



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 251/01	Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de agosto de 2017: 0,00 % — Taxas de câmbio do euro	1
2017/C 251/02	Decisão da Comissão, de 1 de agosto de 2017, relativa à celebração das alterações aos Protocolos 1 e 2 do Acordo entre a República Francesa, a Comunidade Europeia da Energia Atómica e a Agência Internacional da Energia Atómica (AIEA) para a aplicação de salvaguardas no contexto do Tratado para a Proscrição de Armas Nucleares na América Latina e no Caribe	2

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2017/C 251/03	Convites à apresentação de propostas e atividades relacionadas no domínio do Programa de Trabalho da ERC para 2018 no âmbito do Horizonte 2020 — Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2014-2020)	4
---------------	---	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

Comissão Europeia

2017/C 251/04	Aviso de início de um processo anti- <i>dumping</i> relativo às importações de ferro-silício originário do Egito e da Ucrânia	5
---------------	---	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2017/C 251/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8567 — APG/Portefólio) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	12
2017/C 251/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	13

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2017/C 251/07	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, 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	14
2017/C 251/08	Publicação de um pedido de aprovação de alteração menor, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, 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	22
2017/C 251/09	Publicação de um pedido de aprovação de alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, 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	28

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de agosto de 2017: 0,00 % ⁽¹⁾

Taxas de câmbio do euro ⁽²⁾

1 de agosto de 2017

(2017/C 251/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1812	CAD	dólar canadiano	1,4737
JPY	iene	130,53	HKD	dólar de Hong Kong	9,2284
DKK	coroa dinamarquesa	7,4369	NZD	dólar neozelandês	1,5813
GBP	libra esterlina	0,89440	SGD	dólar singapurense	1,6042
SEK	coroa sueca	9,5563	KRW	won sul-coreano	1 325,50
CHF	franco suíço	1,1414	ZAR	rand	15,6922
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,9371
NOK	coroa norueguesa	9,3343	HRK	kuna	7,4090
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 738,31
CZK	coroa checa	26,132	MYR	ringgit	5,0620
HUF	forint	303,60	PHP	peso filipino	59,508
PLN	zlóti	4,2563	RUB	rublo	71,1750
RON	leu romeno	4,5596	THB	baht	39,322
TRY	lira turca	4,1602	BRL	real	3,6880
AUD	dólar australiano	1,4813	MXN	peso mexicano	21,0023
			INR	rupia indiana	75,7145

⁽¹⁾ Taxa aplicada a operação mais recente realizada antes da data indicada. No caso de leilão de taxa variável, a taxa de juro é a taxa marginal.

⁽²⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

DECISÃO DA COMISSÃO**de 1 de agosto de 2017****relativa à celebração das alterações aos Protocolos 1 e 2 do Acordo entre a República Francesa, a Comunidade Europeia da Energia Atómica e a Agência Internacional da Energia Atómica (AIEA) para a aplicação de salvaguardas no contexto do Tratado para a Proscrição de Armas Nucleares na América Latina e no Caribe**

(2017/C 251/02)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia da Energia Atómica, nomeadamente o artigo 101.º, segundo parágrafo,

Tendo em conta a aprovação do Conselho,

Considerando o seguinte:

- (1) Devem ser celebradas as alterações aos Protocolos 1 e 2 do Acordo entre a República Francesa, a Comunidade Europeia da Energia Atómica e a Agência Internacional da Energia Atómica (AIEA) para a aplicação de salvaguardas no contexto do Tratado para a Proscrição de Armas Nucleares na América Latina e no Caribe,

DECIDE:

Artigo 1.º

São aprovadas, em nome da Comunidade Europeia da Energia Atómica, as alterações aos Protocolos 1 e 2 do Acordo entre a República Francesa, a Comunidade Europeia da Energia Atómica e a Agência Internacional da Energia Atómica (AIEA) para a aplicação de salvaguardas no contexto do Tratado para a Proscrição de Armas Nucleares na América Latina e no Caribe. O texto das referidas alterações consta do anexo da presente decisão.

Artigo 2.º

O Comissário responsável pela Ação Climática e a Energia ou o Diretor-Geral da Direção-Geral responsável pela Energia, ou o seu representante designado, fica autorizado a assinar as alterações e a efetuar as diligências necessárias para a entrada em vigor dessas alterações a celebrar em nome da Comunidade Europeia da Energia Atómica.

Feito em Bruxelas, em 1 de agosto de 2017.

Pela Comissão

Miguel ARIAS CAÑETE

Membro da Comissão

ANEXO

O parágrafo I do Protocolo 1 do Acordo entre a República Francesa, a Comunidade Europeia da Energia Atómica e a Agência Internacional da Energia Atómica (AIEA) para a aplicação de salvaguardas no contexto do Tratado para a Proscrição de Armas Nucleares na América Latina e no Caribe (a seguir designado «Acordo de Salvaguardas») passa a ter a seguinte redação:

«I. A) Até ao momento em que

- 1) os territórios franceses do Protocolo I possuam, em atividades nucleares pacíficas, material nuclear em quantidades superiores aos limites estabelecidos, para o tipo de material em questão, no artigo 35.º do Acordo entre a França, a Comunidade e a Agência para a aplicação de salvaguardas no contexto do Tratado para a Proscrição de Armas Nucleares na América Latina e no Caribe (a seguir designado por “Acordo”) ou
- 2) tenha sido tomada a decisão de construir ou autorizar a construção de uma instalação, na aceção das definições, nos territórios franceses do Protocolo I,

fica suspensa a aplicação do disposto na parte II do Acordo, com exceção dos artigos 31.º a 37.º, 39.º, 47.º, 48.º, 58.º, 60.º, 66.º, 67.º, 69.º, 71.º a 75.º, 81.º, 83.º a 89.º, 93.º e 94.º.

B) As informações a comunicar por força do artigo 32.º, alíneas a) e b), do Acordo podem ser consolidadas e apresentadas num relatório anual; identicamente, se for caso disso, será apresentado um relatório anual a respeito da importação e da exportação de material nuclear, conforme refere o artigo 32.º, alínea c).

C) A fim de possibilitar a conclusão tempestiva das disposições subsidiárias previstas no artigo 37.º do Acordo, a Comunidade deve:

- 1) notificar a Agência, com antecedência suficiente, de que possui material nuclear em atividades nucleares pacíficas nos territórios franceses do Protocolo I em quantidades superiores aos limites referidos na secção A) acima, ou
- 2) notificar a Agência logo que tenha sido tomada a decisão de construir ou autorizar a construção de uma instalação nos territórios franceses do Protocolo I,

prevalecendo a data mais precoce. Nesse momento, acordar-se-ão, conforme necessário, entre a França, a Comunidade e a Agência, procedimentos de cooperação na aplicação das salvaguardas previstas pelo Acordo.».

O parágrafo I do Protocolo 2 do Acordo de Salvaguardas passa a ter a seguinte redação:

«I. No momento em que a Comunidade notificar a Agência, em conformidade com a secção 1C) do Protocolo 1 do presente Acordo, de que há material nuclear em atividades nucleares pacíficas nos territórios franceses do Protocolo I em quantidades superiores aos limites referidos na secção 1A) 1) do Protocolo 1 do presente Acordo, ou de que foi tomada a decisão de construir ou autorizar a construção de uma instalação, na aceção das definições, nos territórios franceses do Protocolo I, conforme refere a secção 1A) 2) do Protocolo 1 do presente Acordo, prevalecendo a data mais precoce, será acordado entre a França, a Comunidade e a Agência um protocolo relativo aos procedimentos de cooperação na aplicação das salvaguardas previstas pelo Acordo. Esses procedimentos amplificarão determinadas disposições do Acordo e, designadamente, especificarão as condições e os meios segundo os quais a cooperação acima referida se concretizará de modo a evitar a desnecessária duplicação de atividades de salvaguarda. Na medida do possível, os procedimentos basear-se-ão nos que estiverem em vigor na altura por força dos protocolos e das disposições subsidiárias de outros acordos de salvaguardas entre Estados-Membros da Comunidade, a Comunidade e a Agência, incluindo os correspondentes entendimentos especiais acordados pela Comunidade e pela Agência.».

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

Convites à apresentação de propostas e atividades relacionadas no domínio do Programa de Trabalho da ERC para 2018 no âmbito do Horizonte 2020 — Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2014-2020)

(2017/C 251/03)

Anuncia-se por este meio a abertura de convite à apresentação de propostas e atividades relacionadas no domínio do Programa de Trabalho da ERC para 2018 no âmbito do Horizonte 2020 — Programa-Quadro de Investigação e Inovação (2014-2020).

A Comissão adotou o Programa de Trabalho da ERC para 2018 (https://webgate.ec.testa.eu/ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018_2020/erc/h2020-wp18-erc_en.pdf) por meio da Decisão C(2017) 5307, de 2 de Agosto de 2017.

Convida-se os interessados a apresentar propostas no âmbito do presente concurso. O programa de trabalho da ERC para 2018, incluindo os prazos e os orçamentos, está disponível para os participantes no *sítio web* do portal, que também inclui informações sobre as modalidades do convite à apresentação de propostas e atividades relacionadas, bem como instruções aos candidatos sobre o modo de apresentação das propostas:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/home.html>.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

COMISSÃO EUROPEIA

Aviso de início de um processo anti-dumping relativo às importações de ferro-silício originário do Egito e da Ucrânia

(2017/C 251/04)

A Comissão Europeia («Comissão») recebeu uma denúncia, apresentada ao abrigo do artigo 5.º do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia ⁽¹⁾ («regulamento de base»), alegando que as importações de ferro-silício originário do Egito e da Ucrânia estão a ser objeto de *dumping*, causando assim um prejuízo importante à indústria da União.

1. Denúncia

A denúncia foi apresentada em 19 de junho de 2017 pela Euroalliages («autor da denúncia»), em nome de quatro produtores da União, a saber, Ferropem, Ferroatlântica SL, OFZ e Huta Laziska SA, que representam mais de 90 % da produção total de ferro-silício na União.

2. Produto objeto de inquérito

O produto objeto do presente inquérito é o ferro-silício (FESI), uma ferro-liga que contém, em peso, 20 % ou mais mas não mais de 96 % de silício e 4 % ou mais de ferro («produto objeto de inquérito»).

3. Alegação de dumping

O produto alegadamente objeto de *dumping* é o produto objeto de inquérito, originário da Ucrânia e do Egito («países em causa»), atualmente classificado nos códigos NC 7202 21 00, 7202 29 10 e 7202 29 90. Estes códigos NC são indicados a título meramente informativo.

A alegação de *dumping* no que respeita à Ucrânia baseia-se numa comparação entre o valor normal determinado com base nas informações facultadas por uma publicação do setor sobre os preços no mercado interno e o preço de exportação (no estádio à saída da fábrica) do produto objeto de inquérito quando vendido para exportação para a União.

Na ausência de dados fiáveis sobre os preços no mercado interno do Egito, a alegação de *dumping* baseia-se numa comparação entre um valor normal calculado [custos de produção, encargos de venda, despesas administrativas e outros encargos gerais («VAG») e lucro] facultado por um consultor e os preços de exportação (no estádio à saída da fábrica) do produto objeto de inquérito quando vendido para exportação para a União.

Nesta base, as margens de *dumping* calculadas são significativas no que respeita aos países em causa.

4. Alegação de prejuízo e nexos de causalidade

O autor da denúncia apresentou elementos de prova de que as importações do produto objeto de inquérito provenientes dos países em causa aumentaram globalmente em termos absolutos, tendo aumentado também em termos de parte de mercado.

Os elementos de prova *prima facie* fornecidos pelo autor da denúncia mostram que o volume e os preços do produto importado objeto de inquérito tiveram, entre outras consequências, um impacto negativo no nível dos preços cobrados pela indústria da União e na sua rentabilidade, com graves repercussões para os resultados globais da indústria da União.

5. Procedimento

Tendo determinado, após ter informado os Estados-Membros, que a denúncia foi apresentada pela indústria da União, ou em seu nome, e que existem elementos de prova suficientes para justificar o início de um processo, a Comissão dá início a um inquérito, em conformidade com o artigo 5.º do regulamento de base.

⁽¹⁾ JO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

O inquérito determinará se o produto objeto de inquérito originário dos países em causa é objeto de *dumping* e se as importações objeto de *dumping* causaram prejuízo à indústria da União. Em caso afirmativo, o inquérito determinará se a instituição de medidas não seria contra o interesse da União.

5.1. *Período de inquérito e período considerado*

O inquérito sobre o *dumping* e o prejuízo abrange o período compreendido entre 1 de julho de 2016 e 30 de junho de 2017 («período de inquérito»). A análise das tendências pertinentes para a avaliação do prejuízo abrange o período compreendido entre 1 de janeiro de 2014 e o final do período de inquérito («período considerado»).

5.2. *Procedimento para a determinação do dumping*

Os produtores-exportadores ⁽¹⁾ do produto objeto de inquérito proveniente dos países em causa são convidados a participar no inquérito da Comissão.

5.2.1. *Inquérito aos produtores-exportadores*

Convidam-se todos os produtores-exportadores e associações de produtores-exportadores dos países em causa a contactar imediatamente a Comissão, de preferência por correio eletrónico, o mais tardar 15 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário, a fim de se darem a conhecer e solicitarem um questionário. A fim de obter informações que considera necessárias para o inquérito relativamente aos produtores-exportadores, a Comissão enviará questionários aos produtores-exportadores conhecidos nos países em causa, a todas as associações de produtores-exportadores conhecidas e às autoridades desses países.

Os produtores-exportadores e, se for o caso, as associações de produtores-exportadores devem enviar o questionário preenchido no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

5.2.2. *Inquérito aos importadores independentes* ⁽²⁾ ⁽³⁾

Os importadores independentes do produto objeto de inquérito dos países em causa para a União são convidados a participar no presente inquérito.

Tendo em conta o número potencialmente elevado de importadores independentes envolvidos no presente processo e a fim de completar o inquérito nos prazos regulamentares, a Comissão pode limitar a um número razoável os importadores independentes objeto de inquérito, mediante a seleção de uma amostra (este processo é igualmente referido como «amostragem»). A amostragem será realizada em conformidade com o artigo 17.º do regulamento de base.

A fim de permitir à Comissão decidir se a amostragem é necessária e, em caso afirmativo, selecionar uma amostra, todos os importadores independentes ou representantes que ajam em seu nome são convidados a dar-se a conhecer à Comissão. Para tal, as partes terão um prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário, devendo fornecer à Comissão as informações sobre a(s) sua(s) empresa(s) solicitadas no anexo do presente aviso.

A fim de obter as informações que considera necessárias para a seleção da amostra dos importadores independentes, a Comissão poderá igualmente contactar as associações de importadores conhecidas.

⁽¹⁾ Entende-se por produtor-exportador qualquer empresa nos países em causa que produz e exporta o produto objeto de inquérito para o mercado da União, quer diretamente, quer por intermédio de terceiros, incluindo todas as suas empresas coligadas envolvidas na produção, na venda no mercado interno ou na exportação do produto objeto de inquérito.

⁽²⁾ A amostra apenas pode incluir importadores não coligados com produtores-exportadores. Os importadores coligados com produtores-exportadores têm de preencher o anexo I do questionário para esses produtores-exportadores. Em conformidade com o artigo 127.º do Regulamento de Execução (UE) 2015/2447 da Comissão, de 24 de novembro de 2015, que estabelece as regras de execução de determinadas disposições do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o Código Aduaneiro da União, duas pessoas são consideradas coligadas se satisfizerem uma das seguintes condições: a) se uma fizer parte da direção ou do conselho de administração da empresa da outra e reciprocamente; b) se tiverem juridicamente a qualidade de associados; c) se uma for o empregador da outra; d) se uma terceira parte possuir, controlar ou detiver direta ou indiretamente 5 % ou mais das ações ou partes emitidas com direito de voto em ambas; e) se uma delas controlar a outra direta ou indiretamente; f) se ambas forem direta ou indiretamente controladas por uma terceira pessoa; g) se, em conjunto, controlarem direta ou indiretamente uma terceira pessoa; ou h) se forem membros da mesma família (JO L 343 de 29.12.2015, p. 558). As pessoas só são consideradas membros da mesma família se estiverem ligadas por uma das seguintes relações: i) cônjuge, ii) ascendentes e descendentes no primeiro grau da linha reta, iii) irmãos e irmãs (germanos, consanguíneos ou uterinos), iv) ascendentes e descendentes no segundo grau da linha reta, v) tios ou tias e sobrinhos ou sobrinhas, vi) sogros e genro ou nora, vii) cunhados e cunhadas. Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o Código Aduaneiro da União, entende-se por «pessoa», as pessoas singulares, as pessoas coletivas ou qualquer associação de pessoas a que seja reconhecida, ao abrigo do direito da União ou do direito nacional, capacidade para praticar atos jurídicos, sem ter o estatuto jurídico de pessoa coletiva (JO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

⁽³⁾ Os dados fornecidos por importadores independentes podem também ser utilizados em relação a outros aspetos do presente inquérito que não a determinação do *dumping*.

Todas as partes interessadas que pretendam apresentar quaisquer outras informações pertinentes sobre a seleção da amostra, com exclusão das informações acima solicitadas, devem fazê-lo no prazo de 21 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

Se for necessária uma amostra, os importadores poderão ser selecionados com base no volume mais representativo de vendas do produto objeto de inquérito na União sobre o qual possa razoavelmente incidir o inquérito no prazo disponível. A Comissão notificará todos os importadores independentes e associações de importadores conhecidos das empresas selecionadas para a amostra.

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, a Comissão enviará questionários aos importadores independentes incluídos na amostra e a todas as associações de importadores conhecidas. Estas partes devem apresentar um questionário preenchido no prazo de 37 dias a contar da data de notificação da seleção da amostra, salvo especificação em contrário.

5.3. **Procedimento para a determinação do prejuízo e inquérito aos produtores da União**

A determinação do prejuízo baseia-se em elementos de prova positivos e inclui um exame objetivo do volume das importações objeto de *dumping*, do seu efeito nos preços no mercado da União e do impacto decorrente dessas importações na indústria da União. A fim de se estabelecer se a indústria da União sofreu um prejuízo importante, os produtores da União do produto objeto de inquérito são convidados a participar no inquérito da Comissão.

Tendo em conta o número potencialmente elevado de produtores da União envolvidos neste processo e a fim de completar o inquérito nos prazos regulamentares, a Comissão pode limitar a um número razoável os produtores da União objeto de inquérito, mediante a seleção de uma amostra (este processo é igualmente referido como «amostragem»). A amostragem será realizada em conformidade com o artigo 17.º do regulamento de base.

A Comissão selecionou provisoriamente uma amostra de produtores da União. Os pormenores constam do dossiê e poderão ser consultados pelas partes interessadas. Convidam-se as partes interessadas a consultar o dossiê (contactando a Comissão através dos dados de contacto facultados no ponto 5.7). Outros produtores da União ou representantes que ajam em seu nome que considerem que existem motivos para serem incluídos na amostra devem contactar a Comissão no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Todas as partes interessadas que pretendam apresentar quaisquer outras informações pertinentes sobre a seleção da amostra devem fazê-lo no prazo de 21 dias a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

A Comissão notificará todos os produtores da União e associações de produtores da União conhecidos das empresas finalmente selecionadas para a amostra.

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, a Comissão enviará questionários aos produtores da União incluídos na amostra e às associações de produtores da União conhecidas. Estas partes devem apresentar um questionário preenchido no prazo de 37 dias a contar da data de notificação da seleção da amostra, salvo especificação em contrário.

5.4. **Procedimento para a avaliação do interesse da União**

Em conformidade com o artigo 21.º do regulamento de base, na eventualidade de se provar a existência de *dumping* e do prejuízo por ele causado, decidir-se-á se a adoção de medidas anti-*dumping* não é contrária ao interesse da União. Os produtores da União, os importadores e suas associações representativas, os utilizadores e suas associações representativas e as organizações de consumidores representativas são convidados a dar-se a conhecer no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário. Para poderem participar no inquérito, as organizações de consumidores representativas têm de demonstrar, no mesmo prazo, que existe uma ligação objetiva entre as suas atividades e o produto objeto de inquérito.

As partes que se derem a conhecer no prazo acima referido podem fornecer à Comissão informações sobre o interesse da União no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário. Essas informações poderão ser facultadas em formato livre ou mediante o preenchimento de um questionário preparado pela Comissão. Em qualquer caso, as informações apresentadas em conformidade com o artigo 21.º serão tomadas em consideração unicamente se forem corroboradas por elementos de prova concretos no momento da sua apresentação.

5.5. **Outras observações por escrito**

Sob reserva do disposto no presente aviso, convidam-se todas as partes interessadas a apresentar os seus pontos de vista, a facultar informações e a fornecer elementos de prova de apoio. As informações e os elementos de prova de apoio devem ser recebidos pela Comissão no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

5.6. **Possibilidade de solicitar uma audição aos serviços de inquérito da Comissão**

Todas as partes interessadas podem solicitar uma audição aos serviços de inquérito da Comissão. Os pedidos de audição devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a fase inicial do inquérito, o pedido deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição devem ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

5.7. **Instruções para apresentação de observações por escrito e para envio de questionários preenchidos e demais correspondência**

As informações apresentadas à Comissão para efeitos de inquéritos de defesa comercial devem estar isentas de direitos de autor. Antes de apresentar à Comissão informações e/ou dados sujeitos a direitos de autor de terceiros, as partes interessadas devem solicitar uma autorização específica do titular dos direitos de autor permitindo explicitamente à Comissão: a) utilizar as informações e os dados para efeitos do presente processo de defesa comercial e b) fornecer as informações e/ou os dados às partes interessadas no presente inquérito num formato que lhes permita exercer o seu direito de defesa.

Todas as observações por escrito, nomeadamente as informações solicitadas no presente aviso, os questionários preenchidos e demais correspondência enviados pelas partes interessadas a título confidencial, devem conter a menção «*Divulgação restrita*» ⁽¹⁾.

Nos termos do artigo 19.º, n.º 2, do regulamento de base, a documentação enviada pelas partes interessadas com a indicação «*Divulgação restrita*» deve ser acompanhada de um resumo não confidencial, com a menção aposta «*Para consulta pelas partes interessadas*». Esses resumos devem ser suficientemente pormenorizados para permitir compreender de forma adequada o essencial das informações comunicadas a título confidencial. Se uma parte interessada que preste informações confidenciais não apresentar um resumo não confidencial das mesmas no formato e com a qualidade exigidos, essas informações podem não ser tidas em consideração.

As partes interessadas são convidadas a apresentar quaisquer observações e pedidos por correio eletrónico, incluindo procurações e certificações digitalizadas, com exceção de respostas volumosas, que devem ser apresentadas em CD-ROM ou DVD, entregues em mão ou enviadas por correio registado. Ao utilizar o correio eletrónico, as partes interessadas expressam o seu acordo com as regras aplicáveis à comunicação por correio eletrónico incluídas no documento «CORRESPONDÊNCIA COM A COMISSÃO EUROPEIA NO ÂMBITO DE PROCESSOS DE DEFESA COMERCIAL» publicado no sítio *web* da Direção-Geral do Comércio: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf As partes interessadas devem indicar o seu nome, endereço, telefone e um endereço de correio eletrónico válido, devendo assegurar que este é um endereço de correio eletrónico profissional em funcionamento e consultado diariamente. Uma vez fornecidos os contactos, a Comissão comunicará com as partes interessadas exclusivamente por correio eletrónico, a menos que estas solicitem expressamente receber todos os documentos da Comissão por outro meio de comunicação ou que a natureza do documento a enviar exija a utilização de correio registado. Para mais informações e disposições relativas à correspondência com a Comissão, incluindo os princípios que se aplicam às observações por correio eletrónico, as partes interessadas deverão consultar as instruções sobre a comunicação com as partes interessadas acima referidas.

Endereço da Comissão para o envio de correspondência:

Comissão Europeia
Direção-Geral do Comércio
Direção H
Gabinete: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico:

Para as questões relativas ao *dumping*: TRADE-AD642-DUMPING-EGYPT@ec.europa.eu;
TRADE-AD642-DUMPING-UKRAINE@ec.europa.eu

Para as questões relativas ao prejuízo: TRADE-AD642-INJURY@ec.europa.eu

6. **Não colaboração**

Caso uma parte interessada recuse o acesso às informações necessárias, não as faculte no prazo estabelecido ou impeça de forma significativa a realização do inquérito, podem ser estabelecidas conclusões provisórias ou definitivas, positivas ou negativas, com base nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base.

⁽¹⁾ Por documento de «*Divulgação restrita*» entende-se um documento que é considerado confidencial ao abrigo do artigo 19.º do regulamento de base e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (Acordo Anti-Dumping). É também um documento protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

Quando se verificar que uma parte interessada prestou informações falsas ou erróneas, tais informações não serão tidas em conta, podendo ser utilizados os dados disponíveis.

Se uma parte interessada não colaborar ou colaborar apenas parcialmente e, por conseguinte, as conclusões se basearem nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base, o resultado poderá ser-lhe menos favorável do que se tivesse colaborado.

A falta de uma resposta informatizada não será considerada como não colaboração se a parte interessada demonstrar que a comunicação da resposta pela forma solicitada implicaria uma sobrecarga excessiva ou um custo adicional desnecessário. A parte interessada deve contactar a Comissão de imediato.

7. Conselheiro-auditor

As partes interessadas podem solicitar a intervenção do conselheiro-auditor em matéria de processos comerciais. Este atua como uma interface entre as partes interessadas e os serviços de inquérito da Comissão. Examina os pedidos de acesso ao dossiê, os diferendos sobre a confidencialidade dos documentos, os pedidos de prorrogação de prazos e os pedidos de audição por parte de terceiros. O conselheiro-auditor pode realizar uma audição com uma única parte interessada e atuar como mediador para garantir o pleno exercício dos direitos de defesa das partes interessadas.

Os pedidos de audição com o conselheiro-auditor devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a fase inicial do inquérito, o pedido deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição devem ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

Para mais informações e contactos, as partes interessadas podem consultar as páginas Web do conselheiro-auditor no sítio web da DG Comércio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

8. Calendário do inquérito

Nos termos do artigo 6.º, n.º 9, do regulamento de base, o inquérito será concluído no prazo de 15 meses a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Em conformidade com o artigo 7.º, n.º 1, do regulamento de base, podem ser instituídas medidas provisórias, o mais tardar nove meses a contar da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

9. Tratamento de dados pessoais

Quaisquer dados pessoais recolhidos no presente inquérito serão tratados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2000, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

ANEXO

<input type="checkbox"/>	Versão «Divulgação restrita» ⁽¹⁾
<input type="checkbox"/>	Versão «Para consulta pelas partes interessadas»
(assinalar com uma cruz a casa correspondente)	

PROCESSO ANTI-DUMPING RELATIVO ÀS IMPORTAÇÕES DE FERRO-SILÍCIO ORIGINÁRIO DO EGITO E DA UCRÂNIA

INFORMAÇÃO PARA A SELEÇÃO DA AMOSTRA DOS IMPORTADORES INDEPENDENTES

O presente formulário destina-se a ajudar os importadores independentes a fornecer as informações de amostragem solicitadas no ponto 5.2.2. do aviso de início.

A versão *Divulgação restrita* e a versão *Para consulta pelas partes interessadas* devem ser devolvidas à Comissão, tal como previsto no aviso de início.

1. IDENTIDADE E DADOS DE CONTACTO

Fornecer os seguintes dados relativos à sua empresa:

Nome da empresa	
Endereço	
Pessoa de contacto	
Endereço eletrónico	
Telefone	
N.º de fax	

2. VOLUME DE NEGÓCIOS E DE VENDAS

Indicar o volume de negócios total, em euros (EUR), da empresa, e o volume de negócios e o peso ou volume das importações na União ⁽²⁾ e das vendas no mercado da União após importação do Egito e/ou da Ucrânia, durante o período de inquérito, de ferro-silício, tal como definido no aviso de início, bem como o correspondente peso ou volume. Indicar a unidade de peso ou volume utilizada.

	Tonelada	Valor em euros (EUR)
Volume de negócios total da sua empresa em euros (EUR)		
Importações na União do produto objeto de inquérito (estabelecer distinção por origem)		
Vendas no mercado da União após importação proveniente do Egito e/ou da Ucrânia do produto objeto de inquérito		

⁽¹⁾ O presente documento destina-se exclusivamente a uso interno. É protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43). É um documento confidencial na aceção do artigo 19.º do Regulamento (UE) 2016/1036 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, relativo à defesa contra as importações objeto de *dumping* dos países não membros da União Europeia (JO L 176 de 30.6.2016, p. 21) e do artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (Acordo Anti-Dumping).

⁽²⁾ Os 28 Estados-Membros da União Europeia são: Alemanha, Áustria, Bélgica, Bulgária, Chipre, Croácia, Dinamarca, Eslováquia, Eslovénia, Espanha, Estónia, Finlândia, França, Grécia, Hungria, Irlanda, Itália, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Malta, Países Baixos, Polónia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Roménia e Suécia.

3. ATIVIDADES DA SUA EMPRESA E DAS EMPRESAS COLIGADAS ⁽¹⁾

Fornecer informações sobre as atividades precisas da empresa e de todas as empresas coligadas (enumerá-las e indicar a relação com a sua empresa) envolvidas na produção e/ou venda (para exportação e/ou internas) do produto objeto de inquérito. Essas atividades poderão incluir, embora não exclusivamente, a compra do produto objeto de inquérito ou a sua produção ao abrigo de acordos de subcontratação, ou a transformação ou comercialização do produto.

Nome da empresa e localização	Atividades	Relação

4. OUTRAS INFORMAÇÕES

Facultar quaisquer outras informações pertinentes que a empresa considere úteis para ajudar a Comissão na seleção da amostra.

5. CERTIFICAÇÃO

Ao fornecer as informações acima referidas, a empresa concorda com a sua eventual inclusão na amostra. Se for selecionada para integrar a amostra, a empresa deverá preencher um questionário e aceitar a realização de uma visita às suas instalações para verificação das respostas dadas. Se a empresa declarar que não concorda com uma eventual inclusão na amostra, considerar-se-á que não colaborou no inquérito. As conclusões da Comissão relativas aos importadores que não colaboraram no inquérito baseiam-se nos dados disponíveis, pelo que o resultado poderá ser menos favorável para essa empresa do que se tivesse colaborado.

Assinatura do funcionário autorizado:

Nome e título do funcionário autorizado:

Data:

⁽¹⁾ Em conformidade com o artigo 127.º do Regulamento de Execução (UE) 2015/2447 da Comissão, de 24 de novembro de 2015, que estabelece as regras de execução de determinadas disposições do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o Código Aduaneiro da União, duas pessoas são consideradas coligadas se satisfizerem uma das seguintes condições: a) se uma fizer parte da direção ou do conselho de administração da empresa da outra e reciprocamente; b) se tiverem juridicamente a qualidade de associados; c) se uma for o empregador da outra; d) se uma terceira parte possuir, controlar ou detiver direta ou indiretamente 5 % ou mais das ações ou partes emitidas com direito de voto em ambas; e) se uma delas controlar a outra direta ou indiretamente; f) se ambas forem direta ou indiretamente controladas por uma terceira pessoa; g) se, em conjunto, controlarem direta ou indiretamente uma terceira pessoa; ou h) se forem membros da mesma família (JO L 343 de 29.12.2015, p. 558). As pessoas só são consideradas membros da mesma família se estiverem ligadas por uma das seguintes relações: i) cônjuge, ii) ascendentes e descendentes no primeiro grau da linha reta, iii) irmãos e irmãs (germanos, consanguíneos ou uterinos), iv) ascendentes e descendentes no segundo grau da linha reta, v) tios ou tias e sobrinhos ou sobrinhas, vi) sogros e genro ou nora, vii) cunhados e cunhadas. Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o Código Aduaneiro da União, entende-se por «pessoa», as pessoas singulares, as pessoas coletivas ou qualquer associação de pessoas a que seja reconhecida, ao abrigo do direito da União ou do direito nacional, capacidade para praticar atos jurídicos, sem ter o estatuto jurídico de pessoa coletiva (JO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.8567 — APG/Portefólio)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 251/05)

1. Em 20 de julho de 2017, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pelo qual a empresa APG Asset Management N.V. («APG», Países Baixos) adquire indiretamente, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo de um portefólio de quarenta e oito empresas europeias de infraestruturas («Portefólio»), mediante aquisição de ações.

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

- APG: unidade de gestão dos ativos do APG GROEP N.V., que gere regimes de pensões coletivos. A APG exerce atividades de consultoria junto de conselhos de administração, de gestão de ativos, de administração de fundos e comunicação dos fundos de pensões no domínio das pensões coletivas, para cerca de 4,5 milhões de cidadãos neerlandeses;
- Portefólio: participação da empresa de gestão de fundos DIF em quarenta e oito empresas/projetos no setor das infraestruturas na Bélgica, na França, na Alemanha, na Irlanda, nos Países Baixos e no Reino Unido.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.8567 — APG/Portefólio, para o seguinte endereço:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2017/C 251/06)

1. Em 25 de julho de 2017, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pelo qual a empresa Bain Capital Investors, L.L.C. («Bain Capital», EUA) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da divisão de pneus do grupo REIFF («REIFF», Alemanha), mediante aquisição de ações e ativos.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
 - Bain Capital: empresa que investe em participações privadas na maioria dos setores de atividade económica;
 - REIFF: distribuidor grossista e retalhista de pneus de substituição, predominantemente na Alemanha. Também fornece jantes, rodas completas e serviços auxiliares e explora uma atividade de recauchutagem de pneus de veículos pesados.
3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.
4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre, para o seguinte endereço:

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

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

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, 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 251/07)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor, na aceção do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

Pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾

«PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL»

N.º UE: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Nome: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real (AFEXPAN CIUDAD REAL) (Associação provincial dos fabricantes e distribuidores de pão de Ciudad Real)

Endereço: Avda. Rey Santo, 8 - 2.º Planta
13005 Ciudad Real
ESPANHA

Tel. +34 926600002, ext. 5007
Correio eletrónico: igp@afexpan.es

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Ponto do caderno de especificações objeto da alteração

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outros (especificar).

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou IGP registada a considerar como menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que não requer alteração do Documento Único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou IGP registada a considerar como menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que requer alteração do Documento Único publicado.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou IGP registada a considerar como menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, para a qual não foi publicado um Documento Único (ou equivalente).
- Alteração do caderno de especificações de uma ETG registada a considerar como menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

Rotulagem

Alteração do ponto «8. Rotulagem». Suprimir do caderno de especificações os seguintes parágrafos:

«O código correspondente ao número de registo da empresa de panificação é inscrito num dos quartos formados pela cruz e num outro é apostado um rótulo para utilização alimentar em que é indicado o logótipo da IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real”, o logótipo europeu das IGP, bem como o número de controlo individual correspondente ao pão e a identificação da entidade certificadora.»

«A numeração correspondente dos pães será comunicada e verificada pela entidade certificadora.»

Texto que constava do ponto relativo à rotulagem:

«Os pães que beneficiam desta indicação geográfica são marcados e rotulados, para uma identificação correta, do seguinte modo:

Na sua parte superior são incisos dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz. O código correspondente ao número de registo da empresa de panificação é inscrito num dos quartos formados pela cruz e num outro é apostado um rótulo para utilização alimentar em que é indicado o logótipo da IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real”, o logótipo europeu das IGP, bem como o número de controlo individual correspondente ao pão e a identificação da entidade certificadora.

Na parte inferior, o pão ostenta o símbolo ou logótipo da IGP, que consiste em pequenas perfurações na còdea.

A numeração correspondente dos pães será comunicada e verificada pela entidade certificadora.

Os pães protegidos pela IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” são comercializados com marca e rótulo, e numa embalagem, nos casos em que a legislação em vigor assim o exigir.»

Justificação:

A alteração deve-se à dificuldade, por um lado, de inscrever no pão o número de registo da empresa de panificação, o número de controlo individual e a identificação da entidade certificadora, em especial em certos pães, como o pão pequeno (*pan pequeño*), o pão de uma libra (*libreta*) e o pãozinho de cruz (*panecillo de cruz*), devido à pequena dimensão destes pães e, por outro lado, de lograr que o rótulo para utilização alimentar adira ao pão acabado de sair do forno a uma temperatura de 180 a 200 °C.

Do mesmo modo, o consumidor identifica melhor o «Pan de Cruz de Ciudad Real» com as duas marcas que são mantidas na proposta de alteração.

Trata-se de uma alteração menor, dado que o produto não é alterado (mantém-se idêntico e apresenta as mesmas características), tal como não o são a área geográfica, a relação e a denominação. A alteração também não conduz a um aumento das restrições impostas ao comércio. Conclui-se que as disposições do artigo 53.º, n.º 2, são respeitadas, pelo que a alteração deve ser considerada menor.

Texto que substitui o texto que constava do ponto relativo à rotulagem:

«De forma a garantir uma identificação correta, os pães protegidos pela IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” são apresentados ao público do seguinte modo:

Na sua parte superior são incisos dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz.

Na parte inferior, o pão ostenta o símbolo ou logótipo da IGP, que consiste em pequenas perfurações na còdea.

Os pães protegidos pela IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” são comercializados com marca e rótulo, e numa embalagem, nos casos em que a legislação em vigor assim o exija.»

Consequências da alteração do texto dos outros pontos do caderno de especificações:

2. *Descrição do produto.*

Texto anterior:

«O produto que beneficia da IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” é um pão de trigo-candial compacto e denso, redondo e abaulado, com miolo consistente e branco e cõdea lisa. Na parte superior apresenta dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz (a que se deve o seu nome) e o código correspondente ao número de registo da empresa de panificação, e na parte inferior ostenta o símbolo ou logótipo da IGP.»

Nova versão:

«O produto que beneficia da IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” é um pão de trigo mole compacto e denso, redondo e abaulado, com miolo consistente e branco e cõdea lisa. Na parte superior apresenta dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz (a que se deve o seu nome) e na parte inferior ostenta o símbolo ou logótipo da IGP.»

5. *Descrição do método de obtenção do produto.*

Texto anterior:

«Corte

O corte também é efetuado à mão. Uma vez fermentado o pão, são feitos na parte superior dois cortes perpendiculares em forma de cruz.

Num dos quartos obtidos na sequência dos cortes anteriores, o código correspondente ao número de registo da empresa de panificação é marcado com a ajuda de um utensílio metálico em forma de carimbo, adequado para o efeito.»

Nova versão:

«Corte

O corte também é efetuado à mão. Uma vez fermentado o pão, são feitos dois cortes perpendiculares na parte superior, em forma de cruz.»

Texto anterior:

«Entrada no forno

Esta etapa é igualmente manual. O pão já cortado na face superior é metido no forno, numa pá, com o código correspondente ao número de registo da empresa de panificação e os cortes perpendiculares em forma de cruz virados para baixo.»

Texto novo:

«Entrada no forno

Esta etapa é igualmente manual. O pão já cortado na face superior é metido no forno, numa pá, com os cortes perpendiculares em forma de cruz virados para baixo.»

Texto anterior:

«Saída do forno

O pão é retirado do forno com uma pá e depositado em carros com tabuleiros de madeira para arejar e arrefecer.

Quando frio, o pão é rotulado manualmente, em conformidade com o ponto 8 do presente caderno de especificações e fica, assim, pronto para ser colocado no mercado.»

Texto novo:

«Saída do forno

O pão é retirado do forno com uma pá e depositado em carros com tabuleiros de madeira para arejar e arrefecer.»

O ponto 7 é igualmente atualizado.

Organismo de controlo

Texto anterior:

«O organismo de controlo é a entidade certificadora:

ECOAGROCONTROL, S.L.
Carlos VII 9
13630 - Socuéllamos (C. Real)
Tel. 926532628/917450014

Esta entidade está autorizada pela Comunidade Autónoma de Castela-La-Mancha e está em conformidade com os requisitos da norma UNE-EN-45011.»

Texto novo:

«O organismo de controlo é a entidade certificadora:

CERTIFOOD
C/CRISTOBAL BORDIU, 35. 4.º PLANTA. OFIC. 415
28003 MADRID
ESPANHA
Tel. +34 917450014

Esta entidade está autorizada pela Comunidade Autónoma de Castela-La-Mancha e está em conformidade com os requisitos da norma UNE-EN-45011.»

A proposta de alteração do caderno de especificações afeta o texto do documento único, mais concretamente quanto aos seguintes elementos:

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

Texto anterior:

«O produto que beneficia da IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” é um pão de trigo-candial compacto e denso, redondo e abaulado, com miolo consistente e branco e còdea lisa. Na parte superior apresenta dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz (a que se deve o seu nome) e o código correspondente ao número de registo da empresa de panificação, e na parte inferior ostenta o símbolo ou logótipo da IGP.»

Texto novo:

«O produto que beneficia da IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” é um pão de trigo-candial compacto e denso, redondo e abaulado, com miolo consistente e branco e còdea lisa. Na parte superior apresenta dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz (a que se deve o seu nome) e na parte inferior ostenta o símbolo ou logótipo da IGP.»

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Texto anterior:

«Os pães que beneficiam desta indicação geográfica são marcados e rotulados, para uma identificação correta, do seguinte modo:

Na sua parte superior são incisos dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz. O código correspondente ao número de registo da empresa de panificação é inscrito num dos quartos formados pela cruz e num outro é aposto um rótulo para utilização alimentar em que é indicado o logótipo da IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real”, o logótipo europeu das IGP, bem como o número de controlo individual correspondente ao pão e a identificação da entidade certificadora.

Na parte inferior, o pão ostenta o símbolo ou logótipo da IGP, que consiste em pequenas perfurações na còdea.»

Texto novo:

«Os pães que beneficiam desta indicação geográfica são marcados e rotulados, para uma identificação correta, do seguinte modo:

Na sua parte superior são incisos dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz.

Na parte inferior, o pão ostenta o símbolo ou logótipo da IGP, que consiste em pequenas perfurações na cõdea.»

Devido à alteração do documento único, no anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014, onde os pontos 5.1, 5.2 e 5.3 não figuram, o texto limita-se a enunciar a especificidade inalterada da área geográfica, a especificidade do produto e a relação causal.

Texto anterior

«5.1. *Especificidade da área geográfica*

O clima da zona geográfica, em termos de temperatura e humidade, permite que a fermentação se processe geralmente à temperatura ambiente, numa câmara de fermentação com 26 °C a 30 °C de temperatura e uma humidade relativa de 40 % a 45 %.

O método de elaboração artesanal do “Pan de Cruz de Ciudad Real”, de conhecida reputação, tem as seguintes características:

Moldagem e corte à mão, tal como o corte em forma de cruz na parte superior, perfurações de marcação na parte inferior e repouso entre 10 e 15 minutos antes do enforamento, que é feito com a parte superior (com o corte em forma de cruz) para baixo.

5.2. *Especificidade do produto*

O pão é compacto e denso, com cõdea lisa, suave e espessa, miolo duro e branco, aroma intenso a cereais, deixando na boca um travo agradável e ligeiramente doce.

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

O método de elaboração foi definido ao longo de séculos de tradição de panificação.

O modo particular de elaboração, em grande parte artesanal, tem como principal característica o corte em forma de cruz, que faz com que a cõdea do pão não estale durante a cozedura. Do mesmo modo, o processo de fermentação é adaptado às condições de humidade e temperatura da zona.

O método de elaboração deu origem a um pão específico que corresponde às características referidas no ponto 5.2.»

Texto novo:

«O clima da zona geográfica, em termos de temperatura e humidade, permite que a fermentação se processe geralmente à temperatura ambiente, numa câmara de fermentação com 26 °C a 30 °C de temperatura e uma humidade relativa de 40 % a 45 %.

O método de elaboração artesanal do “Pan de Cruz de Ciudad Real”, de conhecida reputação, tem as seguintes características:

Moldagem e corte à mão, tal como o corte em forma de cruz na parte superior, perfurações de marcação na parte inferior e repouso entre 10 e 15 minutos antes do enforamento, que é feito com a parte superior (com o corte em forma de cruz) para baixo.

Este sistema particular de elaboração, em grande parte artesanal, tem como principal característica o corte em forma de cruz e o enforamento, que fazem com que a cõdea do pão não estale durante a cozedura, dando origem a um pão compacto e denso, com cõdea lisa, suave e espessa, miolo consistente e branco, aroma intenso a cereais, deixando na boca um travo agradável e ligeiramente doce.»

6. **Caderno de especificações atualizado (apenas para as DOP e IGP)**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

DOCUMENTO ÚNICO

«PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL»

N.º UE: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Pan de Cruz de Ciudad Real»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 2.3. Produtos da panificação, pastelaria, confeitaria, fabricação de bolachas e biscoitos

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

O produto que beneficia da IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real» é um pão de trigo-candial compacto e denso, redondo e abaulado, com miolo consistente e branco e còdea lisa. Na parte superior apresenta dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz (a que se deve o seu nome), e na parte inferior ostenta o símbolo ou logótipo da IGP.

Este pão apresenta as seguintes características específicas:

Obtido a partir de uma massa dura feita com farinha candial com os valores seguintes: W entre 140-200 e P/L entre 0,5-1,0

Forma redonda e achatada, com còdea.

Còdea com 1 a 2 mm de espessura, macia e estaladiça, dourada a castanho-claro, sabor a cereal torrado.

Miolo branco de textura macia, esponjoso, consistente e sem alvéolos, parecendo algodão.

O pão tem as seguintes características organoléticas: miolo com aroma intenso a cereais e sabor agradável e ligeiramente doce, còdea macia e estaladiça e sabor a cereal torrado. Em condições normais de conservação, o «Pan de Cruz de Ciudad Real» mantém-se apto para consumo durante seis ou sete dias.

Não apresenta mofos, resíduos anormais ou qualquer matéria estranha.

A humidade máxima do miolo é de 30 % e a acidez dos pães varia entre pH 5 e 7.

Apresenta-se com quatro tamanhos: grande (750-850 g), pequeno (550-650 g), libreta ou pão de uma libra (310-410 g) e pãozinho de cruz (115-135 g).

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

Farinha de trigo-candial com os valores seguintes: W entre 140-200 e P/L entre 0,5-1,0

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

Os pães que beneficiam da IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real» são fabricados exclusivamente com farinha de trigo-candial para pão, água, sal, levedura natural e melhorantes e aditivos autorizados. A farinha deve ter valores de W entre 140-200 e P/L entre 0,5-1,0

A taxa média de transformação é de 110-125 kg de pão por cada 100 kg de farinha, dependendo do peso dos pães.

O processo de elaboração do pão que beneficia da indicação geográfica protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real» inclui as seguintes fases:

1. Amassadura

Esta operação é efetuada numa amassadeira mecânica, durante um período suficiente para obter uma massa homogénea (20 a 30 minutos), segundo o tipo de máquina utilizado. A massa não deve sair da amassadeira com mais de 24-25 °C de temperatura.

2. Amassadura final

Esta operação consiste em passagens sucessivas por uma laminadora, até se obter uma massa fina e elástica.

3. Pesagem

Tratando-se de um pão artesanal, a pesagem é efetuada numa báscula volumétrica, em balança eletrónica ou em divisora. Para a obtenção dos diferentes pães, a massa deve ter o seguinte peso: pão grande — entre 900 e 1 000 g, pão pequeno — entre 660 e 760 g, libreta, ou pão de uma libra — entre 370 e 470 g, pãozinho de cruz — entre 150 e 180 g.

4. Moldagem

Manual. Molda-se, sem deixar aderir o menor resíduo, uma forma cónica, que é em seguida achatada em forma de círculo e estendida, a fim de aumentar o diâmetro, baixando os bordos e deixando o centro mais alto.

5. Fermentação

Uma vez moldado, o pão é pousado em tabuleiros revestidos de tecido ou de uma tela semelhante; a fermentação começa nesse momento, à temperatura ambiente, formando-se uma còdea fina. A temperatura correta da câmara de fermentação varia entre 26 °C e 30 °C e a humidade relativa correta entre 40 % e 45 %. O tempo de fermentação vai de 1 hora e 20 minutos a 2 horas e 20 minutos, consoante a temperatura ambiente.

6. Corte

O corte também é efetuado à mão. Uma vez fermentado o pão, fazem-se na parte superior dois cortes perpendiculares em forma de cruz. Em seguida, o pão é marcado do outro lado, na parte inferior, com o logótipo que identifica a IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real». O tamanho do logótipo tem, no caso dos pães grande e pequeno, 6 cm de diâmetro, e, no caso da libreta e do pãozinho de cruz, 4 cm. O pão é então deixado a repousar entre 10 e 15 minutos, para que o corte adquira consistência graças à formação da còdea.

7. Entrada no forno

O pão é metido no forno à mão, numa pá, e é pousado com a parte superior para baixo.

8. Enfornamento e cozedura

O pão é cozido em fornos cujo lastro e paredes são de material refratário. O tempo total de cozedura varia entre 30 e 50 minutos. Nos primeiros 15 minutos, a temperatura do forno deve ser de 250 °C, baixando nos restantes 15 a 35 minutos para 200 °C.

9. Saída do forno

O pão é retirado do forno com uma pá e depositado em carros com tabuleiros de madeira para arejar e arrefecer. Quando frio, o pão está pronto para ser distribuído.

A humidade máxima autorizada é de 30 % e a acidez dos pães varia entre pH 5 e 7.

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

—

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

Os pães que beneficiam desta indicação geográfica são marcados e rotulados, para uma identificação correta, do seguinte modo:

Na sua parte superior são incisos dois cortes perpendiculares profundos em forma de cruz.

Na parte inferior, o pão ostenta o símbolo ou logótipo da IGP, que consiste em pequenas perfurações na còdea.

4. **Descrição concisa da delimitação da área geográfica**

A zona de fabrico do pão que beneficia da indicação geográfica protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real» inclui todos os municípios da província da Ciudad Real.

5. **Relação com a área geográfica**

O clima da zona geográfica, em termos de temperatura e humidade, permite que a fermentação se processe geralmente à temperatura ambiente, numa câmara de fermentação com 26 °C a 30 °C de temperatura e uma humidade relativa de 40 % a 45 %.

O método de elaboração artesanal do «Pan de Cruz de Ciudad Real», de conhecida reputação, tem as seguintes características:

Moldagem e corte à mão, tal como o corte em forma de cruz na parte superior, perfurações de marcação na parte inferior e repouso entre 10 e 15 minutos antes do enformamento, que é feito com a parte superior (com o corte em forma de cruz) para baixo.

Este sistema particular de elaboração, em grande parte artesanal, tem como principal característica o corte em forma de cruz e o enformamento, que fazem com que a cêdea do pão não estale durante a cozedura, dando origem a um pão compacto e denso, com cêdea lisa, suave e espessa, miolo consistente e branco, aroma intenso a cereais, deixando na boca um travo agradável e ligeiramente doce.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

Publicação de um pedido de aprovação de alteração menor, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, 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 251/08)

A Comissão Europeia aprovou a presente alteração menor, na aceção do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

Pedido de aprovação de uma alteração menor em conformidade com o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 ⁽²⁾

«LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS»

N.º UE: PGI-LT-0853-AM01 — 7.4.2017

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Nome: Associação lituana de produtores de leite «Pieno centras»
Endereço: Perkūnkiemio g. 3
LT-12127 Vilnius
LITUÂNIA
Tel. +370 82461414
Fax +370 8 461415
Correio eletrónico: pc@pieno-centras.lt

2. Estado-Membro ou país terceiro

Lituânia

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação com a área geográfica
- Rotulagem
- Outras [especificar]

4. Tipo de alteração(ões)

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

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alteração(ões)

Fundamento da alteração:

O caderno de especificações e o documento único relativos à IGP «Lietuviškas varškės sūris» indicam que este queijo deve a sua forma característica aos sacos, em forma triangular típica, em que a coalhada produzida é colocada **manualmente**; os sacos são depois atados com um nó na extremidade mais larga e o queijo é comprimido. Ora, com a modernização da cadeia de produção, é possível colocar a coalhada nos sacos de queijo e atá-los, em seguida, com um nó na extremidade utilizando **meios mecânicos**. É necessário atualizar o caderno de especificações e o documento único relativos à IGP «Lietuviškas varškės sūris», de modo a refletir esta alteração menor do método de produção.

Alteração 1

Descrição do produto

O texto seguinte, que figura no atual caderno de especificações:

«Em segundo lugar, o queijo adquire a forma especial que o caracteriza quando a coalhada é colocada manualmente nos sacos tradicionais de forma triangular (atados com um nó na extremidade mais larga), imprimindo-se no queijo quando são comprimidos».

passa a ter a seguinte redação:

«Em segundo lugar, o queijo adquire a forma especial que o caracteriza quando a coalhada produzida é colocada nos sacos tradicionais de forma triangular (atados com um nó na extremidade mais larga do queijo) e comprimida, operações que tanto podem ser realizadas manualmente **como por meios mecânicos**».

Alteração 2

Método de produção

O texto seguinte, que figura no atual caderno de especificações:

«Depois de misturada com cuidado, a coalhada é colocada manualmente em sacos triangulares de tecido fino especiais para o efeito. Os sacos são atados com um nó na extremidade mais larga».

passa a ter a seguinte redação:

«Depois de misturada com cuidado, a coalhada é colocada manualmente **ou por meios mecânicos** em sacos triangulares de tecido com trama semiaberta (pano para o queijo). Os sacos são atados com um nó na extremidade mais larga do queijo».

Alteração 3

Relação com a área geográfica

O texto seguinte, que figura no atual caderno de especificações:

«Nas fábricas de transformação de leite, o processo de fabrico do queijo encontra-se mecanizado, mas a coalhada continua a ser ensacada em sacos, os quais continuam a ser atados à mão, tal como sempre foram durante séculos».

passa a ter a seguinte redação:

«Nas empresas de laticínios, embora o processo de fabrico do queijo seja mecânico, a colocação da coalhada nos sacos e a operação de atar os sacos com um nó na extremidade **podem ser realizadas mecanicamente ou** manualmente, como sempre se fez desde há séculos».

Alteração 4

Relação com a área geográfica

O texto seguinte, que figura no atual caderno de especificações:

«A pasta do queijo é ensacada à mão nos sacos triangulares tradicionais de tecido específicos para o efeito, cuja extremidade maior é atada por um nó, conferindo assim ao queijo a sua forma especial, ou seja, de prisma triangular com cantos arredondados, ostentando à superfície a impressão do tecido, com o enrugado no sítio do nó».

passa a ter a seguinte redação:

«A pasta do queijo é ensacada à mão, **ou por meios mecânicos**, nos sacos triangulares tradicionais de tecido de trama semiaberta, cuja extremidade maior é atada por um nó, conferindo assim ao queijo a sua forma característica, ou seja, de prisma triangular com cantos arredondados, ostentando à superfície as marcas e dobras do tecido, que surgem ao fazer o nó».

Alteração 5

Relação com a área geográfica

O texto seguinte, que figura no atual caderno de especificações:

«Todos os produtores, sejam eles independentes ou membros de uma pequena cooperativa ou de grandes centrais leiteiras, realizam manualmente as operações tradicionais de fabrico, ou seja, colocar a coalhada nos sacos, atá-los com um nó na extremidade, e retirar os queijos depois de comprimidos ainda ensacados; o queijo é esfregado manualmente com uma mistura de condimentos antes de ser cozido».

passa a ter a seguinte redação:

«Todos os produtores, sejam eles independentes ou membros de uma pequena cooperativa ou de grandes centrais leiteiras, realizam manualmente, **ou por meios mecânicos**, as operações tradicionais de fabrico, ou seja, colocar a coalhada nos sacos de queijo, atá-los com um nó na extremidade, e retirar os queijos depois de comprimidos ainda ensacados; o queijo é esfregado manualmente com uma mistura de ervas aromáticas antes de ser cozido».

Alteração 6

Outra — Dados de contacto do agrupamento de produtores

O texto seguinte, que figura no atual caderno de especificações:

«Nome e endereço do agrupamento requerente

PIENO CENTRAS, Associação lituana de produtores de leite
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Tel. +370 34060371

Fax +370 34060383

Correio eletrónico: aldonaplaturkiene@rokiskio.com»

passa a ter a seguinte redação:

«Grupo requerente e interesse legítimo

Associação lituana de produtores de leite «Pieno centras»
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Fax +370 82461415

Correio eletrónico: pc@pieno-centras.lt»

6. Caderno de especificações atualizado (apenas para as DOP e IGP)

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

DOCUMENTO ÚNICO

«LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS»

N.º UE: PGI-LT-0853-AM01 — 7.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome (s)

«Lietuviškas varškės sūris»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Lituânia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

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

«Lietuviškas varškės sūris» designa um queijo produzido a partir de coalhada escorrida, em forma de prisma triangular e cantos arredondados, com a marca do nó do saco de fabrico na extremidade mais larga. Apresenta-se nas variedades fresco, fumado, cozido ou seco. O queijo é fabricado de forma tradicional, com a obtenção da coalhada unicamente a partir de inóculos de bactérias lácticas, sem recurso a fermentos. O queijo adquire a sua forma característica quando a coalhada produzida é colocada em sacos em forma de prisma triangular tradicional (atados com um nó na extremidade mais larga do queijo) e prensada, operações que são efetuadas tanto à mão como por meios mecânicos. A adição de ervas aromáticas e/ou de sal é facultativa. O tamanho do queijo depende do uso a que se destina, podendo variar entre algumas centenas de gramas e 5 kg ou mais. O queijo é fabricado sem quaisquer aditivos alimentares, aromatizantes ou corantes.

Características

Cor: o queijo fresco ou seco é branco ou amarelado. O queijo cozido é amarelado ou acastanhado, podendo apresentar-se coberto de condimentos e/ou de ervas aromáticas, e a secção é branca ou amarelada. O queijo fumado apresenta uma cor exterior entre amarelo-escuro e castanho; a secção varia entre branco e amarelo.

Textura: o queijo fresco é macio, homogéneo, bastante denso, podendo desintegrar-se ao cortar; o queijo cozido é homogéneo, denso e um pouco elástico; o queijo fumado é homogéneo, denso e esboroa facilmente. O queijo seco tem uma textura homogénea e dura; apresenta forte resistência ao corte e desintegra-se facilmente. No caso dos queijos produzidos com ervas aromáticas, a distribuição destas últimas pode ser irregular.

Aroma e sabor: ácido láctico característico com um aroma e um sabor marcados correspondentes às ervas aromáticas utilizadas (alcaravia, sal, etc.). O queijo fumado tem um odor e sabor marcados, característicos dos alimentos fumados.

Características físico-químicas:

- consoante a sua composição, os queijos «Lietuviškas varškės sūris» podem apresentar entre 7 % e 25 % de matéria gorda por peso, ou até 0,5 % de matéria gorda por peso (queijo magro),
- a composição no extrato seco depende do teor de matéria gorda e do seu tratamento ulterior. A percentagem de extrato seco tem de ser igual ou superior a 31 % no queijo fresco, cozido e fumado, e de 67 % no queijo seco;
- pH: 4,3, no mínimo.

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

- leite de vaca,
- inóculos de bactérias lácticas mesófilas,
- sal,
- ervas aromáticas tradicionais da Lituânia (alcaravia, alho, hortelã, etc.).

As matérias-primas utilizadas no fabrico do queijo «Lietuviškas varškės sūris» podem provir do exterior da área geográfica identificada.

Não há condições particulares no que respeita à qualidade nem restrições específicas quanto à origem.

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

As etapas de fabrico do queijo «Lietuviškas varškės sūris» são as seguintes:

- normalização, pasteurização, arrefecimento e fermentação do leite,
- remoção do soro lácteo,
- autoprensagem da coalhada,
- modelagem e prensagem do queijo: a coalhada é ensacada à mão, ou por meios mecânicos, em pequenos sacos triangulares de tecido de trama semiaberta (pano para o queijo), cuja extremidade maior é atada com um nó. Seguidamente, os sacos são comprimidos em prensa ou aparelhos esmagadores semelhantes até obterem a humidade requerida;
- transformação do queijo: o queijo enformado é arrefecido a uma temperatura entre 6 °C e 12 °C e retirado do saco de queijo. O queijo só é fumado, cozido ou seco depois de devidamente arrefecido. No fabrico de queijo cozido com ervas aromáticas, o queijo é esfregado manualmente com uma mistura de ervas aromáticas e sal, a que se segue um período de repouso mínimo de 12 horas, a uma temperatura entre 10 °C e 20 °C, antes de ser cozido.

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

O queijo «Lietuviškas varškės sūris» é embalado nas instalações de fabrico, dada a sua textura, especialmente no caso do queijo fresco, que faz com que o queijo se desintegre, e que dificulta o corte. O transporte antes do acondicionamento colocaria em risco o seu aspeto e qualidade. Acresce ainda o seu período de validade curto e o risco de contaminação bacteriana.

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

Nos termos do caderno de especificações atinente ao produto em apreço, os fabricantes do queijo «Lietuviškas varškės sūris» podem utilizar o nome «Lietuviškas varškės sūris» na rotulagem para fins de publicidade e de venda.

Menções obrigatórias no rótulo:

- nome do fabricante,
- teor de matéria gorda (em %) do queijo ou a menção «magro»,
- a menção «saugoma geografinė nuoroda» (indicação geográfica protegida) e/ou o símbolo da União Europeia.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica atinente ao pedido em apreço corresponde ao território da República da Lituânia. O queijo «Lietuviškas varškės sūris» era e continua a ser fabricado de forma tradicional em todo o território. Nas regiões vizinhas, é produzido exclusivamente nos enclaves lituanos ainda existentes na Bielorrússia. O aparecimento deste produto único, produzido exclusivamente na Lituânia desde há séculos e conhecido em todo o país, deve-se à localização geográfica e ao modo de vida deste último.

5. Relação com a área geográfica

A Lituânia é um pequeno país com uma superfície de apenas 65 300 km², idêntica à superfície de determinadas regiões de alguns Estados-Membros. O queijo deve o seu nome, «Lietuviškas varškės sūris», ao seu consumo em toda a Lituânia desde há séculos.

Na Lituânia predominava a agricultura de subsistência (a industrialização foi tardia), o que significa que a dieta básica da população rural era (e continua a ser) constituída por cereais e laticínios.

Na Lituânia já se fabricava queijo a partir de coalhada na Idade Média, encontrando-se referências nos inventários das casas senhoriais do século XVI. Ao cozinhar no forno, colocava-se no interior um jarro de leite azedo previamente arrefecido. O leite permanecia no forno até surgirem à superfície proteínas amarelas esponjosas. O jarro era então retirado do forno e o conteúdo vertido para um saco triangular (o «saco do queijo») que era suspenso para secar. A coalhada dessorada era seguidamente comprimida em prensas especiais ou colocada numa superfície rígida (mesa, banca ou outra superfície horizontal), coberta com uma prancha e comprimida com uma pedra. Em períodos húmidos, no outono e na primavera, a superfície do queijo produzido a partir da coalhada cobria-se, com frequência, de manchas de bactérias ou de bolor. Para conservá-lo, cozia-se ligeiramente o queijo em lume médio, podendo, em alternativa, ser fumado. Os queijos à base de coalhada destinados a uma conservação a longo prazo eram submetidos a secagem.

Graças a um fabrico específico e simples, sem coalho nem cura, procedendo-se apenas a uma fermentação do leite seguida por uma compressão da coalhada, podendo-se salgar, secar, fumar ou cozer os queijos obtidos, o «Lietuviškas varškės sūris» constituía uma provisão dos habitantes de zonas rurais isoladas, nomeadamente durante o inverno, quando as vacas, com frequência, deixavam de dar leite.

A originalidade do «Lietuviškas varškės sūris» reside no seu método de fabrico tradicional, que exige grandes esforços manuais e que se manteve praticamente inalterado. As principais matérias-primas utilizadas na produção do queijo são o leite de vaca pasteurizado e os inóculos de bactérias lácticas mesófilas, que lhe conferem o sabor a ácido-láctico. A pasta do queijo é ensacada à mão, ou por meios mecânicos, nos sacos triangulares tradicionais de tecido de trama semiaberta, cuja extremidade maior é atada por um nó, conferindo assim ao queijo a sua forma característica, ou seja, de prisma triangular com cantos arredondados, ostentando à superfície as marcas e dobras do tecido, que surgem ao fazer o nó. A forma do saco de queijo foi concebida para que se possa retirar o «Lietuviškas varškės sūris» fresco (e, portanto, desintegrável), sem o danificar: é mais fácil retirá-lo intacto de um saco triangular do que de qualquer outro tipo de saco. O «Lietuviškas varškės sūris» é parte integrante do património culinário e nacional e da imagem da Lituânia.

A relação entre o «Lietuviškas varškės sūris» e a área geográfica assenta na sua reputação, ilustrada por fontes literárias e livros de gastronomia, bem como na sua popularidade na vida quotidiana e no consumo generalizado em ocasiões festivas ou nas quais o país é representado.

Em 1690, em referência aos alimentos e bebidas da Lituânia, no seu livro *Der Preusche Littauer* («O lituano da Prússia»), Theodor Lepner, pastor protestante em serviço no país, descreve assim o «Lietuviškas varškės sūris»: «Fabricam o queijo do seguinte modo: colocam coalhada bem salgada num pano, enrolam-no para dessorar e suspendem-no numa granja até a coalhada endurecer. Em seguida consomem-no, cortando alguns pedaços que servem a convidados. Sabe-lhes tão bem como se fosse o melhor queijo holandês». Aproximadamente 300 anos mais tarde, Vilius Purnas faz a seguinte descrição no seu livro *Nuo mamutų iki cepelinų* («Dos mamutes ao pastel de batata», 1999): «O «Lietuviškas varškės sūris» era fabricado e consumido em toda a Lituânia (não apenas numa zona etnográfica), fazendo crescer a água na boca aos vizinhos, que nos pediam sempre a receita. O nosso «Lietuviškas varškės sūris» — com alcaravia, fresco ou seco — nas montras das lojas de hoje pouco mudou desde então».

O primeiro livro de receitas em lituano, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* («A dona de casa lituana, ou a melhor forma de consumir as dádivas de Deus»), publicado em Tilžė (Tilsit) em 1893, e *Šeiminkėms vadovėlis* («Manual da dona de casa»), publicado em Sejny em 1911, tinham receitas de «Lietuviškas varškės sūris». O «Lietuviškas varškės sūris» foi igualmente descrito em publicações destinadas aos especialistas do setor dos laticínios: por exemplo, no *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* («Coletânea de indicações e instruções sobre os principais aspetos da produção de laticínios»), publicado em 1947 por Pienocentras (União Central das Cooperativas de Laticínios), e no livro *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* («Venda e consumo de laticínios»), publicado em Vilnius em 1958. A produção industrial deste tipo de queijo, conhecido como «queijo lituano», começou no final do século XIX. Nas empresas de laticínios, embora o processo de fabrico do queijo seja mecânico, a colocação da coalhada nos sacos e a operação de atar os sacos com um nó na extremidade podem ser realizadas mecanicamente ou manualmente, como sempre se fez desde há séculos. Ainda hoje são utilizadas prensas fabricadas segundo modelos antigos na produção de queijo caseiro.

Na Lituânia, o «Lietuviškas varškės sūris» continua a fazer parte integrante do ritual de reuniões, batizados, casamentos e outras festas familiares, constituindo a prenda ideal. É igualmente indispensável no dia-a-dia: na Lituânia, é habitual comer-se o queijo «Lietuviškas varškės sūris» fresco sozinho, com compota ou com mel, ou em sandes; pode-se consumi-lo fumado ou cozido, com cerveja ou com um *kvas* (bebida fermentada de pão). Quanto ao queijo seco, é costume levar um quando se efetua uma visita ou se faz uma viagem. Nas épocas festivas é habitual fazer um «Lietuviškas varškės sūris» grande. Na fábrica de laticínios de Ukmergė fabricaram um com 99 kg para o festival da canção de 2007. O maior «Lietuviškas varškės sūris» fumado, com 12 kg, foi fabricado para a festa de São João, em 2009, na região de Biržai. Foram necessários 105 litros de leite e um forno especial, onde foi fumado durante 48 horas. Nos casamentos, é habitual o(a) «casamenteiro(a)» levar um grande e delicioso «Lietuviškas varškės sūris» fresco para decorar a mesa do banquete. Na manhã do segundo dia de celebração do casamento, para dar início à música e sinal da proximidade e estabilidade do casal, a noiva oferece um «Lietuviškas varškės sūris» seco aos músicos.

Desde 2006, realiza-se no museu da propriedade Rokiškis um programa educativo intitulado «A rota do queijo». Anualmente, cerca de 6 000 visitantes ficam a conhecer os antigos métodos de fabrico do «Lietuviškas varškės sūris» e os antigos utensílios regionais, podendo igualmente degustar vários queijos. O «Lietuviškas varškės sūris» teve grande êxito junto do público da feira internacional «Semana Verde de 2009», realizada em Berlim.

A experiência, o saber e a especialização dos produtores, desenvolvidos ao longo dos séculos, possibilitaram a adaptação do processo de fabrico às condições modernas sem prejuízo das características específicas e da qualidade do produto.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinaunos-produktu-specifikacijos>

Publicação de um pedido de aprovação de alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, 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 251/09)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor, nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

Pedido de aprovação de uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾

«AIL FUMÉ D'ARLEUX»

N.º UE: PGI-FR-0820-AM01 — 11.4.2017

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Nome: Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux
 Endereço: Mairie d'Arleux
 Place du Général De Gaulle
 59 151 Arleux
 FRANÇA
 Correio eletrónico: mairie@arleux.com
 Composição: o agrupamento é constituído por produtores de «Ail fumé d'Arleux». Tem, pois, legitimidade para propor o pedido de alteração.

2. Estado-membro ou país terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: descrição do produto, atualização dos dados de contacto, relação causal, estrutura de controlo, exigências nacionais

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que não implica alteração do documento único publicado
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que implica alteração do documento único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado.
- Alteração do caderno de especificações de ETG registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alterações

Rubrica «Prova de origem»

É aditado um número em cujos termos todos os operadores envolvidos na produção da IGP «devem identificar-se junto do agrupamento para efeitos da sua autorização, que deve ser prévia ao início da atividade em causa».

Esta disposição, que já é aplicada, vem reforçar a rastreabilidade do produto.

Rubrica «Descrição do método de obtenção»

— Plantação:

A frase «No que se refere à plantação, devem ser compradas plantas de qualidade CE (plantas controladas de acordo com as normas europeias) ou certificadas (pelo menos 25 % de plantas certificadas)» passa a ter a seguinte redação:

«No que se refere à plantação, devem ser compradas plantas de qualidade CE (plantas controladas de acordo com as normas europeias) ou certificadas».

Além disso, é suprimida a frase «Sabendo que o objetivo do agrupamento é promover a variedade Gayant devido à sua longa conservação, mas que, até à data, a produção de plantas certificadas de Gayant não permite cobrir todas as necessidades, a taxa mínima de utilização de plantas certificadas foi fixada em 25 %».

Estas alterações visam suprimir o requisito da utilização de, pelo menos, 25 % de plantas certificadas. A fixação de uma percentagem mínima de plantas certificadas no caderno de especificações em vigor correspondia à vontade do agrupamento de desenvolver uma produção de plantas certificadas da variedade regional Gayant. Verifica-se, porém, que a produção de plantas certificadas, entre as quais Gayant, não evoluiu de forma a permitir assegurar de modo estável a proporção de 25 %. Por conseguinte, os produtores devem poder comprar e utilizar plantas de qualidade CE ou certificadas, ou poder produzi-las eles próprios a partir plantas de qualidade CE ou certificadas, adquiridas no ano anterior.

Esta disposição não põe em causa a descrição do produto nem a relação com a área geográfica, uma vez que a qualidade das plantas CE passa a ser equivalente à das plantas certificadas.

A frase «O período compreendido entre a debulha e a plantação não pode exceder oito dias» passa a ter a seguinte redação: «O período compreendido entre a debulha e a plantação não pode exceder 15 dias».

Esta alteração justifica-se pela tomada em consideração das condições meteorológicas, por vezes desfavoráveis, que podem atrasar a preparação do terreno para a plantação. O prolongamento do prazo permite, pois, que a plantação seja feita no momento mais favorável.

— Fase de crescimento das plantas:

A frase «Não será efetuado qualquer tratamento durante as três semanas anteriores à colheita» é suprimida, pois existe um prazo regulamentar de 14 dias que é suficiente para garantir que o estado da rama antes da colheita seja comparável ao obtido quando o tratamento termina, três semanas antes da colheita. Embora, de um modo geral, não seja efetuado qualquer tratamento nas três semanas anteriores à colheita, pode o mesmo ser necessário, devido às condições climáticas, para evitar uma doença criptogâmica como a ferrugem.

A frase «O pulverizador é controlado de três em três anos» é suprimida, uma vez que este requisito está consagrado na regulamentação geral.

Rubrica «Rotulagem»

Os requisitos da menção, no rótulo, da denominação da IGP, e da aposição do logótipo da União Europeia são suprimidos, uma vez que passaram a decorrer da regulamentação geral.

O documento único é alterado em conformidade.

Rubrica «Outras»

— Reorganização do caderno de especificações:

Suprimiram-se palavras inadequadas ou desnecessárias («humano» na expressão «saber-fazer humano», «tradicional» na expressão «alho tradicional»); mudou-se o local de um quadro relativo aos modos de apresentação do produto; na secção «Relação causal», deslocaram-se números e suprimiram-se os títulos dos números. Suprimiram-se ainda a bibliografia e os anexos que não contenham disposições vinculativas.

Estas alterações têm por objetivo tornar o texto do caderno de especificações mais coerente, nomeadamente com o documento único, e não têm consequências sobre o produto nem sobre a relação causal.

— Serviço competente do Estado-Membro:

Aditaram-se os dados de contacto do Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), serviço competente do Estado-Membro, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— Estrutura de controlo:

Substituíram-se os dados de contacto do organismo de controlo pelos da autoridade competente na matéria. Esta alteração tem por objetivo evitar a alteração do caderno de especificações em caso de alteração do organismo de controlo.

6. Caderno de especificações atualizado (apenas para as DOP e IGP)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

DOCUMENTO ÚNICO

«AIL FUMÉ D'ARLEUX»

N.º UE: PGI-FR-0820-AM01 — 11.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Ail fumé d'Arleux»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

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

«Ail fumé d'Arleux» designa alho com um grau de conservação considerável, conferido por um método tradicional e pelo saber-fazer na formação de réstias e na defumação com turfa local e/ou lenhite e/ou palha e/ou serradura.

O «Ail fumé d'Arleux» é produzido com alho rosado de primavera (*Allium sativum*, família das Liliáceas) pertencente ao grupo varietal II e ao tipo «Ail du Nord». Caracteriza-se por dormência longa, bolbos médios, ausência de haste floral e adaptação ao contexto climático e histórico da Região do Nord-Pas de Calais. A ausência de haste floral permite a apresentação típica em réstia, pois a rama é suficientemente maleável para ser entrançada. Utilizam-se as variedades Ail du Nord, Gayant e Arno. Podem ser introduzidas novas variedades, desde que respeitem os critérios acima definidos. Sempre que sejam feitas alterações, a lista de variedades é divulgada aos produtores, aos organismos de controlo e às autoridades de controlo competentes. Na colheita, os bolbos apresentam calibre médio (entre 40 e 80 mm, consoante o tipo de apresentação) e cor branca; a túnica exterior dos bolbilhos é rosada escura.

O «Ail fumé d'Arleux» é apresentado tradicionalmente em réstias cujo número de cabeças varia entre 10 e 90, ou mesmo 120. Pode também ser apresentado em réstias de três cabeças. A confeção das réstias é possível porque as cabeças de alho são secas com a rama, nos campos ou por ventilação dinâmica em alpendres. As réstias são feitas à mão, como as tranças do cabelo.

A defumação em fumeiro, realizada após o entrançamento, dura, no mínimo, sete dias. Após a defumação, os matizes obtidos variam consoante os materiais utilizados. A cor varia entre castanho-avermelhado claro e castanho-escuro. As réstias podem ser acondicionadas em redes antes de comercializadas.

O «Ail fumé d'Arleux» apresenta as seguintes características:

— Cheiro agradável a fumado

— Cor homogénea em toda a réstia, de intensidade validada de acordo com um referencial cromático definido.

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

—

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

Todas as etapas de cultivo, entrançamento e defumação ocorrem na área identificada.

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

O acondicionamento em rede pode realizar-se após a defumação. O acondicionamento deve ocorrer na área geográfica, de modo a limitar o mais possível as manipulações do produto. Efetivamente, o «Ail fumé d'Arleux» é um produto frágil (a defumação fragiliza as túnicas externas e as hastes, tornando-as quebradiças), pelo que as manipulações e o transporte devem ser limitados. O acondicionamento na área geográfica permite preservar a integridade física do produto e das réstias.

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

Além dos requisitos regulamentares, os rótulos devem ostentar o número do lote, o que permite assegurar a rastreabilidade.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é constituída por 35 municípios do Departamento do Nord e por 27 do Departamento de Pas de Calais.

Departamento do Nord:

Arleux, Aubencheul au Bac, Aubigny au Bac, Bruille lez Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Ecaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Ferin, Flers en Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem Lenglet, Lambres lez Douai, Lauwin Planque, Lecluse, Lewarde, Loffre, Marcq en Ostrevant, Marquette en Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt e Villers au Tertre.

Departamento do Pas-de-Calais:

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Riencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Saily en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Torquesne, Villers les Cagnicourt e Vitry en Artois.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

Os solos mais representativos da região do Cambrésis são o resultado de diversos materiais parentais: loess, argilas do Terciário e, em menor medida, materiais de dominante arenosa, resultantes de formações terciárias, gesso e aluviões fluviais.

O «Ail fumé d'Arleux» é cultivado na área geográfica, em parcelas caracterizadas por solo de tipo limoso/limo-argiloso, com 30 % de argila, no máximo.

O clima da área é temperado e as temperaturas relativamente homogéneas de um ano para o outro. Os valores mínimos são temperados (são poucos os dias de temperaturas inferiores a zero) e os máximos raramente ultrapassam 30 °C. A amplitude térmica dia/noite é reduzida.

A pluviometria anual observada é de 650 mm, aproximadamente, repartida de forma homogénea por todo o ano (média dos últimos trinta anos).

Arleux está situado num vale rodeado de pradarias, rios e pântanos.

O vale do Sensée «desenha um longo rasto verde» entre os dois planaltos nus do Douais e do Cambrésis.

O Sensée recebe as águas de afluentes secundários, nomeadamente o Agache e o Hironnelle, atravessando assim pântanos e lagos para desaguar no Canal du Nord.

Os pântanos do vale do Sensée estendem-se por cerca de 800 hectares, neles se depositando aluviões e turfa.

As azenhas e represas, que em tempos abundavam no vale, contribuíram para manter o nível de água nos pântanos, devendo-se a formação dos lagos à extração da turfa, utilizada como combustível antes da chegada do carvão.

Especificidade do produto

A especificidade do produto deve-se a um saber-fazer específico: à defumação e à qualidade, determinada, simultaneamente, por aquela e por um modo de apresentação específico em réstias, assim como à reputação, que vem de longe e se mantém viva.

A defumação tradicional efetua-se por combustão de uma mistura de turfa, serradura e palha. Atualmente, a mistura comporta lenhite, com idênticas propriedades de combustão, pois a turfa deixou de ser explorada de forma duradoira. A cultura do alho deve o seu desenvolvimento na bacia de Arleux à presença de turfa e à técnica de defumação. Reciprocamente, a bacia de Arleux tornou-se a região em que o alho é tradicionalmente defumado.

A defumação confere às réstias de «Ail fumé d'Arleux» uma cor homogénea variável entre avermelhado ligeiro e castanho-escuro, e cheiro agradável a defumado. Prolonga-lhe igualmente a conservação. A utilização de variedades de tipo «ail du Nord» permite a apresentação em réstias graças à ausência de haste floral. Originalmente, esta apresentação era utilizada para suspender o alho no fumeiro e para facilitar a comercialização. Hoje em dia, é apreciada pela conveniência e pela estética.

A primeira ocorrência de produção nas estatísticas departamentais data de 1804. No século XIX, o produto é repetidamente distinguido em concursos e feiras agrícolas. No século XX, a cultura desenvolveu-se e os agricultores deram a conhecer o produto comercializando-o de porta em porta. A reputação do «Ail fumé d'Arleux» estende-se assim fora da área de produção.

Atualmente, a feira do alho, em Arleux, é o principal acontecimento aliado à reputação do produto. Organizada pela primeira vez em 1962, as últimas edições registaram frequência crescente, contribuindo para a notoriedade do produto na imprensa e junto do público participante.

Relação causal

Numa região que beneficia de condições edafoclimáticas favoráveis ao cultivo do alho (terras leves, pouco húmidas, que secam e aquecem facilmente, pouco pedregosas, clima temperado com pequenas amplitudes térmicas e precipitações homogéneas todo o ano), a presença da turfa deu origem à defumação do produto.

A turfa servia para aquecer, mas muito rapidamente começou também a ser utilizada para defumar o alho. Efetivamente, o clima da área geográfica identificada não permite a sua secagem adequada. A defumação veio assim permitir completar a secagem do alho e a sua conservação, evitando o desenvolvimento de bolores. A defumação confere-lhe igualmente uma cor avermelhada e um cheiro muito característicos. Os produtores de alho utilizam outros materiais para a defumação, igualmente característicos da região.

O entrançamento do alho facilita a sua suspensão no fumeiro. Estes dois aspetos estão intimamente ligados e fazem parte do saber-fazer associado ao «Ail fumé d'Arleux». Com a chegada dos cavalos de tração (movimentação dos solos) e, mais ainda, da mecanização, o cultivo do alho deixou de poder fazer-se nestas zonas pantanosas. A cultura afastou-se assim gradualmente das turfeiras.

A palha é o produto da malha do trigo, nas explorações que trabalham com debulhadoras antigas, mas o seu número vai-se reduzindo, tal como a superfície das eiras. Atualmente, poucas são as explorações que podem ainda fornecer restos de palha aos produtores de alho, pois as máquinas depositam-na nos campos durante a ceifa. Há ainda exemplos destas explorações tradicionais em Béthunois. Aí se produz palha para os Haras Nationaux, ou grandes coudelarias de cavalos de corrida da região parisiense (Vincennes, Chantilly), que procuram uma qualidade da palha específica para os cavalos. No que diz respeito à serradura, os produtores preferem abastecer-se na região. Efetivamente, a floresta do Nord-Pas de Calais é essencialmente composta de árvores de folha caduca (93 %), com uma boa representação de carvalho, faia e freixo. Todas elas são essências bem adaptadas à defumação do alho.

Foi assim que os produtores de «Ail fumé d'Arleux» conseguiram, por um lado graças ao entrançamento do alho e, por outro, a um modo específico de defumação (originalmente com turfa e, mais recentemente, associando outros combustíveis), conferir ao produto uma reputação segura, ainda hoje atestada pelo êxito da feira do alho.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

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



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT