

Jornal Oficial da União Europeia

C 347



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

58.º ano

20 de outubro de 2015

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 347/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7769 — Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/ /Koninklijke Ten Cate) ⁽¹⁾	1
2015/C 347/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7457 — CVC/Paroc) ⁽¹⁾	1
2015/C 347/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7783 — Hellman & Friedman/Securitas Direct Group) ⁽¹⁾	2

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 347/04	Taxas de câmbio do euro	3
2015/C 347/05	Decisão da Comissão, de 19 de outubro de 2015, que cria o Grupo de Peritos em matéria de Falsificação de Moedas no contexto das políticas e regulamentação da Comissão relativas à proteção das moedas de euro contra a falsificação	4

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2015/C 347/06	Convite à apresentação de candidaturas 2016 — EAC/A04/2015 — Programa Erasmus+	7
---------------	--	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2015/C 347/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7777 — Solvay/Cytec) ⁽¹⁾	11
---------------	--	----

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2015/C 347/08	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	12
2015/C 347/09	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	19

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.7769 — Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/Koninklijke Ten Cate)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2015/C 347/01)

Em 8 de outubro de 2015, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<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 32015M7769.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.7457 — CVC/Paroc)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2015/C 347/02)

Em 12 de fevereiro de 2015, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<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 32015M7457.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.7783 — Hellman & Friedman/Securitas Direct Group)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2015/C 347/03)

Em 14 de outubro de 2015, 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 32015M7783.

⁽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⁾

19 de outubro de 2015

(2015/C 347/04)

1 euro =

Moeda			Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1333	CAD	dólar canadiano	1,4671
JPY	iene	135,29	HKD	dólar de Hong Kong	8,7832
DKK	coroa dinamarquesa	7,4592	NZD	dólar neozelandês	1,6668
GBP	libra esterlina	0,73170	SGD	dólar singapurense	1,5685
SEK	coroa sueca	9,3940	KRW	won sul-coreano	1 280,57
CHF	franco suíço	1,0834	ZAR	rand	14,9509
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,2082
NOK	coroa norueguesa	9,1850	HRK	kuna	7,6265
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 439,68
CZK	coroa checa	27,083	MYR	ringgit	4,7695
HUF	forint	309,51	PHP	peso filipino	52,243
PLN	złóti	4,2367	RUB	rublo	70,3984
RON	leu romeno	4,4183	THB	baht	40,073
TRY	lira turca	3,2849	BRL	real	4,4185
AUD	dólar australiano	1,5581	MXN	peso mexicano	18,6360
			INR	rupia indiana	73,4435

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

DECISÃO DA COMISSÃO**de 19 de outubro de 2015****que cria o Grupo de Peritos em matéria de Falsificação de Moedas no contexto das políticas e regulamentação da Comissão relativas à proteção das moedas de euro contra a falsificação**

(2015/C 347/05)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Considerando o seguinte:

- (1) A Decisão (UE) 2015/512 da Comissão ⁽¹⁾ prevê que a Direção-Geral dos Assuntos Económicos e Financeiros (a seguir designada «a Direção-Geral») seja responsável pela preparação de iniciativas legislativas e regulamentares da Comissão destinadas a proteger o euro da falsificação e pela prestação de apoio nesta área através da organização de ações de formação e da prestação de assistência técnica. Com vista a coordenar as ações necessárias para proteger as moedas de euro contra a falsificação, a Comissão necessita de recorrer a conhecimentos de peritos reunidos no âmbito de um órgão consultivo ⁽²⁾.
- (2) Afigura-se, por conseguinte, necessário criar um grupo de peritos no domínio da proteção das moedas de euro contra a falsificação, bem como definir a respetiva estrutura e funções.
- (3) O grupo terá por missão apoiar a Comissão na elaboração de propostas legislativas e na definição de políticas, bem como facultar conhecimentos especializados no âmbito da preparação de medidas de execução destinadas a proteger as moedas de euro contra a falsificação. O grupo deve igualmente estabelecer uma cooperação entre as autoridades públicas implicadas na proteção do euro contra a falsificação.
- (4) O grupo deve ser constituído por peritos das autoridades dos Estados-Membros, do Banco Central Europeu (BCE) e da Europol.
- (5) Devem ser definidas regras relativas à divulgação de informações pelos membros do grupo.
- (6) Os dados pessoais devem ser tratados em conformidade com o disposto no Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾. Importa definir o período de aplicação da presente decisão. A Comissão analisará em devido tempo a oportunidade de uma prorrogação,

DECIDE:

*Artigo 1.º***Objeto**

É instituído o Grupo de Peritos em matéria de Falsificação de Moedas da Comissão (a seguir designado GPFM).

*Artigo 2.º***Funções**

O GPFM tem como funções:

- a) apoiar a Comissão na elaboração de propostas legislativas, atos delegados ou iniciativas políticas com vista a proteger as moedas de euro contra a falsificação;

⁽¹⁾ Decisão (UE) 2015/512 da Comissão, de 25 de março de 2015, que altera a Decisão 1999/352/CE, CECA, Euratom que institui o Organismo Europeu de Luta Antifraude (JO L 81 de 26.3.2015, p. 4).

⁽²⁾ Nos termos do artigo 4.º da Decisão 2005/37/CE da Comissão, de 29 de outubro de 2004, que cria o Centro Técnico e Científico Europeu (CTCE), cabe à Comissão coordenar as ações necessárias à proteção das moedas de euro contra a falsificação, através de reuniões periódicas de peritos em matéria de falsificação de moedas (JO L 19 de 21.1.2005, p. 73).

⁽³⁾ Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2000, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados (JO L 8 de 12.1.2001, p. 1).

- b) estabelecer uma cooperação entre os responsáveis dos centros nacionais de análise de moedas (CNAM), instituídos nos termos do disposto no artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1338/2001 do Conselho ⁽¹⁾, a Comissão, o Centro Técnico e Científico Europeu (CTCE) ⁽²⁾, o Banco Central Europeu (BCE) e a Europol em matéria de iniciativas políticas e ações que contribuam para a aplicação de uma estratégia eficaz de combate à falsificação;
- c) prestar aconselhamento e facultar conhecimentos especializados à Comissão tendo em vista a aplicação de legislação, programas e políticas da União Europeia, nomeadamente no que diz respeito ao Regulamento (UE) n.º 1210/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾;
- d) trocar experiências e estabelecer boas práticas tendo em vista proteger as moedas de euro contra a falsificação;
- e) sensibilizar as autoridades públicas competentes implicadas na proteção do euro contra a falsificação para futuras ameaças e acompanhar a aplicação de medidas repressivas eficazes no quadro de uma estratégia política de combate à falsificação;
- f) promover iniciativas de formação no domínio da proteção das moedas de euro contra a falsificação;
- g) promover e efetuar estudos ou assistência técnica para facilitar atividades de deteção da falsificação;
- h) debater questões relativas às especificações técnicas das moedas de euro falsas às características de segurança tendo em vista proteger da falsificação as moedas de euro.

Artigo 3.º

Consulta

A Comissão pode consultar o GPFM sobre qualquer assunto relacionado com a proteção das moedas de euro contra a falsificação.

Artigo 4.º

Composição — Nomeação

1. Os membros são os representantes dos CNAM dos Estados-Membros, do BCE e da Europol.
2. Os membros devem informar a Comissão dos representantes nomeados e dos respetivos suplentes.
3. Os dados pessoais serão recolhidos, tratados e publicados em conformidade com o disposto no Regulamento (CE) n.º 45/2001.

Artigo 5.º

Funcionamento

1. O serviço competente da Comissão nomeia o Presidente do grupo.
2. Mediante acordo dos serviços da Comissão, o GPFM pode criar subgrupos para examinarem questões específicas com base num mandato definido pelo mesmo.
3. O representante da Comissão pode convidar peritos externos com competência específica em assuntos incluídos na ordem de trabalhos para participarem pontualmente nos trabalhos do grupo ou do subgrupo. Além disso, o representante da Comissão pode conceder o estatuto de observador a pessoas singulares e a organizações, tal como definidas na regra 8, n.º 3, das regras horizontais aplicáveis aos grupos de peritos ⁽⁴⁾, bem como a países candidatos à adesão.
4. Os membros do GPFM e os seus representantes, bem como os peritos e os observadores convidados, estão sujeitos às obrigações de sigilo profissional previstas nos Tratados e nas respetivas normas de execução, assim como às regras da Comissão em matéria de segurança no que respeita à proteção das informações classificadas da UE, previstas nas Decisões (UE, Euratom) 2015/443 ⁽⁵⁾ e (UE, Euratom) 2015/444 ⁽⁶⁾ da Comissão. Caso não cumpram essas obrigações, a Comissão pode tomar medidas adequadas.

⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 1338/2001 do Conselho, de 28 de junho de 2001, que define medidas necessárias à proteção do euro contra a falsificação (JO L 181 de 4.7.2001, p. 6).

⁽²⁾ Decisão 2003/861/CE do Conselho, de 8 de dezembro de 2003, relativa à análise e à cooperação no que respeita às moedas falsas em euros (JO L 325 de 12.12.2003, p. 44).

⁽³⁾ Regulamento (UE) n.º 1210/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de dezembro de 2010, relativo à autenticação das moedas em euros e ao tratamento das moedas em euros impróprias para circulação (JO L 339 de 22.12.2010, p. 1).

⁽⁴⁾ C(2010) 7649 final.

⁽⁵⁾ Decisão (UE, Euratom) 2015/443 da Comissão, de 13 de março de 2015, relativa à segurança na Comissão (JO L 72 de 17.3.2015, p. 41).

⁽⁶⁾ Decisão (UE, Euratom) 2015/444 da Comissão, de 13 de março de 2015, relativa às regras de segurança aplicáveis à proteção das informações classificadas da UE (JO L 72 de 17.3.2015, p. 53).

5. As reuniões do GPFM realizam-se nas instalações da Comissão, com exceção das reuniões dos subgrupos, que podem ser realizadas fora das instalações da Comissão. A Comissão assegura os serviços de secretariado.
6. O GPFM adota o seu regulamento interno com base no modelo de regulamento interno dos grupos de peritos.
7. A Comissão deve publicar todos os documentos relevantes sobre as atividades do GPFM, nomeadamente, ordens de trabalhos, atas e contribuições dos participantes, quer incluindo-os no registo dos grupos de peritos e entidades equiparadas da Comissão quer criando neste último uma ligação para um sítio web específico. No caso em que a publicação dos documentos possa pôr em causa a proteção de um interesse público ou privado, tal como definido no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, tal publicação não deve ter lugar.

Artigo 6.º

Despesas das reuniões

1. Os participantes nas atividades do GPFM ou dos seus subgrupos não são remunerados pelos serviços prestados.
2. As despesas de deslocação e estadia dos participantes nas atividades do GPFM devem ser reembolsadas pela Comissão, de acordo com as disposições em vigor nesta instituição. As despesas de viagem e de estadia serão reembolsadas nas mesmas condições relativamente aos membros dos subgrupos.
3. As despesas referidas no n.º 2 são reembolsadas dentro dos limites das dotações disponíveis atribuídas no âmbito do procedimento anual de afetação de recursos.

Artigo 7.º

Aplicabilidade

A presente decisão é aplicável a partir da data da sua adoção até 31 de dezembro de 2025.

Feito em Bruxelas, em 19 de outubro de 2015.

Pela Comissão

Pierre MOSCOVICI

Membro da Comissão

⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 2001, relativo ao acesso do público aos documentos do Parlamento Europeu, do Conselho e da Comissão (JO L 145 de 31.5.2001, p. 45).

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

Convite à apresentação de candidaturas 2016 — EAC/A04/2015**Programa Erasmus+**

(2015/C 347/06)

1. Introdução e objetivos

O presente convite à apresentação de candidaturas baseia-se no Regulamento (UE) n.º 1288/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽¹⁾ que cria o Programa Erasmus+, o programa da União para o ensino, a formação, a juventude e o desporto, bem como nos Programas de Trabalho Anuais Erasmus+ de 2015 e 2016. O Programa Erasmus+ abrange o período de 2014-2020. Os objetivos gerais e específicos do Programa Erasmus+ estão enumerados nos artigos 4.º, 5.º, 11.º e 16.º do regulamento.

2. Ações

O presente convite à apresentação de candidaturas visa as seguintes ações do Programa Erasmus+:

Ação-chave 1 (KA1) — Mobilidade individual para fins de aprendizagem

— Mobilidade individual nos domínios da educação, formação e juventude

— Graus conjuntos de mestrado Erasmus Mundus

— Eventos em larga escala do Serviço Voluntário Europeu

Ação-chave 2 (KA2) — Cooperação para a inovação e o intercâmbio de boas práticas

— Parcerias estratégicas nos domínios da educação, formação e juventude

— Alianças do Conhecimento

— Alianças de Competências Setoriais

— Reforço de capacidades no domínio do ensino superior

— Reforço de capacidades no domínio da juventude

Ação-chave 3 (KA3) — Apoio à reforma de políticas

— Diálogo estruturado: Encontros entre jovens e decisores do setor da juventude

Atividades Jean Monnet

— Cátedras Jean Monnet

— Módulos Jean Monnet

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 50.

- Centros de Excelência Jean Monnet
- Apoio Jean Monnet a associações
- Redes Jean Monnet
- Projetos Jean Monnet

Desporto

- Parcerias de colaboração
- Pequenas parcerias de colaboração
- Eventos desportivos europeus sem fins lucrativos

3. Elegibilidade

Qualquer organismo, público ou privado, ativo nos domínios da educação, da formação, da juventude e do desporto pode apresentar um pedido de financiamento no âmbito do Programa Erasmus+. Além disso, os grupos de jovens ativos no domínio da juventude, mas não necessariamente no contexto de uma organização de juventude, podem candidatar-se a financiamento para apoiar a mobilidade de jovens e profissionais de juventude para fins de aprendizagem e o desenvolvimento de parcerias estratégicas no domínio da juventude.

O Programa Erasmus+ está aberto à participação dos seguintes países ⁽¹⁾:

Os seguintes países do programa podem participar plenamente em todas as ações do Programa Erasmus+:

- os 28 Estados-Membros da União Europeia;
- os países EFTA/EEE: Islândia, Listenstaine e Noruega;
- os países candidatos à UE: Turquia e a antiga República jugoslava da Macedónia.

Além disso, certas ações do Programa Erasmus+ estão abertas a organizações de países parceiros.

Queira consultar o Guia do Programa Erasmus+ para obter mais informações sobre as modalidades de participação.

4. Orçamento e duração dos projetos

A dotação total atribuída ao presente convite à apresentação de candidaturas está estimada em 1 871,1 milhões de euros.

Educação e formação: 1 645,6 milhões de euros ⁽²⁾

Juventude: 186,7 milhões de euros

Jean Monnet: 11,4 milhões de euros

Desporto: 27,4 milhões de euros

O orçamento total atribuído ao convite à apresentação de candidaturas e a sua repartição são indicativos e podem ser modificados em caso de alteração dos Programas de Trabalho Anuais Erasmus+. Os potenciais candidatos devem consultar regularmente os Programas de Trabalho Anuais Erasmus+ e respetivas alterações, no seguinte endereço:

http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/more_info/awp/index_en.htm

no que diz respeito ao orçamento disponível para cada ação abrangida pelo convite.

O nível das subvenções atribuídas e a duração dos projetos variam em função de diversos fatores, como o tipo de projeto e o número de parceiros envolvidos.

⁽¹⁾ Com exceção das Ações Jean Monnet, que estão abertas a organizações de todo o mundo.

⁽²⁾ Este montante inclui os fundos para a dimensão internacional do ensino superior (276,5 milhões de EUR no total).

5. Prazos para apresentação das candidaturas

Todos os prazos para apresentação das candidaturas especificados abaixo terminam às 12h00 (meio-dia), hora de Bruxelas.

Ação-chave 1

Mobilidade individual no domínio da juventude	2 de fevereiro de 2016
Mobilidade individual nos domínios da educação e formação	2 de fevereiro de 2016
Mobilidade individual no domínio da juventude	26 de abril de 2016
Mobilidade individual no domínio da juventude	4 de outubro de 2016
Graus conjuntos de mestrado Erasmus Mundus	18 de fevereiro de 2016
Eventos em larga escala do Serviço Voluntário Europeu	1 de abril de 2016

Ação-chave 2

Parcerias estratégicas no domínio da juventude	2 de fevereiro de 2016
Parcerias estratégicas nos domínios da educação, formação e juventude	26 de abril de 2016
Parcerias estratégicas no domínio da juventude	4 de outubro de 2016
Alianças do Conhecimento, Alianças de Competências Setoriais	26 de fevereiro de 2016
Reforço de capacidades no domínio do ensino superior	10 de fevereiro de 2016
Reforço de capacidades no domínio da juventude	2 de fevereiro de 2016 1 de julho de 2016

Ação-chave 3

Encontros entre jovens e decisores do setor da juventude	2 de fevereiro de 2016 26 de abril de 2016 4 de outubro de 2016
--	---

Ações Jean Monnet

Cátedras, Módulos, Centros de Excelência, Apoio a Associações, Redes, Projetos	25 de fevereiro de 2016
--	-------------------------

Desporto

Parcerias de colaboração relacionadas apenas com a Semana Europeia do Desporto de 2016	21 de janeiro de 2016
Parcerias de colaboração não relacionadas com a Semana Europeia do Desporto de 2016	12 de maio de 2016
Pequenas parcerias de colaboração	12 de maio de 2016
Eventos desportivos europeus sem fins lucrativos relacionados apenas com a Semana Europeia do Desporto de 2016	21 de janeiro de 2016
Eventos desportivos europeus sem fins lucrativos não relacionados com a Semana Europeia do Desporto de 2016	12 de maio de 2016

Queira consultar o Guia do Programa Erasmus+ para obter informações mais pormenorizadas sobre a apresentação das candidaturas.

6. Informação completa

Uma informação mais completa sobre as condições aplicáveis ao presente convite à apresentação de candidaturas pode ser consultada no Guia do Programa Erasmus+, no seguinte endereço:

http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/discover/guide/index_en.htm

O Guia do Programa Erasmus+ constitui parte integrante do presente convite à apresentação de candidaturas e as condições de participação e de financiamento nele expressas aplicam-se-lhe inteiramente.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.7777 — Solvay/Cytec)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 347/07)

1. Em 13 de outubro 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 Solvay S.A. («Solvay», Bélgica) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade da Cytec Industries Inc. («Cytec», EUA).
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - Solvay: investigação, desenvolvimento, produção, comercialização e venda de produtos químicos e plásticos, nomeadamente produtos químicos para a indústria mineira, a nível mundial;
 - Cytec: fornecimento de produtos químicos, materiais compósitos e adesivos a um vasto leque de setores, como o aeroespacial, a agricultura, a defesa e a indústria mineira, a nível mundial.
3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.
4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem 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.7777 — Solvay/Cytec, 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»).

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

(2015/C 347/08)

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⁾.

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⁾

«MIEL DE LIÉBANA»

N.º CE: ES-PDO-0005-01196 — 10.2.2014

IGP () DOP (X)

1. Designação

«Miel de Liébana»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

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

O «Miel de Liébana» (mel de Liébana) é um produto alimentício elaborado pelas abelhas melíferas do distrito de Liébana a partir do néctar das flores ou das secreções provenientes das partes vivas das plantas que crescem nos ecossistemas deste distrito, que as abelhas libam, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam maturar nos quadros da colmeia.

Variedades e tipos:

As variedades de mel produzidas na zona que poderão invocar a denominação de origem protegida «Miel de Liébana» são:

— Mel de melada, proveniente da melada de carvalho-roble e azinheira, e do néctar de *Erica* spp. (urze), *Rubus* sp. (silvas), assim como de uma percentagem variável de pólenes da flora do distrito de Liébana;

— Mel monofloral de urze, proveniente do néctar das seguintes espécies: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica ciliaris* e *Calluna vulgaris* (urze).

Características comuns e características específicas do mel abrangido pela DOP «Miel de Liébana»:

Características físico-químicas:

Maturidade:

— Teor de sacarose

máximo 5 % (5g/100g)

— Humidade

máximo 18,6 %

⁽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.

Grau de frescura (determinado após a elaboração):	
— Hidroximetilfurfural (HMF)	< 20 mg/kg
— Atividade diastática	25-55 escala de Schade
Deterioração:	
— Acidez livre	inferior a 50 miliequivalentes/kg
Limpeza:	
— Sólidos insolúveis na água	máximo 0,1 g/100g
— Matérias estranhas	sem resíduos, filtração por peneira < 0,2 mm

Características melissopalínológicas:

O espetro polínico do mel abrangido por esta DOP deve corresponder ao que é próprio da vegetação do distrito de Liébana, constituída, principalmente, pelas famílias de *Leguminosae*, *Ericaceae*, *Rosaceae*, *Fagaceae*, *Plantaginaceae*, *Asteraceae* e *Boraginaceae*, cujas espécies se identificam no quadro do ponto 5.1.

Em todo o caso, a combinação polínica de *Eucalyptus* sp., (eucalipto) *Helianthus annuus* (girassol), *Olea europaea* (oliveira), *Cistus ladanifer* (esteva), *Thymus* sp. (tomilho), *Lavandula stoechas* (rosmaninho) e *Rosmarinus officinalis* (alecrim), não pode exceder 5 % do espetro polínico total.

Características complementares dos diversos tipos de mel:

Características físico-químicas:

	Condutividade elétrica (mS/cm)	Cor (Escala mm Pfund)	Cinzas (g/100g)	Frutose + Glucose (g/100g)
Melada	0,970 - 1,430	≥ 102	0,65 - 0,75	60 - 66
Urze	0,845 - 1,280	90 - 119	0,65 - 0,70	≥ 67

Características melissopalínológicas:

	Pólen específico em percentagem
Melada	Na composição desta predomina a melada de carvalho-roble e azinheira, além dos pólenes de <i>Rubus</i> spp. e de <i>Erica</i> spp., e de outros pólenes da flora do distrito de Liébana.
Urze	A percentagem mínima de pólen de urze (<i>Erica</i> spp.) é de 45 %, sendo o restante constituído por uma percentagem variável de pólenes da flora do distrito.

Características organoléticas:

	Estado	Cor	Aroma	Perfil gustativo
Melada	Consistência fluida, com tendência para uma cristalização mínima	Âmbar muito escuro, por vezes quase negro, em tons de negro e castanho, e alto brilho.	A lenho, com intensidade e persistência baixas. Com uma ligeira componente malteada.	De claras componentes salgadas, que suavizam a doçura típica do mel.

	Estado	Cor	Aroma	Perfil gustativo
Urze	Consistência pastosa. Apresenta uma tendência moderada para a cristalização, sendo o granulado fino.	Âmbar a âmbar muito escuro, em tons de castanho-avermelhado. Se, durante o armazenamento no inverno, estiver sujeito a baixas temperaturas, a cor pode passar a âmbar claro.	Acentuadamente floral, com intensidade e persistência baixas.	Ligeiramente amargo e persistente, com notas salgadas muito marcadas.

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

—

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 da elaboração e da extração do mel de Liébana devem ocorrer na zona da denominação protegida.

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

No intuito de garantir a qualidade e assegurar o controlo, e minimizar o risco de mistura com outro mel não protegido pela denominação de origem, todos os processos descritos nos métodos de obtenção do mel de Liébana devem, necessariamente, realizar-se em centros situados na zona geográfica protegida, uma vez que a sua realização fora do distrito implicaria meios de transporte que poderiam afetar a qualidade do produto, devido a variações na temperatura, na humidade, na captação de substâncias estranhas e odores alheios ao produto.

Pelas razões aduzidas *supra*, o acondicionamento deve realizar-se em centros próprios para o efeito, situados na zona de produção delimitada.

O acondicionamento deve efetuar-se em recipientes de vidro transparente e incolor, com fecho hermético, que não permita a perda de aromas naturais nem a entrada de odores, humidade etc., e com um selo de garantia que assegure a inviolabilidade do recipiente.

O mel acondicionado deve apresentar uma consistência espessa ou cristalizada.

É proibida a venda a granel.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Além de outras indicações obrigatórias estabelecidas pelas normas em matéria de rotulagem e apresentação dos produtos alimentícios, da rotulagem do produto devem constar, destacadamente:

— O nome da denominação de origem: «Miel de Liébana»;

— A menção «Denominação de Origem Protegida» ou «DOP», e o correspondente símbolo da União Europeia;

— O tipo de mel: mel de melada ou monofloral de urze (segundo as características melissopalínológicas indicadas na descrição do produto);

— O logótipo identificador específico da denominação de origem, a seguir reproduzido;

— A numeração de controlo, com o número da entidade de controlo ou contrarrótulo.



CORES:

AMARELO: PANTONE 130C

CASTANHO: PANTONE 4695C

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A zona de produção da DOP «Miel de Liébana» abrange todos os concelhos do distrito de Liébana, pertencente à Comunidade Autónoma da Cantábria.

Constituem o distrito de Liébana os seguintes concelhos:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso e Vega de Liébana.

A superfície total do distrito é de 570 km².

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

5.1.1. Fatores naturais

O distrito de Liébana situa-se no centro da cordilheira cantábrica, sendo um distrito natural bem definido devido à sua morfologia e fisionomia, que a encerra nos limites geográficos que lhe são próprios, ou seja, alguns dos cumes mais elevados da Cantábria. Estes, por sua vez, internam-se até à zona central, formando quatro vales altos, estreitos e encaixados, que convergem para Potes, seu centro geográfico e administrativo.

Este distrito tem forma circular, de uma enorme caldeira entre grandes muralhas de calcário, e encontra-se encravado nos Picos da Europa. As altitudes mais baixas, à volta dos 300 m, situam-se no centro, situando-se as mais elevadas, que atingem os 2 600 m, na periferia.

Em termos geológicos, as rochas predominantes datam do período carbonífero — do carbonífero inferior, os calcários, afetados por processos cársicos, que conformam o maciço central e oriental dos Picos da Europa e a zona norte do distrito; do carbonífero superior, os xistos e arenitos, facilmente erodíveis, dos fundos dos vales.

Devido à sua complexidade orográfica, Liébana tem um microclima próprio, que faz dela um enclave mediterrânico numa região afetada por um clima atlântico.

Em Liébana, a temperatura média oscila entre 21 °C de máxima e 8 °C de mínima, marcando frequentemente presença geadas fortes, durante três ou quatro meses por ano.

Trata-se de um distrito eminentemente húmido, registando os cumes uma média anual de 2 000 l/m², enquanto as áreas do centro do vale registam apenas 700 litros, o que faz com que estas tenham uma época seca que pode durar três meses.

Por outro lado, Liébana possui grande valor natural, especialmente conservado e pouco transformado pela ação humana. A extensão arborizada ocupa 41 % da superfície do distrito e, atualmente, conta com sete espaços protegidos que cobrem mais de 32 % do seu território: dois ao nível nacional — o Parque Nacional dos Picos da Europa e a Área Protegida do Urso Pardo — e cinco ao nível europeu, dos quais dois são sítios de importância comunitária (o rio Deva e Liébana) e três são zonas de proteção especial para aves (Serra da Penha Sagrada, Desfiladeiro da Ermida e Liébana).

Todas estas condições fazem que esta zona se caracterize por uma extraordinária variedade vegetal, coexistindo os bosques e a flora próprios do clima atlântico com espécies tipicamente mediterrânicas.

As análises melissopalínológicas efetuadas ao mel permitiram distinguir 40 tipos polínicos; com os mais importantes elaborou-se um catálogo da principal flora melífera de Liébana, em que se identificam famílias e espécies, além de se indicarem o interesse apícola e a fenologia:

FLORA APÍCOLA (Família, nome científico e nome vulgar)	INTERESSE APÍCOLA	FENOLOGIA (Período de floração)
ERICÁCEAS		
<i>Erica</i> sp. (urze)	N	maio — outubro
<i>Calluna vulgaris</i> (urze)	N	julho — setembro
ROSÁCEAS		
<i>Rubus ulmifolius</i> (silva)	NP	junho — agosto
<i>Prunus spinosa</i> L. (abrunheiro-bravo)	NP	abril — maio
<i>Crataegus monogyna</i> (pilriteiro)	NP	abril — maio
LEGUMINOSAS		
<i>Trifolium</i> sp. (trevo)	N	abril — junho
<i>Cytisus cantabricus</i> (giesta)	NP	abril — agosto
<i>Genista florida</i> e <i>G. obtusifolia</i> (piorno)	NP	maio — agosto
<i>Medicago</i> sp.	NP	março — setembro
FAGÁCEAS		
<i>Quercus pyrenaica</i> (carvalho-negral)	PM	maio — setembro
<i>Quercus petraea</i> (carvalho séssil)	PM	maio — setembro
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (azinheira)	PM	maio — setembro
<i>Quercus suber</i> (sobreiro)	PM	maio — setembro
<i>Castanea sativa</i> Miller (castanheiro)	NPM	maio — setembro
BORAGINÁCEAS		
<i>Echium vulgare</i> (soagem)	NP	março — maio
ASTERÁCEAS		
<i>Centaurea</i> spp.	N	maio — julho
PLANTAGINÁCEAS		
<i>Plantago</i> sp. (tanchagem)	P	maio — setembro

(N = néctar; P = pólen; M = melada)

As épocas de floração das espécies vegetais de interesse apícola presentes na zona são muito variadas, proporcionando às abelhas um calendário amplo e heterogêneo, que vai de março a novembro.

O aproveitamento que as abelhas fazem desta flora melífera confere características únicas ao mel de Liébana.

O conhecimento do espectro polínico do mel de Liébana, da sua flora melífera específica e da escassez de pólenes de cultivo e de outros muito representativos noutro mel da Península Ibérica, permite distingui-lo facilmente.

5.1.2. Fatores humanos

Os apicultores do distrito de Liébana dão seguimento a uma tradição multissecular. A razão primeira da apicultura reside na necessidade de produção de cera, bem comercial por excelência numa economia rural de subsistência. Assim, alguns documentos conservados no Cartulário de São Toríbio de Liébana atestam o pagamento em cera no âmbito de um contrato de compra e venda de terras no ano de 993.

Quanto ao mel de Liébana, propriamente dito, as primeiras referências constam dos livros de *tazmías* de finais do século XVI, em que se dá conta dos dízimos a arrecadar pela Igreja e se menciona o mel.

Estas referências históricas são complementadas com referências gastronómicas (doces como o «*merdoso*», que se confeciona uma vez por ano, após a matança do porco, os frixuelos com mel e o bagaço com mel), que, todas, confirmam esta tradição.

As práticas culturais dos apicultores herdadas dos seus antepassados são as seguintes:

- Uso de colmeias de madeira;
- Transumância das colmeias, de cotas baixas para zonas mais altas, para um aproveitamento máximo do potencial melífero do distrito;
- Interrupção da alimentação artificial das abelhas durante o período de produção de mel;
- O enxameamento efetua-se pelo sistema tradicional de escovagem das abelhas;
- O mel é extraído por centrifugação a frio ou por decantação dos quadros, nunca por pressão;
- Mantém-se o uso do defumador, para cujo combustível se utilizam produtos vegetais naturais e tradicionais, mesclas de fenos colhidos no distrito, folhas de carvalho (*Quercus* spp.) e loureiro (*Laurus nobilis*), a fim de se produzirem fumos frios e aromáticos, que não alterem as características do mel;
- Durante o tratamento do mel, qualquer que seja a fase, a temperatura deste não excede os 40 °C, sendo proibida a pasteurização;
- Utilizam-se maioritariamente enxames criados no distrito e adaptados à zona.

Atualmente, existem 32 apicultores profissionais, 1 568 colmeias e 5 complexos industriais de extração e acondicionamento de mel. Importa referir igualmente a existência de uma associação para a promoção do mel de Liébana, que agrupa uma parte dos agricultores e empresas, assim como a realização anual da Feira Apícola de Vega de Liébana.

5.2. Especificidade do produto

A singularidade do mel de Liébana decorre principalmente das suas características físico-químicas, melissopalino-lógicas e organolépticas específicas.

Este mel caracteriza-se pela sua frescura ($\text{HMF} \leq 20 \text{ mg/kg}$ de mel e por uma atividade diastática de 25-55 da escala de Schade).

Trata-se de mel intacto, que não sofreu tratamentos térmicos intensos. A temperatura máxima a que se pode submetê-lo é de 40 °C, o que lhe preserva a personalidade conferida pela flora e pelas abelhas do distrito.

A singularidade das suas características físico-químicas, sensoriais e melissopalino-lógicas provém da característica da flora, em que, excepcionalmente, coexistem bosques e flora próprios do clima atlântico com espécies tipicamente mediterrânicas e alpinas.

Os diversos espectros polínicos deste mel, utilizados como marcadores, permitiram definir as espécies botânicas de interesse melífero que o caracterizam (enunciadas no quadro do ponto 5.1.1), entre as quais grande quantidade de ericáceas, específicas do mel de urze, e do género *Quercus*, do mel de melada, espécies que se detetam na flora melífera do distrito de Liébana, cujos néctar e melada, uma vez transformados pelas abelhas, o diferenciam do mel produzido noutros lugares. Estes factos constituem uma prova direta do vínculo desse mel à zona geográfica da DOP «Miel de Liébana».

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)*

O microclima de tipo mediterrânico do distrito de Liébana, situado em plena cornija cantábrica, rodeado de importantes maciços que o isolam de outros distritos e do mar Cantábrico, dotam-no de uma forte personalidade, que permite a proliferação de uma grande variedade de flora melífera, que explica as características singulares do mel aí produzido.

O mel de Liébana, que se caracteriza pelos dados melissopalínológicos e pelos resultados das análises físico-químicas e sensoriais, é um produto distinto e único, diretamente vinculado à flora presente dos ecossistemas do distrito de Liébana (catalogado como sítio de importância comunitária, pela abundância de habitats de interesse para conservação, estabelecidos no anexo I da Diretiva 92/43/CEE).

A produção do «Miel de Liébana» assenta numa grande tradição, que se mantém e se repercute no manuseamento das colmeias e do tratamento atual. Os factos apontados, associados a uma qualidade própria, justificam o grande reconhecimento de que goza este mel, que se comercializa com esta denominação no mercado há mais de 30 anos.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

⁽³⁾ Ver nota de rodapé 2.

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

(2015/C 347/09)

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⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES»

N.º UE MULTI-PGI-0005-01343 — 23.4.2010

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Rosée des Pyrénées Catalanes»

2. Estado-Membro ou País Terceiro

Espanha (pedido comum com França)

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

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

A «Rosée des Pyrénées Catalanes» é uma carne de vitela branca das raças rústicas *Bruna de los Pirineos*, *Aubrac* ou *Gasconne* ou de cruzamentos de fêmeas dessas raças rústicas com machos das raças *Charolaise*, *Limousine* ou *Blonde d'Aquitaine*.

Os vitelos são criados em regime extensivo, junto das mães, durante toda a vida e a sua alimentação é constituída por leite materno e pastos.

São abatidos, antes do desmame, entre os 5 e 8 meses de idade, devendo as carcaças ter, no mínimo, 110 kg.

A carne pode ser comercializada sob forma de carcaça inteira, meia carcaça, quartos de carcaça (traseiro/dianteiro) ou cortes de carne (incluindo carne picada).

As carcaças elegíveis pertencem às classes E, U ou R do modelo EUROP, com perfis que vão de «superconvexos» a «retilíneos» e com um desenvolvimento muscular de «excecional» a «bom».

A cobertura de gordura das carcaças corresponde às classes 2-3 do modelo EUROP.

A cor da carne vai de rosado a vermelho claro e a cor da gordura de branco a creme.

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

A alimentação deste vitelo é composta, durante toda a sua vida, por leite materno e pastos.

Esta alimentação é mantida até ao abate (sem desmame).

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

A carne protegida provém de animais das raças definidas no ponto 3.2, nascidos e criados na zona geográfica delimitada por esta Indicação Geográfica Protegida.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Fases de produção da carne que devem ter lugar na área geográfica identificada:

Nascimento.

Criação: junto da mãe toda a vida, nos pastos da exploração até ao momento da transumância, período em que os vitelos podem acompanhar a mãe até aos pastos de montanha de Verão. Pouco a pouco, os vitelos vão diminuindo o consumo de leite e aumentando o de erva.

Os animais não são desmamados.

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

O abate e a desmancha não são obrigatoriamente realizados na zona.

O transporte antes do abate está limitado a 3 horas, para reduzir ao mínimo o stress e transtornos para os animais e garantir assim a qualidade do produto acabado.

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

Dos rótulos deve constar, obrigatória e claramente, o nome da Indicação Geográfica Protegida «Rosée des Pyrénées Catalanes» e o símbolo da UE para a Indicação Geográfica Protegida, bem como os dados de carácter geral exigidos pela legislação aplicável.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A zona geográfica correspondente à Indicação Geográfica Protegida, a saber, os Pirenéus catalães, apesar de pertencer a dois países diferentes, é homogénea cultural e geograficamente.

Nos Pirenéus catalães (Espanha):

A zona geográfica inclui todos los municípios das *comarcas* de alta montanha: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès e Val d'Aran, bem como os municípios das zonas de montanha das *comarcas* de Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys, e La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages e Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer e Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osona, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau e Vilanova de Sau) e Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

Nos Pirenéus catalães (França):

No departamento dos Pirenéus orientais, a zona geográfica inclui todos os municípios pertencentes aos *cantões* de Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis e Saillagouse, bem como alguns dos municípios dos *cantões* de Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère e Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (Belesta et Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillat, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue des Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

No departamento de Aude, a zona geográfica inclui os municípios que fazem fronteira com o departamento dos Pirenéus orientais e situados em zona de montanha, maciço pirenaico, a saber, todos os municípios pertencentes aos *cantões* de Axat, Belcaire, Mouthoumet e Quillan, e alguns municípios dos *cantões* de Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère), Lagrasse (Mayronnes e Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourrière, Bourigeole, Castelreng, Festes e Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Vézère), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Laderne sur Lauquet, Villardelle, Villefloure) e Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

5. Relação com a área geográfica

O território dos Pirenéus catalães é muito favorável à criação de gado em regime extensivo. Caracteriza-se pela presença de percursos e prados de baixa e alta montanha, com vastíssimas pastagens naturais para os animais durante grande parte do ano, até que as condições climáticas se tornam difíceis. Esta zona sob influência mediterrânica (clima submediterrâneo húmido) permite que os animais aproveitem durante mais tempo as fases de pastoreio de verão e os prados de montanha, onde pastam até ao outono.

A abundância de água e a boa exposição ao sol favorecem o desenvolvimento de uma flora rica e característica (em especial, *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coeruela*, *Bromus erectus* e *Arrhenaterum elatius*), dando origem a zonas ideais de pastoreio para o gado. Tal permite igualmente aos criadores semear nos prados de média montanha misturas de gramíneas e leguminosas para alimentar o gado nos períodos em que as pastagens de alta montanha são impraticáveis. As culturas forrageiras mais frequentes são o trevo, o azevém, a luzerna, o sanfeno e a festuca.

No respeitante aos fatores humanos, no passado os animais para lavoura e produção de carne pariam na primavera e eram levados às pastagens de verão juntamente com os vitelos para libertar mão de obra para as outras atividades sazonais e preservar os recursos forrageiros de baixa altitude. Alguns destes vitelos eram abatidos quando regressavam dos prados de verão, para fins de consumo local ou familiar. Esta prática era economicamente interessante, já que os vitelos (denominados *Rosée*) tinham sido alimentados durante os meses de verão unicamente com leite materno e erva dos pastos. A produção atual da «*Rosée des Pyrénées Catalanes*» tem origem nesta tradição.

O carácter específico desta Indicação Geográfica Protegida provém das raças rústicas utilizadas (*Bruna de los Pirineos*, *Aubrac* e *Gasconne*), adaptadas ao meio e criadas ao ar livre.

Os vitelos obtidos com este modo de produção crescem bem graças à alimentação durante o período de criação, que permite obter animais com carcaças bem conformadas.

A «*Rosée des Pyrénées Catalanes*» tem um excelente desenvolvimento muscular. A cor da carne vai de rosado a vermelho claro, com gordura de cor creme, o que faz com que tanto as carcaças como a carne sejam fortemente apreciadas, tanto pelos talhantes como pelos consumidores. O consumo tradicional deste tipo de carne, proveniente de animais não desmamados, perpetuou-se ao longo de séculos na zona em causa.

Nos Pirenéus catalães são celebrados inúmeros acontecimentos festivos, feiras e mercados ligados à pecuária, em que os vitelos da zona têm um papel de destaque. Entre eles, é de salientar a Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (que remonta ao século XI) e as feiras de Olette, de Prats de Mollo e de Vinça, bem como os passeios pelas pastagens de montanha do parque natural regional dos Pirenéus catalães. A importante afluência turística à zona contribuiu para promover as excelentes qualidades desta carne e consolidar, nas últimas décadas, a boa reputação de que goza entre consumidores e profissionais fora da sua zona de produção. Tudo isto levou a que aparecesse regularmente em diversos artigos de imprensa e comentários publicados nos jornais da região, nomeadamente o *Indépendant* (em 2 de julho de 1992 e em 11 de julho de 2013), o de maior difusão, na revista «*Patrimoine en region*» (n.º 22 da primavera de 2014), e referências em linha: no *guide gourmand* (<http://guidedesgourmands.fr>) e na *Association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon* (<http://toques-blanches-du-roussillon.com>). A importância deste produto é atestada igualmente pelos seus circuitos de distribuição, com o desenvolvimento da venda coletiva por correspondência ou a existência de espaços especificamente dedicados a este produto nos talhos da zona.

As características da carne da «*Rosée des Pyrénées Catalanes*» resultam de:

- um meio especial, caracterizado pela presença de percursos propícios a um sistema de criação ao ar livre, com um longo período em pastagens de verão;
- o clima soalheiro e a abundância de água na zona geográfica favorecem o desenvolvimento de uma flora abundante e específica que cria, naturalmente, amplas zonas de pastagem. O clima permite igualmente a sementeira de prados temporários em média montanha, que permitem alimentar o gado quando o pastoreio não é possível;
- a utilização de raças adaptadas ao meio. As raças utilizadas, *Bruna de los Pirineos*, *Aubrac* e *Gasconne*, são raças rústicas típicas da zona, com qualidades interessantes no sistema tradicional de exploração em zonas de montanha, uma vez que podem suportar condições climáticas extremas e precisam de um aporte mínimo para subsistir graças à sua capacidade para recorrerem às reservas acumuladas em épocas de abundância (transumância), pelo que estão muito adaptadas ao clima e à orografia.

- um saber-fazer específico (regime extensivo com poucos animais).
- a alimentação dos vitelos ligada a este método de pecuária (constituída unicamente por leite e erva dos pastos) confere à carne a sua cor especial e textura tenra e a conformação das carcaças. O leite materno consumido pelos vitelos contribui, efetivamente, para o seu bom crescimento, graças ao importante aporte de cálcio, que favorece o bom desenvolvimento do esqueleto, que, por sua vez, permite obter uma boa conformação da carcaça.

As difíceis condições de vida destas zonas de montanha converteram-se pois em vantagens inegáveis, graças a uma produção de qualidade, fortemente identificada com o território. As raças rústicas são capazes de dar valor ao conjunto dos territórios de alta e baixa montanha, favorecendo uma boa gestão do meio. Os criadores de gado valorizam as suas produções (reconhecimento e notoriedade perante consumidores e distribuidores, e preços superiores), o que lhes permite manter o sistema de exploração (do que beneficia também o resto da cadeia), permanecer nas zonas difíceis e preservar a vida rural nas povoações montanhosas.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-rosee-pyrenees-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCRoseedesPyreneescatalanes-FR-24-03-2015.pdf>

