

Jornal Oficial da União Europeia

C 199



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

58.º ano

16 de junho de 2015

Índice

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 199/01	Taxas de câmbio do euro	1
---------------	-------------------------------	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

Comissão Europeia

2015/C 199/02	Aviso da caducidade de certas medidas <i>anti-dumping</i>	2
2015/C 199/03	Aviso da caducidade iminente de certas medidas <i>anti-dumping</i>	3

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2015/C 199/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7576 — Jacquet Metal Service/Schmolz Bickenbach Steel Distribution Business) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

2015/C 199/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7656 — CD&R Group/Scimitar Topco Limited) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2015/C 199/06	Publicação de pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012	6
---------------	---	---

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

15 de junho de 2015

(2015/C 199/01)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1218	CAD	dólar canadiano	1,3845
JPY	iene	138,54	HKD	dólar de Hong Kong	8,6972
DKK	coroa dinamarquesa	7,4598	NZD	dólar neozelandês	1,6053
GBP	libra esterlina	0,72340	SGD	dólar singapurense	1,5107
SEK	coroa sueca	9,1780	KRW	won sul-coreano	1 253,50
CHF	franco suíço	1,0512	ZAR	rand	13,9372
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	6,9653
NOK	coroa norueguesa	8,7120	HRK	kuna	7,5755
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 953,21
CZK	coroa checa	27,279	MYR	ringgit	4,2185
HUF	forint	313,30	PHP	peso filipino	50,735
PLN	złóti	4,1573	RUB	rublo	61,5060
RON	leu romeno	4,4880	THB	baht	37,818
TRY	lira turca	3,0738	BRL	real	3,5134
AUD	dólar australiano	1,4466	MXN	peso mexicano	17,3273
			INR	rupia indiana	71,9831

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL
COMUM

COMISSÃO EUROPEIA

Aviso da caducidade de certas medidas *anti-dumping*

(2015/C 199/02)

Após a publicação de um aviso de caducidade iminente ⁽¹⁾, no seguimento da qual não foi apresentado nenhum pedido de reexame devidamente fundamentado, a Comissão anuncia que a medida *anti-dumping* abaixo mencionada caducará em breve.

O presente aviso é publicado em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho, de 30 de novembro de 2009, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da Comunidade Europeia ⁽²⁾.

Produto	País(es) de origem ou de exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade ⁽¹⁾
Determinados sistemas de controlo de carga	República Popular da China	Direito <i>anti-dumping</i>	Regulamento de Execução (UE) n.º 510/2010 do Conselho (JO L 150 de 16.6.2010, p. 1).	17.6.2015

⁽¹⁾ A medida caduca à meia-noite do dia referido na presente coluna.

⁽¹⁾ JO C 371 de 18.10.2014, p. 18.

⁽²⁾ JO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

Aviso da caducidade iminente de certas medidas *anti-dumping*

(2015/C 199/03)

1. Tal como previsto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho, de 30 de novembro de 2009, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da Comunidade Europeia ⁽¹⁾, a Comissão anuncia que, a menos que seja dado início a um reexame em conformidade com o procedimento abaixo indicado, as medidas *anti-dumping* a seguir referidas caducarão na data mencionada no quadro *infra*.

2. Procedimento

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito. Este pedido tem de conter elementos de prova suficientes de que a caducidade das medidas teria como resultado provável a continuação ou reincidência do *dumping* e do prejuízo.

Caso a Comissão decida reexaminar as medidas em questão, os importadores, os exportadores, os representantes do país de exportação e os produtores da União terão, então, a oportunidade de completar, refutar ou comentar as questões expostas no pedido de reexame.

3. Prazos

Os produtores da União podem apresentar um pedido de reexame, por escrito, com base no acima exposto, endereçado à Comissão Europeia, Direção-Geral do Comércio (Unidade H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelas, Bélgica ⁽²⁾, que deverá ser recebido em qualquer momento a partir da data de publicação do presente aviso e até três meses, o mais tardar, antes da data indicada no quadro *infra*.

4. O presente aviso é publicado em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho, de 30 de novembro de 2009.

Produto	País(es) de origem ou de exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade ⁽¹⁾
Determinados produtos de fibra de vidro de filamento contínuo	República Popular da China	Direito <i>anti-dumping</i>	Regulamento de Execução (UE) n.º 248/2011 do Conselho, que institui um direito <i>anti-dumping</i> definitivo sobre as importações de determinados produtos de fibra de vidro de filamento contínuo originários da República Popular da China (JO L 67 de 15.3.2011, p. 1).	16.3.2016

⁽¹⁾ A medida caduca à meia-noite do dia referido na presente coluna.

⁽¹⁾ JO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.7576 — Jacquet Metal Service/Schmolz Bickenbach Steel Distribution Business)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 199/04)

1. Em 5 de junho de 2015, a Comissão 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 Jacquet Metal Service SA (França) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo de partes da Schmolz+Bickenbach AG: Schmolz+Bickenbach Distributions GmbH («S+B Distributions»), Schmolz+Bickenbach Austria GmbH («S+B Austria»), Schmolz+Bickenbach BV («S+B BV»), Schmolz+Bickenbach Belgium SA («S+B Belgium»), Günther + Schramm GmbH («G+S») e Dr. Wilhelm Mertens GmbH («Dr. Mertens») («Negócio Schmolz+Bickenbach adquirido»), mediante aquisição de ações.

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

- Jacquet Metal Service: distribuição de produtos siderúrgicos através de detenção de existências e centros de oxidação;
- Schmolz+Bickenbach AG: produção, transformação e distribuição de produtos siderúrgicos;
- Negócio Schmolz+Bickenbach adquirido: distribuição de produtos siderúrgicos, principalmente através de detenção de existências.

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

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

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a 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.7576 — Jacquet Metal Service/Schmolz Bickenbach Steel Distribution 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»).

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.7656 — CD&R Group/Scimitar Topco Limited)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2015/C 199/05)

1. Em 9 de junho de 2015, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pelo qual a Clayton, Dubilier & Rice («CD&R Group», Estados Unidos), através do seu veículo de investimento Clayton, Dubilier & Rice Fund IX, L.P. («CD&R Fund IX», ilhas Caimão), adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da Scimitar Topco Limited («Scimitar», Reino Unido), a *holding* do Motor Fuel Group («MFG», Reino Unido), mediante a aquisição de ações.

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

- CD&R Group: grupo de investimento em *private equity*, sediado nos Estados Unidos, propõe, estrutura e frequentemente atua como investidor líder de *private equity* em operações de aquisição de empresas pela direção ou gestores, tomada de participações minoritárias e outros investimentos estratégicos. Procede a esses investimentos através de diferentes fundos, constituídos para investir em empresas ativas em diversos setores da economia;
- Scimitar: *holding* do Motor Fuel Group, um retalhista independente ativo no setor dos postos de abastecimento de combustíveis e lojas de conveniência no Reino Unido. As empresas do grupo Scimitar são ativas no fornecimento retalhista de combustíveis rodoviários no Reino Unido e, acessoriamente, no fornecimento de produtos alimentares a esses locais. Está também envolvida, em certa medida, no fornecimento grossista de combustíveis, no Reino Unido, a um certo número de postos de abastecimento de combustíveis independentes.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

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

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a 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.7656 — CD&R Group/Scimitar Topco Limited, 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 pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2015/C 199/06)

A Comissão Europeia aprovou as alterações menores nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão, de 18 de dezembro de 2013 ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 ⁽²⁾

«CORNISH PASTY»

N.º UE: UK-PGI-0105-01256 — 12.8.2014

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Nome: Cornish Pasty Association

Endereço: Chapel View Farm
Coombe Lane
Bissoe
Truro
TR4 8RE
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1872865101

Correio eletrónico: info@cornishpastyassociation.co.uk

Declaração de interesse legítimo do grupo requerente:

A Cornish Pasty Association (Associação) é o único organismo que representa os interesses legítimos dos produtores do verdadeiro «Cornish Pasty», o qual possui o estatuto de IGP desde 11 de agosto de 2011. A Associação é o requerente referido no caderno de especificações da IGP. Todos os produtores de «Cornish Pasty» genuíno são instados a aderir. A Associação conta atualmente com 24 membros inscritos, representando cerca de 50 % dos produtores identificados e mais de 90 % da produção de pastéis na Cornualha. Tal como inscrito no ato de constituição da Associação, é seu objetivo:

- a) Constituir uma voz única e respeitada de representação e apoio aos produtores e retalhistas de «Cornish Pasty» genuínas;
- b) Liderar e refletir o pensamento do setor e, quando necessário, ser o porta-voz dos seus membros;
- c) Desenvolver e executar estratégias evolutivas de defesa e administração do prestígio da Indicação Geográfica Protegida da União Europeia (IGP), incluindo processos para regulamentar o regime de IGP, promover o «Cornish Pasty» genuíno e outras iniciativas da competência da Associação na consecução dos seus objetivos;
- d) Cooperar estreitamente com grupos de trabalho, empresas e outros organismos, em benefício dos seus membros.

Com o reconhecimento da IGP, constatou-se que existem vários aspetos menores a dificultar o processo de auditoria e conformidade, porque alguns fabricantes seguem receitas e métodos que diferem ligeiramente das especificações, sem todavia adulterarem a autenticidade do produto. A Associação entende que estas variações menores não devem impedir que se considere que os produtores em questão cumprem a regulamentação.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

As alterações propostas não:

- a) Visam as características essenciais do produto;
- b) Alteram a relação a que se refere o artigo 7.º, n.º 1, alínea f), subalíneas i) ou ii);
- c) Incluem alteração do nome do produto ou de uma parte do nome do produto;
- d) Afetam a área geográfica identificada; nem
- e) Correspondem a um aumento das restrições impostas ao comércio do produto ou das suas matérias-primas.

Assim sendo, pretende-se com as alterações propostas permitir a consecução dos seguintes interesses do agrupamento de produtores:

- 1. Garantir a inclusão dos métodos modernos de fabrico de «Cornish Pasty» no âmbito do caderno de especificações.
- 2. Permitir que todos os produtores de «Cornish Pasty» genuíno possam comercializar legitimamente os seus produtos com o nome e logótipo da IGP.

Determinar especificações claras e inequívocas, que permitam a auditoria eficaz com base em dados concretos e a avaliação do cumprimento dos requisitos.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Reino Unido

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- ☒ Descrição do produto
- ☒ Prova de origem
- ☒ Método de obtenção
- ☐ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☒ Outras (especificar)

4. Tipo de alteração(ões)

- ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e não requer alteração do Documento Único publicado.
- ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e requer a publicação da alteração do Documento Único publicado.
- ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado.
- ☐ Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor.

5. Alterações:

Alteração 1:

Descrição do produto

A presente alteração esclarece quais os tipos de cobertura aplicáveis no «Cornish Pasty» antes da cozedura.

Motivo da alteração:

A formulação do caderno de especificações em vigor é ambígua. Pretendia-se que as especificações de origem permitissem ingredientes com leite e ovos, coberturas à base dos mesmos e ovos e leite, por serem regularmente utilizados, mas constatou-se que a definição era imprecisa.

Formulação atual:

A massa pode ser areada, tenra ou folhada consoante a receita do padeiro. Depois de recheada, a massa pode ser marcada para identificação do produto, com um furo ou recorte feitos com uma faca e pode ser vitrificada com leite, ovo ou ambos para lhe dar a sua cor dourada. A massa é aromatizada e suficientemente consistente para manter a forma durante a cozedura, arrefecimento e manipulação, evitando rachas ou fendas.

Nova redação:

A massa pode ser areada, tenra ou folhada consoante a receita do padeiro. Depois de recheada, a massa pode ser marcada para identificação do produto (por exemplo, com um furo ou recorte feitos com uma faca, podendo ser pincelada com leite, ovo ou ambos, para lhe dar cor dourada). A massa é aromática e suficientemente consistente para manter a forma durante a cozedura, arrefecimento e manipulação para que não se rache ou fenda.

Alteração 2:*Descrição do produto*

Pretende-se prever a utilização de quantidades muito pequenas de ingredientes facultativos no recheio do pastel, quer para o tornar mais suculento quer para facilitar a transformação, sem no entanto afetar o perfil do paladar do recheio do «Cornish Pasty». Pretende-se ainda reformular a redação sobre a forma de selar o pastel.

Motivo da alteração:

Muito embora seja necessário proteger vigorosamente o perfil gustativo do verdadeiro «Cornish Pasty», conferido pelos ingredientes principais, constatou-se uma plethora de pequenas variações, muitas das quais transmitidas ao longo das gerações. Estas criam variações subtis no produto acabado que são o orgulho dos seus criadores. Fazem parte da tradição. Não se pretende com este pedido de alteração permitir a utilização de ingredientes básicos diferentes dos estipulados no caderno nem de outros que alterassem o perfil gustativo do pastel.

Os métodos de fabrico modernos implicam igualmente que alguns padeiros utilizem auxiliares de transformação que não afetam o perfil gustativo do produto (por exemplo, farinha de milho, utilizada para melhorar o assento do recheio). Embora as quantidades sejam muito pequenas, as especificações de origem omitiam este facto.

A nova formulação regista sem equívocos que o recheio do «Cornish Pasty» não contém aditivos artificiais.

Os métodos tradicionais de selar os bordos produzem variações no aspeto do produto acabado. Por exemplo, por vezes as dobras formam um ângulo de 45°, mas também podem apresentar-se em forma de «D». O «Cornish Pasty» recebe a forma de «D» depois da colocação do recheio, mas o produto acabado pode não apresentar exatamente esta forma, na sequência do processo de selar os bordos, visto não ser o mesmo que comprimi-los à volta da massa, distinto do método associado ao «Cornish Pasty» e assim excluído do caderno de especificações.

Formulação atual:

O recheio destes pastéis é composto por:

- batatas cortadas em cubos ou em palitos,
- couve-nabo,
- cebola,
- (o teor de vegetais do pastel não deve ser inferior a 25 %)
- (o teor de carne do pastel não deve ser inferior a 12,5 %),
- tempero a gosto, sobretudo sal e pimenta.

Nenhum outro tipo de carne, legumes, como, por exemplo, cenoura ou outros aditivos artificiais deve ser usado no recheio e todos esses ingredientes devem estar crus antes de fechar o pastel.

Nota: tradicionalmente, na Cornualha, a «couve-nabo» é conhecida como «nabo», pelo que se usam as duas expressões indistintamente, no entanto, o verdadeiro ingrediente é a «couve-nabo». O «Cornish Pasty» tem a forma de um «D» e o rebordo da massa é frisado à mão ou mecanicamente de um dos lados, mas nunca em cima.

O pastel inteiro é cozido em forno brando para assegurar a melhor mistura dos sabores dos ingredientes crus. Outro elemento característico deste produto é que, embora se possa distinguir o aspeto, o gosto e a textura dos ingredientes, a fusão do sabor da carne de vaca crua e dos legumes confere-lhe um paladar aromatizado equilibrado e natural. A massa também adquire ligeiros toques aromatizados.

O «Cornish Pasty» não deve conter corantes, aromas ou conservantes artificiais. O produto é colocado à venda em embalagens de vários tamanhos e pesos, em diversos pontos de venda, desde talhos, padarias e supermercados, passando pelas mercearias finas e outros serviços de venda de alimentos.

Nova redação:

Ingredientes obrigatórios do recheio de «Cornish Pasty»:

- batata cortada em cubos ou em palitos,
- couve-nabo,
- cebola,
- (o teor de vegetais não deve ser inferior a 25 % do total do pastel)
- carne de vaca em cubos ou picada (o teor de carne não deve ser inferior a 12,5 % do total do pastel)
- tempero a gosto, sal e pimenta.

Os ingredientes obrigatórios referidos não devem estar cozinhados quando se fecham os pastéis.

É proibida a utilização de carne ou vegetais que não constem da lista de ingredientes obrigatórios. No entanto, admitem-se pequenas quantidades de ingredientes facultativos destinados a acrescentar suculência e sabor ao pastel ou a facilitar a transformação. Não devem alterar o perfil geral criado pelos ingredientes obrigatórios. O volume combinado de auxiliares de transformação e outros ingredientes facultativos não deve, no total, exceder 5 % do recheio, em peso, no pastel cru.

O recheio do pastel cozinhado não pode apresentar aditivos artificiais.

Nota: tradicionalmente, na Cornualha, a «couve-nabo» é conhecida por «nabo», pelo que se usam as duas expressões indistintamente; no entanto, o verdadeiro ingrediente é a «couve-nabo».

O «Cornish Pasty» é modelado em forma de «D» e os bordos são seguidamente selados à mão ou mecanicamente. É por este processo tradicional que se unem os bordos do «Cornish Pasty», torcendo a massa na extremidade (*crimping*). Os bordos assim unidos estão virados para um lado do pastel e o aspeto diverge dos bordos simplesmente unidos por pressão.

O pastel inteiro é cozido em forno brando para assegurar a boa fusão dos sabores dos ingredientes crus. Outro elemento característico deste produto é que, embora se possa distinguir o aspeto, o sabor e a textura dos ingredientes, a fusão do sabor da carne de vaca crua com os legumes confere-lhe um paladar aromático equilibrado e natural. A massa também adquire sabor ligeiramente condimentado.

O produto é colocado à venda em embalagens de vários tamanhos e pesos, em diversos pontos de venda, desde talhos, padarias e supermercados, passando por mercearias finas e outros serviços de venda de produtos alimentares.

Alteração 3:*Prova de origem*

Esclarecer métodos de rastreabilidade.

Motivo da alteração:

A alteração desambigua e cria um método único de rastrear a origem do produto, independentemente do tamanho e do produtor. Por exemplo, a «Health Mark» referida na formulação em vigor aplica-se exclusivamente aos fabricantes de produtos embalados.

Formulação do caderno de especificações em vigor:

Os registos mantidos pelos produtores e os sistemas de rastreabilidade existentes demonstram que o produto é fabricado na zona delimitada. O organismo de controlo realiza controlos anuais junto de cada produtor para comprovar o cumprimento do caderno de especificações.

O organismo de inspeção atribui a cada membro um número de certificação próprio, afixado na embalagem e nos pontos de venda de «Cornish Pasty». Este número único permite rastrear cada pastel até ao produtor. No caso dos pequenos produtores, alguns dos produtos elaborados são vendidos apenas através dos seus próprios pontos de venda a retalho, enquanto os produtores maiores os vendem através das grandes empresas de distribuição.

A *Food Standards Agency* emite aos produtores uma marca sanitária que, juntamente com um código de data de fabrico, permite a rastreabilidade total de cada lote de produtos, desde o ponto de venda até ao lote de produção e aos fornecedores aprovados de cada ingrediente utilizado.

A «Cornish Pasty Association» controla o seu próprio carimbo de certificação, distribuído a todos os membros. O referido carimbo é utilizado em todas as embalagens e materiais utilizados para a venda.

Nova redação:

Os registos mantidos pelos produtores e os sistemas de rastreabilidade existentes demonstram que o produto é fabricado na área identificada.

A «Cornish Pasty Association» atribui a cada produtor um número de certificação próprio, apostado visivelmente na embalagem e nos pontos de venda. Este número único permite rastrear cada pastel até ao produtor. A «Cornish Pasty Association» mantém um registo dos números de certificação através dos organismos de inspeção designados.

A «Cornish Pasty Association» controla o seu próprio carimbo de certificação, distribuído a todos os membros.

Alteração 4:*Método de obtenção*

Aditou-se «carne picada» para clarificar os ingredientes do recheio e apresentar uma descrição mais concisa do método de fabrico.

Motivo da alteração:

As alterações refletem com maior precisão as restantes partes das especificações e eliminam repetições desnecessárias.

Formulação atual:

Corta-se a carne de vaca especialmente selecionada, batata, cebola e couve-nabo/nabo em pedaços irregulares. Confeciona-se a massa, que se tende na forma requerida.

Temperam-se os ingredientes com sal e pimenta e colocam-se no invólucro de massa. Dobra-se a massa em forma de «D» e fecham-se os bordos, torcendo-os. Seguidamente pincela-se a massa e leva-se a forno lento para permitir libertar o sabor dos ingredientes crus. O tempo de cozedura depende do tamanho do produto, de dimensões variáveis.

Os pastéis são comercializados em diversos pontos de venda, desde os principais supermercados até às próprias lojas dos produtores.

Nova redação:

Corta-se ou pica-se a carne de vaca especialmente selecionada, batata, cebola e couve-nabo/nabo em pedaços irregulares. Confecciona-se a massa, que se tende na forma requerida.

Temperam-se os ingredientes do recheio e colocam-se no invólucro de massa. Dobra-se a massa em forma de «D». Seguidamente torcem-se os bordos da massa, pincela-se e leva-se a forno lento para permitir libertar o sabor dos ingredientes crus. O tempo de cozedura depende do tamanho do produto, de dimensões variáveis.

Alteração 5:

Outras — Rotulagem

Suprime-se a exigência de aposição do logótipo da «Cornish Pasty Association» na embalagem.

Motivo da alteração:

A formulação inicial exigia que todos os produtos ostentassem o logótipo da «Cornish Pasty Association»; tal não é possível, pois, não sendo obrigatório, nem todos os fabricantes de «Cornish Pasty» são membros da associação, estando o logótipo reservado exclusivamente aos associados.

A exigência do símbolo IGP mantém-se, sendo inútil reiterá-la, pois tal está previsto na legislação sobre denominações protegidas.

Formulação atual:

O símbolo IGP aprovado deve estar afixado nos locais de venda ou nas embalagens do produto, acompanhado do logótipo criado para atestar a sua autenticidade e de material dos pontos de venda.

Nova formulação:

—

(ou seja, deixar em branco)

Alteração 6:

Outras — Atualização das informações sobre a estrutura de controlo

Motivo da alteração:

Atualizaram-se as informações sobre as estruturas de controlo. A *Connaught Compliance Services Ltd* já não está ativa, pelo que foi suprimida. A adição do *Cornwall Council* enquanto estrutura de inspeção dá flexibilidade aos fabricantes, alargando a escolha.

Formulação atual:

Estrutura de controlo:

Nome: Product Authentication Inspectorate Limited

Endereço: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1903237799

Fax +44 1903204445

Correio eletrónico: paul.wright@thepaigroup.com

Nome: Connaught Compliance Services Ltd
Endereço: Connaught House
Caerphilly Business Park
Caerphilly
CF83 3GG
UNITED KINGDOM
Tel. +44 2920856505
Correio eletrónico:

Nome: SAI Global
Endereço: PO Box 44
Winterhill House
Snowdon Drive
Milton Keynes
MK6 1AX
UNITED KINGDOM

Nova redação:
Estrutura de controlo:

Product Authentication Inspectorate Limited

Endereço: The Inspire
Hornbeam Park
Harrogate
North Yorkshire
HG2 8PA
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1423878878
Correio eletrónico: food@thepaigroup.com

Nome: SAI Global
Endereço: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1926854111
Correio eletrónico: info.emea@saiglobal.com

Nome: Cornwall Council
Endereço: Public Health & Protection Service
Unit 6 Threemilestone Industrial Estate
Truro
Cornwall
TR4 9LD
UNITED KINGDOM
Tel. +44 3001234191
Correio eletrónico: tradingstandards@cornwall.gov.uk

A estrutura de controlo respeita os princípios da norma EN45011.

DOCUMENTO ÚNICO

«CORNISH PASTY»

N.º UE: UK-PGI-0105-01256 — 12.8.2014

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Cornish Pasty»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 2.3 Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

«Cornish Pasty» designa pastéis em forma de «D», recheados com carne de vaca, legumes e temperos.

Massa:

A massa pode ser areada, tenra ou folhada consoante a receita do padeiro. Depois de recheada, a massa pode ser marcada para identificação do produto (por exemplo, com um furo ou recorte feitos com uma faca, podendo ser pincelada com leite, ovo ou ambos, para lhe dar cor dourada). A massa é aromática e suficientemente consistente para manter a forma durante a cozedura, arrefecimento e manipulação, evitando rachas ou fendas.

Recheio:

Ingredientes obrigatórios do recheio de «Cornish Pasty»:

- batata cortada em cubos ou em palitos,
- couve-nabo,
- cebola,
- (o teor de vegetais não deve ser inferior a 25 % do total do pastel)
- carne de vaca em cubos ou picada (o teor de carne não deve ser inferior a 12,5 % do total do pastel)
- tempero a gosto, sal e pimenta.

Os ingredientes obrigatórios referidos não devem estar cozinhados quando se fecham os pastéis.

É proibida a utilização de carne ou vegetais que não constem da lista de ingredientes obrigatórios. No entanto, admitem-se pequenas quantidades de ingredientes facultativos destinados a acrescentar suculência e sabor ao pastel ou a facilitar a transformação. Não devem alterar o perfil geral criado pelos ingredientes obrigatórios. O volume combinado de auxiliares de transformação e outros ingredientes facultativos não deve, no total, exceder 5 % do recheio, em peso, na empada crua.

Exemplos de ingredientes facultativos autorizados, desde que a sua utilização não impeça que o produto final respeite integralmente as especificações:

Para acrescentar suculência: gorduras como manteiga, natas coalhadas ou sebo de vaca.

Para completar o sabor do recheio: ingredientes como caldo de vaca ou de vegetais.

Auxiliares de transformação: ingredientes como farinha de milho, amido de batata e sulfitos.

O recheio da empada cozinhada não pode apresentar aditivos artificiais.

Nota: tradicionalmente, na Cornualha, a «couve-nabo» é conhecida por «nabo», pelo que se usam as duas expressões indistintamente; no entanto, o verdadeiro ingrediente é a «couve-nabo».

O «Cornish Pasty» é modelado em forma de «D» e os bordos são seguidamente selados à mão ou mecanicamente. É por este processo tradicional que se unem os bordos do «Cornish Pasty». Os bordos assim unidos estão virados para um lado do pastel e o aspeto diverge dos bordos simplesmente unidos por pressão.

Pastel inteiro é cozido em forno brando para assegurar a boa fusão dos sabores dos ingredientes crus. Outro elemento característico deste produto é que, embora se possa distinguir o aspeto, o sabor e a textura dos ingredientes, a fusão do sabor da carne de vaca crua com os legumes confere-lhe um paladar aromático equilibrado e natural. A massa também adquire sabor ligeiramente condimentado.

O produto é colocado à venda em embalagens de vários tamanhos e pesos, em diversos pontos de venda, desde talhos, padarias e supermercados, passando por mercearias finas e outros serviços de venda de produtos alimentares.

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

- Massa areada, tenra ou folhada
- Carne de bovino
- Batata
- Cebola
- Couve-nabo
- Condimentos

Auxiliares de transformação e ingredientes facultativos, sujeitos às condições definidas no ponto 3.2.

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

A modelação das empadas para a cozedura deve efetuar-se na área designada para o efeito.

A cozedura não tem de ocorrer na área geográfica; os pastéis crus e/ou congelados, podem ser enviados às padarias ou outros estabelecimentos situados fora da área de fabrico, onde poderão ir ao forno para cozer.

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

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem

O número único de identificação do produtor deve figurar na embalagem (produtos pré-embalados) e no ponto de venda (produtos não embalados).

4. Delimitação concisa da área geográfica

Região administrativa da Cornualha.

5. Relação com a área geográfica

O clima da Cornualha — húmido e ameno — e a geografia do local, tornam esta região propícia à criação de bovinos e ao cultivo de produtos hortícolas. A batata e a couve-nabo/nabo foram, durante muito tempo, e continuam a contar-se entre as principais produções hortícolas da Cornualha. Embora não seja obrigatório que os ingredientes crus utilizados provenham da Cornualha, na prática, a sua maior parte continua a ser fornecida pelos agricultores locais, que perpetuam assim a relação simbiótica de há longa data entre os agricultores da Cornualha e os fabricantes de «Cornish Pasty».

A exploração mineira na Cornualha remonta a vários séculos; contudo, esta indústria atingiu o seu expoente máximo nos séculos XVIII e XIX. A importância da tradição mineira na região é tal que, embora essa indústria já não exista, determinadas paisagens mineiras da Cornualha obtiveram o estatuto de património mundial em 2006.

Os mineiros e os agricultores levavam com eles estes pastéis e consumiam-nos no local de trabalho, por serem fáceis de transportar e consumir. A sua dimensão e formato facilitavam o transporte (normalmente no bolso), a massa isolava o recheio e mantinha-se comestível durante bastante tempo, enquanto os seus ingredientes saudáveis e nutritivos davam aos trabalhadores a energia suficiente para suportarem as árduas tarefas diárias. Há muitas histórias sobre o formato do «Cornish Pasty», sendo a mais popular a que diz que o «D» permitia aos trabalhadores das minas de estanho aquecê-lo de novo nas galerias subterrâneas e comê-lo em segurança. A côdea (rebordo frisado) era utilizada como punho e depois abandonada devido aos elevados níveis de arsénio em muitas das minas de estanho.

Existe um longo historial que atesta a importância do «Cornish Pasty» na herança culinária da região. O «Cornish Pasty» tornou-se comum nos séculos XVI e XVII e conseguiu obter a sua verdadeira identidade de produto da Cornualha nos últimos 200 anos.

Os estudos revelam que a relação do «Cornish Pasty» com a Cornualha é tão forte hoje como há 200 anos, na região e não só. Desde o desenvolvimento das ligações de caminho de ferro com a Cornualha que os turistas visitam a região, passando assim a conhecer esta especialidade local. Segundo estudos realizados sobre as especialidades culinárias da Cornualha, o «Cornish Clotted Cream» (que já é DOP) e o «Cornish Pasty», são dois dos produtos mais procurados pelos visitantes. Não é pois de admirar que as pessoas inquiridas para este estudo se tenham referido ao tipo de «Cornish Pasty» que provaram ao visitar a região como «pastel a valer», marcando assim a diferença considerável entre o «Cornish Pasty» e os outros pastéis fabricados em grande escala, atualmente autorizados a ostentar a mesma designação. Os produtos mais procurados são «Cornish Clotted Cream» e «Cornish Pasty», quer em compra pelo correio quer no comércio local (fonte: «Consumer Attitudes to Cornish Produce», Ruth Huxley, 2002).

O «Cornish Pasty» distingue-se pela sua forma em «D» e o rebordo às pregas. Esta forma facilitava o transporte (normalmente no bolso), por exemplo, pelos mineiros das minas de estanho, que o podiam aquecer nas galerias subterrâneas e consumir facilmente. A côdea (rebordo frisado) era utilizada como punho e depois abandonada devido aos elevados níveis de arsénio em muitas das minas de estanho. A massa isolava o recheio e mantinha-se comestível durante bastante tempo, enquanto os seus ingredientes, saudáveis e nutritivos, davam aos trabalhadores a energia suficiente para suportarem as árduas tarefas diárias.

O «Cornish Pasty» goza de uma posição sólida e de renome na tradição culinária da Cornualha e tem sido glosado ao longo de séculos. O «Cornish Pasty» tornou-se comum nos séculos XVI e XVII e conseguiu obter a sua verdadeira identidade de produto da Cornualha nos últimos 200 anos.

No final do século XVIII, o «Cornish Pasty» tinha-se tornado o principal alimento dos trabalhadores da região e das suas famílias. Os mineiros e os agricultores levavam com eles estes pastéis e consumiam-nos no local de trabalho, por serem fáceis de transportar e consumir.

O «Worgan's Agricultural Survey of Cornwall» de 1808 referia-se ao «Cornish Pasty» como alimento típico da região. Por exemplo: «os trabalhadores comem normalmente um pouco de carne no pastel». Em 1860, os registos mostram que as crianças empregadas nas minas também levavam consigo «Cornish Pasty» para o almoço ou lanche.

No início do século XX, o «Cornish Pasty» era fabricado em grande escala na região como alimento de base para os trabalhadores agrícolas e os mineiros. Há exemplos de postais ilustrados de 1901-1910 com «Cornish Pasty» e excertos dos livros de culinária «Good Things in England» (1922) e «Cornish Recipes, Ancient and Modern» (1929) com receitas tradicionais de pastéis.

Os estudos revelam que a ligação do «Cornish Pasty» à Cornualha é tão forte hoje como há 200 anos, na região e não só. Desde o desenvolvimento das ligações de caminho de ferro com a Cornualha que os turistas visitam esta região, passando assim a conhecer esta especialidade local.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/386027/cornish-pasty-pgi-amendment-spec.pdf

