Jornal Oficial da União Europeia

C 302

Edição em língua portuguesa

Comunicações e Informações

60.º ano

13 de setembro de 2017

Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 302/01 Taxas de câmbio do euro 1

2017/C 302/02 Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/actualização para 28 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de outubro de 2017 *[Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de abril de 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]* 2

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2017/C 302/03 Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 3

PT

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro [1]

12 de setembro de 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1933	CAD	dólar canadiano	1,4477
JPY	iene	130,93	HKD	dólar de Hong Kong	9,3235
DKK	coroa dinamarquesa	7,4400	NZD	dólar neozelandês	1,6343
GBP	libra esterlina	0,89878	SGD	dólar singapurense	1,6074
SEK	coroa sueca	9,5355	KRW	won sul-coreano	1 346,05
CHF	franco suíço	1,1444	ZAR	rand	15,4800
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,8024
NOK	coroa norueguesa	9,3593	HRK	kuna	7,4513
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 751,56
CZK	coroa checa	26,105	MYR	ringgit	5,0120
HUF	forint	307,11	PHP	peso filipino	60,765
PLN	zlóti	4,2549	RUB	rublo	68,3844
RON	leu romeno	4,6018	THB	baht	39,522
TRY	lira turca	4,0948	BRL	real	3,7117
AUD	dólar australiano	1,4847	MXN	peso mexicano	21,1297
			INR	rupia indiana	76,4385

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

Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/actualização para 28 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de outubro de 2017

[Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de abril de 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2017/C 302/02)

Taxas de base calculadas de acordo com a Comunicação da Comissão sobre a revisão do método de fixação das taxas de referência e de atualização (JO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Em função da utilização da taxa de referência, a taxa de base deve ser acrescida de uma margem adequada, estabelecida na comunicação. Para o cálculo da taxa de atualização, isto significa que deve ser acrescentada uma margem de 100 pontos de base. O Regulamento (CE) n.º 271/2008 da Comissão, de 30 de janeiro de 2008, que altera o Regulamento (CE) n.º 794/2004 prevê que, salvo disposição em contrário prevista numa decisão específica, a taxa de juro aplicável na recuperação dos auxílios estatais também será calculada adicionando 100 pontos de base à taxa de base.

As taxas alteradas são indicadas em negrito.

O quadro anterior foi publicado no JO C 278 de 22.8.2017, p. 12.

De	Até	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2017	…	**-0,15**	**-0,15**	0,76	**-0,15**	0,45	**-0,15**	**0,09**	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	0,59	0,30	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	**-0,15**	1,83	**-0,15**	1,10	-0,36	**-0,15**	**-0,15**	0,65
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	**0,65**
1.8.2017	31.8.2017	**-0,13**	**-0,13**	0,76	**-0,13**	0,45	**-0,13**	0,12	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	**0,59**	**0,30**	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	**-0,13**	1,83	**-0,13**	1,10	-0,36	**-0,13**	**-0,13**	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	**0,37**	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	**-0,10**	**-0,10**	0,76	**-0,10**	0,45	**-0,10**	**0,12**	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	**0,70**	0,44	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	**-0,10**	1,83	**-0,10**	1,10	-0,36	**-0,10**	**-0,10**	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	**0,83**	**0,44**	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	**-0,08**	**-0,08**	0,76	**-0,08**	0,45	**-0,08**	0,16	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	1,05	**0,53**	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	**-0,08**	1,83	**-0,08**	1,10	-0,36	**-0,08**	**-0,08**	0,78
1.1.2017	28.2.2017	**-0,07**	**-0,07**	**0,76**	**-0,07**	**0,45**	**-0,07**	**0,16**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**1,05**	**0,75**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**-0,07**	**1,83**	**-0,07**	**1,10**	**-0,36**	**-0,07**	**-0,07**	**0,78**

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2017/C 302/03)

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [2]

PEDIDO DE ALTERAÇÃO NOS TERMOS DO ARTIGO 9.º

«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»

N.º CE: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014

IGP (X) DOP ( )

1. **Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração**

— ☐ Nome do produto

— ☒ Descrição do produto

— ☐ Área geográfica

— ☐ Prova de origem

— ☐ Método de obtenção

— ☐ Relação

— ☐ Rotulagem

— ☐ Exigências nacionais

— ☐ Outras [especificar]

2. **Tipo de alteração(ões)**

— ☒ Alteração do documento único ou ficha-resumo

— ☐ Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo

[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.

— ☐ Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

— ☐ Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. **Alteração(ões)**

Alteração(ões) solicitada(s):

b) *Descrição do produto:*

No ponto 3.2, são alterados os seguintes pontos:

1. Na frase

   «Além disso, a "Bayerisches Rindfleisch" tem de satisfazer os critérios das classes de conformação E, U e R da grelha comunitária de classificação de carcaças e das classes de gordura 2 a 4.»

   «e R» é substituído por «, R ou O».

2. No parágrafo

   «Vitela: animais desmamados a partir dos cinco meses de idade, abatidos até aos oito meses, com 120 kg de peso mínimo e 220 kg de peso máximo», a expressão «a partir dos cinco meses de idade» deve ser substituída por «a partir dos seis meses de idade».

3. No parágrafo que começa por «Bovinos adultos:», na frase

   «Os machos são abatidos com o peso máximo de 430 kg e idade […]»

   «430» é substituído por «480».

4. A última frase

   «A idade máxima de abate das fêmeas está limitada a sete anos e o peso a 450 kg.» passa a ter a seguinte redação:

   «A idade máxima de abate das fêmeas está limitada a onze anos e o peso a 500 kg.»

Justificação:

No que se refere ao ponto 1:

A classe O deve ser aditada para todas as categorias, dado que a carne dessa classe foi comercializada antes do registo da IGP «Bayerisches Rindfleisch». Esse aditamento não afeta negativamente a qualidade da carne.

Quando compram carne de bovino, os consumidores baseiam-se noutros critérios que não as classes de carne. Os critérios de compra determinantes referem-se principalmente à parte da carcaça, à origem da carne e ao método de produção.

No que se refere ao ponto 2:

Os vitelos devem ser alimentados com forragens grosseiras. É possível verificar essa alimentação, por um lado, pela cor da carne e, por outro, pela maturidade do aparelho digestivo. O simples facto de aumentar em um mês a idade mínima de abate torna, simultaneamente, a coloração da carne mais acentuada e a formação do aparelho digestivo mais avançada, o que facilita consideravelmente o controlo.

Esta alteração não afeta negativamente a qualidade da carne nem a apreciação do consumidor.

No que se refere ao ponto 3:

No pedido inicial, o peso máximo de 430 kg para os machos foi fixado num nível insuficiente. O aumento do peso autorizado para 480 kg não terá qualquer impacto negativo na qualidade da carne nem na apreciação do consumidor.

No que se refere ao ponto 4:

As raças autorizadas para a produção da «Bayerisches Rindfleisch» são muito resistentes, pelo que existem muitas vacas leiteiras com 10 a 20 lactações. Esses animais sempre foram também comercializados como «Bayerisches Rindfleisch». O limite de idade de 7 anos para o abate das vacas levaria a uma substituição precoce dos animais, o que é contrário ao princípio da sustentabilidade. O aumento do limite de idade de sete para onze anos não tem qualquer impacto negativo, sendo antes positivo para a qualidade da carne, que também é garantida pelos outros parâmetros (exclusão da carne DFD, valor de pH inferior ou igual a 6,0). Estudos da comunidade de trabalho ALPE-ADRIA, realizados por J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto e Ch. Augustini («Beziehungen zwischen Schlachtalter und Merkmalen der Rindfleischqualität» [Relação entre a idade de abate e as características de qualidade da carne]) demonstraram que a tenrura da carne das vacas da raça Fleckvieh diminui entre a idade de abate de 3,2 anos e a idade de abate de 6,6 anos. Se o abate tiver lugar por volta dos 7,9 anos, a resistência ao corte e a tenrura permanecem quase idênticas. Na classe etária até aos 10,4 anos, a resistência ao corte e a tenrura da carne de bovino melhoram no caso das vacas de raça Fleckvieh. Por conseguinte, o aumento da idade de abate até aos onze anos não é suscetível de causar uma deterioração da qualidade da carne.

O aumento do peso máximo das fêmeas para 500 kg é necessário, tal como o aumento do peso dos machos, devido ao seu arcaboiço e à evolução do seu peso, nomeadamente no caso da raça Fleckvieh utilizada na produção da «Bayerisches Rindfleisch». As vacas dessa raça atingem um peso vivo de 800 kg e têm um rendimento no abate que pode chegar a 60 %.

O ponto 5.3 é alterado do seguinte modo:

A frase

«A "Bayerisches Rindfleisch" goza de excelente reputação junto do consumidor, pelas suas características peculiares em termos de qualidade, fama e sabor da carne proveniente de animais das raças típicas da Baviera acima descritas, com os critérios de idade e peso igualmente especificados.»

passa a ter seguinte redação:

«A "Bayerisches Rindfleisch" goza de excelente reputação junto do consumidor, pelas suas características peculiares em termos de qualidade, fama e sabor da carne proveniente de animais das raças típicas da Baviera acima descritas, pelas boas condições naturais de produção de carne de bovino, bem como pela qualidade da carne dos animais para abate que cumprem os critérios igualmente especificados.»

Justificação:

Os principais critérios de qualidade do produto são enunciados no ponto 5.2, Especificidade do produto. A «Bayerisches Rindfleisch» caracteriza-se em termos de qualidade, fama e sabor pelas raças, as boas condições naturais de produção de carne de bovino e pelos critérios acima descritos relativamente aos animais para abate. Importa referir que a raça Fleckvieh sempre foi uma raça pesada e de grande porte, devendo tirar-se partido destas características genéticas.

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([3])

«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»

N.º CE: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Bayerisches Rindfleisch»/«Rindfleisch aus Bayern»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Alemanha

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.1: Carnes (e miudezas) frescas

([3]) Ver nota de rodapé 2.

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

«Bayerisches Rindfleisch» designa carcaças ou cortes de bovinos (todas as categorias) nascidos, criados, cevados e mantidos, até ao abate, na Baviera. A carcaça de «Bayerisches Rindfleisch» não pode evidenciar sinais de DFD e o pH não pode ser superior a 6,0. A sigla DFD designa uma carne escura (*Dark*), firme (*Firm*) e seca (*Dry*). Considera-se defeituosa a carne que apresenta tais características. Além disso, a «Bayerisches Rindfleisch» tem de satisfazer os critérios das classes de conformação E, U, R e O da grelha comunitária de classificação de carcaças e das classes de gordura 2, 3 e 4.

Devido às condições do ambiente natural e ao clima, a composição da raça bovina da Baviera difere consideravelmente do resto da Alemanha. É particularmente acentuada a diferença em relação aos Estados federados do norte da Alemanha, onde predomina a raça leiteira Holstein-Friesian, enquanto na Baviera está particularmente difundida a raça Fleckvieh (mais de 80 % dos efetivos), de dupla função, seguida das raças Braunvieh e Gelbvieh. A Baviera possui igualmente raças adaptadas às suas condições específicas: gado Murnau-Werdenfels e Pinzgauer. Todavia, a «Bayerisches Rindfleisch» só pode provir das raças tradicionais de gado Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgau e Murau-Werdenfels, da Baviera.

Consoante o tipo de animais para abate, a carne bovina abrangida pela IGP «Bayerisches Rindfleisch» tem ainda de obedecer aos seguintes parâmetros relativos à idade e ao peso de abate.

Vitela: animais desmamados a partir dos seis meses de idade, abatidos até aos oito meses, com um peso entre 120 e 220 kg.

Novilho: animais jovens, de idade compreendida entre 8 e 12 meses e um peso entre 150 e 300 kg.

Bovinos adultos: animais de ambos os sexos, com mais de 12 meses de idade e um peso mínimo de 220 kg. Os machos são abatidos com o peso máximo de 480 kg e a idade máxima de 24 meses. A idade máxima de abate das fêmeas está limitada a 11 anos e o peso a 500 kg.

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*

É obrigatório que os animais tenham nascido, sido criados e cevados na Baviera, ou seja, que o ciclo de vida aí tenha decorrido inteiramente.

Não se aplicam restrições geográficas ao local de abate dos animais. No entanto, exige-se que cheguem ao matadouro no prazo de três horas após o carregamento. Assegura-se assim a elevada qualidade da carne, que confere à «Bayerisches Rindfleisch» a sua reputação. Tempos de transporte excessivos podem comprometer a qualidade da carne (por exemplo, DFD).

No que respeita aos fatores-chave de garantia da qualidade em todas as fases de comercialização da «Bayerisches Rindfleisch», há que salientar o seguinte: a denominação «Bayerisches Rindfleisch» só pode ser usada para carne de animais que, tal como atestado por registos sem lacunas, tenham nascido e sido cevados na Baviera e relativamente aos quais, para além destas disposições, tenham sido respeitados os critérios estabelecidos no Documento Único. A qualidade superior permanente é garantida pelo facto de todos os animais estarem inscritos na base de dados sobre a sua origem (ver http://www.hi-tier.de/), ou em sistemas idênticos, bem como pelo certificado de comprovação de origem que acompanha o animal até ao abate.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Freistaat Bayern (Baviera).

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Há muitos séculos que a pecuária e a utilização de pastagens a ela associada definem grandes extensões da paisagem local. Tal é particularmente evidente nas terras altas da Baviera e no sopé dos Alpes, onde dominam os prados e pastagens no que respeita à agricultura e cujas condições topográficas e climáticas favorecem a produção pecuária típica desta região. Na faixa de pastagens do sopé dos Alpes, a criação de gado bovino constitui, desde sempre, a pedra angular da agricultura tradicional. Importa ainda salientar que a criação de gado bovino ocupa um lugar importante noutras regiões da Baviera e que a carne delas proveniente também é tradicionalmente comercializada como «Bayerisches Rindfleisch».

5.2. *Especificidade do produto*

Pecuária:

A criação de gado na Baviera goza de uma reputação mundial. O gado da Baviera é exportado para todo o mundo. As associações de criadores de gado mais conhecidas são as de Weilheim e de Miesbach. Esta reputação deve-se a uma elevada produção de carne associada a uma elevada produção de leite.

As raças de gado Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh e Murnau-Werdenfels, bem como a Pinzgauer, típicas da Baviera, constituem mais de 90 % das manadas. Todas estas raças são predominante ou exclusivamente originárias da Baviera.

A história da raça Fleckvieh, a mais importante da Baviera na produção de carne de vaca e de vitela, iniciou-se quando Max Obermaier e Johann Fischbacher, de Gmund am Tegernsee, compraram algumas cabeças do famoso gado Simmental, da Suíça, na vizinha Miesbach, em 1837.

É em Miesbach que está atualmente localizada a principal associação de criadores da raça Fleckvieh no que se refere à comercialização de vitelas e novilhos. A área de criação estende-se desde Munique até à fronteira com a Áustria, confinando a oeste com a zona de pecuária de Weilheim e a leste com a de Traunstein. Há cerca de 50 000 bovinos registados em livros genealógicos em perto de 1 800 explorações. Os animais jovens são criados principalmente em prados e pastagens de montanha, embora tal não constitua uma obrigação. O gado distingue-se pelos seguintes atributos: produtividade, saúde, úberes de elevada qualidade e grande robustez. O gado de raça Fleckvieh adapta-se a todas as situações de exploração. A associação de criadores tornou o nome Miesbach famoso em toda a Europa e no mundo.

Outras raças típicas da Baviera (como a Allgäu Braunvieh, a Franconian Gelbvieh, a Pinzgauer e a Murnau-Werdenfels) desenvolveram-se, no passado, juntamente com a Fleckvieh. A raça Braunvieh encontra-se em toda a região montanhosa e alpina de Allgäu, bem como nos prados e pastagens que se estendem para além dela.

Reputação da «Bayerisches Rindfleisch»:

A «Bayerisches Rindfleisch» é famosa e usufrui de boa reputação na Alemanha e no estrangeiro, sendo exportada em grandes quantidades, sobretudo para Itália e França. Por exemplo, em França, a «Bayerisches Rindfleisch» é comercializada sob a designação de «boeuf de Bavière», tirando diretamente partido da elevada consideração de que goza junto do consumidor francês.

Inquéritos ao consumidor efetuados pela Universidade Técnica de Munique em 1998, 2003 e 2007 demonstraram claramente o elevado apreço do consumidor pela «Bayerisches Rindfleisch». Os inquéritos de 2003 e 2007 revelaram, assim, que os inquiridos estavam dispostos a pagar, respetivamente, mais 0,85 EUR e mais 0,65 EUR por quilograma de carne para assar que ostentasse a IGP «Bayerisches Rindfleisch». Em 2003, num estudo nacional, cerca de 65 % dos inquiridos (88 % no sul da Alemanha) consideraram a «Bayerisches Rindfleisch» de elevada ou muito boa qualidade. No mesmo estudo, 75 % dos consumidores do sul da Alemanha subscreveram a afirmação de que a Baviera possui boas condições naturais para a produção de carne de bovino e 63 % consideraram que, na Baviera, o espaço rural se tinha conservado autêntico e intacto, sendo estes os motivos da qualidade e do sabor excecional da «Bayerisches Rindfleisch».

A elevada qualidade associada à «Bayerisches Rindfleisch» baseia-se, assim, na relação estabelecida pelo consumidor entre origem e qualidade. A reputação especial do produto e a relação causal entre aquela e a região foram demonstradas por vários inquéritos representativos recentes.

Relação com a culinária da Baviera:

Na Baviera, a carne de vaca era servida sobretudo em dias festivos — na Páscoa, Pentecostes, em romarias e no Natal. A carne de vaca cozida representa, desde tempos imemoriais, um papel da máxima importância na cozinha da Baviera, em tais ocasiões. Por exemplo, a carne cozida (por vezes de boi) é um prato típico muito popular em toda a região. O «Tellerfleisch», o «Münchner Kronfleisch» e o «Bofflamot» (*Boeuf à la mode*) constituem outros tantos pratos típicos. A carne de vaca e de vitela é igualmente usada no fabrico de um dos produtos de charcutaria mais famosos da Baviera: a «Münchner Weisswurst». O teor de vitela, de 51 %, no mínimo, confere-lhe o sabor típico que a tornou famosa em todo o mundo.

Carne de alta qualidade através da garantia de qualidade em todas as fases de comercialização:

Ao longo dos últimos 20 anos, a reputação especial do produto tem sido consolidada por um sistema de garantia de qualidade que abarca todas as fases de comercialização.

Várias são as medidas (em especial, a exclusão da carne DFD, de qualidade inferior, bem como a medição e aplicação do critério obrigatório de garantia da qualidade de 6,0 como limite máximo do valor de pH) que contribuíram significativamente para a fama da «Bayerisches Rindfleisch» e para a elevada consideração de que goza junto do consumidor. Estes fatores são igualmente importantes para facilitar a tomada de uma decisão no momento da compra de carne de vaca.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A maioria do gado e dos bovinos de carne da Baviera são criados na região alpina, no sopé dos Alpes, nas encostas junto aos sopés e nas terras altas da Baviera oriental. Também noutras zonas da Baviera, a tradição centenária e a enorme importância da criação de gado e produção de carne para as explorações desta região contribuíram para a especialização de criadores e produtores deste setor. A «Bayerisches Rindfleisch» goza de excelente reputação junto do consumidor, pelas suas características peculiares em termos de qualidade, fama e sabor da carne proveniente de animais das raças típicas da Baviera acima descritas, pelas boas condições naturais de produção de carne de bovino, bem como pela qualidade da carne dos animais para abate que cumprem os critérios igualmente especificados. Estes fatores, associados à importância da carne de bovino local na gastronomia bávara, contribuíram para transformar a «Bayerisches Rindfleisch» numa especialidade regional conhecida fora das fronteiras da Baviera. A Baviera ocupa o primeiro lugar entre os Estados produtores de gado da Alemanha e é líder mundial na criação das raças Fleckvieh, Braunvieh e Gelbvieh. Dos 12,7 milhões de cabeças de gado de todas as raças existentes na Alemanha, cerca de 3,5 milhões (mais ou menos 27 %) encontram-se em explorações da Baviera.

A excelente reputação da «Bayerisches Rindfleisch» junto do consumidor é o resultado de décadas de medidas de garantia da qualidade implementadas pelo sector agroalimentar da Baviera (Geprüfte Qualität — Bayern). Esta reputação encontra-se claramente documentada pelos inquéritos ao consumidor realizados em 1998, 2003 e 2007, acima referidos.

Referência à publicação do caderno de especificações

[artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ([4])]

Markenblatt Vol. 39 de 27.9.2013, Parte 7a-bb

https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908

([4]) Ver nota de rodapé 2.

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

Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT