



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2022/C 346/01	Retirada dos atos da Comissão	1
---------------	-------------------------------------	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2022/C 346/02	Taxas de câmbio do euro — 8 de setembro de 2022	2
---------------	---	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2022/C 346/03	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL) ⁽¹⁾	3
2022/C 346/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) ⁽¹⁾	5

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2022/C 346/05	Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	7
2022/C 346/06	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	12

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Retirada dos atos da Comissão

(2022/C 346/01)

Lista dos atos a suprimir do acervo ativo**Decisões da Comissão**

Decisão 93/454/CEE, Euratom da Comissão, de 22 de julho de 1993, respeitante à definição dos impostos ligados à produção e à importação com vista à aplicação do artigo 1.º da Diretiva 89/130/CEE, Euratom do Conselho relativa à harmonização da determinação do produto nacional bruto a preços de mercado

(JO L 213 de 24.8.1993, p. 18)

Decisão 93/475/CEE, Euratom da Comissão, de 22 de julho de 1993, respeitante à definição dos subsídios de exploração e à importação, com vista à aplicação do artigo 1.º da Diretiva 89/130/CEE, Euratom do Conselho relativa à harmonização da determinação do produto nacional bruto a preços do mercado

(JO L 224 de 3.9.1993, p. 27)

Decisão 93/570/CEE, Euratom da Comissão, de 4 de outubro de 1993, relativa à demarcação entre os «outros impostos ligados à produção» e «consumo intermédio» com vista à aplicação do artigo 1.º da Diretiva 89/130/CEE, Euratom do Conselho relativa à harmonização da determinação do produto nacional bruto a preços de mercado

(JO L 276 de 9.11.1993, p. 13)

Decisão 97/157/CE, Euratom da Comissão, de 12 de fevereiro de 1997, relativa ao tratamento dos rendimentos dos organismos de investimento coletivo, com vista à implementação da Diretiva 89/130/CEE, Euratom do Conselho relativa à harmonização da determinação do produto nacional bruto a preços de mercado

(JO L 60 de 1.3.1997, p. 63)

Decisão 97/178/CE, Euratom da Comissão, de 10 de fevereiro de 1997, relativa à definição de uma metodologia para a transição entre o Sistema europeu de contas nacionais e regionais na Comunidade Europeia (SEC 95) e o Sistema europeu de contas económicas integradas (SEC 2.ª edição)

(JO L 75 de 15.3.1997, p. 44)

Decisão 97/619/CE, Euratom da Comissão, de 3 de setembro de 1997, relativa às eventuais alterações do produto nacional bruto dos Estados-Membros, com vista à aplicação da Diretiva 89/130/CEE, Euratom do Conselho relativa à harmonização da determinação do produto nacional bruto a preços de mercado

(JO L 252 de 16.9.1997, p. 33)

Decisão 98/501/CE, Euratom da Comissão, de 24 de julho de 1998, referente a certas operações específicas, identificadas no âmbito dos trabalhos ligados ao protocolo sobre o procedimento relativo aos défices excessivos, com vista à aplicação do artigo 1.º da Diretiva 89/130/CEE, Euratom do Conselho, relativa à harmonização da determinação do produto nacional bruto a preços de mercado

(JO L 225 de 12.8.1998, p. 29)

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

8 de setembro de 2022

(2022/C 346/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0009	CAD	dólar canadiano	1,3134
JPY	iene	143,65	HKD	dólar de Hong Kong	7,8568
DKK	coroa dinamarquesa	7,4365	NZD	dólar neozelandês	1,6491
GBP	libra esterlina	0,86656	SGD	dólar singapurense	1,4054
SEK	coroa sueca	10,7075	KRW	won sul-coreano	1 381,70
CHF	franco suíço	0,9739	ZAR	rand	17,3797
ISK	coroa islandesa	140,30	CNY	iuane	6,9564
NOK	coroa norueguesa	10,0615	HRK	kuna	7,5150
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 891,86
CZK	coroa checa	24,543	MYR	ringgit	4,5051
HUF	forint	395,48	PHP	peso filipino	57,031
PLN	złóti	4,7155	RUB	rublo	
RON	leu romeno	4,8756	THB	baht	36,418
TRY	lira turca	18,2546	BRL	real	5,2042
AUD	dólar australiano	1,4824	MXN	peso mexicano	20,0130
			INR	rupia indiana	79,7375

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 346/03)

1. Em 1 de setembro de 2022, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Norsk Hydro ASA («Hydro», Noruega),
- Alumetal S.A. («Alumetal», Polónia).

A Hydro vai adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Alumetal.

A concentração é efetuada mediante oferta pública de aquisição.

A mesma concentração já tinha sido notificada à Comissão em 13 de maio de 2022, mas a notificação foi subsequentemente retirada em 7 de junho de 2022.

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

- A Hydro é uma empresa do setor do alumínio plenamente integrada e desenvolve atividades ao longo de toda a cadeia de valor do alumínio, desde a bauxite, a alumina e a produção de energia até à produção de alumínio primário, produtos extrudidos de alumínio e reciclagem do alumínio. Em particular, a Hydro produz ligas de fundição principalmente à base de alumínio primário.
- A Alumetal é essencialmente uma empresa produtora de ligas de alumínio de fundição fabricadas principalmente a partir de alumínio secundário. A Alumetal também produz ligas-mãe, que utiliza internamente, mas também vende a terceiros.

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.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL

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

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

Endereço 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

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2022/C 346/04)

1. Em 31 de agosto de 2022, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Speira BidCo I GmbH (Alemanha), controlada pela Speira (Alemanha), que, por sua vez, é controlada em última instância pela KPS Capital Partners, LP («KPS», EUA),
- Real Alloy UK Holdco Ltd. («Real Alloy UK», Inglaterra), controlada pela Real Alloy Holding, LLC (EUA),
- Evergreen Holding GmbH («Evergreen», Alemanha), controlada pela Real Alloy Holding, LLC (EUA).

A Speira BidCo I GmbH vai adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Real Alloy UK e da Evergreen («Real Alloy Europe»). A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

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

- A KPS gere fundos de investimento à escala mundial através das suas entidades de gestão afiliadas, centrando-se, nomeadamente, nas empresas transformadoras e industriais, num leque diversificado de indústrias, incluindo vários fabricantes de produtos de alumínio, que também operam no EEE e no resto do mundo.
- A Speira BidCo I GmbH é uma empresa de carteira controlada exclusivamente pela Speira. Controlada em última instância pela KPS, a Speira é um fabricante de produtos de alumínio laminados planos avançados («PLP»). Os PLP são um grupo de produtos planos semiacabados de alumínio que podem ser utilizados em várias aplicações, incluindo nos setores automóvel, da embalagem, da impressão, da engenharia, da edificação e da construção.
- A Real Alloy Europe inclui a totalidade das atividades do Grupo Real Alloy no EEE e no Reino Unido, o qual se dedica à reciclagem de produtos de alumínio e à produção de ligas fundidas e de ligas forjadas na Europa e na América do Norte. A Evergreen, através das suas filiais e de várias fábricas na Alemanha, França e Noruega, dedica-se ao abastecimento, transformação e reciclagem de sucata de alumínio e magnésio e de escórias, escórias salinas e seus subprodutos, e produz ligas de alumínio secundário e de magnésio secundário. A Real Alloy UK dedica-se ao abastecimento, transformação e reciclagem de sucata de alumínio, de escórias, escórias salinas e seus subprodutos e à produção de ligas de alumínio secundário. Ambas as empresas-alvo podem, por conseguinte, ser descritas como recicladores terceiros de alumínio e de magnésio e fabricantes de ligas com especificações por medida.

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.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

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

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

Endereço 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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2022/C 346/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ por um período de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Châtaigne des Cévennes»

N.º UE: PDO-FR-02639 – 7.10.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s)

«Châtaigne des Cévennes»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

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

«Châtaigne des Cévennes» designa o fruto fresco, seco ou transformado em farinha de variedades tradicionais da espécie *Castanea sativa*, provenientes de soutos de castanheiros enxertados, com características comuns. Os frutos frescos são elípticos, triangulares ou redondos, de cor variável entre castanho-claro e castanho-escuro, podendo apresentar estrias verticais. A glande desprovida de tegumento varia entre branco-creme e amarelo-pálido, com nervuras acentuadas na superfície. O tegumento (ou pele interior) pode penetrar na glande, chegando mesmo a dividi-la. A análise de 100 g de castanha fresca descascada revela um teor de matéria seca de 37 %, no mínimo, e uma composição de hidratos de carbono totais de 34 %, no mínimo. Nesta forma fresca, a «Châtaigne des Cévennes» é separada por variedade, calibrada (diâmetro igual ou superior a 20 mm) e triada. No que diz respeito à qualidade sanitária, a castanha é triada para assegurar que a percentagem de frutos não conformes é inferior a 10 %, incluindo 2 %, no máximo, de produtos deteriorados. De sabor muito doce, emana aromas intensos e persistentes de mel, leite quente, frutos secos, violeta e batata-doce. A textura é macia e pouco friável.

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

No estado seco, esta glande mais pequena mantém a sua forma e cor iniciais e emana aromas de frutos secos, caramelo e pão quente. Em seguida, a moenda e peneiração da «Châtaigne des Cévennes» resultam numa farinha de textura fina e cremosa. A farinha de castanha possui granulometria inferior ou igual a 250 µm (em 80 %, no mínimo). O teor de humidade é inferior a 10 %. A farinha é esbranquiçada ou cor de marfim, com a presença dispersa de partículas castanhas a pretas, e possui aroma de noz/avelã, por vezes associado a aroma de pão torrado.

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

—

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

Todas as fases de produção e transformação da «Châtaigne des Cévennes» devem ter lugar na área geográfica.

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

—

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

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O perímetro desta área abrange o território dos 206 municípios seguintes, com base no *Code officiel géographique* de 2019:

Departamento de Gard:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgagues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Departamento de Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departamento de Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Departamento de Aveyron: Arnac-sur-Dourdou.

Departamento de Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Relação com a área geográfica

A relação entre a «Châtaine des Cévennes» e a sua área geográfica reside na adequação dos castanheiros de variedades tradicionais e locais às condições do clima mediterrânico e à topografia acidentada das Cevenas, que confere ao produto as suas qualidades distintivas, perpetuadas graças às competências humanas na exploração e produção dos castanheiros.

Especificidade da área geográfica

A área geográfica de implantação dos castanheiros é definida por fatores naturais homogêneos, compatíveis com as necessidades da *Castanea sativa* para o seu desenvolvimento e manutenção no território. O castanheiro está adaptado ao clima mediterrânico que abrange as Cevenas, caracterizado por verões quentes e secos e invernos amenos. Uma ligeira influência oceânica faz-se sentir na periferia ocidental deste território. A precipitação média anual varia entre 700 mm e 1 300 mm, correspondendo às necessidades hídricas do castanheiro, ou seja, cerca de 700 mm de água por ano, intensificando-se a partir de 15 de agosto. Os soutos das Cevenas situam-se entre 150 m e 900 m de altitude. As encostas íngremes presentes em quase todo o território são características paisagísticas desta cadeia montanhosa. Trata-se de uma sucessão de vales em V apertados, paralelos, de cada lado dos diferentes cursos de água (organização em «espinha de peixe»), de norte a sul: Altier-Chassezac, Cèze, Tarn, Gardons, Hérault, Orb, Mare, Jaur, Thoré. As rochas-mãe são cristalinas, do tipo xisto, gnaisse, granito ou arenito. Deram origem a solos com pH não superior a 7, de granulometria equilibrada, não asfixiantes e com baixo teor de argila; sem calcário ativo ou quase (menos de 4 %).

O estudo de Jean Galzin sobre a toponímia das parcelas de Gard e de Lozère em 1986, publicado nos anais do Parque Nacional das Cevenas, revela a presença do cultivo do castanheiro desde o ano 1000. Em seguida, os textos medievais atestam o cultivo e propagação do castanheiro desde a Idade Média.

Devido a incidentes climáticos e demográficos, o cultivo do castanheiro evolui graças ao ordenamento do território. A configuração destas zonas agrícolas produtivas assume a forma de plantações em parcelas desflorestadas, sendo criados canais de irrigação («béals») e canais de drenagem («trincats»). Nas zonas de declive, para limitar a erosão em ravinas e favorecer a constituição de solos mais profundos, constroem-se muros de pedra seca: estas plantações de castanheiros em socalcos são conhecidas localmente por «faisses» ou «bancels».

Estas construções realizadas pelo ser humano fazem parte do património arquitetónico das Cevenas, ainda bem adaptado às práticas de cultivo atuais.

Desde o século XVI que os castanheiros desempenham um papel essencial no âmbito dos recursos alimentares. A «árvore do pão» contribuiu, assim, para a resiliência da população das Cevenas em tempos difíceis de crise alimentar ou de conflito, nomeadamente para os protestantes e calvinistas durante as guerras religiosas. Em meados do século XX, o êxodo rural e o aparecimento de pragas (doença da tinta, cancro do castanheiro, etc.) fazem regressar o cultivo do castanheiro. De seguida, graças aos conhecimentos especializados dos produtores de castanha das Cevenas no domínio das técnicas de enxertia, as variedades mais adequadas à zona permanecem e são mesmo disseminadas. Desenvolveram-se variedades com qualidades gustativas para consumo em fresco, capacidade de conservação

(incluindo facilidade de descasque) e adaptadas às formas de comercialização. Estes conhecimentos baseiam-se na posse de várias variedades no souto, o que permite prolongar a colheita ao longo do tempo, graças às variedades temporãs e às variedades mais tardias. Os produtores de castanha asseguram o abastecimento da exploração e a resiliência aos riscos climáticos e sanitários.

As castanhas colhidas no outono podem ser utilizadas como frutos frescos. Tradicionalmente, uma parte destinava-se à secagem, para poder ser consumida durante o resto do ano. Assim, a desidratação da castanha ocorre em edifícios denominados «clêdes», no nordeste da área geográfica, ou «sécadous», no sudoeste da área geográfica.

Além disso, nas Cevenas existiam moinhos construídos nas explorações que aproveitavam a água dos rios para fazer girar a mó e moer as castanhas piladas. Esta prática atesta a produção tradicional de farinha de castanha no território. A prática é referida em testemunhos antigos, como o de Thomas Platter, em 1596, perto de Valleraugue, que afirma que as castanhas são «transformadas pelos habitantes das Cevenas em farinha, com que fabricam um pão muito doce».

Especificidade do produto

A denominação «Châtaigne des Cévennes» apresenta-se sob três formas (castanha fresca, castanha pilada e farinha de castanha), que têm em conta tanto as práticas tradicionais como a evolução do consumo. A cor dos frutos frescos varia entre castanho-claro e castanho-escuro, podendo apresentar estrias verticais. A glande desprovida de tegumento varia entre branco-creme e amarelo-pálido, com nervuras acentuadas na superfície. O tegumento pode penetrar na glande, chegando mesmo a dividi-la. De sabor muito doce, emana aromas intensos e persistentes de mel, leite quente, frutos secos, violeta e batata-doce. A textura é macia.

Nas Cevenas, a castanha era tradicionalmente pilada, tornando-se a glande mais pequena, mas mantendo a sua forma e cor iniciais, e emanando aromas de frutos secos, caramelo e pão quente.

A moenda das castanhas piladas resulta numa farinha de textura fina e cremosa, de cor esbranquiçada ou marfim, com a presença dispersa de partículas castanhas a pretas e aroma de noz/avelã, por vezes associado a aroma de pão torrado.

Relação causal

Na origem do *bouquet* das variedades incluídas na lista das variedades tradicionais e locais encontra-se uma miríade de fatores naturais e de conhecimentos. Tais fatores e conhecimentos conferem a estas variedades tradicionais especificidades gustativas comuns e, em especial, o sabor doce e a textura macia que todas partilham.

As características organolépticas da «Châtaigne des Cévennes» são também atribuíveis ao clima mediterrânico. Os verões secos e quentes possibilitam a concentração dos constituintes doces e aromáticos da castanha. A precipitação nas Cevenas, que se intensifica desde meados de agosto, favorece o crescimento dos ouriços e do respetivo conteúdo, definindo o seu calibre. Simultaneamente, devido à sua ação física, esta hidratação da glande confere-lhe uma textura macia.

No outono, graças às diferenças de temperatura, as castanhas atingem a maturação plena entre setembro e dezembro, dependendo da variedade e da localização (altitude). O ordenamento do território das Cevenas e as práticas agrícolas traduzem-se em soutos saudáveis que produzem castanhas de bom calibre, de qualidade nutricional reconhecida e doçura característica.

Na utilização dos recursos dos soutos intervieram também várias formas de conservação das castanhas. Trata-se do resultado de uma «produção abundante, que excede grandemente as necessidades de consumo imediato» de castanhas frescas, tal como afirma Daniel Travier, em maio de 2004, numa conferência sobre «L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles» [A árvore do pão das Cevenas ou história e papel do cultivo da castanha nas Cevenas tradicionais].

Estas possibilidades de conservação conduziram ao desenvolvimento de um edifício específico: a «clède», elemento típico da paisagem e dos conhecimentos da população local para a secagem das castanhas. Este processo local de secagem na «cléda» é o processo tradicional de conservação, «o melhor», segundo o livro de Antoine Augustin Parmentier intitulado «Traité de la Châtaigne», publicado em 1780. Graças à maestria na construção das «clèdes», que criam um local isolado e de secagem do ar ambiente por uma fonte de calor moderada e regular, as práticas locais consolidaram-se e melhoraram, permitindo à castanha pilada conservar o seu sabor doce e a sua natureza inicial macia ao longo do tempo.

A moenda das castanhas piladas é também uma forma de conservação da castanha e permite obter uma farinha fina de sabor doce que reflete o *bouquet* das variedades da «Châtaigne des Cévennes». O número de moinhos neste território era significativo: pelo menos um por aldeia e até dez moinhos por município, para moer à medida das necessidades. Em 2016, os cinco moinhos que abrangem a maior parte do território dão resposta à dinâmica dos transformadores para valorizar a «Châtaigne des Cévennes».

A castanha é também utilizada para confeccionar pratos saborosos, como o «Bajanat», uma sopa tradicional das Cevenas, de castanhas cremosas e doces. São consumidas em «*affachade*», ou seja, torradas numa frigideira perfurada de onde saem macias, doces e sem travo amargo. A farinha é utilizada no fabrico de bolachas, bolos ou pães.

As três formas da «Châtaigne des Cévennes» correspondem às práticas e aos padrões de consumo tradicionais e atuais.

O cultivo da castanha baseia-se em interações entre o ambiente natural e uma série de fatores humanos. As características físicas do território das Cevenas deram origem a uma história do souto e a um produto típico e consolidaram os conhecimentos locais.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2022/C 346/06)

A presente publicação confere 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 ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

«Hofer Rindfleischwurst»

N.º UE: PGI-DE-0722-AM01 - 17.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

O requerente da alteração é o mesmo que o requerente inicial, uma associação de produtores/transformadores de produtos protegidos.

Endereço: Hohe Straße 20, 95030 Hof

País: Alemanha

Endereço(s) eletrónico(s): Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. Estado-membro ou país terceiro

Alemanha

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Designação do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outra

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, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

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

5. Alterações

5.1. Designação do produto

1. Alteração

1. Na frase do primeiro parágrafo «A carne de salsicha para barrar é acondicionada em tripa sintética (celofane), cujo calibre varia entre 40 mm e 55 mm», a palavra «celofane» entre parêntesis é suprimida.

Muitos produtores utilizam tripas artificiais feitas de outros materiais. No entanto, tal não tem qualquer impacto negativo na qualidade da «Hofer Rindfleischwurst».

2. Alteração

2. Na seguinte frase, é suprimido o primeiro parágrafo: «Em função do calibre, cada “Hofer Rindfleischwurst” mede até 50 cm de comprimento e pesa entre 150 g e 800 g».

Em alguns casos, são também produzidos enchidos mais longos ou mais leves/mais pesados. Uma vez que tal não afeta a qualidade do produto, não é necessária uma restrição a este respeito.

3. Alteração

3. No sexto parágrafo, na frase «o teor de água varia entre 50 % e 55 %, o teor de matéria gorda varia entre 25 % e 30 %», «25 %» é substituído por «20 %».

De acordo com as suas receitas, muitos produtores sempre recorreram a um teor de gordura ligeiramente inferior na produção da «Hofer Rindfleischwurst». O teor mínimo de matéria gorda foi ajustado de modo a não prejudicar a sua produção tradicional. Tal não afeta a qualidade da «Hofer Rindfleischwurst».

4. Alteração

4. No sexto parágrafo, na frase «a proporção de carne de porco e gordura dorsal não excede 30 %», «30 %» é substituído por «40 %».

De acordo com as suas receitas, muitos produtores sempre recorreram a uma maior proporção de carne de porco e toucinho na «Hofer Rindfleischwurst». A proporção máxima foi ajustada de modo a não impedir a sua produção tradicional. Isto não afeta o teor máximo de matéria gorda.

5. Alteração

5. A última frase do oitavo parágrafo, «A carne de vitelo não é, portanto, utilizada para o fabrico da “Hofer Rindfleischwurst”» é suprimida.

A carne de animais mais jovens para abate, ou seja, bovinos jovens, sempre foi utilizada no processo de produção. Uma vez que tal não tem qualquer efeito adverso na qualidade do produto, a restrição em apreço é desnecessária.

6. Alteração

6. Na primeira frase do nono parágrafo, «A matéria-prima essencial na “Hofer Rindfleischwurst” é a carne de grau R 1 com pouco tecido adiposo, sem tendões (dois terços) e toucinho e carne de suíno de grau S VIII (um terço)», os termos «dois terços» são substituídos por «mínimo de 60 %» e «grau S VIII» por «grau S VIII e S 1 (máximo de 40 % em conjunto)».

A adaptação e alteração das percentagens decorre da alteração da percentagem especificada no ponto 4 e visa harmonizar e clarificar a totalidade do caderno de especificações. De acordo com as suas receitas, muitos produtores sempre recorreram a uma maior proporção de carne de porco e toucinho na «Hofer Rindfleischwurst». A proporção máxima foi ajustada de modo a não impedir a sua produção tradicional.

7. Alteração

7. No nono parágrafo, a última frase, «É possível, mas menos frequente, adicionar-lhe uma pequena quantidade de carne de suíno de grau S 1 juntamente com toucinho», é suprimida.

É certo que alguns produtores têm tradicionalmente adicionado carne de suíno. Uma vez que a frase anterior abrangia a inclusão da carne de suíno (ver alteração 6), esta frase é supérflua, pelo que pode ser suprimida.

8. Alteração

8. O décimo parágrafo, «A carne de bovino utilizada provém sobretudo de fêmeas e raramente de machos. O corte a utilizar é o membro traseiro médio (pá), que possui cerca de 5 % de teor de gordura. No que respeita à carne de suíno, esta provém das coxas, contendo cerca de 4 % de gordura. A quantidade de gordura de toucinho utilizada tem um teor de 70 %» é suprimido.

Uma vez que os cortes individuais e o sexo das carcaças utilizadas não têm uma influência significativa na qualidade do produto final, não são necessários requisitos pormenorizados a este respeito. O mesmo se aplica ao teor de matéria gorda dos cortes individuais.

5.2. Prova de origem

1. Alteração

1. No primeiro parágrafo, na segunda frase, «O matadouro recebe uma cópia do passaporte do bovino e notifica Munique, através da base de dados de bovinos, que efetuou o abate», o termo «Munique» é suprimido.

Especificar o local onde se situa a base de dados é irrelevante e pode, por conseguinte, omitir-se esta informação.

2. Alteração

2. Na terceira frase do primeiro parágrafo, «Durante o corte, a triagem e a transformação posterior das matérias-primas para a produção de “Hofer Rindfleischwurst”, a formação de lotes e a documentação escrita garantem a prova da rastreabilidade», os termos «a formação de lotes e a documentação escrita garantem a prova da rastreabilidade» são substituídos por «a rastreabilidade cumpre os requisitos legais».

As empresas artesanais mais pequenas, em particular, nem sempre podem garantir essa documentação detalhada. O cumprimento dos requisitos legais é suficiente.

3. Alteração

3. A última frase do primeiro parágrafo «A empresa transformadora pode assim indicar com precisão quais as matérias-primas e de que animal, especificando o seu local de origem, foram transformadas para produzir a “Hofer Rindfleischwurst”» é suprimida.

As empresas artesanais mais pequenas, em particular, nem sempre podem garantir essa documentação detalhada. O cumprimento dos requisitos legais é suficiente.

4. Alteração

4. Na segunda frase do segundo parágrafo, « “Hofer Rindfleischwurst” e o nome do produtor são impressos em tripa sintética», os termos «e o nome do produtor» são suprimidos.

Nem todos os produtores dispõem de tripa sintética especialmente impressa com os seus nomes, por exemplo, por razões de custo. A impressão de «Hofer Rindfleischwurst» é suficiente, desde que o nome do produtor seja indicado noutra local (por exemplo, no rótulo).

5.3. Método de produção

1. Alteração

1. Na segunda frase do primeiro parágrafo, «Esta matéria-prima provém de bovinos e suínos nascidos e criados principalmente na área geográfica delimitada e noutros distritos, nomeadamente Oberfranken, Oberpfalz e Turíngia», é inserido o termo «de preferência» antes do termo «nascidos» e o termo «principalmente» é suprimido. Além disso, os termos « e noutros distritos, nomeadamente» são substituídos por «ou em» e os termos «e Turíngia» são substituídos por «ou nos Estados da Turíngia ou da Saxónia».

O facto de os bovinos ou suínos utilizados poderem agora também provir da Saxónia não é uma extensão, uma vez que o caderno de especificações anterior se mostrava flexível na sua redação («principalmente»).

2. Alteração

2. A terceira frase do primeiro parágrafo, «Estes bovinos e suínos são abatidos apenas na área geográfica delimitada», é suprimida.

Uma vez que o matadouro de Hof deixou de abater bovinos, só se pode abater um número muito reduzido de animais no matadouro de Helmbrecht na área geográfica delimitada. Tal não é suficiente para tratar as quantidades a transformar. A restrição anterior, segundo a qual o abate devia ter lugar exclusivamente na área geográfica, deve, portanto, ser suprimida. Tal não afeta a qualidade e a frescura da «Hofer Rindfleischwurst», uma vez que existem muitos matadouros nos Estados vizinhos, nomeadamente na Saxónia e na Turíngia.

3. Alteração

3. A última frase do primeiro parágrafo, «Todo o processo de produção ocorre na área geográfica delimitada», é substituída pela frase «A produção de “Hofer Rindfleischwurst” ocorre na área geográfica». Tal significa que todo o processo de produção, incluindo o abate propriamente dito, deve ter lugar em explorações situadas na área geográfica. Em especial, entende-se por processos de produção a desmancha da carne, a classificação da carne e o processo de fabrico. A carne magra é triturada e misturada com todos os ingredientes (exceto o sal nitrificado) no cortador e/ou picador. Em seguida, adiciona-se o sal nitrificado e mistura-se novamente. Os enchidos para barrar assim obtidos são inseridos em tripa sintética. O toque final da «Hofer Rindfleischwurst» é o processo de fumagem a frio, que lhe confere um aroma agradável ao fumo.

Trata-se de uma alteração necessária, uma vez que as supressões anteriores significariam não precisar quais as fases específicas de produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada. Esta delimitação estrita é estabelecida intencionalmente para sublinhar o carácter exclusivo deste enchido em particular. Tal deve impedir expressamente a sua colocação à venda fora da região.

4. Alteração

4. O segundo parágrafo, «A “Hofer Rindfleischwurst” distingue-se pela sua qualidade e frescura. Tal exige que os bovinos e suínos sejam abatidos nos matadouros da área geográfica delimitada e que o processo de produção aí seja realizado», é suprimido.

Ver a alteração n.º 2.

5. Alteração

5. No quinto parágrafo, na frase «A carne magra é triturada e misturada com todos os ingredientes (exceto o sal nitrificado) no cortador e/ou picador», são aditados os termos «e/ou picador» após «cortador».

Em resultado das alterações no número 6 *infra*, é aditada nesta frase a referência ao picador, a fim de refletir todas as fases possíveis de tratamento.

6. Alteração

6. O sexto parágrafo anterior, «A massa assim obtida é então picada através do disco de corte de 0,6 mm no picador. A massa é novamente colocada no cortador, adicionando-se as especiarias e o sal nitrificado para o tom vermelho e a estabilidade da cor. Para obter uma granulação ótima e uniforme, a massa é finamente cortada no cortador, utilizando transmissão elevada a uma temperatura final de 12 °C (método de corte), devendo utilizar-se ferramentas cortantes» é substituído pela frase «Em seguida, adiciona-se o sal nitrificado e mistura-se novamente».

O processo de produção aqui descrito é muito pormenorizado e desnecessariamente restritivo e não abrange o espectro de métodos de produção tradicional. Isto significa que, atualmente, alguns produtores tradicionais já não estão em condições de fornecer o seu produto de forma duradoura. Além disso, alguns dos parâmetros descritos para a qualidade e a aparência do produto são irrelevantes e, por conseguinte, restringem desnecessariamente os produtores no exercício da sua arte. A fim de evitar tornar a produção desnecessariamente difícil, as descrições pormenorizadas são omitidas.

5.4. Relação

Alteração

No ponto 2 - «Especialidade do produto», na terceira frase do segundo parágrafo, no original em língua alemã, o termo «Prämienprodukt» é substituído pelo termo «Premiumprodukt». [Esta alteração não afeta a versão em língua portuguesa].

A presente alteração destina-se simplesmente a corrigir um erro material. «Premiumprodukt» é o termo correto que se pretendia incluir.

DOCUMENTO ÚNICO

«Hofer Rindfleischwurst»

N.º UE: PGI-DE-0722-AM01 - 17.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Hofer Rindfleischwurst»

2. Estado-membro ou país terceiro

Alemanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

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

A «Hofer Rindfleischwurst» é uma salsicha crua para barrar, com uma forma alongada. A carne de salsicha para barrar é acondicionada em tripa sintética, cujo calibre varia entre 40 mm e 55 mm. A sua cor é intensa, mas agradavelmente colorida, de tom vermelho de carne.

Caracteriza-se por um paladar que é típico desta variedade, finamente aromático e ligeiramente apimentado. Além disso, a fumagem a frio em madeira de faia confere-lhe um agradável aroma fumado.

A «Hofer Rindfleischwurst» é uma salsicha crua, picada finamente, própria para barrar, caracterizada pela sua frescura. Conserva o seu sabor característico e o seu aroma próprio apenas por 2 ou 3 dias e não deve, por isso, ficar armazenada durante muito tempo.

Quando embalada em vácuo, a «Hofer Rindfleischwurst» dura um pouco mais de tempo, até pelo menos dez dias. Isto implica, no entanto, que a salsicha embalada em vácuo seja refrigerada.

Como critérios adicionais de qualidade, a «Hofer Rindfleischwurst» deverá apresentar uma tonalidade vermelha estável, uma elevada aptidão para barrar e uma consistência uniforme.

Dado que no seu fabrico é utilizada como produto de base carne de bovino magra, o produto resultante tem um teor mais elevado de proteínas de carne sem tecido conjuntivo. Este teor não deve ser inferior a 10 %. As análises efetuadas pelo centro independente de avaliação da qualidade dos talhos especializados no comércio de talhos da Baviera (*Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk, NBQP*) revelam os seguintes valores como características técnicas do «Hofer Rindfleischwurst»: o teor de água varia entre 50 % e 55 %, o teor de matéria gorda varia entre 20 % e 30 % e a proporção de carne de porco e gordura dorsal não excede 40 %.

Como ingredientes são utilizados essencialmente sais de cura contendo nitritos e, como recurso adicional para manter a tonalidade vermelha, ácido ascórbico. As quantidades de sais de cura são de 2,5 % e as de ácido ascórbico (corante) de 0,5 %. As principais especiarias adicionadas no fabrico são sal e pimenta moída. Para tornar o sabor mais requintado e característico, é possível misturar outras especiarias em pequena quantidade.

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

Para um fabrico adequado da «Hofer Rindfleischwurst», a qualidade da matéria-prima (carne e gordura) é de extrema importância. De preferência, utiliza-se carne proveniente de animais para abate que já tenham atingido a idade adulta. As vantagens são uma tonalidade intensa da carne e a sua maturidade. Para a preparação, é necessária carne de bovino e suíno.

A matéria-prima essencial na «Hofer Rindfleischwurst» é a carne de grau R I com pouco tecido adiposo, sem tendões (mínimo de 60 %) e toucinho e carne de suíno de grau S VIII e S I (máximo de 40 % em conjunto).

A «Hofer Rindfleischwurst» distingue-se pela sua qualidade e frescura. No seu fabrico é utilizada exclusivamente carne de animais recentemente abatidos. A carne submetida a maturação ou refrigerada não é, assim, tomada em consideração para o processo de produção.

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

O fabrico da «Hofer Rindfleischwurst» tem lugar na área geográfica delimitada, o que significa que todo o processo de produção, incluindo o abate propriamente dito, deve ter lugar em explorações situadas na área geográfica. Em especial, entende-se por processos de produção a desmancha da carne, a classificação da carne e todo o resto do processo de fabrico.

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

—

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

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Área urbana de Hof e distrito de Hof.

5. **Relação com a área geográfica**

1. Especificidade da área geográfica:

A «Hofer Rindfleischwurst» é fabricada há mais de 50 anos na área geográfica delimitada.

Em 1950, o talhante Hans Millitzer da cidade de Hof começou a produzir «Rindfleischwurst» com carne de bovino magra. A tradição foi prosseguida pelo seu antigo assistente, Gottfried Rädlein, que de 1962 a 1993 produziu na sua própria empresa, situada em Hof, a «Hofer Rindfleischwurst» e a popularizou também fora da cidade.

A procura era de tal maneira elevada que Gottfried Rädlein chegava a preparar semanalmente 15 quartos traseiros de bovino para a produção de «Hofer Rindfleischwurst», trabalhando por vezes também aos domingos e feriados, segundo uma receita especial. Por se tratar de uma salsicha não cozinhada para barrar, tratava-se de um produto particularmente fresco e, por esta razão, só mantinha o seu sabor característico, bem como o seu aroma próprio durante 2 a 3 dias. A «Hofer Rindfleischwurst» é um produto essencialmente magro e de fácil digestão, sendo mesmo recomendado pelos médicos da época.

Nos anos que se seguiram, outros talhos da região interessaram-se pela «Hofer Rindfleischwurst» e quiseram produzi-la de forma tradicional. Em janeiro de 1993, Gottfried Rädlein trespassou o seu comércio para o prestigioso talho Albert Schiller, em Hof, que até hoje continua a fabricar a «Hofer Rindfleischwurst» da mesma forma que Gottfried Rädlein. Graças aos esforços do então presidente do grémio dos talhantes de Hof, a «Hofer Rindfleischwurst» foi registada, em 1993, nas orientações federais para a carne e os produtos à base de carne sob o número 2.2120.1.

2. Especificidade do produto:

A «Hofer Rindfleischwurst» é, como já descrito, um produto de alta qualidade, com um sabor característico, com grande renome e bem conhecido como especialidade regional na cidade de Hof e no distrito de Hof. Não só é muito popular e objeto de grande procura por parte dos habitantes locais, mas é também especialmente apreciada pelos convidados e visitantes de fora da cidade. A inclusão da «Hofer Rindfleischwurst» no código alimentar alemão atesta igualmente a sua importância e reputação.

A «Hofer Rindfleischwurst» foi já premiada em vários concursos de enchidos. Os talhos da área geográfica delimitada inscrevem-se no teste anual de qualidade da «Hofer Rindfleischwurst» promovidos pela Associação dos Talhos da Baviera. Em anos anteriores, este produto foi sempre premiado com medalhas de ouro e de prata. A nível federal, tem obtido resultados semelhantes nos testes de qualidade da associação alemã de produtos alimentares (DLG). Na última exposição da Alta Francónia, realizada em abril de 2009 em Hof, foi feita uma prova pública de salsichas, durante a qual os meios locais de comunicação social noticiaram em pormenor a «Hofer Rindfleischwurst» como produto regional de excelência.

3. Relação causal:

A «Hofer Rindfleischwurst» é um produto típico da região de Hof. Nela teve a sua origem e é feita tradicionalmente há mais de 50 anos, segundo uma receita e tecnologia especiais, por produtores locais. A popularidade e o renome do produto provêm, pois, de forma inequívoca, da sua origem nesta área geográfica delimitada.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939>

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