgen in de keuken», em 2010.

Este produto regional apareceu também já em alguns programas da cadeia televisiva nacional: Jeroen Meus, célebre cozinheiro flamengo da televisão, levou-o a uma emissão popular da noite, «De laatste show», e o produto foi também apresentado em reportagens turísticas sobre Westhoek.

Também na internet se encontram referências ao «Potjesvlees uit de Westhoek»: nas páginas de atualidades, culinária, em ementas, no âmbito de feiras, etc.

O Westhoek partilha esta tradição com a vizinha Flandres francesa, denominada Nord Pas-de-Calais. Todavia, o «pot'je vleesch» francês é claramente distinto da receita de Westhoek. Na Flandres francesa sempre se adicionou carne de porco à preparação e se procurou obter uma cor castanha, pelo emprego, nomeadamente, de caramelo.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Ver nota 2.

Publicação de um pedido de alteração 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

(2014/C 260/14)

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⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«GARDA»

N.º CE: IT-PDO-0117-01142 — 6.8.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras:
 - foram aditadas exigências relativas à garantia de origem e à rastreabilidade do produto;
 - foram aditadas ainda informações sobre a relação entre o produto e a área geográfica que figuravam na Ficha-Resumo, mas não no Caderno de Especificações.

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado (artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas (artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3. **Alteração(ões):**

Utilização do nome «Garda»

Passa a ser possível utilizar a denominação única «Garda» para toda a produção obtida dentro da área geográfica identificada, suprimindo-se assim a obrigação de menções geográficas complementares.

Descrição do produto

Adaptou-se o Caderno de Especificações à regulamentação da UE em vigor, introduzindo as medianas típicas dos descritores do método previsto no Regulamento (CE) n.º 796/2002 e eliminando o antigo método de análise, tornado obsoleto. Para que o consumidor compreenda estes descritores, aditou-se a descrição organoléptica geral do azeite DOP «Garda».

A acidez máxima total, expressa em ácido oleico, está uniformizada e fixada em 0,5 %, no máximo (valor mais restritivo existente), em toda a produção «Garda»; este valor era anteriormente exigido apenas para a produção «Garda Trentino». Com a uniformização deste parâmetro pretende-se que as empresas produtoras consolidem a tendência para uma produção de qualidade.

O valor máximo de peróxidos estabelece-se uniformemente em 14, que era também o valor fixado anteriormente para a produção «Garda» «Trentino».

Suprimiu-se o valor de ácido oleico, visto não ser determinante para a qualidade do azeite «Garda»; além disso, os resultados analíticos obtidos nos últimos anos destacaram que o valor deste parâmetro não só não era constante como era inferior à média dos valores precedentes, aparentemente devido ao aumento das temperaturas médias e à diminuição da pluviosidade.

Assim sendo, considerou-se preferível não manter a obrigação de valor mínimo no Caderno de Especificações.

Método de obtenção

Ao lado da variedade «Casaliva» aditou-se o termo tradicional «Frantoio», por lapso omitido no pedido original de 1996 para o «Garda» «Orientale», mas presente no «Garda» «Bresciano» e no «Garda» «Trentino».

A utilização do termo «Frantoio» como nome tradicional das oliveiras, juntamente com o termo «Casaliva» ou em vez dele, está atestada na lista de variedades das divisões administrativas (comunas) da margem oriental do lago, constantes dos documentos oleícolas dos anos 80.

É igualmente necessário corrigir o termo «Less» ou «Lezzo», antigos sinónimos de «Leccino», e substituí-los por «Leccino».

A correção destes erros permite definir, no que respeita às denominações «Garda», «Garda» «Orientale» e «Garda» «Bresciano», a seguinte composição varietal: Casaliva, Frantoio e Leccino na proporção mínima de 55 %; admitem-se outras variedades nos olivais, mas numa proporção inferior a 45 %.

Esta correção não altera a composição varietal real dos olivais, pois sempre refletiu a realidade oleícola das comunas em torno do lago de Garda oriental, não introduzindo nenhuma diferença na produção do azeite, que se mantém uniforme para toda a denominação «Garda», exceto algumas «diferenças organolépticas perceptíveis apenas por especialistas», tal como referido no documento original de 1996.

Precisou-se o rendimento, alterando-o clara e definitivamente de 5 000 para 6 000 kg/ha. Efetivamente, o Caderno de Especificações previa a possibilidade de aumentar o rendimento de produção da azeitona em 20 %, ou seja, já em 1996, produzir até 6 000 kg/ha.

Os dados científicos e históricos de produção revelam que a produção oleícola em torno do lago de Garda pode atingir rendimentos de 6 000 kg/ha, com um rendimento em azeite de 25 %. Os estudos agronómicos realizados na década de 90 já indicavam que as técnicas de rega e adubação foliar permitiam aumentar o rendimento, ultrapassando 6 000 kg/ha, sem diminuir a qualidade do azeite.

A evolução dos estudos sobre a nutrição da oliveira revela que a fertilização equilibrada e, sobretudo, a rega, aliadas a uma técnica racional de desramação, permitem antecipar o início da produção das árvores e, por conseguinte, aumentar a produtividade por hectare e o rendimento em azeite, sem alteração da qualidade.

Suprimiram-se os processos de declaração da produção, quer por se referirem a regulamentação obsoleta, quer por ter passado a ser gerida pela estrutura de controlo.

Suprimiram-se as referências à adequação dos olivais nas diferentes zonas relativamente à utilização das respetivas menções geográficas complementares, por se terem tornado redundantes (referência já existente no artigo sobre a área de produção).

As referências à prova de origem passaram a constar do artigo específico do Caderno de Especificações.

Prevê-se a possibilidade de extração em toda a área geográfica para a denominação única «Garda».

Relação

Aditaram-se referências sobre a relação com a área geográfica, que compreende fatores ambientais, humanos e históricos que não figuravam no Caderno de 1996, para adaptação ao Documento Único.

Rotulagem

Alteraram-se algumas regras de rotulagem, para as tornar mais claras e transparentes quer para o produtor quer para o consumidor (carateres maiores).

Passou a ser possível indicar a localização geográfica dos olivais no rótulo, bem como se o produto é obtido exclusivamente a partir de azeitona colhida nos olivais referidos e se a menção geográfica complementar figura no rótulo.

É possível indicar no rótulo exclusivamente a denominação única «Garda», sem obrigação de acrescentar uma das três menções geográficas tradicionais complementares («Bresciano», «Orientale» e «Trentino»).

Previu-se igualmente a representação do lago de Garda no rótulo.

Passam a ser autorizados os recipientes de metal adaptados à comercialização de géneros alimentícios, igualmente para melhorar a conservação.

O logótipo da denominação passa a ser obrigatório.

Referências sobre a estrutura de controlo

Acrescentaram-se as referências à estrutura de controlo.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽³⁾

«GARDA»

N.º CE: IT-PDO-0117-01142 — 6. 8.2013

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Garda»

⁽³⁾ Ver nota 2.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

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

A Denominação de Origem Protegida «Garda», podendo apresentar-se acompanhada de uma das menções geográficas complementares «Bresciano», «Orientale» ou «Trentino», está reservada ao azeite virgem extra com as seguintes características:

- cor entre verde e amarelo mais ou menos intenso
- aroma frutado médio ou leve
- sabor frutado
- notas doces e sabor remanescente típico a amêndoa

Análise química:

- acidez (expressa em ácido oleico): 0,5 %, no máximo
- peróxidos (máximo): $\leq 14 \text{ Meq O}_2/\text{kg}$

Análise organoléptica (método COI):

Intervalo da mediana

	Mín.	Máx.
— Frutado verde/maduro	> 0	≤ 6
— Amêndoa	> 0	≤ 5
— Amargo	> 0	≤ 5
— Picante	> 0	≤ 6

Na análise organoléptica a mediana de defeitos deve ser igual a zero.

Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O azeite virgem extra de denominação «Garda», podendo ostentar uma das menções geográficas complementares «Bresciano», «Orientale» ou «Trentino», obtém-se a partir das variedades de oliveiras *infra*, presentes separada ou conjuntamente nos olivais com as seguintes características:

- Casaliva, Frantoio e Leccino na proporção máxima de 55 % e outras variedades presentes nos olivais numa proporção máxima de 45 % para a denominação «Garda», «Garda Bresciano» e «Garda Orientale»;
- Casaliva, Frantoio, Leccino e Pendolino na proporção máxima de 80 % e outras variedades presentes nos olivais numa proporção máxima de 20 % para a denominação «Garda Trentino»;

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

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

Todas as etapas do processo de produção (cultura, colheita e extração) devem ocorrer na área geográfica identificada.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

Para manter as características específicas do produto em todas as fases e garantir o respeito da qualidade, o azeite «Garda» deve ser sempre acondicionado na área identificada no ponto 4. Efetivamente, os produtores da área conhecem na perfeição o comportamento do azeite durante a fase de acondicionamento e a que o precede, como, por exemplo, a duração e os métodos de filtragem e decantação e a temperatura de acondicionamento; este acondicionamento na área no final do processo de produção permite ainda garantir a preservação das características organolépticas, que, sem esta precaução, se alterariam rapidamente ao contacto com o ar. O azeite virgem extra de Denominação de Origem Protegida «Garda» deve ser comercializado em recipientes de vidro ou de metal de cinco litros de capacidade máxima.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem

O produto acondicionado deve ostentar no rótulo, em caracteres claros, indeléveis e maiores do que quaisquer outras indicações que nele figurem, as seguintes menções: «Garda» e Denominação de Origem Protegida ou respetivo acrónimo (DOP).

Esta menção pode apresentar-se acompanhada de uma das menções geográficas complementares «Bresciano», «Trentino» ou «Orientale» unicamente se o azeite for integralmente fabricado com azeitona proveniente da área em questão e se as operações de trituração e acondicionamento ocorrerem na área correspondente à menção.

Passou a ser possível indicar a localização geográfica dos olivais no rótulo, bem como se o produto é obtido exclusivamente a partir de azeitona colhida nos olivais referidos e se a menção geográfica complementar figura no rótulo.

