



### Índice

#### II Comunicações

##### COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Comissão Europeia

2017/C 252/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8557 — CCMP Capital/MSD Aqua Partners/ /Hayward Industries) <sup>(1)</sup> .....	1
2017/C 252/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8509 — LVMH/Marcolin/JV) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV Informações

##### INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### Comissão Europeia

2017/C 252/03	Taxas de câmbio do euro .....	2
2017/C 252/04	Decisão da Comissão, de 27 de julho de 2017, que cria o Grupo de Peritos de Alto Nível sobre radicalização .....	3
2017/C 252/05	Comissão Administrativa para a Coordenação dos Sistemas de Segurança Social — Custos médios das prestações em espécie .....	8

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2017/C 252/06	Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas relativo à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público <sup>(1)</sup> .....	10
2017/C 252/07	Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas relativo à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público <sup>(1)</sup> .....	11

---

## V Avisos

### PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

#### Comissão Europeia

2017/C 252/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8548 — Ardian/GPS branch of Assystem Group) <sup>(1)</sup> .....	12
2017/C 252/09	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	13

## OUTROS ATOS

#### Comissão Europeia

2017/C 252/10	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	14
2017/C 252/11	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	17

---

#### Retificações

2017/C 252/12	Retificação do convite à apresentação de propostas — GR/001/17 — Apoio a atividades de sensibilização sobre o valor da Propriedade Intelectual e os danos da contrafação e da pirataria (JO C 244 de 28.7.2017) .....	21
---------------	---	----

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE.

## II

*(Comunicações)*

## COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.8557 — CCMP Capital/MSD Aqua Partners/Hayward Industries)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 252/01)

Em 26 de julho de 2017, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32017M8557.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.8509 — LVMH/Marcolin/JV)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 252/02)

Em 27 de julho de 2017, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32017M8509.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informações)

## INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

2 de agosto de 2017

(2017/C 252/03)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1829	CAD	dólar canadiano	1,4841
JPY	iene	130,98	HKD	dólar de Hong Kong	9,2461
DKK	coroa dinamarquesa	7,4384	NZD	dólar neozelandês	1,5927
GBP	libra esterlina	0,89425	SGD	dólar singapurense	1,6064
SEK	coroa sueca	9,5918	KRW	won sul-coreano	1 329,43
CHF	franco suíço	1,1459	ZAR	rand	15,7101
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,9559
NOK	coroa norueguesa	9,3505	HRK	kuna	7,4063
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 752,68
CZK	coroa checa	26,128	MYR	ringgit	5,0693
HUF	forint	303,86	PHP	peso filipino	59,521
PLN	złóti	4,2540	RUB	rublo	71,8059
RON	leu romeno	4,5593	THB	baht	39,355
TRY	lira turca	4,1786	BRL	real	3,6995
AUD	dólar australiano	1,4847	MXN	peso mexicano	21,1874
			INR	rupia indiana	75,3272

<sup>(1)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

**DECISÃO DA COMISSÃO**  
**de 27 de julho de 2017**  
**que cria o Grupo de Peritos de Alto Nível sobre radicalização**  
(2017/C 252/04)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Considerando o seguinte:

- (1) Tendo em vista intensificar os esforços de prevenção e luta contra a radicalização conducente ao terrorismo e ao extremismo violento e melhorar a coordenação e a cooperação entre todas as partes interessadas, de acordo com os pedidos lançados no sentido da tomada de medidas que figuram na Agenda Europeia para a Segurança <sup>(1)</sup>, na Comunicação da Comissão sobre a prevenção da radicalização <sup>(2)</sup>, bem como na Estratégia Revista da União Europeia de Combate à Radicalização e ao Recrutamento <sup>(3)</sup> e noutras conclusões do Conselho sobre esta questão <sup>(4)</sup>, a Comissão deve recorrer aos conhecimentos especializados de peritos de alto nível agrupados num órgão consultivo.
- (2) Por conseguinte, afigura-se necessário criar um Grupo de Peritos de Alto Nível em matéria de prevenção e combate à radicalização, bem como definir as respetivas funções e estrutura.
- (3) O Grupo deve contribuir para o desenvolvimento e a implementação das políticas, instrumentos e iniciativas de prevenção da União, incluindo mediante a elaboração de um conjunto de princípios orientadores e de recomendações para prosseguir o trabalho de prevenção e de luta contra a radicalização, tanto ao nível da União como ao nível nacional, e mediante o apoio aos trabalhos de avaliação da necessidade de mecanismos de cooperação mais estruturados para as atividades de prevenção a nível da União que tenha igualmente em conta a dimensão externa.
- (4) No intuito de reunir as perspetivas e os conhecimentos especializados europeus pertinentes, o Grupo deverá ser composto pelas autoridades competentes dos Estados-Membros, designadamente a Agência da União Europeia para a Cooperação Policial <sup>(5)</sup>, a Unidade Europeia de Cooperação Judiciária <sup>(6)</sup>, a Agência dos Direitos Fundamentais da União Europeia <sup>(7)</sup>, a Agência da União Europeia para a Formação Policial <sup>(8)</sup>, o Centro de Excelência da Rede de Sensibilização para a Radicalização <sup>(9)</sup>, o Serviço Europeu para a Ação Externa <sup>(10)</sup> e o Coordenador da UE da Luta Antiterrorista <sup>(11)</sup>.

<sup>(1)</sup> Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões, «Agenda Europeia para a Segurança», COM(2015) 185 final de 28.4.2015, Estrasburgo.

<sup>(2)</sup> Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões intitulada «Apoio à prevenção da radicalização que conduz ao extremismo violento», COM(2016) 379 final de 14.6.2016, Bruxelas.

<sup>(3)</sup> 9956/14 JAI 332 ENFOPOP 138 COTER 34.

<sup>(4)</sup> Ver, em especial, as conclusões do Conselho da União Europeia e dos Estados-Membros, reunidos no Conselho, sobre o reforço da resposta da justiça penal à radicalização conducente ao terrorismo e ao extremismo violento, de 20 de novembro de 2015 (14419/15), as conclusões do Conselho, de 30 de maio de 2016, sobre o desenvolvimento da literacia mediática e do espírito crítico através da educação e da formação (9641/16), as conclusões do Conselho, de 30 de maio de 2016, sobre o papel do setor da juventude numa abordagem integrada e intersectorial para prevenir e lutar contra a radicalização violenta dos jovens (9640/16), as conclusões do Conselho e dos Representantes dos Governos dos Estados-Membros, reunidos no Conselho, sobre a prevenção da radicalização que conduz ao extremismo violento, de 21 de novembro de 2016 (14276/16), as conclusões do Conselho Europeu de 22 e 23 de junho de 2017 (EUCO 8/17) e as conclusões do Conselho, de fevereiro de 2015, sobre a ação externa da UE em matéria de luta contra o terrorismo, de 19 de junho de 2017 (10384/17).

<sup>(5)</sup> Regulamento (UE) 2016/794 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de maio de 2016, que cria a Agência da União Europeia para a Cooperação Policial (Europol) e que substitui e revoga as Decisões 2009/371/JAI, 2009/934/JAI, 2009/935/JAI, 2009/936/JAI e 2009/968/JAI do Conselho (JO L 135 de 24.5.2016, p. 53).

<sup>(6)</sup> Decisão 2002/187/JAI do Conselho, de 28 de fevereiro de 2002, relativa à criação da Eurojust a fim de reforçar a luta contra as formas graves de criminalidade (JO L 43 de 6.3.2002, p. 1).

<sup>(7)</sup> Regulamento (CE) n.º 168/2007 do Conselho, de 15 de fevereiro de 2007, que cria a Agência dos Direitos Fundamentais da União Europeia (JO L 53 de 22.2.2007, p. 1).

<sup>(8)</sup> Regulamento (UE) 2015/2219 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de novembro de 2015, sobre a Agência da União Europeia para a Formação Policial (CEPOL) e que substitui e revoga a Decisão 2005/681/JAI do Conselho (JO L 319 de 4.12.2015, p. 1).

<sup>(9)</sup> Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões «Prevenir a radicalização que leva ao terrorismo e ao extremismo violento: Reforçar a resposta da UE», COM (2013) 941 final, de 15.1.2014.

<sup>(10)</sup> Decisão 2010/427/UE do Conselho, de 26 de julho de 2010, que estabelece a organização e o funcionamento do Serviço Europeu para a Ação Externa (JO L 201 de 3.8.2010, p. 30).

<sup>(11)</sup> Declaração do Conselho Europeu sobre a luta contra o terrorismo, 25 de março de 2004.

- (5) Mais especificamente, as agências da União proporcionam conhecimentos especializados da perspectiva da aplicação da lei e da justiça penal e têm igualmente em conta a dimensão relativa aos direitos humanos e a necessidade de reforço das capacidades. O Centro de Excelência da Rede de Sensibilização para a Radicalização proporciona uma perspectiva independente única a nível da União relativamente às questões de radicalização, à compreensão das necessidades e expectativas dos profissionais e à sua experiência em matéria de cooperação transnacional com as partes interessadas. O Serviço Europeu para a Ação Externa contribui com a sua experiência e conhecimentos especializados em relação à dimensão externa dos esforços desenvolvidos pela União no sentido de cooperar com países terceiros e organizações internacionais. O Coordenador da UE da Luta Antiterrorista contribui com conhecimentos especializados, com base no seu conhecimento global dos instrumentos de política pertinentes.
- (6) Convém estabelecer regras para a divulgação de informações pelos membros do Grupo.
- (7) Importa definir o período de aplicação da presente decisão. A Comissão analisará em tempo útil a oportunidade de uma prorrogação,

DECIDE:

*Artigo 1.º*

**Objeto**

É instituído o Grupo de Peritos de Alto Nível da Comissão sobre radicalização (a seguir designado «o Grupo»).

*Artigo 2.º*

**Atribuições**

O Grupo tem por missão:

- a) aconselhar sobre a forma de melhorar a cooperação e a colaboração entre as diferentes partes interessadas e, em particular, com os Estados-Membros sobre questões relacionadas com a prevenção e a luta contra a radicalização conducente ao terrorismo e ao extremismo violento;
- b) aconselhar e prestar assistência à Comissão na prossecução do desenvolvimento das políticas da União destinadas a prevenir e a combater a radicalização conducente ao terrorismo e ao extremismo violento, incluindo mediante a elaboração de um conjunto de princípios e recomendações que tomem em devida consideração os resultados da pesquisa atual e futura neste domínio, financiada pela UE, para a implementação de medidas específicas e eficazes de prevenção e luta contra a radicalização, tanto ao nível da União como ao nível nacional, incluindo um recurso mais direcionado aos programas de financiamento da União;
- c) aconselhar e prestar assistência à Comissão no sentido de explorar opções para futuros mecanismos de cooperação mais estruturados a nível da União no que diz respeito à prevenção e à luta contra a radicalização conducente ao terrorismo e ao extremismo violento, com base nas abordagens existentes em matéria de intercâmbio de boas práticas, colaboração em rede e empoderamento das partes interessadas.

*Artigo 3.º*

**Composição**

1. O Grupo é composto pelos seguintes membros:
  - a) Autoridades competentes dos Estados-Membros;
  - b) Agência da União Europeia para a Cooperação Policial;
  - c) Unidade Europeia de Cooperação Judiciária;
  - d) Agência dos Direitos Fundamentais da União Europeia;
  - e) Agência da União Europeia para a Cooperação Policial;

f) Centro de Excelência da Rede de Sensibilização para a Radicalização;

g) Serviço Europeu para a Ação Externa;

h) Coordenador da UE da Luta Antiterrorista.

2. Os membros do Grupo nomeiam um representante de alto nível e um suplente. Cada um dos representantes de alto nível ou dos suplentes pode ser acompanhado de um perito em prevenção da radicalização.

3. Os membros que já não reúnam as condições para contribuir eficazmente para as deliberações do grupo de peritos que, segundo os serviços pertinentes da Comissão, não preencham as condições enunciadas no artigo 339.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia ou que apresentem a sua demissão, deixam de ser convidados a participar nas reuniões do Grupo, podendo ser substituídos durante o período remanescente do respetivo mandato.

#### Artigo 4.º

##### **Presidente**

O Grupo é presidido por um representante de alto nível da Direção-Geral da Migração e Assuntos Internos (DG HOME) da Comissão.

#### Artigo 5.º

##### **Funcionamento**

1. O Grupo atua a pedido do seu presidente em conformidade com o artigo 13.º, n.º 1, das regras horizontais da Comissão aplicáveis aos grupos de peritos (a seguir designadas «as regras horizontais») <sup>(1)</sup>.

2. As reuniões do Grupo são realizadas, em princípio, nas instalações da Comissão.

3. A DG HOME assegura os serviços de secretariado. Os funcionários de outros serviços da Comissão que se interessem pelos trabalhos podem ser convidados a participar nas reuniões do Grupo e dos seus subgrupos.

4. Com o acordo da DG HOME, o Grupo pode decidir tornar públicas as suas deliberações, por maioria simples dos seus membros.

5. As atas dos debates sobre os diferentes pontos da ordem de trabalhos e os pareceres emitidos pelo Grupo serão profícuas e completas. As atas são redigidas pelo secretariado sob a responsabilidade do presidente.

6. A adoção pelo Grupo de pareceres, recomendações ou relatórios realiza-se por consenso. Em caso de votação, o seu resultado é decidido por maioria simples dos membros. Os membros que tenham votado contra têm o direito de anexar aos pareceres, recomendações ou relatórios um documento resumindo os motivos subjacentes à sua posição.

#### Artigo 6.º

##### **Subgrupos**

1. A DG HOME pode criar subgrupos para examinar questões específicas com base num mandato definido pela Comissão. Os subgrupos devem funcionar em conformidade com as regras horizontais e apresentar um relatório ao Grupo. Estes subgrupos deixarão de existir uma vez cumpridos os respetivos mandatos.

2. Os membros do Grupo podem nomear representantes para subgrupos que disponham de um elevado nível de conhecimentos técnicos especializados.

#### Artigo 7.º

##### **Peritos convidados**

A DG HOME pode convidar peritos, incluindo peritos do setor privado, com competências específicas no que respeita a uma matéria inscrita na ordem de trabalhos para participar nos trabalhos do Grupo ou dos subgrupos, numa base *ad hoc*.

<sup>(1)</sup> Decisão da Comissão C(2016) 3301 final, de 30 de maio de 2016, que estabelece regras horizontais relativas à criação e ao funcionamento dos grupos de peritos da Comissão.

*Artigo 8.º***Observadores**

1. Mediante convite direto do presidente, pode ser concedido o estatuto de observador a pessoas, organizações e organismos públicos, em conformidade com as regras horizontais.
2. As organizações ou entidades públicas nomeadas na qualidade de observadores devem designar os seus representantes.
3. Os observadores e os seus representantes podem ser autorizados pelo presidente a participar nos debates do Grupo e proporcionar conhecimentos especializados. Contudo, não terão direito de voto e não devem participar na formulação de recomendações ou pareceres do Grupo.

*Artigo 9.º***Regulamento interno**

Sob proposta e com o acordo da DG HOME, o Grupo adotará o seu regulamento interno por maioria simples dos seus membros, com base no modelo de regulamento interno dos grupos de peritos, em conformidade com as regras horizontais <sup>(1)</sup>.

*Artigo 10.º***Sigilo profissional e tratamento de informações classificadas**

Os membros do Grupo e os seus representantes, bem como os peritos convidados e os observadores, estão sujeitos às obrigações de sigilo profissional, aplicáveis a todos os membros das instituições e ao seu pessoal por força dos Tratados e das respetivas normas de execução, assim como às regras da Comissão em matéria de segurança no que respeita à proteção das informações classificadas da União Europeia, estabelecidas nas Decisões (UE, Euratom) 2015/443 <sup>(2)</sup> e (UE, Euratom) 2015/444 <sup>(3)</sup> da Comissão. Caso não cumpram essas obrigações, a Comissão pode tomar todas as medidas adequadas.

*Artigo 11.º***Transparência**

1. O Grupo e os seus subgrupos devem ser registados no Registo dos grupos de peritos.
2. No que diz respeito à composição, os nomes dos membros e dos observadores são publicados no Registo dos grupos de peritos.
3. Todos os documentos relevantes, incluindo as ordens de trabalhos, as atas e as contribuições dos participantes, devem estar disponíveis no Registo dos grupos de peritos ou através de uma ligação neste último para um sítio Web específico em que estas informações possam ser consultadas. O acesso a estes sítios Web não deve estar sujeito ao registo do utilizador, nem a qualquer outra restrição. Em especial, a ordem de trabalhos e outros documentos pertinentes devem ser publicados em tempo útil antes da reunião, devendo as atas ser publicadas imediatamente depois. Só se devem prever exceções à publicação de documentos se a mesma for suscetível de prejudicar a proteção de um interesse público ou privado, na aceção do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(4)</sup>.

*Artigo 12.º***Despesas com reuniões**

1. Os participantes nas atividades do Grupo e dos subgrupos não são remunerados pelos serviços prestados.
2. As despesas de deslocação e de estadia dos participantes nas atividades do Grupo e dos subgrupos são reembolsadas pela Comissão. O reembolso é efetuado em conformidade com as disposições em vigor na Comissão e dentro dos limites das dotações disponíveis atribuídas aos seus serviços no exercício anual de atribuição de recursos.

<sup>(1)</sup> Ver artigo 17.º das regras horizontais.

<sup>(2)</sup> Decisão (UE, Euratom) 2015/443 da Comissão, de 13 de março de 2015, relativa à segurança na Comissão (JO L 72 de 17.3.2015, p. 41).

<sup>(3)</sup> Decisão da Comissão (UE, Euratom) 2015/444 do Conselho, de 13 de março de 2015, relativa às regras de segurança aplicáveis à proteção das informações classificadas da UE (JO L 72 de 17.3.2015, p. 53).

<sup>(4)</sup> Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 2001, relativo ao acesso do público aos documentos do Parlamento Europeu, do Conselho e da Comissão (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

*Artigo 13.º*

**Aplicabilidade**

A presente decisão é aplicável até 31 de dezembro de 2018.

Feito em Bruxelas, em 27 de julho de 2017.

*Pela Comissão*

Dimitris AVRAMOPOULOS

*Membro da Comissão*

---

**COMISSÃO ADMINISTRATIVA PARA A COORDENAÇÃO DOS SISTEMAS DE SEGURANÇA SOCIAL**

**CUSTOS MÉDIOS DAS PRESTAÇÕES EM ESPÉCIE**

(2017/C 252/05)

CUSTOS MÉDIOS DAS PRESTAÇÕES EM ESPÉCIE — 2014

**I. Aplicação do artigo 94.º do Regulamento (CEE) n.º 574/72 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>**

Os montantes a reembolsar relativos às prestações em espécie concedidas em 2014 aos familiares que não residam no mesmo Estado-Membro em que reside a pessoa segurada, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 883/2004 <sup>(3)</sup>, serão determinados com base nos seguintes custos médios:

Artigo 94.º	Anuais	Mensais líquidos X = 0,20
Irlanda	EUR 3 355,13	EUR 223,68
Reino Unido	GBP 2 191,19	GBP 146,08

**II. Aplicação do artigo 95.º do Regulamento (CEE) n.º 574/72 <sup>(4)</sup>**

Os montantes a reembolsar relativos às prestações em espécie concedidas em 2014 aos pensionistas e respetivos familiares, nos termos do artigo 24.º, n.º 1, e dos artigos 25.º e 26.º do Regulamento (CE) n.º 883/2004, serão determinados com base nos seguintes custos médios (apenas *per capita* a partir de 2002):

Artigo 95.º	Anuais	Mensais líquidos X = 0,20	Mensais líquidos X=0,15 <sup>(1)</sup>
Irlanda	EUR 7 605,41	EUR 507,03	EUR 538,72
Reino Unido	GBP 4 396,17	GBP 293,08	GBP 311,40

<sup>(1)</sup> Nos termos do artigo 64.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 987/2009, o abatimento aplicado ao montante fixo mensal é igual a 15 % (x = 0,15) para os pensionistas e respetivos familiares no caso de o Estado-Membro competente não figurar no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 883/2004.

CUSTOS MÉDIOS DAS PRESTAÇÕES EM ESPÉCIE — 2014

**Aplicação do artigo 64.º do Regulamento (CE) n.º 987/2009 <sup>(5)</sup>**

I. Os montantes a reembolsar relativos às prestações em espécie concedidas em 2014 aos familiares que não residam no mesmo Estado-Membro em que reside a pessoa segurada, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 883/2004, serão determinados com base nos seguintes custos médios:

	Grupo etário	Anuais	Mensais líquidos x = 0,20
Noruega	menos de 20 anos	NOK 16 132,22	NOK 1 075,48
	20 - 64 anos	NOK 31 370,83	NOK 2 091,39
	65 anos ou mais	NOK 113 347,79	NOK 7 556,52
Suécia	menos de 20 anos	SEK 12 937,05	SEK 862,47
	20 - 64 anos	SEK 20 468,50	SEK 1 364,57
	65 anos ou mais	SEK 55 802,63	SEK 3 720,18

<sup>(1)</sup> JO L 74 de 27.3.1972, p. 1.

<sup>(2)</sup> Em conformidade com o artigo 64.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 987/2009, os Estados-Membros podem continuar a aplicar os artigos 94.º e 95.º do Regulamento (CEE) n.º 574/72 para o cálculo do montante fixo até 1 de maio de 2015.

<sup>(3)</sup> JO L 166 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(4)</sup> Ver nota de rodapé 2.

<sup>(5)</sup> JO L 284 de 30.10.2009, p. 1.

II. Os montantes a reembolsar relativos às prestações em espécie concedidas em 2014 aos pensionistas e respetivos familiares, nos termos do artigo 24.º, n.º 1, e dos artigos 25.º e 26.º do Regulamento (CE) n.º 883/2004, serão determinados com base nos seguintes custos médios:

	Grupo etário	Anuais	Mensais líquidos x=0,20	Mensais líquidos x=0,15 <sup>(1)</sup>
Noruega	menos de 20 anos	NOK 16 132,22	NOK 1 075,48	NOK 1 142,70
	20 – 64 anos	NOK 31 370,83	NOK 2 091,39	NOK 2 222,10
	65 anos ou mais	NOK 113 347,79	NOK 7 556,52	NOK 8 028,80
Suécia	menos de 20 anos	SEK 12 937,05	SEK 862,47	SEK 916,37
	20 – 64 anos	SEK 20 468,50	SEK 1 364,57	SEK 1 449,85
	65 anos ou mais	SEK 55 802,63	SEK 3 720,18	SEK 3 952,69

<sup>(1)</sup> O abatimento aplicado ao montante fixo mensal é igual a 15 % ( $x = 0,15$ ) para os pensionistas e respetivos familiares no caso de o Estado-Membro competente não figurar no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 883/2004 [em conformidade com o artigo 64.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 987/2009].

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

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

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 252/06)

Estado-Membro	República Checa
Rotas em questão	Ostrava-Amesterdão
Prazo de validade do contrato	1 de outubro de 2017-30 de setembro de 2021
Prazo para apresentação de propostas	31 de agosto de 2017
Endereço para obtenção do texto do convite à apresentação de propostas e de informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com o concurso público e com as novas obrigações de serviço público	<p>Para mais informações, contactar:</p> <p>Moravskoslezský kraj — Krajský úřad 28. října 117 702 18 Ostrava REPÚBLICA CHECA</p> <p>Tel. +420 595622716 Fax +420 595622226 Correio eletrónico: martin.vymetal@msk.cz Internet: www.msk.cz</p> <p>ou</p> <p>CÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o., advokátní kancelář Hvězdova 1716/2b 140 00 Praha 4 REPÚBLICA CHECA</p> <p>Tel. +420 224827884 Fax +420 224827879 Correio eletrónico: sniehotta@akccs.cz Internet: www.akccs.cz</p>

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

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 252/07)

Estado-Membro	República Checa
Rotas em questão	Ostrava-Helsínquia
Prazo de validade do contrato	1 de outubro de 2017-30 de setembro de 2021
Prazo para apresentação de propostas	31 de agosto de 2017
Endereço para obtenção do texto do convite à apresentação de propostas e de informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com o concurso público e com as novas obrigações de serviço público	<p>Para mais informações, contactar:</p> <p>Moravskoslezský kraj — Krajský úřad 28. října 117 702 18 Ostrava REPÚBLICA CHECA</p> <p>Tel. +420 595622716 Fax +420595622226 Correio eletrónico: martin.vymetal@msk.cz Internet: www.msk.cz</p> <p>ou</p> <p>ČÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o., advokátní kancelář Hvězdova 1716/2b 140 00 Praha 4 REPÚBLICA CHECA</p> <p>Tel. +420 224827884 Fax +420 224827879 Correio eletrónico: sniehotta@akccs.cz Internet: www.akccs.cz</p>

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

## Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.8548 — Ardian/GPS branch of Assystem Group)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2017/C 252/08)

1. Em 24 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 <sup>(1)</sup>, pelo qual a Ardian France SA («Ardian», França) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo do ramo de atividade chamado «GPS» (*Global Product Solutions*) do grupo Assystem («Assystem GPS», França), mediante aquisição de ações.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
  - Ardian: investimento privado na Europa, na América do Norte e na Ásia. A Ardian detém participações na Fives, na Serma e na Trigo, que exercem atividade no setor da engenharia industrial ou num setor conexo.
  - Assystem GPS: engenharia de produtos e serviços pós-desenvolvimento nos setores aeroespacial, automóvel, dos transportes e da indústria.
3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.
4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.8548 — Ardian/GPS branch of Assystem Group, para o seguinte endereço:

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

---

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

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2017/C 252/09)

1. Em 26 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 <sup>(1)</sup>, pelo qual CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. («CVC», Luxemburgo) adquire indiretamente, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade de Arzignanese srl («Arzignanese», Itália) e Pasubio SpA («Pasubio», Itália), mediante aquisição de ações.
2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:
  - CVC: O grupo CVC gere fundos e plataformas de investimento e presta serviços de consultoria a esse tipo de entidades.
  - Arzignanese e Pasubio («Pasubio Group»): O grupo Pasubio está presente no curtume e na produção de produtos acabados de couro para utilização em vários setores, incluindo interiores de automóveis, mobiliário e artigos de luxo.
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 <sup>(2)</sup>, 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.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio, para o seguinte endereço:

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

---

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

<sup>(2)</sup> JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

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

(2017/C 252/10)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR»

N.º UE: PGI-HU-02155 — 22.7.2016

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Título

«Makói petrezselyemgyökér»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

Hungria

## 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

A indicação geográfica protegida «Makói petrezselyemgyökér» designa uma raiz específica da variedade de salsa grande *Petroselinum crispum var. tuberosum* de Makó.

A superfície da raiz é suave e lisa, a textura é densa, a polpa é de cor branca, a cor exterior é branca-creme e o sabor é ligeiramente adocicado. Tem paladar e aroma agradáveis, e é muito produtiva e duradoura.

Uma raiz de salsa pode ser designada «Makói petrezselyemgyökér» se tiver mais de 30 cm de comprimento e, pelo menos, 3 cm de largura.

Deve ter um teor extremamente elevado em matéria seca, em média de 35-40 %, embora não seja raros valores superiores a 45 %, o que é notável, se comparado com os teores de outras variedades. Um teor elevado em matéria seca tem um efeito positivo no prazo de validade do produto.

Quando colocada no mercado, a raiz «Makói petrezselyemgyökér» deve estar sadia e intacta.

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

—

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

A «Makói petrezselyemgyökér» é cultivada e colhida na área geográfica definida no ponto 4.

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

Antes de ser vendida, a «Makói petrezselyemgyökér» é demolhada, sem a folhagem, numa tina, lavada num tambor, calibrada, selecionada, embalada e, por último, seca.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Durante a calibragem, a raiz de salsa pode ser designada «Makói petrezselyemgyökér» se tiver mais de 30 cm de comprimento e, pelo menos, 3 cm de largura.

Todos os processos tecnológicos têm de ocorrer na microrregião de Makó. O produto deve igualmente ser preparado no local de armazenagem, caso contrário a raiz começará a definhir.

O produto é armazenado em contentores. Durante a armazenagem, deve ser assegurada uma temperatura compreendida entre 1 °C e 3 °C e — para evitar a perda por retração — uma humidade de 70 %.

A «Makói petrezselyemgyökér» é embalada pelo produtor de acordo com as necessidades do cliente. Unidades de embalagem de produtos IGP «Makói petrezselyemgyökér»:

- Em placas de 3, 350 g e 500 g;
- Acondicionada em microfilme: 350 g;
- Acondicionada em macrofilme: 350 g, 500 g;
- Em grades M10, revestidas individualmente com película: 5, 6, 8 e 10 kg.

O produtor deve manter um registo pormenorizado de todos os produtos que produz e comercializa.

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

Os rótulos individuais utilizados no produto são emitidos pela Sociedade dos Agricultores da Região de Csanád, que, em Makó, representa a Associação Nacional das Sociedades de Agricultores Húngaros (MAGOSZ). Devem constar do rótulo os elementos a seguir indicados:

- a combinação de palavras «Makói petrezselyemgyökér»;
- o número de registo ARDA.

O rótulo abaixo ilustrado é enviado a todos os produtores do produto com essa denominação, independentemente de pertencerem ou não a uma cooperativa.



### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A zona de produção de «Makói petrezselyemgyökér» está situada numa zona contígua, na microrregião de Makó do Distrito de Csongrád.

A «Makói petrezselyemgyökér» é cultivada dentro das fronteiras administrativas das seguintes localidades: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberty, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák e Pitvaros.

### 5. Relação com a área geográfica

#### Especificidades da área

Os solos da região formaram-se a partir de depósitos decorrentes das movimentações do leito do rio Maros, cuja principal formação rochosa é o solo superficial amarelo, ou loesse, e cuja decomposição resultou num solo altamente fértil.

O loesse e os solos aluviais têm um elevado teor de nutrientes, são ricos em oligoelementos, mediamente densos, friáveis e de superfície plana, com boa retenção de ar e água. Em termos de composição física, o solo contém cal, húmus e 10-15 % de argila. A friabilidade característica do solo resulta do seu teor de cal, que decompõe a parte argilosa em grânulos, de modo que o solo argiloso nunca acumula água.

A característica climática mais notável da região de Makó é o verão quente e seco. Durante a estação de crescimento, a insolação é considerável, com 2 100 horas de insolação por ano, sendo a temperatura correspondentemente elevada, 85-90 os dias de verão, 30 os dias de calor, a temperatura média de 18,1 °C, e a soma de calor de 3 340 °C.

A região tem uma nebulosidade muito limitada, com uma taxa de cerca de 30-55 %. A precipitação média anual na foz do rio Maros é de 580 mm, verificando-se os valores mais elevados no final da primavera e no início do verão.

#### *Especificidade do produto*

A raiz «Makói petrezselyemgyökér» tem as seguintes características:

- é longa e espessa, de adelgaçamento gradual, sendo a sua superfície suave e lisa;
- o seu comprimento excede os 30 cm, e tem entre 3 e 5 cm de largura;
- a sua polpa é de cor branca, o exterior é branco-creme e o seu sabor é ligeiramente adocicado e agradável, tal como o seu aroma;
- é resistente ao frio e o seu período de conservação é extremamente bom: 150 dias após a colheita do outono, sem conservação no frio (o prazo de conservação de outras variedades de salsa em condições semelhantes é de 90 dias), ou 1 ano em condições ótimas de conservação no frio (valores adequados de humidade e de temperatura).

#### *Relação causal*

O caráter único da raiz «Makói petrezselyemgyökér» resulta do meio geográfico, da ligação existente com a região de Makó, bem como de fatores naturais (solo e clima) e, em certa medida, humanos.

A região de Makó tem uma importante tradição de cultivo de produtos hortícolas. A sua formação e desenvolvimento estão, muito provavelmente, ligados à indústria de cultivo da cebola em grande escala, tendo o cultivo da raiz começado, provavelmente, por volta da mesma altura em que teve início o cultivo de cebola, na segunda metade do século XVIII.

A primeira época áurea de produção e procura de salsa na região de Makó ocorreu em meados e na segunda metade do século XIX. Foi precedida de trabalhos de seleção de peritos, que conduziram à variedade de salsa grande *Petroselinum crispum var. tuberosum* de Makó até hoje cultivada.

Graças ao seu trabalho de melhoramento vegetal, os agricultores de Makó desenvolveram, em conformidade com as condições ambientais da região, uma variedade de salsa que ainda hoje se cultiva e cujo caráter único resulta principalmente do seu elevado teor de matéria seca e do seu impressionante período de conservação.

O teor de matéria seca extremamente elevado formou-se graças às características do solo da região de Makó, ao trabalho de melhoramento do solo, à disponibilidade de nutrientes, determinada com base em análises do solo, e às condições climáticas, em especial aos verões quentes e secos.

O seu impressionante período de conservação resulta deste elevado teor de matéria seca e de um colo radicular extremamente largo, típico da raiz «Makói petrezselyemgyökér». A combinação destes dois fatores faz com que, uma vez atingida a maturidade, a raiz consiga suportar temperaturas tão baixas como -10 °C a -20 °C.

Em suma, a produção de «Makói petrezselyemgyökér» data de há muito tempo: enquanto variedade local, dispõe de uma autorização de introdução no mercado desde 1951. Os agricultores da região têm conseguido passar de geração em geração as suas explorações, os seus conhecimentos especializados e as suas técnicas de produção, salvaguardando assim a tradição da cultura de «Makói petrezselyemgyökér».

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

<http://eilelmiszterlanc.kormany.hu/download/1/f5/b1000/Makói%20petrezselyemgyökér.pdf>,

na página 24.

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

(2017/C 252/11)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE»

N.º UE: PGI-HR-02180 — 14.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome**

«Međimursko meso 'z tiblice»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Croácia

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

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

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

O «Međimursko meso 'z tiblice» é um produto composto por dois ingredientes: a «slanína» e pedaços de carne de porco fumados e tratados termicamente.

«Slanína» é o termo utilizado na área geográfica identificada para designar o produto obtido por tratamento térmico do toucinho dorsal em condições controladas. O toucinho dorsal é cozido em água a ferver, eventualmente condimentada (com cebola, alho, pimenta e louro), durante 30 minutos, pelo menos. Uma vez escorrido e arrefecido, o toucinho cozido é triturado e salgado com 2 % a 3 % de sal de cozinha, a que foi adicionado alho, e depois deixado em repouso à temperatura ambiente durante 24 horas, no máximo.

Os pedaços de carne de porco são salgados e eventualmente condimentados (com açúcar, louro, alho e pimenta); depois de salgados, devem repousar durante 21 dias, no mínimo, ao fim dos quais são fumados com fumo de madeira de faia e cárpea, até se obter uma temperatura mínima de 40 °C no centro de cada pedaço de carne. Os pedaços de carne de porco são a seguir assados no forno durante, pelo menos, uma hora, a uma temperatura de 180 °C a 220 °C.

Os pedaços de carne assim tratados termicamente são dispostos em camadas alternadas com camadas de «slanína», de modo que cada pedaço fique coberto por esta. Ao fim de um período mínimo de 45 dias de cura, o produto acabado «Međimursko meso 'z tiblice» está pronto para ser consumido.

Caraterísticas organoléticas do produto:

Aspetto exterior: a «slanína» tem cor branca ou branco-amarelada e os pedaços de carne uma cor avermelhada.

Aspetto em corte transversal: os pedaços de carne apresentam uma cor vermelho-rosada com matizes mais claros, da cor característica da carne salgada.

Consistência: os pedaços de carne são tenros e macios (fáceis de mastigar) e a «slanína» apresenta uma textura fina e gordurosa.

Cheiro e sabor: o «Međimursko meso 'z tiblice» apresenta um aroma e um sabor suave característicos da carne de porco fumada e tratada termicamente; é moderadamente salgado e tem um leve aroma e sabor a alho.

As características físico-químicas do produto são definidas pelos parâmetros seguintes: carne de porco: peso efetivo — menos de 0,93; «slanína»: peso efetivo — menos de 0,93.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

As matérias-primas utilizadas na produção do «Međimursko meso 'z tiblice» são a carne de porco fresca (pedaço de perrnil sem osso nem pele, cachaço e lombo, pá, costeletas e entremeada) e o toucinho dorsal. É autorizada a utilização de carcaças de porcos com um peso mínimo de 105 kg ou uma idade mínima de 10 meses.

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

Todas as fases de produção do «Međimursko meso 'z tiblice» (abate, desmancha, salga, fumagem, cozedura e cura) têm lugar na área geográfica identificada no ponto 4.

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

O produto acabado é colocado no mercado numa embalagem em vácuo ou acondicionado num recipiente tradicional denominado «tiblica». Deve conter, pelo menos, 50 % de carne.

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

Aquando da sua colocação no mercado, o produto deve ostentar a marca comum «Međimursko meso 'z tiblice». O direito de utilização da marca comum é concedido em condições idênticas a todos os produtores que comercializem um produto conforme com o respetivo caderno de especificações. O logótipo do produto é abaixo ilustrado.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção abrange o território do distrito de Međimurje, situado na região noroeste da Croácia. É delimitada por fronteiras naturais: a norte pelo rio Mur e a sul pelo rio Drava. A zona montanhosa a oeste pertence ao território pré-alpino, enquanto as terras baixas do centro e do leste fazem parte da planície da Panónia. O distrito de Međimurje é constituído por 3 cidades e 22 municípios. As cidades são Čakovec, Mursko Središće e Prelog. Os municípios são Belica, Dekanovec, Domašinec, Donja Dubrava, Donji Kraljevec, Donji Vidovec, Goričan, Gornji Mihaljevec, Kotoriba, Mala Subotica, Nedelišće, Orehovica, Podturen, Pribislavec, Selnica, Strahoninec, Sveta Marija, Sveti Juraj na Bregu (com sede em Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova e Vratišinec.

5. **Relação com a área geográfica**

A proteção do produto «Međimursko meso 'z tiblice» baseia-se na sua reputação, bem como nos conhecimentos e saber-fazer tradicionais da população local no que respeita ao seu modo de confeção, que é característico da área geográfica identificada e influencia a sua qualidade intrínseca. O distrito de Međimurje está situado na parte continental mais setentrional da República da Croácia, na fronteira entre duas importantes unidades orográficas: os Alpes orientais e a planície da Panónia. Do ponto de vista das suas características geográficas naturais, a região está dividida em duas: as colinas do Alto Međimurje (Gornje Međimurje) e a planície do Baixo Međimurje (Donje Međimurje). As características climáticas gerais estão relacionadas com o facto de esta região fazer parte da planície da Panónia, cujo clima se caracteriza por verões quentes e invernos frios, bem como pela subida rápida das temperaturas na primavera e condições meteorológicas amenas no outono. O clima é do tipo continental moderado, caracterizado por uma transição rápida da época fria para a época quente.

Na região de Međimurje, a suinicultura sempre foi o setor pecuário mais importante e assim permanece até hoje. Os principais acontecimentos na vida das famílias camponesas do Međimurje eram as matanças do porco, os casamentos e as romarias. A matança do porco tinha lugar no inverno, de novembro a janeiro, mas realizava-se geralmente na época do Natal. As primeiras referências escritas à matança do porco, à transformação da carne de porco, à sua conservação e ao seu consumo só surgem em finais do século XIX e inícios do século XX, o mesmo acontecendo com as primeiras informações escritas sobre o «Međimursko meso 'z tiblice» (E. Kerecsenyi, Povijest

i materijalna kultura pomurskih Hrvata, 1982). As famílias do Međimurje eram numerosas e pobres e a maioria delas possuía apenas um porco, pelo que não podiam desperdiçar nenhuma parte do animal. As condições climáticas da área geográfica do Međimurje desempenharam um papel essencial no modo de conservação da carne de porco. As condições microclimáticas específicas, ou seja, os invernos frios e os verões quentes, uma taxa de humidade relativamente elevada durante todo o ano e a ausência de correntes de ar fortes (ventos), não permitiam que a carne fosse conservada por secagem. Uma vez que era impossível secar a carne de porco e não existiam equipamentos de refrigeração para a conservar, as mulheres do Međimurje tiveram de inventar formas simples de conservar a carne, na medida do possível, e evitar que ela se degradasse. Descobriram, assim, um método muito eficaz de conservação a longo prazo, sobrepondo camadas alternadas de carne de porco e de toucinho num recipiente de madeira («tiblica»). Desse modo, conseguiam conservar o produto assim confeccionado na despensa durante meses. Para evitar que esse método tradicional de conservação dos alimentos e de confeção do «Međimursko meso 'z tiblice» caísse no esquecimento, foi descrito num guia gastronómico em que se coligiam os produtos tradicionais de toda a Croácia, classificados pelos seus autores como ícones da gastronomia, e que destaca a reputação do «Međimursko meso 'z tiblice» na área geográfica de Međimurje (Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007).

A especificidade do «Međimursko meso 'z tiblice» resulta precisamente do seu modo tradicional de confeção, que tem grande influência nas características e na qualidade do produto final. Esse modo de confeção, que se revelou muito eficaz ao longo da história, designadamente no que toca à preservação da qualidade do produto a longo prazo, manteve-se até aos nossos dias. Assim, o «Međimursko meso 'z tiblice» é confeccionado de uma forma específica, pela sobreposição de camadas sucessivas de carne de porco e de *slanina* até ao cimo do recipiente, começando e terminando com uma camada de *slanina*. Importa garantir previamente que todo o ar é extraído do recipiente para impedir que a carne se deteriore. Na operação de sobreposição da carne e da *slanina*, o saber-fazer e os conhecimentos do próprio produtor são importantes, nomeadamente no que se refere à forma de pressionar a carne sobre a *slanina* e à compactação meticolosa dos ingredientes, de modo que garanta que não resta nenhum ar susceptível de provocar a deterioração do produto no seu conjunto.

O «Međimursko meso 'z tiblice» foi objeto de vários estudos científicos, entre os quais um trabalho de investigação de 2012, que concluiu que o «Međimursko meso 'z tiblice» era um produto conforme e seguro no plano sanitário, na medida em que nenhuma das amostras de carne e de tecido adiposo analisadas continha bactérias patogénicas. O mesmo estudo refere também resultados particularmente satisfatórios em termos de características gustativas e olfativas, bem como de consistência da carne. O gosto do produto, saboroso e maturado (aromático), tal como a consistência tenra de carne são conferidos pela interação ou a alternância de tecidos musculares e adiposos (Znanstveni rad, I. Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski et al., 2012).

A reputação e a qualidade de que o «Međimursko meso 'z tiblice» goza estão patentes no facto de o seu nome e a sua preparação figurarem nas revistas profissionais especializadas em carne (Časopis Meso, 2009 e Časopis Vikend kuhinja, 2015).

A reputação do produto «Međimursko meso 'z tiblice» começou a expandir-se nas décadas de 1970-1980 com a organização de concursos gastronómicos na região de Međimurje e fora desta, que ainda hoje continuam a realizar-se.

- Os pratos típicos da região, designadamente o «Međimursko meso 'z tiblice» foram avaliados nas Jornadas de Culinária de Međimurje, organizadas em Zagreb desde 1983 (List Međimurje, broj 1516, 1983).
- O «Međimursko meso 'z tiblice» foi promovido a iguaria gastronómica, num evento intitulado «Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu», por um júri que avaliou e premiou o seu modo de confeção (Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije, 2009).
- A associação dos cozinheiros de Međimurje organizou um concurso de preparação do «Međimursko meso 'z tiblice», com a proclamação do vencedor (List Međimurje, 2011, artigo intitulado: Slađana Herman — vencedora da taça dos cozinheiros croatas).

A relação entre a denominação «Međimursko meso 'z tiblice» e a área geográfica de Međimurje é ilustrada pela promoção deste produto nos guias turísticos da região, que o descrevem como uma especialidade regional tradicional (Turistička zajednica grada Čakovca, 2014).

A denominação «Međimursko meso 'z tiblice» surge igualmente em diversas obras de cozinha que contêm a receita e instruções sobre o modo de confeção deste produto (Međimurska kuharica, A. Tišlarić, 1991; Kolinje i domaće mesne preradevine, 1987; Zipka u horvatskom cvetnjaku, 1991). Atualmente, a denominação «Međimursko meso 'z tiblice» é utilizada tanto a nível comercial como na linguagem corrente (računi, 2013 e 2015).

A relação causal entre o produto «Međimursko meso 'z tiblice» e a região de Međimurje de onde é originário assenta nos conhecimentos e no saber-fazer tradicionais da população local no que respeita à confeção deste produto de qualidade. O «Međimursko meso 'z tiblice» é um produto tradicional dotado de qualidades e de um valor particulares que faz parte integrante do património cultural da região de Međimurje. Trata-se de um produto específico, que foi preservado até aos nossos dias e cujas características se devem essencialmente ao seu modo de confeção, que consiste em conservar a carne dentro da «slanina».

A interação entre a carne e a «slanina» durante a maturação tem uma influência direta nas características sensoriais do «Međimursko meso 'z tiblice» (gosto saboroso e carne tenra), ao mesmo tempo que os requisitos microbiológicos em matéria de segurança e salubridade dos produtos à base de carne são respeitados. Na atualidade, o «Međimursko meso 'z tiblice» é um produto igualmente interessante para as pequenas e as grandes empresas de fabrico de produtos à base de carne, as explorações agrícolas e o setor do turismo. A par das outras iguarias culinárias tradicionais do Međimurje, este produto autóctone não só permaneceu na ementa dos restaurantes e à mesa das famílias, como encontrou também o seu lugar, na sua embalagem especial, em numerosos pontos de venda.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/meso%20z%20tiblice/2017-03-01%20-%20Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Međimursko%20meso%20z%20tiblice.pdf>

---

**RETIFICAÇÕES****Retificação do convite à apresentação de propostas — GR/001/17 — Apoio a atividades de sensibilização sobre o valor da Propriedade Intelectual e os danos da contrafação e da pirataria**

(«Jornal Oficial da União Europeia» C 244 de 28 de julho de 2017)

(2017/C 252/12)

Na página de rosto e na página 5, no título:

*onde se lê:* «PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS  
COMISSÃO EUROPEIA»,

*deve ler-se:* «PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS  
INSTITUTO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL DA UNIÃO EUROPEIA».

---









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



**Serviço das Publicações da União Europeia**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**PT**