



Edição em língua  
portuguesa

## Comunicações e Informações

61.º ano

19 de janeiro de 2018

Índice

### II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

#### Comissão Europeia

2018/C 19/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/ /The Chapelfield Partnership) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	---	---

### IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

#### Comissão Europeia

2018/C 19/02	Taxas de câmbio do euro .....	2
2018/C 19/03	Decisão da Comissão, de 18 de janeiro de 2018, que cria um grupo de peritos em matéria de conformidade e governação ambiental .....	3
2018/C 19/04	Comunicação da Comissão no âmbito da execução do Regulamento (UE) n.º 305/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece condições harmonizadas para a comercialização dos produtos de construção e que revoga a Diretiva 89/106/CEE do Conselho [Publicação das referências dos Documentos de Avaliação Europeus, em conformidade com o artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 305/2011] <sup>(1)</sup> .....	7

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2018/C 19/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	15
2018/C 19/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	17
2018/C 19/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	18
2018/C 19/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8480 — Praxair/Linde) <sup>(1)</sup> .....	19
2018/C 19/09	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8695 — PSA/TIL/PPIT) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	20

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2018/C 19/10	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor ao abrigo 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 .....	21
2018/C 19/11	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), 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

<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.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 19/01)

Em 11 de janeiro de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <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 32018M8720.

---

<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>

18 de janeiro de 2018

(2018/C 19/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2235	CAD	dólar canadiano	1,5229
JPY	iene	136,07	HKD	dólar de Hong Kong	9,5648
DKK	coroa dinamarquesa	7,4475	NZD	dólar neozelandês	1,6759
GBP	libra esterlina	0,88208	SGD	dólar singapurense	1,6175
SEK	coroa sueca	9,8305	KRW	won sul-coreano	1 306,61
CHF	franco suíço	1,1748	ZAR	rand	15,0035
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,8582
NOK	coroa norueguesa	9,6013	HRK	kuna	7,4409
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 325,38
CZK	coroa checa	25,365	MYR	ringgit	4,8396
HUF	forint	308,51	PHP	peso filipino	62,068
PLN	złóti	4,1665	RUB	rublo	69,2126
RON	leu romeno	4,6480	THB	baht	39,054
TRY	lira turca	4,6374	BRL	real	3,9321
AUD	dólar australiano	1,5311	MXN	peso mexicano	22,8174
			INR	rupia indiana	78,1210

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

**DECISÃO DA COMISSÃO**  
**de 18 de janeiro de 2018**  
**que cria um grupo de peritos em matéria de conformidade e governação ambiental**  
(2018/C 19/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Considerando que:

- (1) O artigo 191.º do Tratado confere à União e aos Estados-Membros a missão de assegurar que a política da União no domínio do ambiente contribui para preservar, proteger e melhorar a qualidade do ambiente e tem por objetivo atingir um nível de proteção elevado.
- (2) Com vista a garantir uma melhor aplicação e cumprimento da legislação ambiental da União, em conformidade com a comunicação da Comissão intitulada «Medidas da UE com vista à melhoria da conformidade e governação ambiental»<sup>(1)</sup>, a Comissão necessita de recorrer aos conhecimentos de peritos reunidos no âmbito de um órgão consultivo.
- (3) Afigura-se, por conseguinte, necessário criar um grupo de peritos em matéria de sistemas de conformidade e governação ambiental, bem como definir a respetiva missão e estrutura.
- (4) O grupo deve ajudar a elaborar documentos de orientação sobre boas práticas em matéria de garantia de conformidade ambiental e outros documentos de apoio, nomeadamente sobre conhecimentos especializados e competências profissionais e avaliação de sistemas nacionais, bem como ajudar a programar ações de sensibilização e de divulgação no domínio da garantia de conformidade e da governação ambiental. O grupo deve igualmente ajudar a coordenar e acompanhar a execução das medidas destinadas a melhorar a conformidade e governação ambiental, bem como prestar assistência à Comissão na elaboração de iniciativas políticas e propostas legislativas relacionadas com questões de governação ambiental mais abrangentes.
- (5) O grupo deve ser composto por peritos dos Estados-Membros, bem como por representantes de redes profissionais pan-europeias que se ocupem de questões de garantia de conformidade e governação ambiental.
- (6) É conveniente estabelecer regras para a divulgação de informações pelos membros do grupo.
- (7) Os dados pessoais devem ser tratados em conformidade com o disposto no Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho<sup>(2)</sup>,

DECIDE:

*Artigo 1.º*

**Objeto**

É criado o grupo de peritos em matéria de conformidade e governação ambiental. O grupo será designado por «Fórum para a Conformidade e a Governação Ambiental».

*Artigo 2.º*

**Missão**

O Grupo tem por missão:

- a) Prestar assistência à Comissão na coordenação e no acompanhamento da execução das medidas destinadas a melhorar a conformidade e a governação ambiental, bem como na elaboração de propostas legislativas ou iniciativas políticas no domínio da conformidade e da governação ambiental, nomeadamente no que diz respeito:
  - i) à promoção, acompanhamento e controlo da conformidade (garantia de conformidade),
  - ii) ao acesso à justiça no domínio do ambiente,

<sup>(1)</sup> COM(2018) 10.

<sup>(2)</sup> Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2000, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados (JO L 8 de 12.1.2001, p. 1).

- iii) ao acesso a informações sobre o ambiente,
  - iv) à participação do público,
  - v) a qualquer outra questão de governação;
- b) Estabelecer um quadro de cooperação e coordenação entre a Comissão, os Estados-Membros e as redes profissionais pan-europeias <sup>(1)</sup> em questões relacionadas com a aplicação da legislação, dos programas e das políticas da União no domínio do ambiente;
- c) Promover um intercâmbio de experiências e de boas práticas no domínio da conformidade e governação ambiental.

#### Artigo 3.º

##### **Consulta**

A Comissão pode consultar o grupo sobre qualquer questão relacionada com a execução de medidas relativas à conformidade e governação ambiental, incluindo a execução das medidas destinadas à sua melhoria <sup>(2)</sup>, com a respetiva avaliação e com a identificação de novas medidas para lá de 2019.

#### Artigo 4.º

##### **Composição**

1. Os membros serão autoridades dos Estados-Membros e outras entidades públicas.
2. Designadamente, serão membros do grupo as seguintes entidades públicas:
  - a) Rede Europeia para a Implementação e Execução da Legislação Ambiental;
  - b) Rede Europeia de Procuradores do Meio Ambiente;
  - c) Fórum da UE de Juizes para o Meio Ambiente;
  - d) EnviCrimeNet;
  - e) Rede Europeia dos Chefes das Agências de Proteção do Ambiente;
  - f) Organização Europeia das Instituições Superiores de Controlo;
  - g) Europol;
  - h) Eurojust.
3. As autoridades dos Estados-Membros e as outras entidades públicas nomeiam os seus representantes e são responsáveis por assegurar que estes possuem um elevado nível de competências.
4. Os membros que já não reúnam as condições para contribuir eficazmente para as deliberações do grupo de peritos, que, no parecer dos serviços da Comissão pertinentes, não preenchem 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 para o período remanescente do respetivo mandato.

#### Artigo 5.º

##### **Presidente**

O grupo é presidido por um representante da Direção-Geral do Ambiente («DG Ambiente») da Comissão Europeia.

#### Artigo 6.º

##### **Funcionamento**

1. O Grupo atua a pedido da DG Ambiente, em conformidade com as regras horizontais aplicáveis aos grupos de peritos da Comissão («regras horizontais») <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> Rede Europeia para a Implementação e Execução da Legislação Ambiental (IMPEL), Fórum da UE de Juizes para o Meio Ambiente (EUFJE), Rede Europeia de Procuradores do Meio Ambiente (ENPE), EnviCrimeNet, Rede Europeia dos Chefes das Agências de Proteção do Ambiente (NEPA), Organização Europeia das Instituições Superiores de Controlo (EUROSAI).

<sup>(2)</sup> COM(2018) 10.

<sup>(3)</sup> Decisão da Comissão, de 30 de maio de 2016, que estabelece regras horizontais relativas à criação e ao funcionamento dos grupos de peritos da Comissão [C(2016) 3301, artigo 13.º, n.º 1].

2. As reuniões do Grupo são realizadas, em princípio, nas instalações da Comissão.
3. A DG Ambiente assegura os serviços de secretariado. Podem participar nas reuniões do grupo e dos respetivos subgrupos funcionários de outros serviços da Comissão com interesse nos trabalhos.
4. Com o acordo da DG Ambiente, o grupo pode decidir, por maioria simples dos seus membros, tornar públicas as suas deliberações.
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. O grupo adota os seus pareceres, recomendações ou relatórios por consenso. Em caso de votação, o resultado desta 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 7.º

##### Subgrupos

1. A DG Ambiente pode criar subgrupos para examinar questões específicas com base num mandato por si definido. Os subgrupos funcionam em conformidade com as regras horizontais e apresentam relatórios ao grupo. Estes subgrupos são dissolvidos uma vez cumpridos os respetivos mandatos.
2. Em conformidade com regras horizontais, os membros dos subgrupos que não são membros do grupo são selecionados por convite público à apresentação de candidaturas <sup>(1)</sup>.

#### Artigo 8.º

##### Peritos convidados

A DG Ambiente pode convidar peritos com competências específicas no que respeita a uma matéria inscrita na ordem de trabalhos para participarem nos trabalhos do grupo ou dos subgrupos, numa base *ad hoc*.

#### Artigo 9.º

##### Observadores

1. Em conformidade com as regras horizontais, pode ser concedido o estatuto de observador a pessoas, organizações ou outras entidades públicas além das enumeradas no artigo 4.º, mediante convite direto.
2. As organizações ou entidades públicas nomeadas observadores designam os seus representantes.
3. Os observadores e os seus representantes podem ser autorizados pelo presidente a participar nos debates do grupo e disponibilizar conhecimentos especializados. Contudo, não têm direito de voto e não participam na elaboração de recomendações ou pareceres do grupo.

#### Artigo 10.º

##### Regulamento interno

Sob proposta e com o acordo da DG Ambiente, 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>(2)</sup>.

#### Artigo 11.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>(3)</sup> e (UE, Euratom) 2015/444 <sup>(4)</sup> da Comissão. Caso não cumpram essas obrigações, a Comissão pode tomar todas as medidas adequadas.

<sup>(1)</sup> C(2016) 3301, artigos 10.º e 14.º, n.º 2.

<sup>(2)</sup> C(2016) 3301, artigo 17.º.

<sup>(3)</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>(4)</sup> Decisão (UE, Euratom) 2015/444 da Comissão, de 13 de março de 2015, relativa às regras de segurança aplicáveis à proteção das informações classificadas da UE (JO L 72 de 17.3.2015, p. 53).

*Artigo 12.º***Transparência**

1. O grupo e os seus subgrupos serão incluídos no registo dos grupos de peritos da Comissão e de outras entidades similares («registo dos grupos de peritos»).
2. No que diz respeito à composição do grupo, os seguintes dados serão publicados no registo dos grupos de peritos:
  - a) Os nomes das autoridades dos Estados-Membros;
  - b) Os nomes das outras entidades públicas;
  - c) Os nomes dos observadores.
3. Todos os documentos pertinentes, incluindo as ordens de trabalhos, as atas e as contribuições dos participantes, devem estar disponíveis no registo dos grupos de peritos ou por intermédio de uma ligação neste último para um sítio específico em que possam ser consultados. O acesso a este sítio não estará sujeito ao registo do utilizador, nem a qualquer outra restrição. Em especial, a ordem de trabalhos e outros documentos de base 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>(1)</sup>.

*Artigo 13.º***Despesas com reuniões**

1. Os participantes nas atividades do grupo ou dos seus subgrupos não são remunerados pelos serviços prestados.
2. As despesas de deslocação e de estadia dos participantes nas atividades do grupo ou dos seus 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.

Feito em Bruxelas, em 18 de janeiro de 2018.

*Pela Comissão*

Karmenu VELLA

*Membro da Comissão*

---

<sup>(1)</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).

**Comunicação da Comissão no âmbito da execução do Regulamento (UE) n.º 305/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece condições harmonizadas para a comercialização dos produtos de construção e que revoga a Diretiva 89/106/CEE do Conselho**

*[Publicação das referências dos Documentos de Avaliação Europeus, em conformidade com o artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 305/2011]*

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 19/04)

As disposições do Regulamento (UE) n.º 305/2011 prevalecem sobre eventuais disposições contrárias nos Documentos de Avaliação Europeus.

Referência e título do Documento de Avaliação Europeu	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
<b>010001-00-0301</b> Parede compósita pré-fabricada de betão com ligadores pontuais		
<b>010003-00-0301</b> Elementos prefabricados de betão reforçado com fibras de muito elevado desempenho (UHPFRC) para varandas		
<b>010013-00-0301</b> Painel leve de argamassa de cimento e granulado de EPS reforçado internamente com rede de fibra de vidro e uma grelha de perfis metálicos		
<b>020001-01-0405</b> Ferragem de suspensão de eixo oculto variável	<b>020001-00-0405</b>	
<b>020002-00-0404</b> Sistema de envidraçados de varanda (ou de terraço) sem perfis verticais		
<b>020011-00-0405</b> Portinholas para acesso ou uso como porta de emergência em coberturas, pavimentos, paredes e tetos, com ou sem resistência ao fogo		
<b>020029-00-1102</b> Blocos-porta pedonais interiores de aço, de uma ou duas folhas, resistentes ao fogo e/ou de controlo do fumo		
<b>030019-00-0402</b> Impermeabilização de coberturas com base em polissiloxano aplicada na forma líquida		
<b>030218-00-0402</b> Membranas para barreira sob revestimentos de coberturas		
<b>040005-00-1201</b> Produtos de isolamento térmico e/ou acústico manufacturados, constituídos por fibras vegetais ou animais		
<b>040007-00-1201</b> Produtos de isolamento térmico com faces refletantes para edifícios		
<b>040011-00-1201</b> Painéis de isolamento a vácuo (VIP) com camadas de proteção aplicadas em fábrica		
<b>040016-00-0404</b> Rede de fibra de vidro para armadura de revestimentos de paredes com base em cimento		
<b>040037-00-1201</b> Painéis compósitos de baixa condutibilidade térmica fabricados com fibras de lã mineral e aditivos de aerogel		
<b>040048-00-0502</b> Lâmina de fibras de borracha para isolamento sonoro a ruídos de percussão		
<b>040065-00-1201</b> Placa de isolamento térmico e/ou de absorção sonora com base em poliestireno expandido e cimento		

	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
<b>040089-00-0404</b>	ETICS para aplicação em edifícios com estrutura reticulada de madeira		
<b>040090-00-1201</b>	Placas e produtos manufacturados obtidos por moldagem de um ácido polilático expandido (EPLA) para isolamento térmico e/ou acústico		
<b>040138-00-1201</b>	Produtos de isolamento térmico e/ou acústico realizado <i>in situ</i> , constituídos por fibras vegetais soltas		
<b>040287-00-0404</b>	Kit para sistemas compósitos de isolamento térmico exterior (ETICS) com revestimento descontínuo		
<b>040288-00-1201</b>	Isolamento térmico e acústico manufacturado constituído por fibras de poliéster		
<b>040313-00-1201</b>	Produto de isolamento térmico e/ou acústico realizado <i>in situ</i> , constituído por grânulos soltos de cortiça expandida		
<b>040369-00-1201</b>	Isolamento constituído por regranulado de cortiça expandida a granel ou em mistura		
<b>040456-00-1201</b>	Isolamento térmico e/ou acústico realizado <i>in situ</i> , constituído por fibras animais		
<b>040635-00-1201</b>	Isolamento térmico e/ou acústico com base em grânulos de poliestireno expandido aglutinados		
<b>040643-00-1201</b>	Isolamento térmico de aerogel de sílica reforçado com fibras		
<b>040650-00-1201</b>	Placas de poliestireno extrudido com funções resistentes e / ou de isolamento térmico exterior à impermeabilização		
<b>040777-00-1201</b>	Placas de vidro celular com funções resistentes e de isolamento térmico exterior à impermeabilização		
<b>050009-00-0301</b>	Aparelho de apoio esférico ou cilíndrico com material de deslizamento especial de polímero fluorado		
<b>050013-00-0301</b>	Aparelho de apoio esférico ou cilíndrico com material de deslizamento especial constituído por politetrafluoretileno (PTFE) com lubrificante sólido e fibras de reforço		
<b>060001-00-0802</b>	Kit para chaminés com conduta interior cerâmica com classificação T 400 (mínimo) N1 W3 Gxx		
<b>060003-00-0802</b>	Kit para chaminés com conduta interior cerâmica e parede exterior específica com classificação T 400 (mínimo) N1 W3 Gxx		
<b>060008-00-0802</b>	Kit para chaminés com conduta interior cerâmica com classificação T 400 (mínimo) N1/P1 W3 Gxx, com diferentes paredes exteriores e possibilidade de alteração da parede exterior		
<b>070001-01-0504</b>	Painéis de gesso cartonado para aplicações de suporte de carga	<b>070001-00-0504</b>	

	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
<b>070002-00-0505</b>	Fita de fibra de vidro para juntas de painéis de gesso		
<b>080002-00-0102</b>	Geogrelha em malha hexagonal sem reforço para a estabilização de camadas granulares não ligadas através do interbloqueio com o agregado		
<b>090001-00-0404</b>	Placas pré-fabricadas de lã mineral comprimida com acabamento orgânico ou inorgânico e com um sistema de fixação especificado		
<b>090017-00-0404</b>	Envidraçado vertical com fixações pontuais		
<b>090019-00-0404</b>	Kits para revestimentos de fachadas ventiladas de placas leves fixados à subestrutura e com reboco aplicado <i>in situ</i> , com ou sem isolamento térmico		
<b>090020-00-0404</b>	Kits para revestimentos de fachadas ventiladas de pedra reconstituída		
<b>090034-00-0404</b>	Kit composto por subestrutura e fixações para revestimentos de fachada ventilada e elementos de fachada		
<b>090035-00-0404</b>	Unidade de vidro isolante com colagem estrutural e fixações pontuais		
<b>090058-00-0404</b>	Kit para revestimento exterior de fachadas ventiladas constituído por um painel metálico com núcleo de favo de mel e fixações associadas		
<b>120001-01-0106</b>	Revestimentos microprismáticos retrorrefletores	<b>120001-00-0106</b>	
<b>120003-00-0106</b>	Postes de iluminação de aço		
<b>120011-00-0107</b>	Juntas de dilatação para pontes rodoviárias com massa de preenchimento flexível com base em ligante de polímero sintético		
<b>130002-00-0304</b>	Elemento de madeira maciça — Elemento estrutural para edifícios constituído por peças de madeira ligadas por cavilhas		
<b>130005-00-0304</b>	Elemento estrutural de madeira maciça para pavimentos de edifícios		
<b>130010-00-0304</b>	Madeira lamelada colada de folhosas — Madeira micro-lamelada colada de faia com funções estruturais		
<b>130011-00-0304</b>	Elemento prefabricado estrutural para edifícios constituído por peças de madeira de secção retangular ligadas por pregos ou cavilhas de madeira		
<b>130012-00-0304</b>	Madeira classificada segundo a resistência — Toros retangulares com descaio — Madeira de castanho		
<b>130013-00-0304</b>	Elemento de madeira maciça — Elemento estrutural para edifícios, constituído por peças de madeira maciça ligadas por entalhes cauda de andorinha		
<b>130019-00-0603</b>	Ligadores do tipo cavilha com revestimento de resina		
<b>130022-00-0304</b>	Toros maciços ou lamelados colados de madeira para vigas e paredes de edifícios		

	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
<b>130033-00-0603</b>	Pregos e parafusos para a fixação de chapas metálicas em estruturas de madeira		
<b>130087-00-0204</b>	Sistema de construção modular		
<b>130090-00-0303</b>	Kit para pavimentos mistos de madeira-betão com ligadores do tipo cavilha		
<b>130118-00-0603</b>	Parafusos para construção de madeira		
<b>130166-00-0304</b>	Madeira classificada segundo a resistência — Madeira maciça de secção retangular modificada superficialmente com ou sem ligações de entalhes múltiplos — Resinosas		
<b>130167-00-0304</b>	Madeira classificada segundo a resistência — Toros retangulares com descaio — Resinosas		
<b>130197-00-0304</b>	Madeira lamelada colada realizada com madeira maciça de seção retangular modificada superficialmente — Resinosas		
<b>150001-00-0301</b>	Cimento com base em sulfoaluminato de cálcio		
<b>150002-00-0301</b>	Cimento refratário com base em aluminato de cálcio		
<b>150003-00-0301</b>	Cimento de elevada resistência		
<b>150004-00-0301</b>	Cimento de endurecimento rápido e resistente aos sulfatos com base em sulfoaluminato de cálcio		
<b>150007-00-0301</b>	Cimento Portland pozolânico para utilizações em climas tropicais		
<b>150008-00-0301</b>	Cimento de presa rápida		
<b>150009-00-0301</b>	Cimento de alto-forno CEM III/A com avaliação da resistência aos sulfatos (SR) e, opcionalmente, com baixo teor em álcalis (LA) e/ou baixo calor de hidratação (LH)		
<b>160004-00-0301</b>	Kits de pós-tensão para pré-esforço de estruturas	<b>ETAG 013</b>	
<b>160027-00-0301</b>	Produtos de injeção especiais para kits de pós-tensão	<b>ETAG 013</b>	
<b>180008-00-0704</b>	Ralo sifonado removível com obturação mecânica		
<b>180018-00-0704</b>	Acoplamentos flexíveis para tubagem de drenagem com ou sem pressão		
<b>190002-00-0502</b>	Kit de revestimento de piso flutuante com módulos interligados realizados com ladrilhos cerâmicos e lâmina de borracha		
<b>190005-00-0402</b>	Kit para revestimentos de piso exteriores		
<b>200001-00-0602</b>	Cabos prefabricados de aço e de aço inoxidável com ligadores de extremidade		
<b>200002-00-0602</b>	Sistema de tirante		

	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
200005-00-0103	Estacas de aço estruturais com secção oca e uniões rígidas		
200012-00-0401	Kits de distanciadores para revestimentos metálicos de coberturas e fachadas ventiladas		
200014-00-0103	Junta e proteção da ponta para estacas de betão		
200017-00-0302	Produtos e componentes estruturais laminados a quente de aço das classes Q235B, Q235D, Q345B e Q345D		
200019-00-0102	Cestos e colchões de malha hexagonal para gabiões		
200020-00-0102	Cestos e colchões de malha soldada para gabiões		
200022-00-0302	Produtos longos de aço laminado tratado termomecanicamente constituídos por aços estruturais soldáveis de grão fino, de classes de resistência especiais		
200026-00-0102	Sistemas de rede de aço para aterros reforçados		
200032-00-0602	Sistemas de tirantes prefabricados com ligadores de extremidade especiais		
200033-00-0602	Conector cravado para esforços de corte		
200035-00-0302	Sistemas de coberturas e de paredes com fixações ocultas		
200036-00-0103	Kit para microestacas — Kit com perfis tubulares para microestacas — Perfis tubulares de aço sem costura		
200039-00-0102	Cestos e colchões de malha hexagonal zincada para gabiões		
200043-01-0103	Estacas tubulares de ferro fundido dúctil	<b>200043-00-0103</b>	
200050-00-0102	Cestos, colchões e sacos para gabiões de malha hexagonal regular entrançada pré-revestida a zinco ou a zinco+revestimento orgânico		
200086-00-0602	Ligadores de fio metálico em anel		
210004-00-0805	Elemento modular para instalações de edifícios		
220006-00-0402	Soletos de polipropileno, pedra calcária e fileres para coberturas		
220007-00-0402	Chapa e banda de liga de cobre totalmente apoiadas para revestimentos de cobertura, de fachadas ventiladas e interiores		
220008-00-0402	Perfis de caleiras para terraços e varandas		
220010-00-0402	Placas planas de plástico para revestimentos descontínuos de coberturas e de fachadas ventiladas totalmente apoiados		
220013-01-0401	Janela dupla de cumeeira autoportante	<b>220013-00-0401</b>	

Referência e título do Documento de Avaliação Europeu		Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
<b>220018-00-0401</b>	Unidade descentralizada de ventilação de baixa pressão energeticamente eficiente com escoamento alternado e recuperação de calor		
<b>220021-00-0402</b>	Dispositivos tubulares de iluminação natural		
<b>220022-00-0401</b>	Barreira de policarbonato à queda de neve da cobertura		
<b>220025-00-0401</b>	Envidraçado estrutural horizontal em consola (dossel/cobertura de vidro estrutural)		
<b>220069-00-0402</b>	Placas planas ou perfiladas de plástico reciclado para revestimentos descontínuos de coberturas totalmente apoiados		
<b>230004-00-0106</b>	Painéis de malha de anéis metálicos		
<b>230005-00-0106</b>	Painéis de rede de cabos metálicos		
<b>230008-00-0106</b>	Redes de arame de aço de dupla torção com e sem reforço de cordões		
<b>230011-00-0106</b>	Produtos para marcação rodoviária		
<b>230012-00-0105</b>	Aditivos para fabrico de misturas betuminosas — Grânulos betuminosos obtidos por reciclagem de feltros betuminosos de coberturas		
<b>230025-00-0106</b>	Sistemas flexíveis na face de taludes para estabilização e proteção contra queda de rocha		
<b>260001-00-0303</b>	Elementos estruturais e pavimentos de polímeros reforçados com fibras (compósitos reforçados com fibras / fibras de vidro)		
<b>260002-00-0301</b>	Fibras de vidro com dióxido de zircónio resistentes aos álcalis para utilização em betão		
<b>260006-00-0301</b>	Adição polimérica para betão		
<b>260007-00-0301</b>	Adição Tipo I para betão, argamassa e betonilhas de regularização — Solução aquosa		
<b>280001-00-0704</b>	Elemento linear pré-montado para drenagem ou infiltração		
<b>290001-00-0701</b>	Kit para distribuição de água fria e quente no interior de edifícios		
<b>320002-02-0605</b>	Perfil metálico revestido para estanquidade de juntas de construção e de controlo de fendilhação em betão impermeável à água	<b>320002-00-0605</b> <b>320002-01-0605</b>	
<b>320008-00-0605</b>	Banda expansiva de vedação de juntas com base em bentonite para juntas de construção em betão estanque à água		
<b>330001-00-0602</b>	Ligações aparafusadas estruturais de expansão para fixação oculta		
<b>330008-02-0601</b>	Calhas ancoradas	<b>330008-00-0601</b> <b>330008-01-0601</b>	

	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu	Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
<b>330011-00-0601</b>	Parafusos ajustáveis para betão		
<b>330012-00-0601</b>	Cavilha com bainha roscada no interior para embeber no betão		
<b>330047-01-0602</b>	Parafusos para fixação de painéis-sanduiche	<b>330047-00-0602</b>	
<b>330075-00-0601</b>	Dispositivo para suspensão de elevadores		
<b>330076-00-0604</b>	Cavilhas metálicas de injeção para alvenaria	<b>ETAG 29</b>	
<b>330079-00-0602</b>	Elementos para fixação de chapas quadriculadas ou de grades para pavimentos		
<b>330080-00-0602</b>	Ligação com braçadeira de alta resistência ao deslizamento		
<b>330083-01-0601</b>	Elemento de fixação atuado por propulsão para utilização múltipla em betão, em aplicações não estruturais	<b>330083-00-0601</b>	
<b>330084-00-0601</b>	Placa de aço com cavilha(s) para embeber no betão		
<b>330153-00-0602</b>	Perno ativado por propulsão para ligações de elementos e revestimentos de chapa fina de aço		
<b>330155-00-0602</b>	Ligações com braçadeira auto-ajustável		
<b>330196-01-0604</b>	Cavilhas de plástico, de materiais novos ou reciclados, para fixação de sistemas compósitos de isolamento térmico pelo exterior (ETICS)	<b>330196-00-0604</b> <b>ETAG 014</b>	
<b>330232-00-0601</b>	Cavilhas de fixação mecânica para betão		
<b>330389-00-0601</b>	Ligador pontual de polímero reforçado com fibras de vidro, para painéis-sanduiche de paredes		
<b>330499-00-0601</b>	Cavilhas de fixação por aderência para betão	<b>ETAG 001-5</b>	
<b>330667-00-0602</b>	Calha de ligação laminada a quente		
<b>330965-00-0601</b>	Cavilha atuada por propulsão para fixação de ETICS no betão		
<b>340002-00-0204</b>	Painéis de treliça de aço e isolante térmico incorporado para elementos estruturais		
<b>340006-00-0506</b>	Kits para escadas prefabricadas	<b>ETAG 008</b>	
<b>340020-00-0106</b>	Barreiras flexíveis para retenção de fluxos de detritos de solos e rochas e outros deslizamentos superficiais		
<b>340025-00-0403</b>	Kit para pavimentos térreos de edifícios aquecidos		
<b>340037-00-0204</b>	Elementos portantes leves de aço-madeira para coberturas		
<b>350003-00-1109</b>	Kit para condutas de instalações resistentes ao fogo constituídas por peças pré-fabricadas de ligação (de chapa de aço pré-revestida mecanicamente) e acessórios		

Referência e título do Documento de Avaliação Europeu		Referência e título do Documento de Avaliação Europeu substituído	Observações
<b>350005-00-1104</b>	Produtos intumescentes para vedação ao fogo e proteção corta-fogo		
<b>350134-00-1104</b>	Sifão resistente ao fogo com vedante intumescente (combinado com ralo de pavimento de aço inoxidável)		
<b>350140-00-1106</b>	Revestimentos e kits de revestimento de argamassa para aplicações resistentes ao fogo	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-3</b>	
<b>350141-00-1106</b>	Vedantes de juntas lineares e de folgas entre elementos	<b>ETAG 026-1</b> <b>ETAG 026-3</b>	
<b>350142-00-1106</b>	Produtos e kits de proteção ao fogo em placas rígidas e semi-rígidas e em mantas	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-4</b>	
<b>350402-00-1106</b>	Revestimentos por pintura reativos para proteção ao fogo de elementos metálicos	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-2</b>	
<b>350454-00-1104</b>	Vedações de abertura de passagem de cabos	<b>ETAG 026-1</b> <b>ETAG 026-2</b>	
<b>360005-00-0604</b>	Caleiras para caixas de ar		

## NOTA:

Os Documentos de Avaliação Europeus (EAD) são adotados pela Organização Europeia de Avaliação Técnica (EOTA) em inglês. A Comissão Europeia não é responsável pela exatidão dos títulos que lhe foram fornecidos pela EOTA para publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

A publicação das referências dos Documentos de Avaliação Europeus no *Jornal Oficial da União Europeia* não implica que os Documentos de Avaliação Europeus estejam disponíveis em todas as línguas oficiais da União Europeia.

A Organização Europeia de Avaliação Técnica (<http://www.eota.eu>) deve tornar o Documento de Avaliação Europeu disponível por via eletrónica, em conformidade com o disposto no ponto 8 do anexo II do Regulamento (UE) n.º 305/2011.

A presente lista substitui todas as listas anteriores publicadas no *Jornal Oficial da União Europeia*. A Comissão Europeia assegura a atualização da presente lista.

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

## Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2018/C 19/05)

1. Em 10 de janeiro de 2018, 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>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Ivanhoe Cambridge (Canadá),
- QuadReal Property Group (Canadá),
- Logos India Logistics Venture Pte Ltd («JV», Singapura).

Ivanhoe Cambridge e QuadReal Property Group adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da empresa comum (JV).

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- Ivanhoe Cambridge: investidor imobiliário a nível mundial e filial do gestor de fundos canadiano Caisse de dépôt et placement du Québec.
- QuadReal Property: investidor imobiliário a nível mundial e filial da British Columbia Investment Management Corporation.
- Empresa comum: veículo de detenção de participações que investe em bens imobiliários na Índia.

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, indicando sempre a seguinte referência:

M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV

<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.

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2018/C 19/06)

1. Em 8 de janeiro de 2018, 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>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Kuehne + Nagel Limited («K+N», Reino Unido),
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited («K+NDL», Reino Unido), empresa controlada conjuntamente por K+N e Heineken UK Limited («Heineken») e que é a sociedade-mãe da Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited («K+NDL AssetCo»).

A K+N adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da K+NDL.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- K+N: prestação de serviços de logística contratada no Reino Unido. As atividades da K+N incluem o armazenamento, o depósito e a distribuição de alimentos, bebidas e mercadorias em geral,
- K+NDL: prestação de serviços de distribuição de bebidas 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 <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, indicando sempre a seguinte referência:

M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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.

**Notificação prévia de uma concentração****(Processo M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 19/07)

1. Em 10 de janeiro de 2018, 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>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Avis Budget Group Inc. («ABG», Estados Unidos);
- Koç Holding A.Ş. («Koç», Turquia); e
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA («OCTE», Grécia).

ABG e Koç adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da totalidade da OCTE.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- ABG: prestação de serviços de aluguer de automóveis, nomeadamente através das suas marcas Avis e Budget. A ABG também explora uma rede de coviaturagem através da sua marca Zipcar,
- Koç: sociedade *holding* de investimento, ativa a nível mundial numa série de setores, nomeadamente energia, bens de consumo duradouros, veículos automóveis e finanças,
- OCTE: prestação de serviços de aluguer de automóveis na Grécia. A OCTE opera sob a marca Avis Hellas, sendo, desde 2010, franqueada da ABG na Grécia para as marcas Avis e Budget.

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, indicando sempre a seguinte referência:

M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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.

**Notificação prévia de uma concentração****(Processo M.8480 — Praxair/Linde)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 19/08)

1. Em 12 de janeiro de 2018, 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>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Praxair, Inc. («Praxair», Estados Unidos),
- Linde AG («Linde», Alemanha).

A Praxair procede a uma fusão completa, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento das Concentrações, com a Linde.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa recém-criada.

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

- Praxair: fornecimento de gases industriais, gases medicinais, gases especiais e prestação de serviços conexos, bem como tecnologias de revestimento superficial,
- Linde: fornecimento de gases industriais, gases medicinais, gases especiais e prestação de serviços conexos, nomeadamente em matéria de engenharia.

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 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, indicando sempre a seguinte referência:

M.8480 — Praxair/Linde

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Endereço postal:

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.8695 — PSA/TIL/PPIT)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2018/C 19/09)

1. Em 12 de janeiro de 2018, 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>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- PSA International Pte Ltd (Singapura)
- Terminal Investment Limited SARL (Suíça), controlada conjuntamente por MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Suíça), Global Infrastructure Management (Estados Unidos) e Global Infrastructure Partners (Estados Unidos)
- PSA Panama International Terminal SA (Panamá), controlada pela PSA International Pte Ltd (Singapura)

PSA International Pte. Ltd. e Terminal Investment Limited Sàrl adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da PSA Panama International Terminal SA.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- PSA International Pte Ltd: serviços de estiva em portos, com especial ênfase nos serviços de terminal para navios porta-contentores de linha.
- Terminal Investment Limited SARL: investimento, desenvolvimento e gestão de terminais de contentores.
- PSA Panama International Terminal SA: exploração de um terminal de contentores no porto de Rodman, Panamá.

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, indicando sempre a seguinte referência:

M.8695 — PSA/TIL/PPIT

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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 aprovação de uma alteração menor ao abrigo 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**

(2018/C 19/10)

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

## PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

**Pedido de aprovação de uma alteração menor ao abrigo do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(2)</sup>**

«MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI»

N.º UE: PGI-RO-02194 — 30.9.2016

DOP ( ) IGP (X) ETG ( )

**1. Agrupamento requerente e interesse legítimo**

SC Sonimpex Topoloveni SRL  
Aleea Barajul Cucuteni, nr. 4  
Bloc M5A, scara 1, apartament 10  
Bucureşti, sector 3  
ROMÉLIA

Tel./fax +40 213402666; +40 213046066  
Endereço eletrónico: sonimpex.magiun@gmail.com

Local de produção: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, judeţ Argeş, ROMÉLIA.

SC Sonimpex Topoloveni é o único produtor de «Magiun de prune Topoloveni» tendo, por conseguinte, um interesse legítimo na apresentação do pedido de alteração.

**2. Estado-membro ou país terceiro**

RoméLIA

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: -Nome, endereço e missão específica das autoridades que verificam a observância do caderno de especificações

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos 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.

<sup>(1)</sup> JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos 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, nos termos 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, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, é considerada menor.

## 5. Alterações

### **Descrição do produto**

O produto «Magiun de prune Topoloveni» (IGP) permanece inalterado e as suas características são integralmente mantidas.

No capítulo 3 do caderno de especificações («Descrição do género alimentício»), ponto 3.3 («Duração de conservação»), a duração referente ao produto acondicionado em frascos é alargada de 24 para 36 meses.

#### *Justificação*

O estudo do comportamento do produto com o passar do tempo, realizado pela equipa de especialistas do estabelecimento de produção e confirmado pelos testes efetuados em laboratórios especializados, revelou que o produto «Magiun de prune Topoloveni» (IGP) se conservava durante aquele período sem alteração das suas características organolépticas e físico-químicas (relatórios de ensaio n.º 2908/4.7.2016 e n.º 3066/14.7.2016, resultados e interpretação da análise sensorial do produto «Magiun de prune Topoloveni», Indicação Geográfica Protegida n.º 945/14.7.2016, laboratório IBA Bucureşti).

### **Método de produção**

O método de produção não foi alterado. Todavia, é necessário corrigir ou atualizar alguns termos e valores constantes do caderno de especificações e do documento único iniciais.

1. Erro de redação. O valor correto é «55 graus Brix» e não «50 a 52 graus Brix».

Foi detetado um erro de redação no caderno de especificações inicial (capítulo 6, «Descrição do método de produção do género alimentício», na rubrica «Concentração»): o valor correto é «55 graus Brix» e não «50 a 52 graus Brix». Este erro foi reproduzido no documento único inicial (capítulo 3.5 «Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada», na rubrica «Concentração»).

#### *Justificação*

O agrupamento requerente considera que é necessário retificar o erro de datilografia, pois o valor correto de «55 graus Brix» é mencionado no capítulo 3 do caderno de especificações. Tanto no caderno de especificações como no documento único acima referidos, foi detetado um erro de redação no capítulo «Descrição do género alimentício», ponto 3.2, «Características físico-químicas», referente ao parâmetro «Matéria seca».

2. A expressão «misturadores do tipo âncora, em madeira» é substituída por «misturadores do tipo âncora».

#### *Justificação*

Para assegurar um controlo rigoroso da qualidade do produto, o estabelecimento de produção investiu na modernização dos seus equipamentos; nomeadamente, adquiriu novos caldeiros de parede dupla destinados à operação de concentração da massa de ameixa. Estes novos equipamentos estão dotados de misturadores do tipo âncora, em aço inoxidável. A alteração do material dos misturadores não afeta as propriedades organolépticas do produto final. Por conseguinte, os termos «em madeira» são suprimidos da expressão «misturadores do tipo âncora, em madeira», no caderno de especificações (capítulo 6, «Descrição do método de produção do género alimentício», na rubrica «Concentração», segundo parágrafo), bem como no documento único (capítulo 3.5 «Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada», e capítulo 5 «Relação com a área geográfica», ponto 5.2 e ponto 5.3, n.º 6).

Esta alteração é conforme com o disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup> [anexo II, capítulo V «Requisitos aplicáveis ao equipamento», n.º 1, alínea b)].

<sup>(1)</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

3. Supressão da frase «utilizem fertilizantes químicos com moderação» do caderno de especificações e do documento único.

*Justificação*

No ponto 3.3 do documento único e no caderno de especificações (página 4, «Descrição do género alimentício»), propõe-se a supressão dos termos «utilizem fertilizantes químicos com moderação», dado que estes não têm impacto significativo sobre o produto final nem alteram de forma sensível as características físico-químicas do produto.

A supressão dos termos «utilizem fertilizantes químicos com moderação» é fundamentada pelo facto de se pretender produzir a IGP «Magiun de prune Topoloveni» de acordo com normas ecológicas; porém, como a procura no mercado da Roménia não acompanhava esta pretensão, decidiu-se renunciar a este tipo de produto.

**Outras**

1. Nome e endereço das autoridades que verificam a observância do caderno de especificações

*Justificação*

No capítulo 9 do caderno de especificações («Nome, endereço e missões específicas das autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações»), o agrupamento requerente pretende substituir o nome e os dados de contacto do organismo de certificação (capítulo 9), que passa a ser «CERTIND SA» em vez de «LAREX CERT». Esta alteração aplica-se igualmente ao documento único, ponto 3.7. («Regras específicas relativas à rotulagem»), último parágrafo.

O organismo de inspeção e de certificação CERTIND SA está acreditado em conformidade com a norma SR EN ISO/CEI 17065:2013 para os regimes de certificação DOP/IGP, nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

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

Hiperligação para o caderno de especificações que será publicado no sítio [www.madr.ro](http://www.madr.ro) (edição 1, revisão 1, de dezembro de 2015):

<http://www.madr.ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>

DOCUMENTO ÚNICO

«MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI»

N.º UE: PGI-RO-02194 — 30.9.2016

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome(s)**

«Magiun de prune Topoloveni»

**2. Estado-membro ou país terceiro**

Roménia

**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 «Magiun de prune Topoloveni» é uma pasta fina, homogénea, sem grumos nem resíduos de casca, de superfície brilhante, resultado do método local de fabrico. É fabricada com ameixa de qualidade, criteriosamente selecionada, no termo da maturidade. A casca da ameixa é integrada no produto final, aumentando assim a sua qualidade nutritiva, pois nela está concentrada a maior parte das substâncias biológicas ativas: os fitonutrientes (antioxidantes, vitaminas, fibras alimentares solúveis e insolúveis, etc.).

A *magiun* de ameixa possui cor castanho-escura pelo facto de a ameixa ter atingido plena maturidade; a cor é igualmente influenciada pelo longo período de cozedura, durante a fase de concentração.

A *magiun* de ameixa possui o sabor agridoce agradável da ameixa bem madura, de aroma forte e agradável, sem sabor nem cheiro estranho a queimado, fermentação ou bolor.

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

A «Magiun de prune Topoloveni» é fabricada com ameixa em plena maturidade, proveniente do cultivo de ameixa «brumării» (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) e derivados: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

O fruto e respetivas variedades apresentam as qualidades exigidas para o fabrico da *magiun* devido ao seu elevado teor de glicídios (açúcar natural) e vitamina C, obtidos graças à longa maturação da ameixa a temperatura moderada.

Apenas os frutos bem maduros e cuidadosamente selecionados são utilizados na produção da «Magiun de prune Topoloveni». Os frutos têm de estar sãos e isentos de podridão, lesões mecânicas e vestígios visíveis de insetos, ácaros ou outros parasitas.

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

—

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

A unidade de transformação da ameixa em «Magiun de prune Topoloveni» tem de estar localizada na área geográfica identificada em 4.

Receção: a ameixa é rececionada na zona de tratamento e entreposta em instalações especialmente concebidas para o efeito, frescas, asseadas e isentas de odores estranhos.

Lavagem: mecanizada, em máquinas providas de repuxos para lavagem com água potável fria. A lavagem decorre sob vigilância permanente, de modo a evitar a introdução de areia ou outras impurezas no produto final.

Seleção: a ameixa lavada é dirigida para a linha de triagem, para identificação e eliminação dos frutos não conformes.

Tratamento térmico: consiste num tratamento em autoclave, em instalações especiais de inox, por meio de vapor à temperatura de 80 °C e à pressão de 1,5, durante 4 a 5 minutos.

A redução a puré efetua-se em duas etapas: durante a primeira etapa, utilizam-se passadores de malha de 3 mm, no máximo; na segunda etapa, os passadores possuem uma malha de 1,8 a 2 mm, para que a massa de ameixa seja o mais pura e homogénea possível.

Concentração: a massa de ameixa é concentrada por cozedura em caldeiros de parede dupla, destapados, até uma concentração mínima de 55 % de matéria seca, obtendo-se assim a «Magiun de prune Topoloveni». A concentração consiste na eliminação da água da ameixa, a temperatura controlada. Esta operação efetua-se com recurso a vapor que circula na parede dupla dos caldeiros, até que o produto atinja a concentração de 55 graus Brix, durante nove a 12 horas, em função do teor de matéria seca da matéria-prima.

Os caldeiros de parede dupla estão equipados com misturadores do tipo âncora, que asseguram a homogeneidade permanente (contínua) da massa de ameixa e evitam que a pasta cole ou caramelize. A concentração é verificada por uma pessoa especializada, com recurso a um refratómetro portátil, para determinação da qualidade do produto final. Desaconselha-se o prolongamento do tempo de cozedura após obtenção de uma concentração de 60 graus Brix, para evitar que a «Magiun de prune Topoloveni» adquira sabor ou cheiro a queimado; por outro lado, a diminuição do tempo de cozedura pode implicar a fermentação do produto acabado.

Fracionamento-arrefecimento: a «Magiun de prune Topoloveni» é uniformemente repartida por três barris com a capacidade de 200 l, revestidos por sacos de PVC (película alimentar), com a ajuda de utensílios de madeira (grandes colheres), em camadas, de modo a permitir que o produto atinja a temperatura ambiente o mais rapidamente possível, tendo em vista o seu armazenamento em local especialmente concebido para o efeito.

O enchimento dos barris revestidos de película alimentar prolonga-se por um período de cinco a sete dias, até total arrefecimento da «Magiun de prune Topoloveni», dependendo da temperatura ambiente. A verificação do arrefecimento realiza-se por exame organolético, recorrendo a uma espátula ou uma pequena concha de madeira (colher).

É proibida a adição de conservantes ou edulcorantes, independentemente da matéria-prima utilizada.

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

O acondicionamento e o armazenamento ocorrem na área geográfica identificada, ou seja, na cidade de Topoloveni, para conservar intactas as qualidades da «Magiun de prune Topoloveni». O processo de maturação e secagem da «Magiun de prune Topoloveni» tem de ser escrupulosamente respeitado.

Com efeito, a ação dos agentes físico-químicos e biológicos, por efeito do ar e do calor no exterior dos barris, pode alterar a cor, o cheiro e o sabor da *magiun* se o processo de acondicionamento não decorrer de forma adequada.

É obrigatório controlar o produto durante todo o período de acondicionamento e arrefecimento, para evitar a ocorrência de um processo de condensação, ou seja, a presença de uma quantidade microscópica de água, que poderia facilitar o desenvolvimento de microrganismos (bactérias, leveduras e bolor).

A «Magiun de prune Topoloveni» é acondicionada em frascos ou a granel.

O acondicionamento a granel processa-se em barris revestidos de película alimentar (saco em PVC). Os barris cheios de *magiun* são colocados a arrefecer, limpam-se e dobram-se as orlas dos sacos de PVC (filme alimentar) e adiciona-se um novo disco em PVC (película alimentar) antes de fechar hermeticamente os barris com tampas.

O acondicionamento a granel é necessário porque a única matéria-prima utilizada é a ameixa fresca, adquirida durante um período curto, de sessenta dias (no máximo) por ano (de 15 de agosto a 15 de outubro, o mais tardar). O acondicionamento a granel não é objeto de pasteurização.

Para o acondicionamento em frascos de vidro, a «Magiun de prune Topoloveni» é automaticamente fracionada (em linha de acondicionamento) e repartida pelos frascos, os quais são seguidamente fechados com tampa e enviados para pasteurização, a qual se processa nos seguintes moldes:

- nos frascos de 350 g, aplica-se a seguinte fórmula: a temperatura é elevada a 100 °C em 15 minutos, mantida a este nível durante 25 minutos e seguidamente levada à temperatura inicial, em 15 minutos.
- nos frascos de 800 g, aplica-se a seguinte fórmula: a temperatura é elevada a 105 °C em 15 minutos, mantida a este nível durante 45 minutos e seguidamente levada à temperatura inicial, em 15 minutos.

Os frascos de «Magiun de prune Topoloveni» são seguidamente colocados em contentores e armazenados no local especialmente concebido para o efeito, ou seja, num armazém limpo, fresco (temperatura máxima: 20 °C), bem arejado, ao abrigo de temperaturas negativas e sem cheiros estranhos.

A encaladela da ameixa, a concentração da massa de ameixa e a última fase do processo de elaboração da «Magiun de prune Topoloveni», ou seja, o acondicionamento a granel (em barris), requerem tempo e constituem uma característica da «Magiun de prune Topoloveni».

Todas as embalagens têm de ostentar o rótulo do produtor, o qual tem de incluir a menção «Magiun de prune Topoloveni». Após o registo comunitário, o rótulo tem de incluir igualmente a menção «Indicação Geográfica Protegida» ou a abreviatura IGP, ao lado da denominação do produto, «Magiun de prune Topoloveni».

À direita do rótulo figura a marca de certificação dos produtos «CERTIND SA», do organismo de inspeção e de certificação.

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

- cidade de Topoloveni,
- aldeia de Vițichești,
- aldeia de Țigănești,
- aldeia de Boțarcani,
- aldeia de Gorănești,
- aldeia de Crințești,
- aldeia de Inuri,
- aldeia de Goleștii Badii.

#### 5. Relação com a área geográfica

Especificidade da área geográfica:

A zona de fruticultura de Topoloveni é propícia ao cultivo de ameixa devido ao clima temperado continental e às condições edafoclimáticas, em especial em encosta, onde as temperaturas médias anuais são mais elevadas do que noutras zonas frutícolas. A área caracteriza-se por podzóis castanho-avermelhados.

O tipo de solo mais comum é o dos solos castanhos, quer se trate de luvisolos ou de solos castanhos erodidos, coluviais ou aluviais, com fraco ou médio teor de húmus.

A zona usufrui de condições climáticas propícias à fruticultura: a temperatura média plurianual é de 9,7 °C, com 38,8 °C de temperatura máxima absoluta e -24,4 °C de temperatura mínima absoluta; a precipitação anual eleva-se a 663,3 mm.

As primeiras geadas de outono surgem no final de outubro e as últimas podem prolongar-se até meados de abril, ou mesmo, excecionalmente, até mais tarde.

A proporção das diferentes variedades oscila em função das condições climáticas anuais.

A ameixa é cultivada em cerca de 25 % da superfície total dos terrenos destinados à fruticultura, estendendo-se os ameixoais, em Argeş, por uma área de cerca de 17 000 ha.

O saber das populações locais em matéria de seleção da ameixa e de respeito do processo de cozedura e maturação, no que concerne ao controlo organolético do produto, contribuíram para a manutenção e o aperfeiçoamento do método de fabrico na área geográfica.

#### Especificidade do produto

A «Magiun de prune Topoloveni» é um produto consistente, à base de ameixa colhida em plena maturidade, criteriosamente selecionada e cozida em caldeiros especiais (de parede dupla) sem contacto direto com o fogo; a mistura é mexida ininterruptamente por misturadores do tipo âncora. A «Magiun de prune Topoloveni» é rica em fibras alimentares (34,2 %) solúveis e insolúveis, pois a água é eliminada da mistura; não contém adição de açúcar nem nenhum outro edulcorante, e possui o aroma, o gosto e o sabor da ameixa.

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):

A relação entre a «Magiun de prune Topoloveni» e a região de produção assenta essencialmente na sua reputação, fundada numa longa tradição específica de produção e nas características de qualidade excecional para a saúde, obtidas graças ao saber local e à utilização do método local.

O método de produção aperfeiçoado localmente consiste no tratamento de determinados tipos de ameixa, fazendo-os cozer em caldeiros de parede dupla, destapados, mexendo continuamente a massa até obtenção, decorrido um longo período, da magiun, à qual não se adiciona açúcar nem outros conservantes.

O saber e a experiência das populações locais diferem dos dos habitantes de outras regiões da Roménia e das regiões vizinhas, pois o processo de cozedura e concentração realiza-se aqui em caldeiros de parede dupla, destapados, e não em vácuo.

O método local de preparação da magiun transmitiu-se de geração em geração ao longo dos tempos; assim se preservou a sua reputação na área geográfica identificada e em todo o país.

A magiun mencionada nos documentos etnográficos era um produto importante para a grande maioria dos habitantes da zona de Topoloveni, pois constituía uma fonte de rendimento. A feira de Topoloveni, que é o principal mercado comercial da zona, é famosa em toda a região subcarpática meridional pela comercialização dos produtos à base de ameixa e, em especial, a magiun.

Grças ao processo de eliminação da água dos frutos pela cozedura, a concentração da ameixa a temperatura controlada e a homogeneização obtida utilizando misturadores do tipo âncora, que mexem ininterruptamente o produto, garantem a obtenção da qualidade e das características peculiares da «Magiun de prune Topoloveni». Estas fases (etapas) técnicas não existem em nenhuma outra região.

A reputação da «Magiun de prune Topoloveni» está ligada a uma longa tradição de produção de magiun em Topoloveni. De acordo com os arquivos locais, a tradição de fabrico da magiun nesta zona remonta a 1914, data de fundação da primeira fábrica de magiun por uma família local (família Maximilian Popovici).

Em 1941, a fábrica foi comprada pelo Ministério da Agricultura, que lhe atribuiu o nome de Cooperativa de Topoloveni (Cooperativa din Topoloveni) e aumentou a capacidade de produção de magiun de ameixa. Em 1972, o nome da fábrica mudou novamente, passando a chamar-se Empresa de Frutos e Legumes de Piteşti (Intreprinderea de legume și fructe Piteşti). A fábrica foi seguidamente comprada em 1981 pela administração local, que lhe alterou o nome para Empresa de Tratamento e Industrialização de Frutos e Legumes de Topoloveni (Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni). Em 2001, foi comprada pela SC Sonimpex Serv Com SRL. A empresa produz atualmente cerca de 200 toneladas de «Magiun de prune Topoloveni» por ano.

A reputação da «Magiun de prune Topoloveni» é atestada por artigos de imprensa e publicações (especializadas), frequentemente citados na imprensa local e nacional (*Jurnalul Național, Adevărul, Money Channel, Gândul, Capital*), bem como pelos prémios que granjeados desde 2002, aquando da participação em exposições, nomeadamente no Salão Nacional de Produtos de Conserva, organizado pela União Geral da Indústria da Roménia (a Magiun obteve o prémio de excelência «Marca de Aur»). A «Magiun de prune Topoloveni» obteve igualmente o prémio do ITQI (International Taste & Quality Institute) em 2010.

Entre 2008 e 2010, realizaram-se emissões sobre temas diversificados nos meios de comunicação social locais e nacionais, para garantir a promoção das qualidades que distinguem a «Magiun de prune Topoloveni». A manutenção do modo de promoção por venda em feiras semelhantes às de Topoloveni contribuiu igualmente para preservar a autenticidade da «Magiun de prune Topoloveni».

A especificidade alimentar local ligada ao consumo tradicional de magiun foi reforçada pela apresentação (degustação) do produto no âmbito de feiras e salões nacionais e internacionais (Semana Verde, em Berlim, Fruit Logistica, em Berlim, e Alimentaria, em Barcelona).

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

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

Sítio Internet: <http://www.madr.ro/industria-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>

---

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), 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**

(2018/C 19/11)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADES TRADICIONAIS GARANTIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«PRESSBURGER KIPFEL»/«POZSONYI KIFLI»

**N.º UE: TSG-SK-02120 — 15.2.2016**

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Nome do agrupamento: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska

Endereço: M.R. Štefánika 10  
902 01 Pezinok  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 336413314

Correio eletrónico: sekretariat@cechpekarov.sk

O agrupamento que propõe a alteração é o agrupamento na origem do pedido de registo do produto «Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli».

**2. Estado-membro ou país terceiro**

República Eslovaca

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Método de obtenção
- Outras [especificar]

Alteração dos dados de contacto do requerente

Alteração da reserva do nome

Alteração dos dados de contacto do organismo responsável pela verificação da observância do caderno de especificações

Alteração das exigências mínimas e dos procedimentos de controlo da especificidade

**4. Tipo de alteração(ões)**

- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor

**5. Alteração (ões)**

**1. Alteração dos dados de contacto do requerente**

Corrigiu-se o endereço de correio eletrónico do agrupamento requerente, substituindo o endereço repecu@stonline.sk por sekretariat@cechpekarov.sk

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

## 2. Nome do produto

Retirou-se da denominação registada do produto «Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli» a denominação alemã «Pressburger Kipfel», uma vez que não é utilizada na Alemanha nem na Áustria para designar este tipo de produto. Na Áustria e na Alemanha, o nome «Pressburger Beugel» é mais vulgar.

O novo nome registado do produto passa a ser «Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli».

Incluiu-se esta alteração no texto integral do caderno de especificações.

Substituiu-se «Registo sem reserva da denominação» por «Registo com reserva da denominação». Esta alteração baseia-se no artigo 25.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho.

É do interesse comum da República Eslovaca e da Hungria que o registo da denominação «BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI» seja mantido no registo das denominações protegidas.

## 3. Descrição do produto

Na descrição do produto, alterou-se o peso do produto, que passa de «entre 40 e 60 g» para «entre 40 e 70 g». Esta alteração resulta de um acordo mútuo com a Hungria, já que as padarias húngaras também fabricam «Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli» de 70 g.

Propôs-se retirar da descrição do produto os seguintes dados:

«Propriedades químicas

— teor de matéria gorda no extrato seco — 20 %, no mínimo;

— teor de açúcar no extrato seco — 12 %, no mínimo.»

Esta alteração deve-se ao facto de o teor de matéria gorda ser indicado no ponto 3.6 e o teor de açúcar no extrato seco não ser um indicador relevante.

## 4. Método de obtenção

Propôs-se retirar do texto da descrição do método de obtenção do produto agrícola ou do género alimentício as tabelas nas quais é indicada a receita para 1 000 unidades de 50 a 55 g e substituí-las pelo seguinte texto:

«As matérias-primas de base utilizadas na preparação da massa são as seguintes: farinha de trigo, gordura (margarina de mesa, margarina para folhados, manteiga, banha), açúcar, sal, fermento (de 0,5 a 1 % da quantidade de farinha), ovos, leite em pó, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, raspa de limão ou casca de limão seca, água; pode utilizar-se açúcar com canela. A massa deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha utilizada.

No recheio de noz, adiciona-se geralmente, às nozes moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, açúcar com canela e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

No recheio de sementes de papoila, adiciona-se geralmente, às sementes de papoila moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar com canela, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

Pode acrescentar-se doce (de ameixa ou alperce) ou passas de uva ao recheio, para melhorar o sabor.»

Esta alteração deve-se ao facto de os diferentes fabricantes da Eslováquia e da Hungria utilizarem os vários ingredientes em proporções distintas e de a receita não constituir uma característica específica deste produto. A especificidade do produto resulta do trabalho do padeiro ou do pasteleiro. Não é necessário estabelecer a porção de cada um dos ingredientes para efeitos de controlo dos parâmetros mínimos do produto acabado. Por conseguinte, propôs-se substituir a receita pelo texto seguinte, que tem em conta os ingredientes utilizados e permite que os fabricantes (incluindo os estrangeiros) utilizem os ingredientes que, na sua região, se encontram disponíveis, são efetivamente utilizados e correspondem às expectativas dos consumidores, de acordo com as receitas tradicionais, que variam ligeiramente consoante as regiões.

No texto da descrição do método de obtenção, complementou-se a expressão «açúcar baunilhado» do seguinte modo: «açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina».

Esta alteração deve-se ao facto de, atualmente, o açúcar de vanilina ser mais frequentemente utilizado do que o açúcar baunilhado. Tal não afeta de modo algum o produto final. Incluiu-se esta alteração no texto integral do caderno de especificações.

Na versão eslovaca do texto relativo ao método de confeção, corrigiu-se o termo «žemle» (pãezinhos), substituindo-o pelo termo «klonky» (bolas).

Esta alteração é motivada pela decisão de utilizar o termo técnico. No texto do método de confeção, propôs-se corrigir a expressão «estreitando gradualmente o diâmetro», substituindo-a pela expressão «que se vão gradualmente adelgaçando».

Esta alteração é motivada pela decisão de utilizar o termo técnico, a fim de conferir maior precisão.

No texto do método de confeção, segundo parágrafo, no final da frase «O recheio de sementes de papoila prepara-se fervendo os ingredientes em água, ou escaldando-os com água a ferver» propôs-se introduzir o texto «(a quantidade de líquido representa 35 % a 40 % da quantidade de sementes de papoila)», a fim de determinar a quantidade de líquido utilizada na receita e garantir a qualidade do produto.

Corrigiu-se a frase «O miolo de noz moído pode ser substituído por pão ralado doce, no máximo, até 10 % do peso», que passa a ter a seguinte redação: «O miolo de noz moído ou as sementes de papoila do recheio podem ser substituídos por pão ralado doce, no máximo, até 10 % do peso». Esta alteração justifica-se pela preocupação de garantir a qualidade do produto e determinar a quantidade de pão ralado doce utilizada.

É necessário corrigir a temperatura e o tempo de cozedura, tendo em conta a alteração da dimensão do produto referida no ponto 3.5, e incluir também os diversos tipos e modelos de fornos.

Propôs-se alterar a temperatura, fixando um intervalo entre 170 °C e 220 °C, bem como o tempo de cozedura para os produtos com 50 a 70 g de peso, ou seja, entre 15 e 20 minutos.

Esta alteração decorre da necessidade de uniformizar as temperaturas de cozedura para os diferentes tipos e modelos de fornos e também do aumento do peso máximo do produto, de 60 g para 70 g.

No que respeita à rotulagem, propôs-se o aditamento da seguinte frase: «O tamanho mínimo do logótipo, ou seja, 15 mm, deve ser respeitado». Trata-se, com efeito, de uma obrigação imposta pela legislação em vigor que os fabricantes se esquecem de cumprir.

No que se refere ao método e local de venda, aditou-se o seguinte texto: «Sempre que o produto é vendido sem embalagem, o logótipo da ETG pode ser colocado na etiqueta do preço, próximo do nome do produto, ou num letreiro informativo colocado junto do produto».

Esta alteração justifica-se pela preocupação de fornecer informações mais precisas quando o produto é vendido não embalado.

Corrigiu-se o texto no que respeita ao armazenamento. Eliminou-se do texto a frase, «O produto deve ser mantido à temperatura de +10 °C» que passa a ter a seguinte redação: «Armazenamento: à temperatura ambiente. O prazo de validade varia entre três e 10 dias, em função da quantidade de fermento utilizada».

Esta alteração justifica-se pelo facto de se tratar de uma obrigação não fundamentada, que diminuía a qualidade dos produtos vendidos, era muitas vezes ignorada e colocava problemas aos fabricantes devido ao elevado teor de matéria gorda do produto. O requisito relativo à temperatura de armazenamento constava do antigo caderno de especificações apenas pelo facto de o produto figurar na categoria dos produtos de pastelaria.

##### **5. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício**

No quinto travessão, aditou-se o seguinte texto: «O produto não pode ser fabricado como um produto semiacabado previamente cozido e congelado, que tem de ser descongelado antes do processo final de cozedura; é sempre fabricado como um produto fresco».

Esta alteração justifica-se pelo facto de o produto ter de ser obrigatoriamente fresco e fabricado de acordo com uma receita tradicional; antigamente, não se utilizavam processos de ultracongelamento nem de cozedura prévia.

No sexto travessão, corrigiu-se o texto relativo à aplicação de clara e de gema de ovo antes da cozedura, eliminando-se o termo «geralmente» e a expressão «duas vezes».

Esta alteração é motivada pela preocupação de não limitar o fabricante se ele pretender obter um efeito marmoreado, não havendo necessidade de o prescrever, e não afeta de modo algum o produto final.

#### 6. **Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade**

Alterou-se a primeira frase, mediante o aditamento do seguinte texto: «deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha».

Esta alteração deve-se a uma preocupação de harmonização com os pontos 3.6 e 3.7 do caderno de especificações.

Eliminaram-se as disposições «químicas e microbiológicas», mantendo-se apenas as disposições físicas.

Esta alteração é necessária já que as disposições microbiológicas não constam da legislação nem foram definidas, para além do facto de não serem justificadas no momento do controlo prévio à comercialização do produto; por outro lado as disposições químicas nem sequer foram definidas no caderno de especificações inicial. Com esta alteração, pretende-se uma maior precisão terminológica.

#### 7. **Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações**

Alteração do endereço de correio eletrónico do organismo encarregado de verificar a observância do caderno de especificações, que passa a ser: buchlerova@svps.sk

Esta alteração decorre da mudança de endereço de correio eletrónico na organização.

### CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

#### «BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

N.º UE: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

«República Eslovaca»

#### 1. **Nome a registar**

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli»

#### 2. **Tipo de produto**

Classe 2.24. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

#### 3. **Justificação do registo**

##### 3.1. *Indicar se o produto*

- é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;
- é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

A designação eslovaca de «Bratislavský rožok» começou a ser utilizada cerca de 1920, quando a cidade de Pressburg, então parte da Checoslováquia e capital da Eslováquia, passou a chamar-se Bratislava. A partir desse ano, o produto adotou o nome da cidade, passando a chamar-se «Bratislavský rožok». Após a adoção do novo nome da cidade, o termo «Kipfel» começou a ser utilizado na Áustria, em vez do habitual «Beugel», associado ao antigo nome da cidade. O nome original em húngaro, Pozsonyi patkó, que significa literalmente «Ferradura de Bratislava», generalizou-se numa primeira fase. Segundo as informações atualmente disponíveis, em várias padarias e pastelarias húngaras, em especial de Budapeste, o produto é confeccionado e comercializado sob a designação «Pozsonyi kifli», uma tradução de «Bratislavský rožok», e «Pozsonyi» que era o nome original da cidade utilizado até 1918. Considerando o costume consagrado, propôs-se manter o registo da denominação «Pozsonyi kifli», em húngaro.

##### 3.2. *Indicar se o nome*

- é tradicionalmente utilizado para designar o produto específico;
- indica o carácter tradicional do produto ou as suas especificidades.

O produto é específico em termos de composição e método de produção, ambos historicamente consagrados. A expressão «Bratislavský rožok» é utilizada exclusivamente para designar este tipo específico de produto de padaria ou de pastelaria.

O carácter específico do produto reside na sua superfície distintiva «marmoreada», ou seja, nas manchas ligeiras de cor mais clara do que o resto da superfície superior da crosta. Não há outros produtos de padaria ou pastelaria de superfície idêntica.

- o produto distingue-se de outros tipos de bolos de padaria ou pastelaria à venda no mercado pela sua forma e peso, mas também pela variedade dos recheios; A massa possui maior quantidade de matéria gorda do que outros bolos e apresenta uma superfície marmoreada única;
- o produto possui aroma e sabor específicos conferidos pelo recheio utilizado (de semente de papoila ou de noz);
- distingue-se pelo aspeto e forma especiais: representando uma pequena ferradura, ou evocando a letra «C».

A fim de preservar o seu carácter tradicional, durante a preparação do bolo, devem ser observados os seguintes aspetos relativos à receita:

- a massa deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha;
- o recheio tem de constituir, no mínimo, 40 % do peso total do produto acabado;
- o produto é pincelado com ovo batido ou gema de ovo antes da cozedura, o que, de acordo com o método de produção, contribui para a formação da superfície marmoreada do bolo.

#### 4. Descrição

##### 4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Bolo de padaria ou pastelaria, com recheio de semente de papoila ou de noz e cobertura brilhante e marmoreada.

##### Características organolépticas

Cor: crosta que varia entre castanho e castanho-escuro. A secção revela a quantidade generosa do recheio envolto apenas por alguns milímetros de massa; a cor do recheio de semente de papoila varia entre cinzento-escuro e preto e a do recheio de noz é castanha.

Aspeto: superfície uniforme, brilhante, cor que varia entre castanho e castanho-escuro, com ligeiras manchas de cor mais clara que conferem à crosta superior um aspeto marmoreado.

Consistência: superfície firme, fina e quebradiça.

Aroma e sabor delicados, típicos do recheio em questão (ou seja, típicos da semente de papoila ou da noz); o sabor é agradavelmente doce e o aroma depende dos ingredientes utilizados.

##### Características físicas

Forma: nos bolos com recheio de sementes de papoila, forma de ferradura, adelgaçando-se gradualmente do centro para as pontas e, nos de recheio de noz, forma de «C».

Peso: geralmente entre 40 e 70 g.

##### 4.2. Descrição do método de obtenção obrigatório do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

As matérias-primas de base utilizadas na preparação da massa são as seguintes: farinha de trigo, gordura (margarina de mesa, margarina para folhados, manteiga, banha), açúcar, sal, fermento, de 0,5 % a 1 % da quantidade de farinha, ovos, leite em pó, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, casca de limão ou casca de limão seca, água; pode utilizar-se açúcar com canela. A massa deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha e o recheio deve constituir, no mínimo, 40 % do peso total do produto acabado.

No recheio de noz, adiciona-se geralmente, às nozes moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, açúcar com canela e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

No recheio de sementes de papoila, adiciona-se geralmente, às sementes de papoila moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

Pode acrescentar-se doce (de ameixa ou alperce) ou passas de uva ao recheio, para melhorar o sabor.

### Método de confeção

Preparação da massa: mistura-se a farinha com a água, o leite em pó, eventualmente diluído em água, fermento, sal, açúcar e gordura alimentar. A gordura pode ser misturada primeiro com farinha, sendo os restantes ingredientes adicionados depois. Deixa-se a massa a levedar durante 30 a 40 minutos. Depois de a massa ter aumentado de volume, amassa-se novamente um pouco, dividindo-a seguidamente em pedaços moldados em pequenas esferas. Deixa-se levedar novamente durante 15 a 20 minutos e moldam-se as bolas em tiras elípticas com 12 a 15 cm no eixo maior. Uma vez moldada, a massa deve ter entre 2 e 3 mm de espessura. Colocam-se bolinhas de recheio de semente de papoila ou de noz em cada pedaço de massa e envolve-se de modo a formar cilindros de 12 a 15 cm de comprimento, que se vão gradualmente adelgaçando do centro para as pontas. Depois de envolver completamente o recheio, a massa deve ser unida regularmente, ficando o ponto de união na parte inferior do bolo, ao dar-lhe a forma de crescente, no tabuleiro. Os bolos com recheio de semente de papoila são moldados em forma de ferradura e os de recheio de noz em forma de «C». As formas têm de ser claramente diferentes para se poder distinguir à primeira vista qual o recheio do bolo.

Preparação do recheio: o recheio de sementes de papoila prepara-se fervendo os ingredientes em água, ou escaldando-os com água a ferver (a quantidade de líquido representa 35 % a 40 % da quantidade de sementes de papoila). No caso de cozedura, dissolve-se o açúcar numa pequena quantidade de água e vai ao lume até levantar fervura (pode utilizar-se mel em vez de açúcar). Adiciona-se ao açúcar dissolvido a mistura de sementes de papoila moídas misturada com o leite em pó, pão ralado doce e passas de uva, mexendo continuamente enquanto coze, até a mistura engrossar e se obter uma massa pastosa bastante espessa. Deixa-se arrefecer o recheio de sementes de papoila, que vai adquirindo maior espessura, e melhora-se o sabor adicionando raspa ou pasta de limão e um pouco de canela ou de açúcar baunilhado. O recheio de noz não necessita de cozedura: mistura-se apenas o miolo de noz moído com açúcar (ou mel), passas de uva, leite em pó, água quente, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e canela moída. O miolo de noz moído ou as sementes de papoila do recheio podem ser substituídos por pão ralado doce, no máximo, até 10 % do peso.

Os dois recheios têm de ser suficientemente espessos para permitir moldar pequenas esferas à mão, depois de frios.

Uma vez moldados, os bolos são colocados num tabuleiro e pincelados com ovo ou apenas gema de ovo. Depois de pincelados e dispostos no tabuleiro, deixam-se em local fresco e arejado até a cobertura secar ligeiramente. Após secagem da superfície e de ligeira fermentação, os bolos são novamente pincelados com ovo batido, que deve secar antes de serem colocados numa estufa para levedar. Depois de levedados, vão ao forno a cozer como os outros pãezinhos de massa fermentada. Durante a levedação e, em especial, durante a cozedura, o ar quente abre fissuras na superfície, criando a estrutura «marmoreada» típica na crosta.

Os bolos são cozidos em forno sem vapor, à temperatura de 170-220 °C.

O tempo de cozedura depende do peso do produto: 10-12 minutos para os bolos de 40-50 g; 15-20 minutos para os de 50-70 g.

Depois de arrefecerem, os bolos são preparados para envio e comercialização.

As perdas técnicas e as perdas na cozedura, por peso e consistência do recheio, são de aproximadamente 10 %.

Rotulagem: deve ser realçada a designação «Bratislavský rožok» ou a designação equivalente em húngaro; indicação do logótipo da UE ou do logótipo e da inscrição «Zaručená tradičná špecialita» (Especialidade Tradicional Garantida). A embalagem pode ostentar a abreviatura «ZTŠ» (ETG). O tamanho mínimo do logótipo, ou seja, 15 mm, deve ser respeitado.

Método e local de venda: o «Bratislavský rožok» é vendido à unidade nos locais especializados de escoamento do fabricante ou em pastelarias, cafés e estabelecimentos de comida rápida. Sempre que o produto é vendido sem embalagem, o logótipo da ETG pode ser colocado na etiqueta do preço, próximo do nome do produto, ou num letreiro informativo colocado junto do produto.

Armazenamento: à temperatura ambiente.

O prazo de validade varia entre três e 10 dias, em função da quantidade de fermento utilizada.

É um produto artesanal e não produzido em massa.

O produto não pode ser fabricado como um produto semiacabado previamente cozido e congelado, que tem de ser descongelado antes do processo final de cozedura; é sempre fabricado como um produto fresco.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

O carácter tradicional do produto baseia-se na sua composição, ou seja, no facto de o recheio ter de constituir 40 %, no mínimo, do peso total do produto acabado.

O produto é fabricado há mais de dois séculos com esta designação, incluindo na Hungria e na Áustria, países vizinhos que estavam unidos à Eslováquia há menos de 90 anos.

O livro de Vladimír Tomčík *S vareškou dvoma tisícročiami* refere que, de acordo com algumas indicações em registos contabilísticos, o «Bratislavský rožok» era servido em hospedarias em 1590, embora o segredo do seu fabrico seja muito mais antigo.

Na página 305 de *Ulice a námestia mesta Bratislavy* («Ruas e Praças da Cidade de Bratislava»), de Tivadar Ortvy, publicado em Bratislava em 1905, pode ler-se o seguinte: «Não longe da pastelaria de Viktor Mayer, a antiga padaria Scheuermann (hoje Lauda) fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa a cidade de Bratislava» [Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov napísal Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905, kníhtlačiareň F.K. Wiganda; as páginas 304 e 305, em húngaro, do livro referido no anexo 1, mencionam a padaria Scheuermann, relacionando-a com o lugar que atualmente tem o nome de «Hiezdoslav». Extrato do texto pertinente: «Ali perto existe a antiga padaria Scheuermann (hoje Lauda), que fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa Bratislava. A «bratislavský suchár» (Bolacha de Bratislava) é outra das especialidades ...].

Na página 52 de *Chlieb náš každodenný* (O pão nosso de cada dia), de V. Szemes e V. Karovič, publicado em Bratislava em 1992, pode ler-se: «Em 1785, no dia de S. Nicolau, a padaria Schiermann colocou na montra um novo tipo de bolo com recheio que ficou na História com a designação de «prešpurské beugle». Presume-se que a diferença entre Scheuermann e Schiermann constitua um erro tipográfico; o nome correto é Scheuermann.

Pouco tempo depois, várias padarias de Bratislava começaram a fabricar «Bratislavský rožok». Um dos nomes mais famosos é Ágoston Schwappach, cuja padaria foi fundada em 1834, na qual se vendiam ferraduras de semente de papoila e de noz. Dois dos sucessores dos fabricantes de «Bratislavský rožok», Scheuermann e Lauda, foram o mestre padeiro Johann Korče, que viveu entre 1851 e 1919 e era cavaleiro da Ordem de Franz Josef, e o seu filho, Hans Korče. À família Korče sucedeu Emil Kastner. À família Korče sucedeu Emil Kastner.

A padaria Gustáv Wendler, em Štefánikova ulica, em Bratislava, que enviava «Bratislavský rožok» pelo correio, era igualmente famosa.

Numa antiga revista de Bratislava, a *Pressburger Wegweiser*, de 1863, a pastelaria e padaria de Anton Pressberger anuncia, entre outros, os «beugel» de sementes de papoila e de noz.

O jornal vienense *Neue Freie Presse*, de 16 de abril de 1938, inclui uma receita de «Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky». A receita e o método de confeção são praticamente idênticos aos praticados ainda hoje.

Terézia Vansová e Ján Babilon descrevem igualmente o «Bratislavský rožok» no livro que publicaram em 1870.

Ao longo do tempo, padarias e pastelarias em várias cidades europeias começaram a fabricar «Bratislavský rožok», embora a maior parte da produção se situasse na Áustria, na República Checa e na Hungria. Segundo informações de especialistas em produtos de padaria noutros países, fabricava-se um produto denominado «Bratislavský rožok» em diversas cidades (ou, pelo menos, a sua forma, receita aproximada ou método de confeção eram conhecidos). Havia diversas escolas profissionais de padaria e pastelaria na antiga Checoslováquia que ministravam formação prática sobre o fabrico de «Bratislavský rožok», em especial depois de 1950. A designação «Bratislavský rožok» só começou a ser utilizada em 1918, após a fundação da Checoslováquia e da alteração do nome original da cidade, de «Pressburg» ou «Pozsony» para Bratislava. O nome do produto mudou igualmente. A designação original, «Beugel», passou, em húngaro, para «patkó», que significa «ferradura». Aparentemente, o termo «rožok» começou a ser utilizado juntamente com o novo nome da cidade. Na Hungria, a designação «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), ou seja, o antigo nome da cidade associado à nova designação morfológica, mantém-se ainda hoje. Também na Áustria a designação «Pressburger Kipfel» é mais vulgar, sendo o termo «Beugel» mais raro.

O «Bratislavský rožok» é um produto com uma longa história, o que não o impede de continuar a usufruir de grande popularidade ainda hoje. Calcula-se que continue a ser fabricado na Eslováquia em mais de 20 padarias e pastelarias e, pelo menos uma vez por semana, ainda seja confeccionado por dezenas de outros fabricantes.

Em 1999 e 2005, a cooperativa de padeiros da Eslováquia apresentou o «Bratislavský rožok» na final de um concurso mundial, a «Coupe Lesaffre», da Padaria Lesaffre, em Paris, onde, entre outros produtos, foi vivamente apreciado pelo júri.

No início de 2007, realizou-se pela primeira vez um concurso internacional para determinar o melhor «Bratislavský rožok», no âmbito da exposição Danubius Gastro, realizada em Bratislava, que atraiu nove equipas de três países (primeira página do Bratislavské noviny, de 25 de janeiro de 2007).

Além dos artigos do «Bratislavské noviny», vários jornais nacionais publicaram também informações sobre o concurso.

Em 25 de julho de 2008, o diário *Nový čas* também publicou um artigo sobre o «Bratislavský rožok». O artigo incluía ainda uma receita tradicional de 1938 e na descrição do produto dizia-se: «... a forma de ferradura é recheada com sementes de papoila e a forma em “C” é recheada com noz».

A revista *Epicure* publica, na página 52, um artigo intitulado «O Bratislavský rožok — tradição de longa história», no qual se afirma que o produto «confecionado com recheio de sementes de papoila tem a forma de ferradura e o de recheio de noz a forma da letra C».

---





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



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

**PT**