A utilização de nomes de empresas, plantações e explorações respetiva localização só é autorizada se o produto tiver sido obtido exclusivamente a partir de azeitona colhida em olivais pertencentes à exploração.

É proibido acrescentar qualificativos como «fine», «scelto», «selezionato» e «superiore» (fino, selecionado, de qualidade e superior) à denominação. A utilização de nomes, firmas e marcas particulares é autorizada desde que não possuam caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir em erro o consumidor.

A representação do lago de Garda é autorizada.

É obrigatório indicar no rótulo o ano de produção da azeitona que deu origem ao azeite.

O logótipo da denominação é obrigatório no rótulo.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção do azeite DOP «Garda» situa-se nas províncias de Brescia, Verona, Mântua e Trento e compreende a bacia do lago de Garda.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores ambientais

As oliveiras de Garda são cultivadas num anfiteatro de colinas morénicas de origem glacial, que envolvem concentricamente o lago de Garda e delimitam a cadeia dos Alpes a norte. Os terrenos virados para o lago ou voltados a sul destinam-se quase exclusivamente à oleicultura ou à viticultura. A proximidade das montanhas propicia a boa repartição das chuvas durante todo o ano e muito particularmente na primavera e no outono.

De uma forma geral, o clima da área geográfica, fortemente influenciado quer pela presença da grande massa de água do lago quer pela proteção da cadeia montanhosa, caracteriza-se por verões quentes sem canícula e por invernos moderadamente frios; é um clima ameno a ponto de ser considerado «mediterrânico-ameno», graças, nomeadamente, à presença de microclimas locais. A área de produção de azeitona do lago de Garda é a mais setentrional de cultura da oliveira em todo o mundo. A presença do lago tempera as variações térmicas dia-noite.

Fatores humanos e históricos

Muitos são os documentos que atestam a tradição oleícola na periferia do lago de Garda, o modo como está inserida na vida dos habitantes e o lugar que ocupa nos hábitos alimentares e no rendimento das explorações.

Os testemunhos do saber da população nos olivais do lago de Garda remontam ao Renascimento, quando a mão do homem contribuiu para moldar as principais características da paisagem agrícola e geral do lago de Garda. Foi então que começaram a redesenhar-se as encostas por meio de estruturas elaboradas, que se tornaram verdadeiras culturas «em terraço» frente ao lago de Garda, adaptadas à cultura do olival e típicas a ponto de tornarem a zona conhecida, desde 1968, sob a designação «Riviera degli Ulivi».

No plano da tradição humana, é habitual, para consumidores e produtores, utilizar tradicionalmente uma das três menções geográficas complementares «Bresciano», «Trentino» ou «Orientale», para melhor identificar «alguns territórios muito importantes do ponto de vista da tradição humana e administrativa», tal como referido nos documentos de origem.

Especificidade do produto

O azeite «Garda» e a azeitona de que provém caracterizam-se por sabores e aromas menos intensos e mais delicados do que os do azeite obtido noutras zonas mais meridionais e mais quentes, típicas da oliveira.

É um azeite apreciado, nomeadamente, pelo seu paladar delicado, equilibrado e harmonioso, e pelo leve sabor persistente típico a amêndoa que o torna único no género e facilmente reconhecível entre outro azeite DOP italiano.

As suas características únicas tornam-no prezado em muitas receitas, pois o seu sabor delicado não só não esconde o dos outros ingredientes, como o realça. É ideal para pratos à base de peixe, carne branca, legumes crus ou cozidos, leguminosas, queijo fresco ou meio-curado, *carpaccio* de carne ou «carne salada» (carne curada), mas também na preparação de sobremesas.

5.2. 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)

A presença da cadeia montanhosa a norte e a do maior lago italiano aparentam o clima ao de tipo mediterrânico e atenuam os efeitos do meio natural que, à latitude da região do lago de Garda, impediria o cultivo da oliveira. A precipitação, bem repartida ao longo do ano, preserva as oliveiras de *stress* hídrico e evita assim a formação de retenções de água que seriam prejudiciais para a árvore e a qualidade do azeite.

Os terrenos montanhosos virados a sul e para o lago aquecem facilmente no final do inverno, propiciando a renovação do estado vegetativo das oliveiras; estes terrenos, aliados às condições meteorológicas e climáticas «mediterrânicas amenas» da região do lago de Garda conferem às oliveiras e ao azeite do lago de Garda sabores e aromas menos intensos e mais delicados do que os obtidos em condições ambientais típicas das zonas quentes, mais meridionais. Estas características climáticas e ambientais contribuem para conferir ao azeite a particularidade de um frutado médio ou ligeiro e sabor persistente a amêndoa que o torna único no género e fácil de reconhecer pelo consumidor entre outro azeite DOP italiano.

Além disso, nas várias zonas em torno do lago de Garda, que se estendem da planície às encostas das montanhas, existem microclimas especiais que mantêm a uniformidade das características específicas do azeite de denominação «Garda» e permitem a existência de «diferenças organolépticas que só os especialistas sabem detetar».

O saber dos produtores em toda a cadeia, desde a preparação dos terrenos, incluindo nos terraços tradicionais, ao cultivo da oliveira e ao acondicionamento, permite manter e salvaguardar as especificidades do produto, tais como a doçura e o sabor persistente a amêndoa.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*)]

A administração competente lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da DOP «Garda» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 135 de 11 de junho de 2013.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

diretamente na página principal do sítio *web* do Ministério (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(*) Ver nota 2.

Publicação de um pedido de alteração 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

(2014/C 260/15)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«Beaufort»

N.º CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras: controlos

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3 do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4 do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões):

Descrição do produto

Transferiram-se as etapas de coagulação, cozedura e prensagem que não descrevem o produto para a rubrica «Método de obtenção». Reformularam-se em percentagem as disposições sobre teor de matéria gorda e extrato seco (calculada no produto após dessecação completa no primeiro e no produto curado no segundo).

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Transferiu-se o parágrafo sobre a identificação dos cinchos para o ponto 4.4 (identificação do queijo) do Caderno de Especificações. A reformulação desta rubrica não introduz alterações de fundo e melhora a compreensão da mesma.

Área geográfica

Reformulou-se a apresentação da área geográfica para precisar a sua situação geográfica.

A única alteração diz respeito à divisão administrativa (comuna) de «Les Contamines-Montjoie», cujas pastagens de montanha se definiram na lista das secções cadastrais.

Anexou-se um mapa com a representação da área geográfica.

Prova de origem

À luz da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos da origem do produto», a qual reagrupa agora, nomeadamente, as obrigações em matéria de declarações e de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

O controlo do Caderno de Especificações da DOP «Beaufort» obedece a um plano elaborado por um organismo de controlo.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e de complementos de diversas disposições sobre registos e declarações para garantir a rastreabilidade do queijo.

Identificação dos operadores:

Introduziram-se precisões sobre as condições de identificação dos operadores.

Apresenta-se uma declaração de identificação por operador que aplique o Caderno de Especificações, dirigida ao agrupamento antes da homologação e segundo modelo aprovado pelo diretor do Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Controlo do respeito das condições de produção:

Introduziram-se informações que permitem assegurar a rastreabilidade do queijo e que especificam os documentos comprovativos:

- complemento e adenda de disposições sobre as obrigações de declaração
- complemento e adenda de disposições sobre a manutenção de registos e outros documentos à disposição das estruturas de controlo
- adenda de disposições sobre os restantes meios de controlo

Completou-se o Caderno de Especificações com elementos de rastreabilidade e obrigações de declaração necessárias aos trâmites e ao acompanhamento da produção.

Identificação dos produtos:

Reformulou-se e completou-se este ponto, reagrupando aqui as disposições sobre as placas de caseína.

«O queijo destinado a escoamento para o mercado com o nome “Beaufort” é identificado com uma placa azul de caseína de forma elítica. O seu diâmetro maior mede 100 mm e o mais pequeno 55 mm. A identificação é colocada lateralmente em todos os queijos no início da prensagem e inclui, a preto, as seguintes inscrições:

- a palavra “França”
- a palavra “Beaufort”
- a identificação da queijaria
- o mês e o ano de fabrico, em algarismos

De ambos os lados da placa azul de caseína figuram o dia e o mês de fabrico, legíveis até ao termo do período de cura.

O agrupamento está habilitado, em exclusividade, a emitir as placas de caseína destinadas aos operadores. Esta distribuição ocorre mensalmente ou no início da estação de fabrico estival.

Os fabricantes cuja atividade tenha sido suspensa ou que tenham perdido a homologação devem devolver as placas.»

Estas alterações permitem precisar as características sobre as placas de caseína, a forma como são emitidas e retiradas e o grau de legibilidade que transpõem para o queijo.

Método de obtenção

Para maior clareza e legibilidade, alteraram-se as rubricas sobre o método de obtenção. Introduziu-se uma precisão na definição de «manada», que corresponde a todo o efetivo de vacas leiteiras em lactação e secas.

Alimentação:

Precisaram-se as modalidades de alimentação, a saber:

- introduziu-se a proibição de polpa de beterraba. Efetivamente, este alimento pode conferir sabor desagradável ao leite e ser responsável por defeitos importantes no queijo (ácido butírico)
- suprimiu-se o bagaço de copra e de amêndoa de palma, substituídos por pevide de abóbora e semente de cártamo. A alteração consiste em substituir o bagaço por subprodutos de oleaginosas de bom valor alimentar
- redefiniram-se os dados técnicos sobre a composição dos alimentos complementares em função da atualização das referências científicas (INRA) mais frequentemente definidas em intervalos do que em valor-alvo (PDIE, PDIN, UFL, etc.)
- introduziu-se uma disposição que permite redistribuir à manada, no período invernal, o soro de leite derivado da transformação em queijo do leite da mesma, exclusivamente. Este soro de leite constitui um complemento alimentar interessante do ponto de vista nutricional no período invernal
- acrescentou-se uma disposição relativa ao período mínimo em pastagem: as vacas leiteiras pastam após o degelo, assim que o estado do solo o permite e enquanto as condições climáticas, o estado do terreno e a presença de erva permitirem
- acrescentou-se uma precisão sobre o período de transição alimentar. Entre o período invernal e o período de pastagem admite-se um período de transição de 30 dias, no máximo, no espaço de um ano, em vez de 15 dias no verão e no outono, durante o qual a ração de base é constituída por erva pastada e feno. Esta alteração permite passar do regime de alimentação do período invernal para o estival e contemplar incertezas climáticas

Ordenha:

Introduziram-se precisões sobre a proibição de utilizar determinados produtos de tratamento do úbere e de produtos desinfetantes que pudessem ser utilizados para lavagem das instalações de ordenha. Pretendeu-se com estas alterações proibir produtos à base de óleos essenciais muito perfumados e que podem conferir sabor desagradável ao queijo. Além disso, as disposições sobre a limpeza das instalações eliminam a ambiguidade sobre a possibilidade de utilização ocasional de lixívia desinfetante

Utilização do leite:

Especificaram-se as modalidades sobre as matérias-primas que entram na composição do «Beaufort», a saber:

- transferiram-se para um ponto posterior da rubrica os termos «cru» e «coagulado», inadequados nesta fase de descrição do processo. A reformulação melhora a compreensão e precisa as condições e a duração de armazenagem do leite

- introduziu-se uma precisão sobre a gestão da utilização de leite arrefecido e de quente, pois a coagulação a partir de leite quente na totalidade ou em metade é uma especificidade da Denominação de Origem «Beaufort». Se a utilização de leite ocorre apenas uma vez por dia e é composta de leite arrefecido e quente, a ordenha de maior volume não deve exceder 135 % do volume da outra
- substituiu-se a noção de recolha no prazo de duas horas após a ordenha (duração difícil de controlar), por uma noção de prazo máximo de coagulação, fácil de controlar e que justamente assegura a coagulação rápida a partir de leite quente, quando este chega à queijaria. A coagulação deve realizar-se antes das 12h00 no fabrico da manhã e antes das 23h00, no fabrico da noite
- introduziu-se uma precisão sobre o volume máximo de leite para o queijo «Beaufort» seguido da indicação «chalet d'alpage» (artesanal — choupana em montanha). O fabrico do queijo «Beaufort» que ostenta a designação «chalet d'alpage» obedece a condições especiais e ocorre o mais rapidamente possível após a ordenha. Pode guardar-se até 15 % do volume total de leite das duas ordenhas diárias, depois de arrefecido, de uma operação de fabrico para a outra. Efetivamente, na pastagem, é prática corrente e tradicional guardar uma pequena quantidade de leite para a manhã seguinte para equilibrar a quantidade do fabrico da noite. O disposto permite enquadrar esta prática tradicional em 15 % do volume total de leite das duas ordenhas sem alterar a obrigação de fabrico duas vezes ao dia
- dado que a preparação dos inóculos e do coalho faz parte das especificidades da denominação (a coagulação com adição de coalheira serve simultaneamente para a cultura destes inóculos lácticos e para obtenção do coalho), introduz-se um limite sobre a possibilidade de emprego, sendo necessário, de coalho comercial (limitado a 30 % do leite coagulado da talha)

Método de fabrico:

Reformulou-se o parágrafo para facilitar a legibilidade da ordem das etapas de fabrico. Introduziram-se neste parágrafo os termos «cru e inteiro» que adjetivam o leite. Precisou-se o princípio de «cozedura».

Enquadrou-se a duração da prensagem, com a duração de 15 horas, no mínimo.

Cura:

Reformulou-se o parágrafo para enquadrar melhor as disposições sobre temperaturas durante a fase de cura. Suprimiu-se o disposto sobre higrometria. Efetivamente, esta medida afigurou-se pouco pertinente, pelo que se substituiu pela obrigação de obtenção de crosta esfregada.

Introduziram-se precisões sobre a realização desta etapa, que deve realizar-se, alternativamente, de uma das seguintes formas:

- após aplicação de sal grosso à superfície, o queijo é esfregado com uma solução salgada, denominada «morge», com a qual se esfregaram previamente todos os queijos que passaram corretamente esta etapa
- virando os queijos, por salga à superfície, e esfregando-os regularmente

Passada esta etapa, o queijo é alvo de cuidados semanais para zelar à formação da crosta.

Dado o tamanho do queijo, mecanizou-se a cura. Esta mecanização levou quase todas as queijarias a abandonar a aplicação de sal grosso à superfície e a adotar a salga de superfície com salmoura. As análises revelaram que o teor de sal era sensivelmente equivalente ao das análises antigas. As restantes alterações são de carácter redacional e não representam evolução das práticas.

Rotulagem

Introduziu-se a obrigação de aposição do símbolo «DOP» da União Europeia.

Exigências nacionais

Nos termos da evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

Outras

Controlo analítico e organoléptico do queijo: introduziram-se disposições sobre o controlo analítico e organoléptico dos produtos.

Referências sobre as estruturas de controlo: atualizaram-se as coordenadas do organismo de certificação responsável pelo controlo da DOP.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽³⁾

«Beaufort»

N.º CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Beaufort»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

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

«Beaufort» designa queijo fabricado segundo uma tecnologia de pasta cozida prensada, exclusivamente com leite de vaca inteiro, utilizado no estado cru. É salgado em salmoura e depois à superfície e curado durante cinco meses, no mínimo.

Possui pasta macia e untuosa, cor entre marfim e amarelo-claro, podendo apresentar pequenas fissuras horizontais e pequenos olhos. O queijo possui forma plana com abaulamento lateral, 20 a 70 quilos de peso, 35 a 75 cm de diâmetro e 11 a 16 cm de altura. A crosta esfregada, limpa e sólida apresenta cor uniforme, entre amarelo e castanho. O «Beaufort» contém 48 %, no mínimo, de matéria gorda após dessecação completa e teor de matéria seca que não deve ser inferior a 61 % no queijo curado.

O queijo destinado a escoamento para o mercado com o nome «Beaufort» é identificado com uma placa azul de caseína de forma elítica e elementos de rastreabilidade inscritos com tinta alimentar. O queijo «Beaufort» fabricado no respeito das especificações aplicáveis à designação «chalet d'alpage» devem ostentar, para além da placa azul de caseína, uma placa vermelha de caseína, quadrada, aposta lateralmente no lado oposto à placa azul.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O leite utilizado no fabrico do «Beaufort» provém exclusivamente de manadas leiteiras de vacas das raças autóctones Tarine (denominação local pela qual também é designada a raça Tarentaise) e Abondance que cumpram os critérios de seleção do livro genealógico ou que tenham sido objeto de autenticação a partir de critérios fenotípicos reconhecidos.

Matérias-primas utilizadas na composição do «Beaufort»:

— leite cru inteiro

⁽³⁾ Ver nota 2.

- quer quente da última ordenha,
- quer procedente da mistura do leite de duas ordenhas consecutivas, efetuada no prazo máximo de vinte horas após a primeira ordenha; o leite da primeira ordenha arrefeceu na exploração, o da segunda é quente da ordenha
- coalho obtido da maceração de coalheira em coalhada. Sendo necessário, é possível empregar coalho comercial em complemento, até 30 % do leite coalhado na talha
- fermentos termófilos constituídos maioritariamente por lactobacilos. A coalhada a que se adicionou coalheira serve simultaneamente para a cultura dos fermentos e para obtenção do coalho
- sal da primeira salga de 20 a 24 horas em salmoura seguida de cura com sal grosso ou salmoura

É proibida a utilização de qualquer outro produto no fabrico do «Beaufort».

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Composição da alimentação dos efetivos:

- no período invernal, 13 kg, no mínimo, de feno por vaca e por dia, em média, na manada, a que podem acrescentar-se 3 kg de luzerna desidratada triturada. A alimentação complementar não pode exceder 1/3 do peso da ração de base, em média, da manada leiteira em lactação. Os alimentos compostos são ricos em energia, proteínas e concentrados de produção com 16 % de matéria azotada total. Os alimentos compostos derivam de espécies definidas e de variedades não transgénicas e têm de observar as seguintes características técnicas: 0,89 UFL por quilo, 95 gramas PDIN e 125 gramas PDIE
- durante o período em pastagem: as vacas leiteiras pastam após o degelo, assim que o estado do solo o permite e enquanto as condições climáticas, o estado do terreno e a presença de erva permitirem

Nos vales, o complemento, de natureza idêntica ao do período invernal, pode ser de 2,5 kg/dia/vaca em lactação, em média, na manada. Em pastagem de montanha, os complementos limitam-se a 1,5 kg/vaca em lactação/dia em média na manada e antes de 1 de agosto estão limitados a cereais

- entre o período invernal e o período de pastagem admite-se um período de transição de 30 dias, no máximo, no espaço de um ano, durante o qual a ração de base é constituída por forragens em pastagem e feno

O recurso a forragens exteriores à área identificada só ocorre pontualmente. 75 %, no mínimo, das necessidades da manada leiteira em feno e pastagens são cobertas pela área geográfica, assegurando que 75 %, no mínimo, da produção leiteira provenha de forragens aí produzidas. 20 %, no mínimo, das necessidades anuais em feno para a alimentação das vacas leiteiras provém da área geográfica.

A condução da manada e a repartição dos dejetos dos animais nos prados observam os moldes tradicionais. É proibida a dispersão das lamas das estações de tratamento ou produtos derivados nos prados e pastagens utilizados pela cadeia do «Beaufort».

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

A produção de leite, o fabrico e a cura (de cinco meses, no mínimo) do queijo ocorrem na área geográfica.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

Quando o queijo é comercializado pré-embalado, os pedaços têm obrigatoriamente de incluir crosta característica da denominação, embora possa apresentar-se sem revestimento. No queijo comercializado ralado é proibida a utilização da denominação «Beaufort».

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

A rotulagem dos queijos de Denominação de Origem «Beaufort» deve incluir:

- O nome da denominação inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços das dos caracteres maiores que figurem no rótulo;
- O logótipo «DOP» da União Europeia.

É proibido o emprego de qualificativos ou outras menções nos rótulos, na publicidade, nas faturas ou documentos comerciais, exceto:

- marcas de fabrico ou comerciais particulares
- os termos: «Été» (Verão) e «chalet d'alpage» (choupana em montanha), cujo emprego é permitido nas seguintes condições:

O qualificativo «Été» está reservado ao queijo fabricado entre os meses de junho e outubro, inclusive, incluindo com leite de pastagens de montanha.

O qualificativo «chalet d'alpage» está reservado ao queijo fabricado entre os meses de junho e outubro, inclusive, que, seguindo métodos tradicionais, é fabricado duas vezes por dia nas choupanas das pastagens localizadas a mais de 1 500 metros e que incluem a produção leiteira exclusivamente de uma manada.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região de fabrico do «Beaufort» abrange a parte de alta montanha da divisão administrativa (departamento) de Savoie e compreende as subdivisões administrativas (comunas) do maciço de Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise e Maurienne e dois setores contíguos na Haute Savoie.

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos ocorrem na área geográfica que abrange o território das seguintes comunas:

Departamento de Savoie:

Divisão administrativa de Albertville:

Totalidade dos seguintes cantões (subdivisões administrativas): Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moutiers.

Parte dos seguintes cantões:

Canton d'Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Cantão de Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Parte da seguinte comuna: Albertville pertencente às secções cadastrais E2, E3 e E4.

Divisão administrativa de Saint-Jean-de-Maurienne:

Totalidade dos seguintes cantões: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Parte dos seguintes cantões: Cantão de Aiguebelle: Montsapey.

Departamento de Haute-Savoie:

Divisão administrativa de Bonneville:

Parte dos seguintes cantões:

Cantão de Sallanches: Praz-sur-Arly.

Cantão de Saint-Gervais-les-Bains: parte da seguinte comuna: Contamines-Montjoie, pertencente às secções cadastrais D8 (parcialmente), E6, E7, E8 (parcialmente), F5 (parcialmente), F6 (parcialmente), F8 (parcialmente), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores naturais:

O meio natural da denominação «Beaufort» caracteriza-se pela localização nos maciços da zona interna dos Alpes definidos essencialmente pelos maciços cristalinos internos compactos, bem como as rochas sedimentares da zona Briançonnaise e, parcialmente, os maciços cristalinos externos em que podem surgir rochas sedimentares de tipo xistoso.

A área geográfica da denominação de origem (espaço entre os Alpes do norte e os do sul, na aceção restrita) em que os prados permanentes representam 95 % das superfícies utilizadas pela fileira, capitaliza vantagens:

- pluviometria suficientemente elevada (embora não demasiado abundante) e solos profundos que permitem a produção de erva abundante e rica para a criação das vacas leiteiras
- flora diversificada rica em plantas aromáticas, comparável à dos prados secos

A área geográfica da Denominação de Origem «Beaufort» que cobre o maciço de Beaufortain, os vales de Tarentaise, Maurienne e parte do Val d'Arly, caracterizam-se por uma área importante de pastagens de montanha (92 % das unidades de pastagem da Savoie).

Fatores humanos:

Nestas pastagens de montanha desenvolveram-se práticas pastoris que não se encontram, a esta escala, nem individualmente nem em conjunto, noutros pontos dos Alpes, formando um sistema agro-pastoril único. Este sistema caracteriza-se pela utilização escalonada da vegetação, complementada pelo fundo de um vale, uma encosta e pastagem de montanha. Acompanhando o crescimento da erva, a deslocação dos bovinos e a presença quotidiana do homem permite a ordenha no local e a condução precisa das forragens que está na origem da manutenção dos prados naturais.

O sistema agro-pastoril instalado desde o século XVII evoluiu com o tempo mas mantém-se fiel nos seus princípios.

Pastagens de montanha utilizadas durante 100 a 110 dias no período estival:

- serras altas que acolhem grandes manadas (de 50 a 150 vacas leiteiras). A criação de uma faixa de serviço até à pastagem e no seu interior permite que as máquinas de ordenha sigam a manada, que se desloca entre 1 500 m e 2 500 m, seguindo o crescimento da erva. O efetivo é constituído pelo agrupamento de várias manadas
- pequenas montanhas, de tamanho mais modesto e com menor amplitude altimétrica, onde pastam as manadas familiares. A ordenha faz-se nas choupanas, embora a prática tenda a diminuir

O leite (em especial nas serras altas) pode ser transformado no local, embora seja em grande parte recolhido por queijarias que laboram no fundo dos vales durante todo o ano (85 % a 90 % da produção). É nestes vales que as manadas passam o inverno. É ainda aqui que se produz feno, nas áreas libertadas pelas manadas durante o verão.

Entre o vale e a pastagem de montanha há uma estação intermédia, chamada «montagnette», em que as manadas permanecem durante algum tempo, entre estações.

A área de produção caracteriza-se pela pecuária de bovinos com as raças Tarine (outra designação local para a raça Tarentaise) e Abondance. Sobretudo Tarine, cuja raça tem berço na Tarentaise. Já em 1963, E. Quittet apresentava a seguinte descrição: «A raça Tarine possui qualidades extraordinárias de reação e resistência às condições de vida mais difíceis, graças, em grande parte, ao seu modo de vida (transumância estival a altitude compreendida entre 1 500 e 2 000 m). Mantém-se em bom estado de saúde apesar dos partos regulares. Possui grande capacidade para utilizar, com rendimentos leiteiros aceitáveis, forragens grosseiras durante o período invernal [...]. A Tarine é excelente produtora de leite, sobretudo nos climas rudes.»

O «Beaufort» distingue-se de outro queijo de pasta cozida prensada pelo seu carácter gordo. A tecnologia das pastas cozidas prensadas, aperfeiçoada no início do século XVII, alastrou rapidamente a todos os setores montanhosos da França oriental. No que respeita aos fabricantes de «Beaufort», permitia adiar a comercialização e o consumo do leite produzido nas pastagens de montanha durante o verão até aos períodos inverniais. Começando como uma oportunidade, a tecnologia adquiriu características próprias diretamente relacionadas com o meio (utilização de leite inteiro e cura a frio).

5.2. Especificidade do produto

O «Beaufort» distingue-se do restante queijo de pasta cozida prensada, nomeadamente:

- pelo fabrico logo após a ordenha, a partir de leite inteiro cru
- pela utilização de cinchos de madeira designados por «cercle à Beaufort» (cincho de Beaufort), que conferem ao queijo o abaulamento lateral
- pelas práticas tradicionais de transformação (utilização de culturas de fermentos selvagens e formação do queijo em panos de linho e em chinchos específicos, necessidade de virar o queijo durante a prensagem), de que se destaca inoculação a partir de lactobacilos termófilos cultivados pelos queijeiros
- pasta isenta (ou quase) de olhos, devido à cura em câmara fria.

Do ponto de vista organoléptico, o «Beaufort» possui a particularidade de apresentar pasta que começa por ser firme na boca e que seguidamente funde, sem ser demasiado aderente. Os aromas são diversificados sem serem demasiado fortes.

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 singularidades do meio aqui descritas propiciam grande riqueza florística e enorme diversidade de agrupamentos vegetais. Todos os agrupamentos fitossociológicos de relvado, estepe e charneca se encontram representados nas pastagens de montanha.

Vários são os estudos — Dorioz *et al.* (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz e Van Oort, 1991, Legros *et al.*, 1987, Dorioz, 1995 — que demonstraram a extrema variabilidade e diversidade dos prados, que compreendem entre 250 e 300 espécies. Consoante a exposição, a inclinação das rochas e os tipos de solos, a oferta forrageira ao longo de um dia de pastagem pode ser muito variada.

Esta flora particularmente apetecível apresenta uma mistura aromática que se exprime nas qualidades gustativas especiais e muito peculiares do «Beaufort» (Dumont et Adda, 1978, Buchin *et al.*, 1999; Asselin *et al.*, 1999, in Dorioz *et al.*, 2000).

O sistema pastoril baseia-se na valorização desta grande riqueza de flora, por intermédio de manadas das raças autóctones Tarine e Abondance, conduzidas segundo práticas pastoris totalmente enfeudadas no meio. Seguidamente, a transformação do «leite quente» permite preservar as qualidades originais aliadas à diversidade florística. Condiciona-se assim um fabrico de tipo gordo, sem desnatação, utilizando inóculos naturais. A utilização de cinchos convexos permite a adaptação às importantes variações da quantidade de leite produzida nas pastagens de montanha, manter a temperatura no interior do queijo durante a fase de prensagem e estabilizar a forma do queijo. A cura em câmara fria, etapa essencial para a qualidade do queijo, corresponde a uma etapa típica nas condições climáticas dos locais de fabrico em altitude e é totalmente coerente com o fabrico de queijo de tipo gordo.

O conjunto das práticas de produção e transformação constitui um sistema coerente ligado às especificidades do produto, permitindo a expressão da diversidade aromática decorrente da flora específica e presente no produto acabado.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBeaufort.pdf>

(*) Ver nota 2.

Arquivamento da queixa CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

A Comissão Europeia recebeu um grande número de queixas relativas à mobilidade do pessoal que trabalha no serviço público de saúde em Navarra (Espanha). Estas pessoas não podem aceder a postos no serviço público de saúde de outras regiões espanholas devido a uma diferença estatutária entre o pessoal das regiões em causa.

Resulta da jurisprudência do Tribunal de Justiça da União Europeia que as regras comunitárias em matéria de livre circulação dos trabalhadores e, nomeadamente, o artigo 45.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (TFUE), não são aplicáveis a situações que não apresentem qualquernexo com situações previstas pelo direito comunitário e cujos elementos se prendem totalmente com a esfera interna de um único Estado-Membro⁽¹⁾.

A situação descrita nestas queixas refere-se à mobilidade entre os diferentes serviços públicos de saúde no território espanhol e não apresenta, *a priori*, qualquer elemento transfronteiriço. As regras da UE acima referidas não são, por conseguinte, aplicáveis. Os problemas suscitados pelos queixosos devem ser examinados à luz da legislação espanhola aplicável e a nível dos órgãos administrativos ou judiciais competentes.

⁽¹⁾ Acórdão do TJ de 16.12.1992 proferido no processo C-206/91 Koua Poirrez.

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT