Jornal Oficial da União Europeia

C 29

Edição em língua portuguesa

Comunicações e Informações

60.º ano

28 de janeiro de 2017

Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 29/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB) [1] 1

2017/C 29/02 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy) [1] 1

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2017/C 29/03 Lista das nomeações efetuadas pelo Conselho — julho-dezembro 2016 (área social) 2

2017/C 29/04 Aviso à atenção das pessoas, grupos e entidades constantes da lista referida no artigo 2.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades [ver Anexo do Regulamento (UE) 2017/150 do Conselho] 6

PT

[1] Texto relevante para efeitos do EEE.

2017/C 29/05 Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades 7

2017/C 29/06 Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2011/172/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 270/2011 do Conselho que institui medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação no Egito 8

2017/C 29/07 Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2011/72/PESC do Conselho, alterada pela Decisão 2017/153 do Conselho, e no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/149 do Conselho, que instituem medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia 9

2017/C 29/08 Aviso à atenção dos titulares dos dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/149 do Conselho, que institui medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia 10

Comissão Europeia

2017/C 29/09 Taxas de câmbio do euro 11

2017/C 29/10 Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH) *[publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006]* [1] 12

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2017/C 29/11 Comunicação da Comissão, nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares [1] 13

2017/C 29/12 Comunicação da Comissão, nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas relativo à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público [1] 14

2017/C 29/13 Actualização da lista das estâncias aduaneiras onde os produtos enumerados no anexo I do Regulamento (CE) n.º 1635/2006 da Comissão podem ser declarados para introdução em livre prática na Comunidade Europeia 15

2017/C 29/14 Informação vinculativa em matéria de origem 19

[1] Texto relevante para efeitos do EEE.

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2017/C 29/15 Convite à apresentação de propostas — EACEA/05/2017 — Programa de mobilidade académica Intra-África 25

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2017/C 29/16 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 27

2017/C 29/17 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 32

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 29/01)

Em 24 de janeiro de 2017, 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 32017M8311.

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

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 29/02)

Em 23 de janeiro de 2017, 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 32017M8340.

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

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

Lista das nomeações efetuadas pelo Conselho

julho-dezembro 2016 (área social)

(2017/C 29/03)

Comité	Fim do mandato	Publicação no JO	Pessoa substituída	Renúncia/ Nomeação	Efetivo/ Suplente	Categoria	País	Pessoa nomeada	Organismo	Data da decisão do Conselho
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Margaret LAWLOR	Renúncia	Suplente	Governo	Irlanda	Paul CULLEN	Safety, Health and Chemicals Policy	20.9.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Paweł PETTKE	Renúncia	Suplente	Organização patronal	Polónia	Rafał HRYNYK	3M Wrocław Sp. z o.o	29.9.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Etbin TRATNIK	Renúncia	Suplente	Governo	Eslovénia	Vladka KOMEL	Ministry of Labour, Family, Social Affair and Equal Opportunities	17.10.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Olivier MEUNIER	Renúncia	Suplente	Governo	França	Arnaud PUJAL	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016

Comité	Fim do mandato	Publicação no JO	Pessoa substituída	Renúncia/ Nomeação	Efetivo/ Suplente	Categoria	País	Pessoa nomeada	Organismo	Data da decisão do Conselho
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Bénédicte LEGRAND-JUNG	Renúncia	Efetivo	Governo	França	Patrick MADDALONE	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Kristel PLANGI	Renúncia	Suplente	Governo	Estónia	Eva PÕLDIS	Ministry of Social Affairs of Estonia	17.10.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Andrew Agius MUSCAT	Renúncia	Suplente	Organização patronal	Malta	Brian ZAHRA	Malta Hotesl and Restaurants Association	17.10.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	John SCICLUNA	Renúncia	Efetivo	Organização patronal	Malta	Lawrence MIZZI	Malta Employers Association	17.10.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Anne-Sofie DALENG	Renúncia	Suplente	Governo	Suécia	Jonna JONSSON	Ministry of Employement	8.11.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Vladimir TEJBUS	Renúncia	Suplente	Governo	Eslováquia	Jozef KSINAN	Permanent Representation of the Slovak Republic to the EU	28.11.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Dominic FROST	Renúncia	Suplente	Organização patronal	Reino Unido	Terry WOOLMER	EEF - the manufacturers' organisation	12.12.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Jana MALÁ	Renúncia	Efetivo	Organização patronal	República Checa	Nora ŠEJDOVÁ	Confederation of Industry of the Czech Republic	12.12.2016

Comité	Fim do mandato	Publicação no JO	Pessoa substituída	Renúncia/ Nomeação	Efetivo/ Suplente	Categoria	País	Pessoa nomeada	Organismo	Data da decisão do Conselho
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	František HROBSKÝ	Renúncia	Suplente	Organização patronal	República Checa	Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	12.12.2016
Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho	28.2.2019	JO C 79 de 1.3.2016	Jozef KSINAN	Renúncia	Suplente	Governo	Eslováquia	Lucia SABOVA DANKOVA	National Labour Inspectorate	12.12.2016
Comité Consultivo para a Coordenação dos Sistemas de Segurança Social	19.10.2020	JO C 341 de 16.10.2015	Michał MENES	Renúncia	Efetivo	Organização sindical	Polónia	Stanisław RÓŻYCKI	OPZZ	20.9.2016
Comité Consultivo para a Coordenação dos Sistemas de Segurança Social	19.10.2020	JO C 341 de 16.10.2015	Koen MEESTERS	Renúncia	Efetivo	Organização sindical	Bélgica	Nathalie DIESBECQ	Studiedienst ACV	29.9.2016
Comité Consultivo para a Livre Circulação dos Trabalhadores	24.9.2018	JO C 348 de 20.9.2016	Stefanie RIEDER	Renúncia	Suplente	Organização patronal	Áustria	Barbara DALLINGER	Wirtschaftskammer Österreich, EU-Büro Brüssel	17.10.2016
Comité Consultivo para a Livre Circulação dos Trabalhadores	24.9.2018	JO C 348 de 20.9.2016	Paloma MARTÍNEZ GAMO	Renúncia	Efetivo	Governo	Espanha	Sara CORRES ARMENDARIZ	Ministerio de Empleo y Seguridad Social	28.11.2016
Comité Consultivo para a Livre Circulação dos Trabalhadores	24.9.2018	JO C 348 de 20.9.2016	Alexandra KRAMER	Renúncia	Efetivo	Organização sindical	Alemanha	Robert SPILLER	DGB Bundesvostand	28.11.2016

Comité	Fim do mandato	Publicação no JO	Pessoa substituída	Renúncia/ Nomeação	Efetivo/ Suplente	Categoria	País	Pessoa nomeada	Organismo	Data da decisão do Conselho
Conselho de Administração do Instituto Europeu para a Igualdade de Género	31.5.2019	JO C 199 de 4.6.2016	Maria de Fátima DUARTE	Renúncia	Efetivo	Governo	Portugal	Carlos Miguel RODRIGUES DUARTE	CIG	29.9.2016
Conselho de Direção da Agência Europeia para a Segurança e a Saúde no Trabalho	7.11.2016	JO C 360 de 10.12.2013	Octavian Alexandru BOJAN	Renúncia	Suplente	Organização patronal	Roménia	Daniela SÂRBU	UGIR — Uniunea Generală a Industriaşilor din România	18.7.2016

Aviso à atenção das pessoas, grupos e entidades constantes da lista referida no artigo 2.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades

[ver Anexo do Regulamento (UE) 2017/150 do Conselho]

(2017/C 29/04)

Comunica-se a informação seguinte às pessoas, grupos e entidades que figuram na lista constante do Regulamento (UE) 2017/150 do Conselho ([1]).

O Conselho da União Europeia determinou que continuam válidos os motivos que levaram à inclusão das pessoas, grupos e entidades constantes da lista de pessoas, grupos e entidades sujeitos às medidas restritivas previstas no Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho, de 27 de dezembro de 2001, relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades ([2]). Nessa conformidade, o Conselho decidiu manter essas pessoas, grupos e entidades na referida lista.

O Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho prevê o congelamento de todos os fundos, outros ativos financeiros e recursos económicos que pertençam às pessoas, grupos e entidades em causa e proíbe que sejam, direta ou indiretamente, postos à sua disposição quaisquer fundos, ativos financeiros e recursos económicos.

Chama-se a atenção das pessoas, grupos e entidades em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) relevante(s), enumeradas no anexo do regulamento, um requerimento no sentido de obterem autorização para utilizar fundos congelados a fim de suprir necessidades básicas ou efetuar pagamentos específicos nos termos do artigo 5.º, n.º 2, do mesmo regulamento.

As pessoas, grupos e entidades em causa podem apresentar ao Conselho um requerimento no sentido de obterem a nota justificativa em que são expostos os motivos que levaram a que fossem mantidas na lista acima referida (a não ser que essa exposição de motivos já lhes tenha sido enviada). O requerimento deve ser enviado para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia (ao cuidado de: COMET designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

As pessoas, grupos e entidades em causa podem, em qualquer momento, enviar ao Conselho, para o endereço acima referido, um requerimento acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de os incluir e manter na lista. Os requerimentos serão analisados logo que sejam recebidos. Neste contexto, chama-se a atenção das pessoas, grupos e entidades em causa para o facto de o Conselho rever periodicamente a referida lista, nos termos do artigo 1.º, n.º 6, da Posição Comum 2001/931/PESC ([3]). Para que um requerimento seja analisado aquando da próxima revisão, deve ser enviado **até 24 de março de 2017**.

Chama-se ainda a atenção das pessoas, grupos e entidades em causa para a possibilidade de interporem recurso do regulamento do Conselho junto do Tribunal Geral da União Europeia, nas condições estabelecidas no artigo 263.º, quarto e sexto parágrafos, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

([1]) JO L 23 de 28.1.2017, p. 3.
([2]) JO L 344 de 28.12.2001, p. 70.
([3]) JO L 344 de 28.12.2001, p. 93.

Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades

(2017/C 29/05)

Nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], chama-se a atenção dos titulares de dados para as seguintes informações:

A base jurídica do tratamento dos dados é o Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho [2].

O responsável pelo referido tratamento é o Conselho da União Europeia, representado pelo Diretor-Geral da Direção-Geral C (Negócios Estrangeiros, Alargamento e Proteção Civil) do Secretariado-Geral do Conselho, e o serviço encarregado do tratamento é a Unidade 1C da DG C, que pode ser contactada para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

O objetivo do tratamento dos dados é elaborar e atualizar a lista de pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos do Regulamento (CE) n.º 2580/2001.

Os titulares dos dados são as pessoas singulares que preenchem os critérios de inclusão na lista estabelecidos no referido regulamento.

Os dados pessoais recolhidos incluem os dados necessários para a identificação correta da pessoa em causa, a fundamentação e os restantes dados conexos.

Se necessário, os dados pessoais recolhidos podem ser comunicados ao Serviço Europeu para a Ação Externa e à Comissão.

Sem prejuízo das restrições impostas pelo artigo 20.º, n.º 1, alíneas a) e d), do Regulamento (CE) n.º 45/2001, as respostas aos pedidos de acesso, de retificação ou de oposição serão dadas nos termos da secção 5 da Decisão 2004/644/CE do Conselho [3].

Os dados pessoais serão guardados durante cinco anos a contar do momento em que o titular de dados causa for retirado da lista das pessoas sujeitas ao congelamento de ativos ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

Nos termos do Regulamento (CE) n.º 45/2001, os titulares de dados podem recorrer à Autoridade Europeia para a Proteção de Dados.

---

[1] JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.
[2] JO L 344 de 28.12.2001, p. 70.
[3] JO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2011/172/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 270/2011 do Conselho que institui medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação no Egito

(2017/C 29/06)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas constantes do anexo da Decisão 2011/172/PESC do Conselho [1] e do anexo I do Regulamento (UE) n.º 270/2011 do Conselho [2] que instituem medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação no Egito.

O Conselho tem no seu dossiê novos elementos sobre todas as pessoas indicadas no anexo da Decisão 2011/172/PESC do Conselho e no anexo I do Regulamento (UE) n.º 270/2011 do Conselho. As pessoas em causa são informadas de que podem apresentar um pedido ao Conselho para obterem as informações que lhes dizem respeito, até 17 de fevereiro de 2017, para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
DG C 1C
Rue de la Loi, 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

As observações recebidas serão tidas em conta para efeitos da revisão periódica do Conselho, nos termos do artigo 5.º da Decisão 2011/172/PESC e do artigo 12.º do Regulamento (UE) n.º 270/2011.

[1] JO L 76 de 22.3.2011, p. 63.
[2] JO L 76 de 22.3.2011, p. 4.

Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2011/72/PESC do Conselho, alterada pela Decisão 2017/153 do Conselho, e no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/149 do Conselho, que instituem medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia

(2017/C 29/07)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas cujos nomes constam do anexo da Decisão 2011/72/PESC do Conselho ([1]), alterada pela Decisão 2017/153 do Conselho ([2]), e do anexo I do Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho ([3]), executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/149 do Conselho ([4]).

O Conselho da União Europeia, depois de ter reapreciado a lista das pessoas designadas, decidiu que as pessoas cujos nomes constam dos anexos acima referidos deverão continuar a ser incluídas na lista de pessoas e entidades sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2011/72/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho.

Chama-se a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) relevante(s), indicadas nos sítios Internet referidos no anexo II do Regulamento (UE) n.º 101/2011, um requerimento no sentido de serem autorizadas a utilizar fundos congelados para suprir necessidades básicas ou efetuar pagamentos específicos (ver artigo 4.º do regulamento).

Estas pessoas podem enviar ao Conselho um requerimento, **antes de 31 de outubro de 2017**, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de as incluir na lista supracitada, para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

As informações recebidas serão tomadas em consideração para efeitos da próxima reapreciação da lista das pessoas designadas, a efetuar pelo Conselho, nos termos do artigo 5.º da Decisão 2011/72/PESC e do artigo 12.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 101/2011.

([1]) JO L 28 de 2.2.2011, p. 62.
([2]) JO L 23 de 28.1.2017, p. 19
([3]) JO L 31 de 5.2.2011, p. 1.
([4]) JO L 23 de 28.1.2017, p. 1

Aviso à atenção dos titulares dos dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/149 do Conselho, que institui medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia

(2017/C 29/08)

Nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), chama-se a atenção dos titulares dos dados em causa para as seguintes informações:

A base jurídica do tratamento dos dados é o Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho ([2]), executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/149 do Conselho ([3]).

O responsável pelo referido tratamento é o Conselho da União Europeia, representado pelo Diretor-Geral da Direção-Geral C (Negócios Estrangeiros, Alargamento e Proteção Civil) do Secretariado-Geral do Conselho, e o serviço encarregado do tratamento é a Unidade 1C da DG C, que pode ser contactada para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

O objetivo do tratamento dos dados é estabelecer e atualizar a lista das pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos do Regulamento (UE) n.º 101/2011, executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/149.

Os titulares dos dados são as pessoas singulares que preenchem os critérios de inclusão na lista estabelecidos no referido regulamento.

Os dados pessoais recolhidos incluem os dados necessários para a identificação correta da pessoa em causa, a fundamentação e os restantes dados conexos.

Se necessário, os dados pessoais recolhidos podem ser comunicados ao Serviço Europeu para a Ação Externa e à Comissão.

Sem prejuízo das restrições impostas pelo artigo 20.º, n.º 1, alíneas a) e d), do Regulamento (CE) n.º 45/2001, as respostas aos pedidos de acesso, de retificação ou de oposição serão dadas nos termos da Secção 5 da Decisão 2004/644/CE do Conselho ([4]).

Os dados pessoais serão guardados durante cinco anos a contar do momento em que a pessoa em causa for retirada da lista das pessoas sujeitas ao congelamento de ativos ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

Nos termos do Regulamento (CE) n.º 45/2001, os titulares dos dados podem recorrer à Autoridade Europeia para a Proteção de Dados.

([1]) JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.
([2]) JO L 31 de 5.2.2011, p. 1.
([3]) JO L 23 de 28.1.2017, p. 1.
([4]) JO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro [1]

27 de janeiro de 2017

(2017/C 29/09)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0681	CAD	dólar canadiano	1,4012
JPY	iene	123,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,2873
DKK	coroa dinamarquesa	7,4369	NZD	dólar neozelandês	1,4726
GBP	libra esterlina	0,85170	SGD	dólar singapurense	1,5250
SEK	coroa sueca	9,4528	KRW	won sul-coreano	1 253,96
CHF	franco suíço	1,0689	ZAR	rand	14,4471
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,3654
NOK	coroa norueguesa	8,9190	HRK	kuna	7,4818
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 276,89
CZK	coroa checa	27,021	MYR	ringgit	4,7333
HUF	forint	311,63	PHP	peso filipino	53,221
PLN	zlóti	4,3400	RUB	rublo	64,1625
RON	leu romeno	4,5058	THB	baht	37,683
TRY	lira turca	4,1416	BRL	real	3,3834
AUD	dólar australiano	1,4169	MXN	peso mexicano	22,5452
			INR	rupia indiana	72,7030

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

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

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 29/10)

Decisões de concessão de uma autorização

Referência da decisão ([1])	Data da decisão	Denominação da substância	Titular da autorização	Número da autorização	Utilização autorizada	Data de expiração do período de revisão	Fundamentos da decisão
C(2016) 8596	3 de janeiro de 2017	Tricloroetileno N.o CE 201-167-4 N.o CAS 79-01-6	Parker Hannifin Manufacturing Netherlands (Filtration & Separation) BV, Oude Kerkstraat 4, 4870 AG Etten-Leur, Países Baixos	REACH/16/7/0	Utilização industrial como solvente de processo para o fabrico de módulos que contêm membranas de fibras ocas para a separação de gases	21 de abril de 2028	Em conformidade com o artigo 60.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006, os benefícios socioeconómicos são superiores ao risco para a saúde humana decorrente da utilização da substância e não existem substâncias nem tecnologias alternativas adequadas do ponto de vista da sua viabilidade económica e técnica.

([1]) A decisão está disponível no sítio *web* da Comissão Europeia em: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

([1]) JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

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

Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 29/11)

Estado-Membro	França
Rota em causa	Lannion (Côte-de-Granit) - Paris (Orly)
Data de entrada em vigor das obrigações de serviço público	27 de outubro de 2003
Data de entrada em vigor das alterações	23 de setembro de 2017
Endereço para obtenção do texto e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as obrigações de serviço público	Arrêté du 23 décembre 2016 modifiant les obligations de service public imposées sur les services aériens réguliers entre Lannion et Paris (Orly) [Diploma de 23 de dezembro de 2016 que altera as obrigações de serviço público impostas aos serviços aéreos regulares entre Lannion e Paris (Orly)] NOR: DEVA1638280A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do Para mais informações: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDT/T2 50 rue Henry Farman 75 720 Paris cedex 15 FRANCE Tel. +33 158094321 Correio eletrónico: osp-compagnies.dta@aviation-civile.gouv.fr

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

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 29/12)

Estado-Membro	França
Rota em causa	Lannion – Paris (Orly)
Prazo de validade do contrato	De 23 de setembro de 2017 a 22 de setembro de 2021
Prazo para apresentação de candidaturas e propostas	3 de abril de 2017 (17h00, hora local)
Endereço para obtenção do texto do aviso de concurso e de quaisquer informações e/ou documentação relacionadas com o concurso e as obrigações de serviço público	Aéroport de Lannion – Côte de Granit Syndicat Mixte de l'Aéroport – EPIC Avenue Pierre Marzin 22300 Lannion FRANCE Tel. +33 296058234 Fax +33 296058299 Correio eletrónico: akguegan.aeroportlannion@orange.fr

Actualização da lista das estâncias aduaneiras [1] onde os produtos enumerados no anexo I do Regulamento (CE) n.º 1635/2006 da Comissão [2] podem ser declarados para introdução em livre prática na Comunidade Europeia

(2017/C 29/13)

Estado-Membro	Estâncias aduaneiras	
BELGIQUE/BELGIË	Anvers DE — voie maritime	
	Bierset — (Grâce-Hollogne) DE — voies aérienne et/ou terrestre	
	Bruxelles DE — voie aérienne	
	Zaventem D — voie aérienne	
БЪЛГАРИЯ	*ТМУ Варна*	
	МП Варна-запад	
	МП Пристанище Варна	
	ТМУ Бургас	
	МП Пристанище Бургас център	
	ТМУ Столична	
ČESKÁ REPUBLIKA	Todas as estâncias aduaneiras	
DANMARK	Todos os portos e aeroportos da Dinamarca	
DEUTSCHLAND	Baden-Württemberg	HZA Lörrach — ZA Weil-am-Rhein-Autobahn
		HZA Stuttgart — ZA Flughafen
		HZA Ulm — ZA Aalen
	Bayern	HZA München — ZA Flughafen
		HZA Regensburg — ZA Furth-im-Wald-Schafberg
		HZA Schweinfurt — ZA Bayreuth
		HZA Nürnberg — ZA Erlangen - Tennenlohe
	Berlin	HZA Berlin — ZA Marzahn
		HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen-Tegel
	Brandenburg	Bereich HZA Frankfurt (Oder)
		HZA Frankfurt (Oder) — ZA Frankfurt (Oder) Autobahn
		HZA Frankfurt (Oder) — ZA Forst-Autobahn
		Bereich HZA Potsdam
		HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen Schönefeld

[1] A atualização aparece em itálico.
[2] JO L 306 de 7.11.2006, p. 3.

Estado-Membro	Estâncias aduaneiras	
	Bremen	HZA Bremen — ZA Neustädter Hafen HZA Bremerhaven — ZA Bremerhaven
	Hamburg	HZA Hamburg-Stadt — ZA Oberelbe HZA Hamburg-Hafen — ZA Waltershof HZA Itzehoe — Hamburg-Flughafen
	Hessen	HZA Frankfurt-am-Main-Flughafen
	Mecklenburg-Vorpommern	HZA Stralsund — ZA Rostock-Grenzkontrollstelle Rostock
	Niedersachsen	HZA Hannover — ZA Hannover-Nord HZA Braunschweig — ZA Braunschweig-Broitzem
	Nordrhein-Westfalen	HZA Dortmund — ZA Ost HZA Düsseldorf — ZA Flughafen
	Rheinland-Pfalz	HZA Koblenz — ZA Hahn-Flughafen
	Schleswig-Holstein	HZA Kiel — ZA Lübeck Abfertigungsstelle Hafen
EESTI	Narva, Koidula, Luhamaa Frontier Posts, Tallinn Airport, Tallinn, Paljassaare and Muuga Ports	
ΕΛΛΑΔΑ	Αθηνών, Πειραιά, Κρατικού Αερολιμένα Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Αερολιμένα Μίκρας, Βόλου, Πατρών, Ηρακλείου, Αερολιμένα Ηρακλείου Κρήτης, Καβάλας, Ιωαννίνων, Ναυπλίου	
ESPAÑA	Barcelona (Aeropuerto), Barcelona (Puerto), Irun (Carretera), La Junquera (Carretera), Madrid (Aeropuerto)	
FRANCE	Todas as estâncias aduaneiras	
IRELAND	Todas as estâncias aduaneiras	
ITALIA	Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Trieste Ufficio di Sanità aerea di Torino — Caselle Ufficio di Sanità aerea di Roma — Fiumicino Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Venezia Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Genova Ufficio di Sanità marittima di Livorno Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Ancona Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Brindisi Ufficio di Sanità aerea di Varese — Malpensa Ufficio di Sanità aerea di Bologna — Panicale Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Bari Posto d'Ispezione frontaliera di Chiasso	

Estado-Membro	Estâncias aduaneiras
ΚΥΠΡΟΣ	Todas as estâncias aduaneiras
LATVIJA	Roads: Grebneva, Pāternieki, Terehova; Railways: Daugavpils, Rēzekne-2; Seaports: Liepāja, Rīga, Ventspils; Airport: Rīga; Post: Rīga International branch of the Latvian Post Office
LIETUVA	Todas as estâncias aduaneiras
LUXEMBOURG	Bureau des Douanes et Accises Centre douanier — Luxembourg Bureau des Douanes et Accises Luxembourg-Aéroport — Niederanven
MAGYARORSZÁG	Todas as estâncias aduaneiras
MALTA	The Air Freight Section at Malta International Airport, Luqa The Sea Freight Entry Processing Unit at Customs House, Valletta The Parcel Post Office at Customs Office, Qormi
NEDERLAND	Todas as estâncias aduaneiras
ÖSTERREICH	Nickelsdorf Heiligenkreuz Spielfeld Tissis Wien — Flughafen Schwechat
POLSKA	Todas as estâncias aduaneiras
PORTUGAL	Aeroportos de Lisboa, Porto e Faro Portos de Lisboa e Leixões
ROMÂNIA	Todas as estâncias aduaneiras
SLOVENIJA	Obrežje (road border crossing), Koper (port border crossing), Dobova (railway border crossing), Gruškovje (road border crossing), Jelšane (road border crossing), Brnik (air border crossing), Ljubljana (road and railway)
SLOVENSKO	Todas as estâncias aduaneiras
SUOMI — FINLAND	Helsinki, Vaalimaa, Niirala, Vartius, Raja-Jooseppi, Utsjoki, Kilpisjärvi, Helsinki-Vantaan lentoasema

Estado-Membro	Estâncias aduaneiras
SVERIGE	Arlanda, Göteborg, Landvetter, Helsingborg, Karlskrona, Stockholm, Ystad, Karlshamn
UNITED KINGDOM	Belfast International Airport, Port of Belfast, Port of Dover, Port of Falmouth, Port of Felixstowe, Gatwick Airport, Glasgow Prestwick Airport, Manchester Airport, Port of Hull and Goole, Port of London, Port of Southampton

Informação vinculativa em matéria de origem

(2017/C 29/14)

Lista das autoridades designadas pelos Estados-Membros para receberem o pedido de informação vinculativa em matéria de origem ou para a emitirem

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Correio eletrónico
BÉLGICA			
Origem não preferencial	Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale du Potentiel économique Intersectoriel - Politique Commerciale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Bestuur Economisch Potentieel Intersectoraal - Handelspolitiek City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België	+32 22778467	marc.wegnez@economie.fgov.be
Origem preferencial	Service Public Fédéral Finances Administration Centrale des Douanes et Accises Services des Procédures Douanières - direction 9 North Galaxy - Tour A (NG A9) Boulevard du Roi Albert II, 33 - boîte 37 1030 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Financiën Centrale Administratie der Douane en Accijnzen Dienst Douaneprocedures - directie 9 North Galaxy - Toren A (NG A9) Koning Albert II - laan 33, bus 37 1030 Brussel België	+32 225763103	luc.verhaeghe@minfin.fed.be
BULGÁRIA	National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia	+359 298594313 +359 298594145	origin@customs.bg

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Correio eletrónico
CROÁCIA	Customs Directorate of the Ministry of Finance of the Republic of Croatia Central Office Sector for customs tariff, value and origin Service for customs value and origin Carinska uprava Ministarstva financija Republike Hrvatske Središnji ured Sektor za carinsku tarifu, vrijednost i podrijetlo Služba za carinsku vrijednost i podrijetlo Alexandera Von Humboldta 4a, 10000 Zagreb	+385 1 6211 308 +385 1 6211 321	podrijetlo@carina.hr origin@carina.hr
REPÚBLICA CHECA	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení – Závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc	+420 585 111 111	podatelna580000@cs.mfcr.cz
DINAMARCA	SKAT København Sluseholmen 8B DK-2450 København SV	+45 723 74204	Keld.Mikkelsen@Skat.dk
ALEMANHA			
Origem preferencial e Origem não preferencial, na medida em que a última operação de complemento de fabrico ou transformação seja efetuada fora da UE ou se disser respeito a mercadorias objeto de organizações comuns de mercado, segundo as quais a concessão de benefícios depende da origem não preferencial determinada.	Hauptzollamt Hannover Waterloostraße 5 30169 Hannover	+49 511101 2480	poststelle.vzta-hza-hannover@zoll.bund.de
Origem não preferencial Na medida em que as mercadorias sejam obtidas inteiramente na UE ou sejam fabricadas ou submetidas a operações de complemento de fabrico ou de transformação na UE. O que precede não se aplica às mercadorias objeto de organizações comuns de mercado, segundo as quais a concessão de benefícios depende da origem não preferencial determinada.	Industrie- und Handelskammern Deutscher Industrie- und Handelskammertag Breite Straße 29 10178 Berlin	+49 302030 82321	behm.steffen@dihk.de

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Correio eletrónico
IRLANDA	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTÓNIA	Maksu-ja Tolliamet Tolliosakond Tollitalitus Lõõtsa 8A 15176 Tallinn	+372 6762607	emta@emta.ee
GRÉCIA	Ministry of Finance General Secretariat for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Υπουργείο Οικονομικών Γενική Γραμματεία Δημοσίου Εσόδου Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων και Τελωνειακών Οικονομικών Καθεστώτων Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987491 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr
ESPANHA	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid	+34 917289854/55/35	gesadu@aeat.es
FRANÇA	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects Bureau E/1 11, rue des Deux-Communes 93558 Montreuil CEDEX	+33 157534374 +33 157534278	dg-e1@douane.finances.gouv.fr
ITÁLIA	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Centrale Legislazione e Procedure Doganali Ufficio applicazione tributi doganali Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245216	dogane.legislazionedogane. applicazione@agenziadogane.it

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Correio eletrónico
CHIPRE	Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία	+357 22601651 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
LETÓNIA	State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978 Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Rīga, LV-1978	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv
LITUÂNIA	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1/25 01105 Vilnius	+370 52666067 +370 52666068	muitine@lrmuitine.lt
LUXEMBURGO	Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg	+352 28182246 +352 28182347	Jean-Claude.Nilles@do.etat.lu Laurent.Thilges@do.etat.lu
HUNGRIA	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20-24 1163 Budapest	+36 14022233	szi@nav.gov.hu

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Correio eletrónico
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
PAÍSES BAIXOS	Douane Nederland/Kantoor Nijmegen Landelijk Team Oorsprongszaken PB 1537 6501 BM Nijmegen	+31 243813701	helpdesk.oorsprongszaken@belastingdienst.nl
ÁUSTRIA	Bundesministerium für Finanzen Johannesgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLÓNIA	Izba Celna w Warszawie Wydział Wiążących Informacji WIT i WIP ul. Erazma Ciołka 14 A 01-443 Warszawa	+48 225447540	wip@war.mofnet.gov.pl
PORTUGAL	Autoridade Tributária e Aduaneira Direção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua da Alfândega n.º 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
ROMÉNIA	Agenția Națională de Administrare Fiscală Direcția Generală a Vămilor Str. Alexandru Ivasiuc nr. 34-40, sector 6 cod 060305 Bucuresti	+40 213155858 +40 213112456	origine@customs.ro
ESLOVÉNIA	Generalni carinski urad Šmartinska 55 1523 Ljubljana	+386 14783921	ana.macek@gov.si
ESLOVÁQUIA	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963	martin.strbik@financnasprava.sk
FINLÂNDIA	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	leena.lehtinen@tulli.fi minna.raitanen@tulli.fi

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Correio eletrónico
SUÉCIA	Tullverket Box 12854 112 98 Stockholm	+46 84565244 +46 84565522	anna.folkesson@tullverket.se elisabet.andersson@tullverket.se
REINO UNIDO	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA	+44 1702367721	ken.sherlock@hmrc.gsi.gov.uk dutyliability.policy@hmrc.gsi.gov.uk

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

CONVITE À APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS — EACEA/05/2017

Programa de mobilidade académica Intra-África

(2017/C 29/15)

1. Objetivos e descrição

O objetivo global do programa consiste em promover o desenvolvimento sustentável e contribuir, em última instância, para a redução da pobreza mediante o aumento da disponibilidade de mão-de-obra profissional formada e altamente qualificada em África.

O objetivo específico do programa consiste em melhorar as qualificações e competências dos estudantes e do pessoal académico graças a um reforço da mobilidade intra-africana. O reforço da cooperação entre as instituições de ensino superior em África ampliará o acesso a uma educação de qualidade, o que constitui um incentivo e permitirá aos estudantes africanos iniciar estudos de pós-graduação no continente africano. Além disso, a mobilidade do pessoal (docente e administrativo) reforçará a capacidade de cooperação internacional entre as instituições de ensino superior em África.

Mais concretamente, o presente programa visa:

a) Contribuir para a melhoria da qualidade do ensino superior através da promoção da internacionalização e harmonização dos programas e curricula nas instituições participantes;

b) Permitir que os estudantes, pessoal docente e pessoal administrativo beneficiem linguística, cultural e profissionalmente da experiência obtida no contexto da mobilidade para outro país africano.

2. Candidatos elegíveis e composição da parceria

A parceria deve ser composta por um mínimo de quatro e um máximo de seis instituições africanas de ensino superior na qualidade de parceiras (incluindo o candidato) e um parceiro técnico por parte da UE.

Os candidatos e parceiros elegíveis são as instituições de ensino superior registadas em África que ministrem cursos de pós-graduação (nível de mestrado e/ou doutoramento) de ensino superior reconhecidos pelas autoridades competentes dos respetivos países. Apenas são elegíveis as instituições de ensino superior acreditadas pelas autoridades nacionais relevantes em África. As filiais das instituições de ensino superior localizadas fora de África não serão elegíveis.

O parceiro técnico tem de ser uma instituição de ensino superior de um dos Estados-Membros da UE titular de uma Carta Erasmus para o Ensino Superior.

3. Atividades elegíveis e duração

O projeto terá como finalidade a organização e implementação da mobilidade de estudantes e pessoal no âmbito de programas de mestrado e doutoramento de alta qualidade e a prestação de ensino/formação e outros serviços a estudantes de outras nacionalidades, bem como atividades de ensino/formação e investigação e outros serviços ao pessoal dos países abrangidos pelo projeto. A mobilidade só deve decorrer num dos países elegíveis abrangidos pelo presente Convite à apresentação de propostas.

O projeto deve ter uma duração de 60 meses.

4. Critérios de atribuição

As candidaturas serão avaliadas por peritos externos, de acordo com os três critérios de atribuição abaixo enumerados:

Critérios	Pontos
1. Relevância	20
2. Qualidade	70
2.1. Qualidade académica	15
2.2. Composição da parceria e mecanismos de cooperação	15
2.3. Organização e implementação da mobilidade	20
2.4. Serviços de apoio e acompanhamento de estudantes/pessoal	10
2.5. Equilíbrio de género	10
3. Sustentabilidade	10
Total	100

Para serem consideradas para financiamento, as propostas deverão obter uma pontuação total de 50 pontos num total possível de 100.

5. **Orçamento e montante da subvenção**

O montante global indicativo disponibilizado ao abrigo do presente Convite à apresentação de propostas estima-se em 9,9 milhões de EUR e deve permitir cerca de 350 fluxos de mobilidade.

Cada subvenção ascenderá a entre 1 milhão de EUR (montante mínimo da subvenção) e 1,4 milhões de EUR (montante máximo da subvenção).

A subvenção da UE tem por base montantes fixos para a organização da mobilidade e custos unitários para a implementação da mobilidade.

6. **Apresentação de propostas e prazos**

O prazo para a apresentação das propostas do Programa de mobilidade académica Intra-África é o **dia 2 de maio de 2017 às 12:00 h (meio-dia)**, hora da Europa Central.

As candidaturas a subvenções devem ser enviadas através de formulário eletrónico (eForm) — e os seus anexos devem ser especificamente concebidos para esse fim —, disponível no sítio *web* da Agência de Execução relativa à Educação, ao Audiovisual e à Cultura (https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en).

Apenas as candidaturas apresentadas por via eletrónica (eForm incluindo anexos) serão consideradas formalmente válidas.

Adicionalmente, os candidatos devem enviar por correio eletrónico uma cópia da sua candidatura (eForm incluindo anexos), indicando claramente o número de registo do projeto recebido no seguimento do envio do eForm, para o seguinte endereço e-mail: EACEA-IntraAfrica-IntraACP@ec.europa.eu.

Apenas serão aceites as candidaturas enviadas até ao final do prazo indicado e que cumpram os requisitos definidos no Convite à apresentação de propostas. Não serão aceites candidaturas enviadas por correio eletrónico exclusivamente.

7. **Informação completa**

As diretrizes do Convite à apresentação de propostas, bem como todos os documentos e informações pertinentes para o envio das propostas ao abrigo do presente Convite, estão disponíveis no sítio *web* da Agência: https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en

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

(2017/C 29/16)

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

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

N.º CE: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominação/ções**

«Traditional Welsh Cider»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

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

«Traditional Welsh Cider» (em galês «Seidr Cymreig Traddodiadol») designa a sidra elaborada a partir do sumo obtido da primeira prensagem de maçãs para sidra de variedades de maçãs autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales através de um método tradicional. A «Traditional Welsh Cider» pode ser elaborada a partir do sumo da primeira prensagem de uma única variedade ou da combinação de diferentes variedades de maçã. A «Traditional Welsh Cider» é elaborada exclusivamente a partir de 100 % de sumo puro de maçã.

As variedades de maçã para sidra utilizadas na «Traditional Welsh Cider» são classificadas como doce-amarga, ácida, doce e amarga-ácida. São necessários conhecimentos específicos de lotação para equilibrar os taninos das variedades «doces-amargas» com a acidez das variedades «ácidas». As variedades «doces-amargas» contêm taninos que conferem amargor e uma cor mais escura e produzem uma bebida encorpada. As variedades «ácidas» contêm níveis elevados de ácido málico, conferindo à sidra um «travo» ácido. As variedades «doces» têm níveis baixos de taninos e de ácidos, mas podem conferir um sabor mais frutado e diluir o efeito de eventuais taninos ásperos. As variedades «amargas-ácidas» contêm ácidos e taninos. A lotação destas características requer perícia e baseia-se na preferência de sabor de cada produtor de sidra.

A cor da «Traditional Welsh Cider» varia entre o dourado claro e o dourado escuro, com tonalidades de vermelho e bronze, consoante as variedades de maçã utilizadas. Apresenta-se sob uma forma límpida ou turva, mas é tipicamente semiopaca, com um sabor puro e bem definido e graus de doçura que variam entre extremamente seco a muito doce. É preponderantemente frutada, com um teor de ácido málico e taninos bem equilibrado e o seu título alcoométrico volúmico (TAV) situa-se entre 3,00 % e 8,49 %.

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

A «Traditional Welsh Cider» tem um sabor puro e bem definido, com graus de doçura que variam entre extremamente seco a muito doce. É preponderantemente frutada, com um teor de ácido málico e taninos bem equilibrado. Embora habitualmente não sejam medidos, os teores de taninos e de acidez são definidos de acordo com o estilo e preferência de cada produtor de sidra.

São produzidas três formas de «Traditional Welsh Cider» — não espumante, acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa, conforme seguidamente descrito.

Não espumante: trata-se de sidra sem gaseificação acima da pressão atmosférica. Armazenada num recipiente estanque ao ar, a pressão parcial do dióxido de carbono (CO_2) será inferior a 1 bar (100 kPa); dentro de um recipiente mais poroso, como um barril de madeira, a pressão parcial será substancialmente inferior a 1 bar. A sidra servida direta ou indiretamente a partir deste tipo de recipiente será não espumante (não espumosa), sem efervescência percetível mas com uma eventual formação de algumas bolhas caso a temperatura da sidra suba em relação à temperatura em que está armazenada, uma vez que a solubilidade de CO_2 desce com a subida de temperatura.

Acondicionada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da sidra antes da conclusão da fermentação primária. A sidra é engarrafada com uma densidade relativa (DR) decidida pelo produtor com vista a obter o nível pretendido de gaseificação e de doçura. Quanto maior for a gaseificação obtida, menor será a doçura residual. No que respeita à sidra sujeita a «keeving» (remoção dos nutrientes do sumo através da complexação com pectina), a gaseificação é obtida através da redução do número de células de levedura e da remoção de nutrientes da levedura que impedem a conclusão da fermentação até à secura. A pressão de CO_2 obtida na sidra acondicionada em garrafa situar-se-á no intervalo compreendido entre 1,5 a 3,0 bar (150 a 300 kPa) nos 0 °C; uma vez que contém sedimentos de levedura, pode ter um aspeto turvo se não for cuidadosamente aberta e vertida. Tem um paladar seco, a menos que seja sujeita a «keeving». Apenas a «Traditional Welsh Cider» acondicionada em garrafa pode ser submetida ao processo de «keeving». O produtor pode calcular o nível de gaseificação obtida a partir da diferença entre a densidade relativa (Δ DR) antes do engarrafamento e a existente aquando da conclusão do processo de acondicionamento em garrafa.

Apesar de o título alcoométrico da «Traditional Welsh Cider» acondicionada em garrafa poder situar-se num intervalo idêntico ao da sidra não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a sidra acondicionada em garrafa, nomeadamente a que é submetida ao processo de «keeving», tenderá a situar-se, em média no valor inferior deste intervalo (3,0 a 5,5 % de TAV), uma vez que o processo de «keeving» conduz a uma fermentação incompleta dos açúcares da fruta.

Fermentada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da sidra aquando da conclusão da fermentação primária e da indução de uma segunda fermentação através da adição de açúcares fermentáveis e de levedura. A sidra fermentada em garrafa tem maior gaseificação do que a acondicionada em garrafa e tem um aspeto translúcido após o *dégorgement*. Tem um paladar seco, uma vez que todos os açúcares são fermentados durante a segunda fermentação e não é permitida mistura após o *dégorgement*. A pressão de CO_2 obtida na sidra fermentada em garrafa situa-se no intervalo compreendido entre 4,0 e 6,0 bar (400 a 600 kPa) nos 0 °C. O produtor pode prever o nível de gaseificação a partir da quantidade de açúcar fermentável adicionado e calculá-lo partir da Δ DR das medições efetuadas após a adição e da DR aquando da conclusão do processo de fermentação em garrafa.

Embora o título alcoométrico da sidra fermentada em garrafa possa situar-se num intervalo idêntico ao da «Traditional Welsh Cider» não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a sidra fermentada em garrafa terá tendência, em média, a situar-se no valor superior deste intervalo, devido à segunda fermentação até à secura (5,5 % a 8,49 % de TAV).

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

As matérias-primas utilizadas para a produção da «Traditional Welsh Cider» são as seguintes:

— Sumo obtido a partir da primeira prensagem de maçãs para sidra de quaisquer variedades autóctones e não autóctones de maçãs cultivadas no País de Gales.

— Aditivos autorizados:

  — Leveduras cultivadas, como *saccharomyces bayanus* e *saccharomyces cerevisiae*.

  — O sulfito, na forma de metabissulfito de sódio ou de potássio, nem sempre é necessário, mas é admissível, a fim de salvaguardar as normas microbiológicas. Se um produtor decidir acrescentar sulfito, este não deve exceder 200 mg/l de SO_2 e a sua inclusão deve constar do rótulo conforme exigido por lei.

  — Um sal (cloreto de cálcio) e uma enzima (pectina-esterase), caso seja utilizado o método de «keeving» para reduzir o seu teor de levedura e de nutrientes de levedura.

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

As seguintes fases de produção devem ter lugar na área geográfica:

— origem das maçãs

— prensagem/produção de sumo das maçãs

— produção da sidra

— fermentação

— engarrafamento e embarrilagem

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

Sidra não espumante

O engarrafamento e a embarrilagem constituem o processo de embalagem final da sidra não espumante.

Todas as operações de engarrafamento e de embarrilagem da «Traditional Welsh Cider» devem ter lugar na área geográfica. A sidra é um produto «vivo» não pasteurizado e para manter a qualidade, a rastreabilidade, o controlo da temperatura e evitar qualquer contaminação, o transporte nesta fase deve ser limitado ao mínimo necessário. A produção da «Traditional Welsh Cider» depende das influências multifatoriais do meio natural local exercidas sobre o produto final, o que exclui a possibilidade de transporte a granel generalizado antes da sua embalagem final.

Espumante: sidra acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa

A sidra espumante é produzida em garrafas. A espuma resulta do dióxido de carbono dissolvido, que só pode ser introduzido de forma natural (através da fermentação da levedura dentro da garrafa selada) e não por meio de gaseificação artificial.

No que respeita à sidra acondicionada em garrafa: (conclusão da fermentação primária dentro da garrafa)

Quer seja ou não utilizado o processo de «keeving», a sidra é engarrafada de acordo com a densidade exigida para a obtenção do acondicionamento e doçura necessários na garrafa.

No que respeita à sidra fermentada em garrafa: (fermentação secundária dentro da garrafa). A fermentação em garrafa aplica-se ao processo de fermentação secundária da sidra não espumante dentro de uma garrafa selada.

A sidra utilizada para este processo é produzida exatamente com as mesmas especificações que as da sidra não espumante antes do engarrafamento. As garrafas devem ser resistentes, de fundo côncavo e poder ser seladas com uma cápsula de 29 mm, uma rolha de cortiça natural ou uma rolha de plástico com uma armação de arame, e ser capazes de suportar uma pressão interna constante de 6 a 12 bar a 25 °C.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

País de Gales

5. **Relação com a área geográfica**

As características individuais exclusivas da «Traditional Welsh Cider» baseiam-se no solo e no clima da área identificada, que influenciam as características do sumo obtido da primeira prensagem de maçãs de uma ou várias variedades autóctones ou não autóctones, cultivadas e transformadas em sidra através de um método tradicional. A variedade das maçãs utilizadas influencia o sabor e o aspeto da sidra, sendo os níveis corretos de sabor, paladar e aspeto obtidos a partir de conhecimentos específicos e formação especializada de produção artesanal.

O solo e o clima da área identificada estão subjacentes à reputação da «Traditional Welsh Cider» e o seu caráter e sabor diferem em função das zonas do País de Gales onde a sidra é produzida.

Devido às suas características edafoclimáticas, as zonas planas do País de Gales são particularmente adequadas para o cultivo de maçãs para sidra, dado permitirem a seleção de locais de pomar que evitam a formação de bolsas de gelo no início da primavera, durante o período de floração. O clima do País de Gales caracteriza-se igualmente por uma pluviosidade abundante, que é fundamental tanto durante o período de floração como durante o outono, antes da colheita. O caráter e o sabor da «Traditional Welsh Cider» diferem em função das zonas do País de Gales onde a sidra é produzida. Em altitudes mais elevadas, há o risco de geadas durante o período de floração, o que origina quebras de colheita, mas em contrapartida a fermentação é mais lenta, um fator que se considera melhorar o sabor da sidra. O clima do País de Gales é suficientemente quente e soalheiro nas alturas adequadas para produzir níveis de açúcares de fruta satisfatórios, bem como suficientemente húmido para satisfazer a elevada necessidade de água para macieiras adultas destinadas à produção de sidra e suprir as necessidades de árvores recém-plantadas.

A divisão administrativa do País de Gales que fornece a maior parte das maçãs destinadas à produção da «Traditional Welsh Cider» é Monmouthshire oriental. Os solos profundos e aluviais de grés vermelho têm propriedades excelentes de retenção da humidade e mantêm simultaneamente uma excelente capacidade de drenagem em períodos de precipitação acima da média. Acredita-se que esta combinação confere à fruta uma qualidade superior, o que se reflete na sidra. Em Monmouthshire existem macieiras destinadas à produção de sidra com até 150 anos.

A «Traditional Welsh Cider» é produzida a partir da fermentação do sumo de maçãs de variedades autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales. A variedade das maçãs para sidra utilizada influencia o sabor e o aspeto da sidra. A cor da «Traditional Welsh Cider» irá variar entre o dourado claro e o dourado escuro, com tonalidades de vermelho e bronze, consoante as variedades de maçãs utilizadas. O caráter e o sabor também variam consoante a zona do País de Gales onde são cultivadas as maçãs destinadas à produção da sidra. Em altitudes mais elevadas, a fermentação é mais lenta, um fator que se considera melhorar o sabor da sidra, conferindo-lhe um sabor puro e bem definido.

A «Traditional Welsh Cider» pode ser de extremamente seca a muito doce. A adição de açúcares fermentáveis, como a glucose, a frutose e a sacarose, só é permitida na produção de sidra fermentada em garrafa, para iniciar o processo de fermentação secundária. Nas restantes «Traditional Welsh Ciders», não é adicionado qualquer açúcar suplementar, uma vez que as próprias maçãs para sidra do País de Gales já contêm açúcares naturais de fruta suficientes.

O sumo da «Traditional Welsh Cider» é constituído por 100 % de sumo obtido a partir da primeira prensagem de maçãs de uma única variedade ou de uma mistura de variedades, ao passo que noutras partes do Reino Unido é possível haver uma segunda prensagem. Além disso, noutras partes do Reino Unido, o sumo pode ser objeto de chaptalização (adição de açúcar), o que dá origem à subsequente fermentação com um teor de álcool mais elevado, e posteriormente diluído com água, resultando num produto mais homogéneo. Se comparados, nunca existem dois lotes de «Traditional Welsh Cider» exatamente iguais, o que contribui para a característica singular deste produto artesanal.

São necessárias aptidões tradicionais específicas para produção da «Traditional Welsh Cider» ao longo das fases de trituração, prensagem e lotação. Estes conhecimentos e competências especializados são passados de um produtor de «Traditional Welsh Cider» para outro. São necessários conhecimentos específicos para a lotação das variedades a fim de equilibrar os taninos das «doces-amargas» com a acidez das «ácidas». As variedades «doces-amargas» contêm taninos que conferem amargor e uma cor escura e produzem uma bebida encorpada. As variedades «ácidas» contêm níveis elevados de ácido málico, conferindo à sidra um «travo» ácido. As variedades «doces» têm níveis baixos de taninos e acidez, mas podem conferir um sabor mais frutado e diluir o efeito de eventuais taninos ásperos. As variedades «amargas-ácidas» contêm taninos e acidez. Em geral, os taninos não são medidos, sendo a lotação do sumo efetuada de acordo com a preferência de cada produtor de sidra, o que requer uma aptidão específica. Muitas vezes os novos produtores de sidra adquirem entre si as respetivas aptidões, partilhando frequentemente os equipamentos até terem capacidade para adquirir o seu próprio equipamento.

A «Traditional Welsh Cider» data do século XIX, época em que tradicionalmente os agricultores do País de Gales produziam sidra para consumo próprio e como um complemento do seu rendimento. A «Traditional Welsh Cider» era frequentemente fornecida aos trabalhadores agrícolas como parte do pagamento. Tratava-se exclusivamente de uma atividade doméstica e a pouca comercialização que existia era realizada a nível local, entre as explorações agrícolas vizinhas ou com estabelecimentos de bebidas nas proximidades. A produção de sidra para fins comerciais não existia a qualquer nível no País de Gales.

Em 2001 foi constituída a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales e atualmente existem cerca de 50 produtores de sidra no País de Gales. Em 2003, a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales foi galardoada pela organização Campaign for Real Ale (CAMRA) com o Prémio Pomona pelo «seu excelente trabalho de promoção da visibilidade da Welsh Real Cider». Em 2009, a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales recebeu o prémio anual de reconhecimento atribuído em Espanha pela Fundação de Sidra das Astúrias. A Sociedade ganhou este prémio pelo seu mérito e inovação na promoção da produção da sidra artesanal, por promover uma maior visibilidade da sidra tradicional e pela sua dedicação à manutenção do património cultural associado à conservação e regeneração de variedades autóctones de maçãs através da criação de um banco de genes e do seu museu. A «Traditional Welsh Cider» está a conquistar um lugar de destaque e a tornar-se amplamente reconhecida pela indústria alimentar, tanto

no Reino Unido como a nível mundial. Tratando-se de um produto de qualidade, é utilizada por grandes cozinheiros e gastrónomos e é regularmente evocada nas suas listas de preparações culinárias. Em 2005, os produtores de sidra do País de Gales venceram todos os prémios principais dos concursos do Reino Unido realizados em Reading, tendo ganho nas categorias de Sidra Campeã e de Sidra Engarrafada.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-cider

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

(2017/C 29/17)

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

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

N.º CE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominação/ções**

«Traditional Welsh Perry»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

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

«Traditional Welsh Perry» (em galês «Perai Cymreig Traddodiadol») designa o sumo obtido a partir da primeira prensagem de peras para perada de quaisquer variedades de pera autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales utilizando um método tradicional de produção. A «Traditional Welsh Perry» é obtida a partir do sumo da primeira prensagem de peras para perada de uma única variedade ou de uma mistura de diferentes variedades. A «Traditional Welsh Perry» é elaborada exclusivamente a partir de 100 % de sumo puro de pera para perada.

A cor da «Traditional Welsh Perry» varia entre o amarelo-pálido e o dourado escuro, tendo aspeto límpido ou turvo, com um distinto sabor frutado ligeiro ou pronunciado a pera, equilibrado com uma doçura natural, devido ao teor de sorbitol das peras para perada utilizadas, e uma acidez cítrica e um delicado aroma frutado. O sabor é complementado pelo «encorpamento» conferido pelos taninos e pode ter um travo final bem definido seco ou preponderantemente adocicado. O seu título alcoométrico volúmico (TAV) situa-se entre 3,00 % e 8,49 %.

São produzidas três formas de «Traditional Welsh Perry»: não espumante, acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa, conforme seguidamente descrito.

Não espumante: trata-se de perada sem gaseificação acima da pressão atmosférica. Armazenada num recipiente estanque ao ar, a pressão parcial do dióxido de carbono (CO_2) será inferior a 1 bar (100 kPa) e, dentro de um recipiente mais poroso, como um barril de madeira, a pressão parcial será substancialmente inferior a 1 bar. A perada servida direta ou indiretamente a partir destes tipos de recipiente será não espumante (não espumosa), sem efervescência percetível mas com eventual formação de algumas bolhas caso a temperatura da perada suba em relação à temperatura de armazenamento — uma vez que a solubilidade do CO_2 diminui com a subida de temperatura.

Acondicionada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da perada antes da conclusão da fermentação primária. A perada é engarrafada com uma densidade relativa (DR) decidida pelo produtor com vista a obter o nível pretendido de gaseificação e de doçura. Quanto maior for a gaseificação obtida, menor será a doçura residual. No que respeita à perada sujeita a «keeving» (remoção dos nutrientes do sumo através da complexação com pectina), a gaseificação é obtida através da redução do número de células de levedura e da remoção de nutrientes da levedura que impedem a conclusão da fermentação até à secura. A pressão de CO_2 obtida na perada acondicionada em garrafa situar-se-á no intervalo compreendido entre 1,5 a 3,0 bar (150 a 300 kPa) nos 0 °C e uma vez que contém sedimentos de levedura, pode ter um aspeto turvo se não for cuidadosamente aberta e vertida. Tem um paladar seco, a menos que seja sujeita a «keeving». Apenas a «Traditional Welsh Perry» acondicionada em garrafa pode ser objeto do processo de «keeving». O produtor pode calcular o nível de gaseificação obtida a partir da diferença entre a densidade relativa (Δ DR) antes do engarrafamento e a existente aquando da conclusão do processo de acondicionamento em garrafa.

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

Apesar de o título alcoométrico da «Traditional Welsh Perry» acondicionada em garrafa se situar num intervalo idêntico ao da perada não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a perada acondicionada em garrafa tenderá a situar-se, em média, nomeadamente se submetida ao processo de «keeving», no valor inferior deste intervalo (3,0 a 5,5 % de TAV), uma vez que o processo de «keeving» conduz a uma fermentação incompleta dos açúcares da fruta.

Fermentada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da perada aquando da conclusão da fermentação primária e da indução de uma segunda fermentação através da adição de açúcares fermentáveis e de levedura. A perada fermentada em garrafa tem maior gaseificação do que a acondicionada em garrafa e tem um aspeto translúcido após o *dégorgement*. Tem um paladar seco, uma vez que todos os açúcares são fermentados durante a segunda fermentação e não é permitida mistura após o *dégorgement*. A pressão de CO_2 obtida na perada fermentada em garrafa situa-se no intervalo compreendido entre 4,0 e 6,0 bar (400 a 600 kPa) nos 0 °C. O produtor pode prever o nível de gaseificação a partir da quantidade de açúcar fermentável adicionado e calculá-lo partir da Δ DR obtida das medições efetuadas após a adição e da DR aquando da conclusão do processo de fermentação em garrafa.

Embora o título alcoométrico da perada fermentada em garrafa se situe num intervalo idêntico ao da «Traditional Welsh Perry» não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a perada fermentada em garrafa terá tendência, em média, a situar-se no valor superior deste intervalo, devido à segunda fermentação até à secura (5,5 % a 8,49 % de TAV).

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

As matérias-primas utilizadas para a produção da «Traditional Welsh Perry» são as seguintes:

— Sumo obtido a partir da primeira prensagem de peras para perada de quaisquer variedades autóctones e não autóctones de peras cultivadas no País de Gales.

— Aditivos autorizados:

  — Leveduras cultivadas, como *saccharomyces bayanus* e *saccharomyces cerevisiae*

  — O sulfito, na forma de metabissulfito de sódio ou de potássio, nem sempre é necessário, mas é admissível a fim de salvaguardar as normas microbiológicas. Se um produtor decidir acrescentar sulfito, este não deve exceder 200 mg/l e a sua inclusão deve constar do rótulo conforme exigido por lei.

  — Um sal (cloreto de cálcio) e uma enzima (pectina-esterase), caso seja utilizado o método de «keeving» para reduzir o seu teor de levedura e de nutrientes de levedura.

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

As seguintes fases de produção devem ter lugar na área geográfica:

— origem das peras

— prensagem/produção do sumo das peras

— produção da perada

— fermentação

— engarrafamento e embarrilagem

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

Perada não espumante

O engarrafamento e a embarrilagem constituem o processo de embalagem final da perada não espumante.

Todas as operações de engarrafamento e de embarrilagem da «Traditional Welsh Perry» devem ter lugar na área geográfica. A perada é um produto «vivo» não pasteurizado e para manter a qualidade, a rastreabilidade, o controlo da temperatura e evitar qualquer contaminação, o transporte nesta fase deve ser limitado ao mínimo necessário, o que exclui a possibilidade de transporte a granel generalizado antes da sua embalagem final.

Espumante: perada acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa

A perada espumante é produzida em garrafas. A espuma resulta do dióxido de carbono dissolvido, que só pode ser introduzido de forma natural (através da fermentação da levedura dentro da garrafa selada) e não por meio de gaseificação artificial.

No que respeita à perada acondicionada em garrafa: (conclusão da fermentação primária dentro da garrafa)

Quer seja ou não utilizado o processo de «keeving», a perada é engarrafada de acordo com a densidade exigida para a obtenção do acondicionamento e doçura necessários na garrafa.

No que respeita à perada fermentada em garrafa: (fermentação secundária dentro da garrafa). A fermentação em garrafa aplica-se ao processo de fermentação secundária da perada não espumante dentro de uma garrafa selada.

A perada utilizada para estes processos é produzida exatamente com as mesmas especificações que as da perada não espumante antes do engarrafamento. As garrafas devem ser resistentes, de fundo côncavo e poder ser seladas com uma cápsula de 29 mm, uma rolha de cortiça natural ou uma rolha de plástico com uma armação de arame, e ser capazes de suportar uma pressão interna constante de 6 a 12 bar a 25 °C.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

País de Gales

5. **Relação com a área geográfica**

As características individuais e exclusivas da «Traditional Welsh Perry» assentam no facto de resultar do sumo obtido da primeira prensagem de peras para perada de variedades autóctones e não autóctones cultivadas na área identificada. A perada é produzida na área identificada através de um método tradicional com base numa especialização que se desenvolveu por todo o País de Gales, como o demonstra a atual distribuição geográfica dos membros da Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales. As variedades individuais de peras e as respetivas combinações utilizadas influenciam o sabor e o aspeto da perada. Por conseguinte, existe uma grande variedade de produtos que contribuem para a característica individual e singular desta bebida artesanal. Os níveis corretos de sabor, paladar e aspeto são obtidos a partir de conhecimentos específicos e formação especializada de produção artesanal.

O solo e o clima da área identificada estão subjacentes à reputação da «Traditional Welsh Perry». O caráter e o sabor da «Traditional Welsh Perry» diferem em função das zonas do País de Gales onde as peras para perada são cultivadas e do local onde a perada é produzida.

Devido às suas características edafoclimáticas, as zonas planas do País de Gales são particularmente adequadas para o cultivo de peras para perada, dado permitirem a seleção de locais de pomar que evitam a formação de bolsas de gelo no início da primavera, durante o período de floração. O clima do País de Gales caracteriza-se igualmente por uma pluviosidade abundante, que é fundamental tanto durante o período de floração como durante o outono, antes da colheita. O clima do País de Gales é suficientemente quente e soalheiro nas alturas adequadas para produzir níveis de açúcares de fruta satisfatórios, bem como suficientemente húmido para satisfazer a elevada necessidade de água das pereiras adultas destinadas à produção de perada e suprir as necessidades de pereiras recém-plantadas. A divisão administrativa do País de Gales que fornece a maior parte das peras destinadas à «Traditional Welsh Perry» é Monmouthshire oriental. Os solos profundos e aluviais de grés vermelho têm propriedades excelentes de retenção da humidade e mantêm simultaneamente uma excelente capacidade de drenagem em períodos de precipitação acima da média. Acredita-se que esta combinação confere à fruta uma qualidade superior, o que se reflete na perada. Em Monmouthshire existem pereiras destinadas à produção de perada com idades até 300 anos.

A «Traditional Welsh Perry» é produzida a partir da fermentação do sumo peras de variedades autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales. O caráter da «Traditional Welsh Perry» também pode variar subtilmente, consoante o local onde a perada é fermentada. A temperaturas mais baixas, o que poderá depender da latitude, do microclima e da altitude, a fermentação processa-se mais lentamente, uma vez que existe uma retenção de compostos aromáticos voláteis naturais muito maior, fator que se considera contribuir para intensificar o sabor e o aroma da perada, de que resulta um distinto sabor frutado ligeiro ou pronunciado a pera, com um paladar puro e bem definido. A variedade ou as variedades de peras para perada utilizadas podem influenciar o sabor e o aspeto da perada. A cor da «Traditional Welsh Perry» varia entre o amarelo-pálido quase incolor e o dourado escuro.

A «Traditional Welsh Perry» pode ser de extremamente seca a muito doce. A adição de açúcares fermentáveis como a glucose, a frutose e a sacarose, só é permitida na produção de perada fermentada em garrafa, para iniciar o processo de fermentação secundária. Nas restantes «Traditional Welsh Perrys» não é adicionado qualquer açúcar suplementar, uma vez que as próprias peras para perada do País de Gales já contêm açúcares naturais de fruta suficientes.

O sumo da «Traditional Welsh Perry» é constituído por 100 % de sumo obtido a partir da primeira prensagem de peras de uma única variedade ou de uma mistura de variedades, ao passo que noutras partes do Reino Unido é possível haver uma segunda prensagem. Além disso, noutras partes do Reino Unido, o sumo pode ser objeto de chaptalização (adição de açúcar), o que dá origem à subsequente fermentação com um teor de álcool mais elevado, e posteriormente diluído com água, resultando num produto mais homogéneo. Se comparados, nunca existem dois lotes de «Traditional Welsh Perry» exatamente iguais, o que contribui para a característica singular deste produto artesanal.

A «Traditional Welsh Perry» é produzida através de um método especializado em todo o País de Gales, como o demonstra a atual distribuição geográfica dos membros da Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales. A produção da «Traditional Welsh Perry» requer aptidões tradicionais de produção específicas. Estes conhecimentos e competências especializados são passados de um produtor de «Traditional Welsh Perry» para outro. O calendário da colheita do fruto, da trituração e da transformação pode ser crucial, uma vez que algumas variedades de peras amolecem e entram rapidamente em processo de autólise ao amadurecerem e o armazenamento do fruto pode revelar-se problemático. O que mais influencia este calendário é a variedade da pera. O produtor tem de conhecer profundamente as variedades de pera utilizadas e a calendarização minuciosa da colheita. A perada pode ser produzida utilizando uma única variedade ou uma combinação de diferentes variedades de peras para perada. A lotação de diferentes variedades antes e após a fermentação exige aptidões específicas. Além disso, são necessárias aptidões específicas para determinar se as peradas com elevado teor de taninos necessitam de armazenagem prolongada do mosto fermentado a fim de permitir a precipitação, ou se, por outro lado, o fruto deve ser submetido a oxidação por maceração (permitir que a polpa triturada repouse antes da prensagem), se existir equipamento adequado para o efeito. A Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales incentiva a divulgação dos conhecimentos, competências e saber-fazer entre os seus membros.

Historicamente, a «Traditional Welsh Perry» começou por ser uma atividade de produção em explorações agrícolas, mas a perada era uma bebida mais requintada, essencialmente reservada ao dono da exploração agrícola e à sua família, e não uma bebida destinada aos trabalhadores agrícolas. A produção de perada em explorações agrícolas diminuiu no século XIX, quando a produção sidra em explorações agrícolas decresceu e as fábricas de sidra evoluíram. A produção de perada não se prestou a métodos de produção fabris em virtude de muitos desses métodos, como a flutuação do fruto em vias de água, não poderem ser utilizados para peras, já que estas se afundam na água e exigem um manuseamento diferente. Consequentemente, a tradição de produção de perada extinguiu-se amplamente, mas muitas das pereiras utilizadas para a produção de perada subsistiram. Em 2001 verificou-se um renascimento lento quando a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales foi constituída e atualmente regista-se um ressurgimento do interesse na produção da «Traditional Welsh Perry» por todo o País de Gales, com cerca de 20 produtores de perada nesta região. Nas partes do País de Gales onde os fatores climáticos e geográficos não se adequam ao cultivo de peras para perada, os produtores compram os frutos aos fruticultores das regiões mais favoráveis ao cultivo de peras para perada do País de Gales. Atualmente, a referida sociedade organiza anualmente um concurso anual de Perada do País de Gales.

A «Traditional Welsh Perry» está a conquistar um lugar de destaque e a tornar-se amplamente reconhecida pela indústria alimentar, tanto no Reino Unido como a nível mundial. Tratando-se de um produto de qualidade, é utilizada por grandes cozinheiros e gastrónomos e é regularmente evocada nas suas listas de preparações culinárias. Em 2008, a «Traditional Welsh Perry» ganhou o prémio de Verdadeiro Sabor de Gales (True Taste of Wales) na categoria de «Bebidas Alcoólicas» e em 2012 conquistou a Taça Laurence Riley da feira de agricultura Bath and West Show pela melhor perada da feira.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-perry-pdo

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

Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT