ISSN 1725-2482

Jornal Oficial da União Europeia

C 160

Edição em língua portuguesa

52.º ano

14 de Julho de 2009

Comunicações e Informações

Número de informação — Índice — Página

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão

2009/C 160/01 Autorização de auxílios concedidos pelos Estados no âmbito das disposições dos artigos 87.º e 88.º do Tratado CE — A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções [1] 1

2009/C 160/02 Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.5505 — CELESIO/PHARMEXX) [1] 5

IV *Informações*

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão

2009/C 160/03 Taxas de câmbio do euro 6

PT

[1] Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS

2009/C 160/04 Informações comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) n.º 70/2001 7

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão

2009/C 160/05 Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.5571 — OAO Lukoil/TRN) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado [1] 10

2009/C 160/06 Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.5461 — Société Lyonnaise des Eaux/Sociétés de Distribution d'Eau et d'Assainissement) [1] 11

OUTROS ACTOS

Comissão

2009/C 160/07 Publicação de um pedido de registo nos termos do n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 12

2009/C 160/08 Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 19

PT

[1] Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Autorização de auxílios concedidos pelos Estados no âmbito das disposições dos artigos 87.º e 88.º do Tratado CE

A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2009/C 160/01)

Data de adopção da decisão	18.7.2007
Número de referência do auxílio estatal	N 810/06
Estado-Membro	Alemanha
Região	Sachsen
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	AMD
Base jurídica	Investitionszulagengesetz 2005 und 2007 und deren Nachfolgeregelung; 35. GA-Rahmenplan
Tipo de auxílio	Auxílio individual
Objectivo	Desenvolvimento regional
Forma do auxílio	Dedução fiscal
Orçamento	Montante global do auxílio previsto: 262,4 milhões EUR
Intensidade	11,9 %
Duração	1.4.2006-31.12.2009
Sectores económicos	Informática e actividades conexas
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	(IZ) Finanzamt Dresden II Gutzkowstraße 10 01069 Dresden DEUTSCHLAND (GA) Sächsische Aufbaubank — Förderbank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data de adopção da decisão	5.2.2009
Número de referência do auxílio estatal	N 593/08
Estado-Membro	Espanha
Região	Andalucia
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Ayudas de finalidad regional a la inversión y al empleo ligado a la inversión, ayudas en favor de las PYMES para consultaría e Incentivos a la creación de pequeñas empresas y a la fase inicial de desarrollo de las pequeñas empresas por la Administración de la Junta de Andalucía.
Base jurídica	Decreto 394/2008 de 24 de junio, por el que se establece el marco regulador de las ayudas de finalidad regional y en favor de las pequeñas y medianas empresas (PYMEs) que se concedan por la Administración de la Junta de Andalucía.
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Desenvolvimento regional, Pequenas e médias empresas, Emprego
Forma do auxílio	Subvenção directa, Bonificação de juros, Empréstimo em condições favoráveis
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 2 342 427 000 EUR
Intensidade	30, 40, 50 %
Duração	2008-31.12.2013
Sectores económicos	Todos os sectores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Junta de Andalucía Consejería de la Presidencia Plaza de la Contratación, 3 41071 Sevilla ESPAÑA
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data de adopção da decisão	19.5.2009
Número de referência do auxílio estatal	N 66/09
Estado-Membro	Suécia
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Stöd för investeringar i solcellsystem
Base jurídica	Förordning om statligt stöd till solceller
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Protecção do ambiente

Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 170 milhões SEK
Intensidade	55-64 %
Duração	1.1.2009-31.12.2011
Sectores económicos	Todos os sectores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Länsstyrelsen
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data de adopção da decisão	17.4.2009
Número de referência do auxílio estatal	N 188/09
Estado-Membro	França
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Régime temporaire relatif aux aides compatibles d'un montant limité
Base jurídica	Article 20 de la constitution du 4 octobre 1958; articles L. 1511-1 à L. 1511-5, L. 2251-1, L2252-1, L 2253-7, L. 3231-1, L3231-4, L 3231-7, L. 4211-1, L 4211-1 10º, L4253-1, L 4253-3 et L5111-4 du code général des collectivités territoriales; articles 39 *octies* E, 44 *sexies* A, 44 *sexies*, 44 *septies*, 44 *octies* I à V, 44 *octies* VI, 44 *octies* A, 44 *decies*, 44 *undecies*, 44 *duodecies*, 44 *terdecies*, 209 C, 217 *sexdecies*, 220 *decies*, 223 *undecies*, 244 *quater* B II h et i, 722 *bis*, 885-0-V *bis*, 885-0-V *bis* A, 1383 A, 1383 C, 1383 C *bis*, 1383 D, 1383 E *bis*, 1383 F, 1383 H, 1383 I, 1464 B, 1465, 1465 A, 1466 A I *ter*, 1466 A I *quater*, 1466 A I *quinquies*, 1466 A I *quinquies* A, 14666 A I *quinquies* B, 1466 A I *sexies*, 1466 B, 1466 B *bis*, 1466 D, 1466 E, 1602 A, 1647 C *bis*, 1647 C *sexies*, 1647 C *septies*, du code général des impôts; circulaire du ministre de l'intérieur du 3 juillet 2006 sur la mise en œuvre de la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales en ce qui concerne les interventions économiques des collectivités territoriales et de leurs groupements et ses annexes; circulaire du Premier ministre du 26 janvier 2006 rappelant la réglementation communautaire de la concurrence applicable aux aides publiques aux entreprises; circulaires DIACT du 30 novembre 2007 et du 24 décembre 2008 relatives à l'application de la règlementation des aides publiques aux entreprises.
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Auxílio para sanar uma perturbação grave da economia
Forma do auxílio	Subvenção directa, Garantia, Empréstimo em condições favoráveis
Orçamento	—
Intensidade	—
Duração	até 31.12.2013

Sectores económicos	Todos os sectores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	—
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data de adopção da decisão	22.6.2009
Número de referência do auxílio estatal	N 330/09
Estado-Membro	Alemanha
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Verlängerung des Rettungspakets für deutsche Kreditinstitute
Base jurídica	Finanzmarktstabilisierungsgesetz
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Auxílio para sanar uma perturbação grave da economia
Forma do auxílio	Garantia, Outras formas de participação de capital, Empréstimo em condições favoráveis
Orçamento	Montante global do auxílio previsto: 5 000 milhões EUR
Intensidade	—
Duração	13.6.2009-31.12.2009
Sectores económicos	Intermediação financeira
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Bundesministerium für Finanzen Wilhelmstraße 97 10117 Berlin DEUTSCHLAND
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo COMP/M.5505 — CELESIO/PHARMEXX)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2009/C 160/02)

Em 1 de Julho de 2009, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglês 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 sector de actividade,

— em formato electrónico, no sítio EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32009M5505.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Taxas de câmbio do euro [1]

13 de Julho de 2009

(2009/C 160/03)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar americano	1,3975	AUD	dólar australiano	1,8010
JPY	iene	129,03	CAD	dólar canadiano	1,6239
DKK	coroa dinamarquesa	7,4451	HKD	dólar de Hong Kong	10,8308
GBP	libra esterlina	0,86780	NZD	dólar neozelandês	2,2407
SEK	coroa sueca	11,0518	SGD	dólar de Singapura	2,0483
CHF	franco suíço	1,5133	KRW	won sul-coreano	1 831,85
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,5835
NOK	coroa norueguesa	9,0700	CNY	yuan-renminbi chinês	9,5487
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,3310
CZK	coroa checa	26,028	IDR	rupia indonésia	14 310,09
EEK	coroa estoniana	15,6466	MYR	ringgit malaio	5,0338
HUF	forint	277,96	PHP	peso filipino	67,508
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo russo	45,8900
LVL	lats	0,7000	THB	baht tailandês	47,732
PLN	zloti	4,4020	BRL	real brasileiro	2,7850
RON	leu	4,2238	MXN	peso mexicano	19,1576
TRY	lira turca	2,1701	INR	rupia indiana	68,6030

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

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS

Informações comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) n.º 70/2001

(2009/C 160/04)

N.º de auxílio: XA 27/09

Estado-Membro: Roménia

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Sprijin financiar pentru pierderile cauzate de înghețul târziu de primăvară în pomicultură

Base jurídica:

Legislação nacional [redigida com base no artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006]:

— Ordonanța de Urgență nr. 41/2008 privind sprijinul financiar pentru pierderile cauzate de înghețul târziu de primăvară,

— Ordin MADR nr. 734/2008 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de Urgență a Guvernului 41/2008 privind sprijinul financiar pentru pierderile cauzate de îngheț târziu de primăvară în pomicultură,

— Proiect Hotărâre de Guvern privind sprijinul financiar care se acordă producătorilor agricoli din sectorul pomicol pentru pierderile cauzate în anul 2007 de înghețul târziu de primăvară.

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa: 10 milhões de RON

Intensidade máxima de auxílio: 80 % [em conformidade com o n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º1857/2006]

Data de aplicação: A partir da data de publicação do número de registo do pedido de isenção na página *web* da Direcção-Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural da Comissão.

Duração do regime ou do auxílio individual: 31.12.2010

Objectivo do auxílio:

Estabelecido nos termos do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão.

Despesas elegíveis: produção afectada pela geada tardia de Primavera, nos casos em que exceda 30 % da produção média anual da exploração agrícola.

Sector(es) em causa: Sector da fruticultura.

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale
Blvd. Carol I, nr. 24
sector 3
București
ROMÂNIA

Endereço do sítio *web*:

http://www.madr.ro/pages/page.php?self=01&sub=0101&art=0907&var=010109

Outras informações:

As despesas serão elegíveis no âmbito deste regime de auxílio estatal a partir da data de publicação no *Monitorul Oficial al României* (Jornal Oficial da Roménia) do projecto da decisão governamental relativa à ajuda financeira concedida aos fruticultores em compensação das perdas causadas pela geada tardia de Primavera em 2007.

O diploma governamental de emergência n.º 41/2008 relativo ao apoio para compensação das perdas causadas pela geada tardia de Primavera (*Ordonanța de Urgență a Guvernului privind sprijinul pentru pierderile cauzate de înghețul târziu de primăvară*) estabelece o quadro jurídico geral; define os termos, os beneficiários do auxílio estatal, o nível máximo de compensação e o respectivo método de cálculo.

A portaria n.º 734/2008 do Ministro da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (*Ordinul MADR nr. 734/2008*) estabelece as regras de execução do diploma governamental de emergência n.º 41/2008. Nos termos deste último, sempre que haja uma geada tardia de Primavera que afecte o sector da fruticultura são elaboradas e aprovadas decisões governamentais que confirmam a ocorrência do evento e especificam as zonas afectadas e o montante total da medida. O diploma governamental de emergência n.º 41/2008 e a portaria n.º 734/2008 são aplicáveis por um período indefinido, enquanto as decisões governamentais se aplicam a um evento específico.

O projecto de decisão governamental estabelece as regras de execução das disposições do diploma governamental de emergência n.º 41/2008 apenas no respeitante a zonas afectadas pela geada de Primavera tardia em 2007, bem como as zonas afectadas por este fenómeno meteorológico adverso.

Por conseguinte, só podemos especificar o orçamento atribuído para compensação das perdas no sector da fruticultura, na sequência da geada tardia de Primavera de 2007.

Na presente notificação indica-se apenas o orçamento atribuído em 2009, que poderia igualmente ser pago em 2010, para compensação das perdas causadas pela geada em 2007.

N.º de auxílio: XA 51/09

Estado-Membro: Espanha

Região: Navarra

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Ayudas a las inversiones que ocasionen costes suplementarios relacionados con la protección y la mejora del medio ambiente y, la mejora de las condiciones de higiene de las explotaciones ganaderas o el bienestar de los animales.

Base jurídica: Orden Foral de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se establecen las normas que regirán la concesión de ayudas a las inversiones que ocasionen costes suplementarios relacionados con la protección y la mejora del medio ambiente y, la mejora de las condiciones de higiene de las explotaciones ganaderas o el bienestar de los animales.

Despesas anuais previstas a título de regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa: 800 000 EUR

Intensidade máxima de auxílio:

1. No caso de investimentos em MTD em fase de definição, o auxílio será de 40 % do valor do investimento subvencionável, excepto se se tratar de investimentos que não dêem origem a um aumento de produção. Neste caso, o auxílio será de 60 % do valor do investimento subvencionável. Os valores anteriores serão aumentados para 50 % e 75 % respectivamente, se os referidos investimentos forem efectuados em sítios de interesse comunitário, zonas de montanha ou zonas desfavorecidas;

2. No caso dos restantes investimentos, o auxílio será de 20 % do investimento subvencionável, excepto se se tratar de investimentos que não dêem origem a um aumento de produção. Neste caso, o auxílio poderá atingir 30 % do valor do investimento subvencionável;

3. Em relação às despesas gerais subvencionáveis, o auxílio corresponderá, em todos os casos, a 40 % do seu montante total.

Data de aplicação: O regime de auxílios será aplicável a partir da data de publicação, na página *web* da Direcção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural da Comissão Europeia, do número de registo do pedido de isenção previsto no Regulamento (CE) n.º 1857/2006.

Duração do regime ou do auxílio individual: De 15 de Fevereiro de 2009 a 31 de Dezembro de 2013.

Objectivo do auxílio:

Favorecer, no âmbito das PME agrícolas, os investimentos no sector pecuário orientados para a conservação e melhoria do meio natural e a melhoria das condições de higiene ou bem-estar dos animais, contribuindo para o desenvolvimento de um sector pecuário eficiente e sustentável.

Artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006: Investimentos nas explorações agrícolas. Despesas elegíveis — n.º 4 do artigo 4.º: construção, aquisição ou melhoramento de bens imóveis; compra de máquinas e equipamentos, incluindo programas informáticos, até ao valor de mercado do bem; custos gerais relacionados com as despesas referidas, como os honorários de arquitectos, engenheiros e consultores e os relativos a estudos de viabilidade ou à aquisição de patentes e licenças.

Sector(es) em causa: O sector beneficiário é o sector pecuário. Código NACE A 01.2 «Producção animal».

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

Gobierno de Navarra
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
C/Tudela, 20
31003 Pamplona (Navarra)
ESPAÑA

Endereço do sítio *web*:

http://www.cfnavarra.es/agricultura/COYUNTURA/
/AyudasEstado/pdfs/STNO08046%20OF.pdf

Outras informações:

Gobierno de Navarra
Dirección General de Desarrollo Rural
C/Tudela, 20
31003 Pamplona
ESPAÑA
Tel. +34 848422933
E-mail: jasiaina@cfnavarra.es

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.5571 — OAO Lukoil/TRN)

Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2009/C 160/05)

1. A Comissão recebeu, em 3 de Julho de 2009, uma notificação de um projecto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ([1]), através da qual a empresa OAO Lukoil («Lukoil», Federação Russa) adquire na acepção do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º do Regulamento do Conselho, o controlo de parte da Dow Chemical («Dow Refinery Business», Países Baixos), constituída por uma participação de 45 % no capital de Total Raffinaderij Nederland NV («TRN»), mediante aquisição de acções e activos.

2. As actividades das empresas em causa são:

— Lukoil: sociedade integrada verticalmente dos sectores do petróleo e energia,

— Dow Refinery Business: refinação de petróleo bruto.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 139/2004. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ([2]), o referido processo é susceptível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 2 2964301 ou 296744) ou pelo correio, com a referência COMP/M.5571 — OAO Lukoil/TRN, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.
([2]) JO C 56 de 5.3.2005, p. 32.

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.5461 — Société Lyonnaise des Eaux/Sociétés de Distribution d'Eau et d'Assainissement)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2009/C 160/06)

1. A Comissão recebeu, em 3 de Julho de 2009, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho [1], através da qual a empresa Lyonnaise des Eaux (França), controlada por GDF Suez (França), adquire, na acepção do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º do Regulamento do Conselho, o controlo exclusivo das empresas Société des Eaux du Nord (França), Société Provençale Des Eaux (França), Société d'Exploitation du Réseau d'Assainissement de Marseille (França), Société des Eaux de Versailles et de Saint-Cloud (França), Société Martiniquaise des Eaux (França) e Société Guyanaise des Eaux (França), mediante permuta de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

— Lyonnaise des Eaux: captação, tratamento e abastecimento de água,

— Relativamente às 6 empresas adquiridas: captação, tratamento e abastecimento de água (excepto no que diz respeito à Société d'Exploitation du Réseau d'Assainissement de Marseille, cuja actividade se limita ao tratamento de água).

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 139/2004. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 2 2964301 ou 296744) ou pelo correio, com a referência COMP/M.5461 — Société Lyonnaise des Eaux/Sociétés de Distribution d'Eau et d'Assainissement, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo nos termos do n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 160/07)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem chegar à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE REGISTO DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

«KIEŁBASA MYŚLIWSKA»

N.º CE: PL-TSG-0007-0053-19.03.2007

1. **Nome e endereço do agrupamento requerente:**

Nome: Związek „Polskie Mięso" (federação polaca das empresas do sector da carne)
Endereço: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel. +48 228302657
Fax +48 228301648
E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

Polónia

3. **Caderno de especificações:**

3.1. *Denominação a registar [artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:*

«Kiełbasa myśliwska»

3.2. *Indicar se a denominação:*

☐ é específica em si mesma

☒ exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A denominação «kiełbasa myśliwska» reflecte as características específicas do produto. A origem etimológica revela o significado de «myśliwy» (caçador) e «myślistwo» (caça), que remetem para a utilização primeira desta peça de charcutaria seca, a qual, originalmente, fazia parte das provisões dos caçadores. O período de conservação longo e a forma que reveste tornavam-na especialmente adaptada para viagens, excursões ou locais onde era difícil preparar refeições quentes. A utilização comercial do produto desenvolveu-se com os tempos, mas a designação manteve-se inalterada.

3.3. *Indicar se se pretende a reserva da denominação ao abrigo do n.º 2 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006:*

☐ Registo com reserva da denominação

☒ Registo sem reserva da denominação

3.4. *Tipo de produto:*

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

3.5. *Descrição do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1 [n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:*

O enchido «kiełbasa myśliwska» é de pequenas dimensões, de cor castanha escura e superfície uniformemente enrugada (sem estrias no sentido do comprimento). Apresenta forma curva, em lâmina de sabre, habitualmente acondicionado aos pares (não seccionado no ponto onde a tripa é enrolada), com 15 cm de comprimento e diâmetro superior a 32 mm.

A superfície do enchido é de cor castanha escura. A secção revela pedaços de carne de porco vermelho escura, de categoria I, e pedaços de carne de porco vermelho clara, de categoria II.

O tacto revela uma superfície lisa, seca e uniformemente enrugada.

O enchido «kiełbasa myśliwska» caracteriza-se por um sabor a carne de porco tenra, salgada, assada e fumada, acentuado por condimentos.

Para além deste sabor característico, é um enchido que se distingue por ser muito tenro.

Composição química:

— Teor proteico igual ou superior a 17 %

— Teor de água igual ou inferior a 55 %

— Teor de gordura igual ou inferior a 45 %

— Teor de sal igual ou inferior a 4,5 %

— Teor de nitrato (III) e nitrato (V) expresso em $NaNO_2$ — igual ou inferior a 0,0125 %

Esta composição química garante a qualidade tradicional do produto. O rendimento do produto acabado relativamente à carne utilizada como matéria-prima deve ser inferior a 68 %.

3.6. *Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1 [n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:*

Ingredientes

Carne (por 100 kg de matéria-prima):

— Carne de porco de categoria I, com teor de gordura não superior a 15 %: 30 kg

— Carne de porco de categoria IIA, com teor de gordura não superior a 20 %: 50 kg

— Carne de porco de categoria III — carne com tendões, com teor de gordura não superior a 25 %: 20 kg

A carne de porco de categoria IIA ou a de categoria III podem ser substituídas, até 50 %, por carne de vaca.

Condimentos (por 100 kg de carne):

— Pimenta natural — 0,15 kg

— Genebra — 0,10 kg

— Alho cru — 0,10 kg

— Açúcar — 0,20 kg

Outros aditivos:

— Mistura de agentes de cura [à base de sal de mesa (NaCl) e nitrato de sódio ($NaNO_2$)]: cerca de 2 kg

— Aditivos para aumentar a maciez (composição: 1 litro de vinagre alimentar a 10 %, 1 litro de água, 1 litro de óleo de colza ou de girassol): 3 litros

Alimentação dos porcos cuja carne se destina ao fabrico do enchido «kiełbasa myśliwska».

A alimentação é orientada para a engorda. O objectivo é a produção de porcos cujo peso vivo atinja 120 kg, caracterizados por um teor de gordura intramuscular superior a 3 %.

— As raças escolhidas para engorda são de crescimento lento, o que permite, quando este é efectuado correctamente, obter o teor desejado de gordura intramuscular. As raças não possuem gene RN- e a frequência do gene RYR 1T na população eleva-se a 20 %.

— A engorda deve processar-se em três fases de engorda: uma primeira, até cerca de 60 kg, uma segunda, até cerca de 90 kg, e uma terceira, até 120 kg.

— A engorda dos animais até 90 kg de peso vivo efectua-se à base de dois tipos de ração. Componentes das misturas (rações):

  — Componentes energéticos: trigo, cevada, centeio, aveia, triticale e milho triturados; o milho e a aveia do tipo *Avena nuda* triturados podem constituir até 30 % da mistura.

  — Componentes proteicos: tremoço, fava miúda e ervilha triturados, sêmeas de soja e de colza, bagaço de colza, leveduras forrageiras e forragens secas.

— Componentes da mistura (rações) para animais entre 90 e 120 kg:

  — Componentes energéticos: trigo, cevada, centeio, aveia e triticale triturados; é proibida a utilização de milho e aveia do tipo *Avena nuda* triturados nas misturas (rações).

  — Componentes proteicos: leguminosas (tremoço, fava miúda e ervilha) trituradas, sêmeas e bagaço de soja ou sêmeas de colza e forragem seca.

— Durante a fase de engorda é proibida a utilização de óleos vegetais e alimentos de origem animal nas rações (leite em pó, pó de leite seco, farinha de peixe).

— A quantidade de energia metabólica fornecida pelas rações em todas as fases de engorda está compreendida entre 12 e 13 MJ EM/kg de mistura. O teor proteico das rações na primeira fase de engorda situa-se entre cerca de 16 e 18 % da mistura; na segunda fase situa-se entre 15 e 16 %, aproximadamente, e, na terceira fase, em cerca de 14 % da mistura.

— As rações destinadas aos porcos de engorda podem ser constituídas apenas por misturas ricas, ou por misturas ricas e alimentos grosseiros como batata e forragens verdes.

Etapas de fabrico do enchido «kiełbasa myśliwska»

Etapa 1

Corta-se a carne em pedaços. Deve zelar-se por que os pedaços tenham dimensões uniformes (cerca de 5 cm de diâmetro).

Etapa 2

48 horas de sorça tradicional (método a seco), utilizando a mistura de agentes de cura.

Etapa 3

Tratamento mecânico: Corta-se a carne de categoria I em pedaços com cerca de 20 mm, a carne de categoria IIA em pedaços de cerca de 8 mm e a carne de categoria III a pedaços de cerca de 3 mm, adicionando-se em seguida 2 kg de gelo.

Etapa 4

Acrescentam-se, à carne de categoria I e de categoria IIA, os aditivos para aumentar a maciez — Mistura-se bem.

Etapa 5

Adicionam-se os condimentos à carne de categoria III, misturada com o gelo — Mistura-se bem.

Etapa 6

Enche-se a tripa de porco, de diâmetro superior a 32 mm; a tripa é torcida, de modo a formar segmentos de cerca de 15 cm.

Etapa 7

2 horas de sorça à temperatura máxima de 30 °C. Secagem preliminar da superfície; consolidação dos ingredientes dentro da tripa.

Etapa 8

Secagem da superfície e fumagem tradicional com fumo quente (durante cerca de 135 minutos), seguida de cozedura em forno até obtenção da temperatura interior mínima de 70 °C.

Etapa 9

Arrefecimento e refrigeração a temperatura inferior a 10 °C.

Etapa 10

Secagem a temperatura compreendida entre 14 e 18 °C, com teor de humidade de 70 a 80 %, durante 5 a 7 dias, até obtenção do rendimento pretendido (máximo 68 %).

3.7. *Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício [n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:*

O carácter específico do «kiełbasa myśliwska» decorre de diversos atributos típicos do produto:

— A carne utilizada é tenra e suculenta, com propriedades específicas;

— Possui aroma e sabor excepcionais;

— O seu formato curto é característico;

— Possui um período de conservação excepcional.

Carne tenra, suculenta e com propriedades específicas

O «kiełbasa myśliwska» deve a sua especificidade à carne de porco proveniente de animais de raça de crescimento lento, submetidos a engorda até obtenção de cerca de 120 kg de peso vivo, detentores das características genéticas descritas no ponto 3.6. O respeito das exigências permite obter um teor de gordura intramuscular superior a 3 %, o que confere ao produto as qualidades organolépticas pretendidas e a qualidade tecnológica necessária ao fabrico do enchido «kiełbasa myśliwska». A utilização desta matéria-prima e o respeito do método tradicional de fabrico, nomeadamente as etapas de adição de gelo, salga e fumagem, conferem ao produto macieza e suculência excepcionais.

A carne utilizada no fabrico do «kiełbasa myśliwska» deve igualmente a sua característica tenra à adição de uma mistura especial, composta de vinagre, água e óleos de colza e de girassol.

Aroma e sabor excepcionais

São o sabor e o aroma que distinguem o «kiełbasa myśliwska» de outros tipos de enchido. Resultam de processos de produção que utilizam condimentos devidamente seleccionados, na proporção ideal: genebra, pimenta natural, açúcar e aditivos de cura, alho cru (ingrediente característico do produto) e aditivos para aumentar a maciez.

Os processos de fumagem e secagem contribuem igualmente para o sabor e o aroma excepcionais do produto, bem como o período mais longo de secagem.

Formato curto característico

O carácter específico do «kiełbasa myśliwska» prende-se, sobretudo, ao seu formato único. Trata-se de um enchido curto, de aspecto uniformemente rugoso, com forma curta em lâmina de sabre e habitualmente acondicionado aos pares (não seccionado no ponto onde a tripa é torcida).

O «kiełbasa myśliwska» distingue-se igualmente pelo facto de ser muito «prático». Possui formato que o identifica, é especialmente maleável e consome-se sobretudo em excursões e viagens.

Período de conservação excepcional

O «kiełbasa myśliwska» destina-se principalmente a completar a merenda do caçador ou do turista, distinguindo-se pelo longo prazo de conservação, obtido, designadamente, graças à utilização tradicional de alho cru e à duração de secagem mais longa na última etapa de produção.

3.8. *Carácter tradicional do produto agrícola ou do género alimentício [n.º 4 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:*

Matérias-primas e ingredientes tradicionais

1. Carne proveniente de porcos alimentados segundo métodos tradicionais:

   A carne utilizada no fabrico do enchido «kiełbasa myśliwska» tem de possuir um teor de matéria gorda intramuscular superior a 3 %, ou seja, uma espécie de «marmoreado» que confere ao produto a tenrura e a suculência pretendidas e o seu sabor delicioso. A utilização deste tipo de carne determina a qualidade final do produto e o seu carácter específico e respeita métodos tradicionais de fabrico.

2. Condimentos cuidadosamente seleccionados

   A utilização, durante o fabrico, de condimentos cuidadosamente seleccionados e criteriosamente doseados (pimenta natural, genebra, açúcar, aditivos de cura e, em especial, alho cru e mistura de aditivos para aumentar a maciez) está directamente relacionada com a experiência e a longa tradição da Polónia, em matéria de fabrico de produtos à base de carne.

Fabrico tradicional

Há muitos séculos que a caça está sujeita a usos e costumes próprios. Muitas são as obras literárias que incluem descrições de cenas de caça. É disto exemplo a epopeia nacional do poeta Adam Mickiewicz, «Pan Tadeusz» (1834). Pode dizer-se que se tratava de festas locais, repletas de rituais e simbologia, tais como os toques de trompas, o baptismo de caça ou ainda festas que encerravam a estação cinegética. As organizações cinegéticas criadas posteriormente adoptaram tais costumes e continuam a cultivá-los.

O elemento indispensável e tradicional do equipamento do caçador era e continua a ser o saco de caça. Aí se transportavam provisões adaptadas aos longos passeios na floresta. Na literatura, nomeadamente no poema «Pan Tadeusz» acima mencionado, encontram-se descrições das refeições desfrutadas durante as partidas de caça. O enchido era o alimento que se saboreava nos momentos de repouso: seco e fumado, o seu período de conservação era relativamente longo.

A designação «kiełbasa myśliwska» parece ter surgido no século XX, durante o período entre-guerras, em que a produção de charcutaria se desenvolveu em pequenas empresas polacas, tal como bem atesta a publicação «Gospodarka Mięsna» (n.os 1 e 2, 1949).

O enchido «kiełbasa myśliwska» teve grande êxito comercial na Polónia após a segunda guerra mundial. O decreto n.º 485 de 3 de Novembre de 1953 do Ministério da Indústria da Carne e do Leite e do Ministério do Comércio Interno inscreve o produto na lista oficial de produtos de charcutaria destinados ao mercado. Mais tarde, numa preocupação de qualidade, a receita e a documentação tecnológica foram codificadas nos termos da norma n.º RN-54/MPMiMl-Mięs-58 de 30 de Dezembro de 1954 e da regulamentação interna n.º 21 da Central da Indústria de Carnes, publicada em Varsóvia, em 1964. O «kiełbasa myśliwska» continua a ser, ainda hoje, um dos produtos de charcutaria mais apreciados e de maior consumo.

3.9. *Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:*

No que respeita ao carácter específico do «kiełbasa myśliwska», impõem-se os seguintes controlos específicos.

1. Qualidade das matérias-primas utilizadas na produção (carne de porco, condimentos):

   — Qualidade tecnológica da carne;

   — Tipo de engorda;

   — Tempo de sorça;

   — Condimentos utilizados na produção do «kiełbasa myśliwska» e respectivas proporções.

2. Processo de fumagem do «kiełbasa myśliwska»

   Aspectos a verificar nas vistorias:

   — Manutenção da temperatura necessária para a fumagem tradicional com fumo quente, bem como da temperatura de aquecimento;

   — Respeito da duração e da temperatura de fumagem com fumo frio;

   — Utilização de madeira de faia para a fumagem a frio.

3. Qualidade do produto final:

   — Teor proteico;

   — Teor de água;

   — Teor de gordura;

   — Teor de cloreto de sódio;

   — Teor de nitrato (III) e nitrato (V);

   — Aroma e sabor.

4. Forma do produto

Vistorias

As etapas mencionadas devem ser objecto de vistoria de dois em dois meses. Se as etapas se processarem correctamente, a frequência das vistorias pode ser reduzida para duas vezes por ano.

Se se verificarem irregularidades, essa frequência tem de ser aumentada (de dois em dois meses). Outras etapas não mencionadas podem ser vistoriadas semestralmente.

4. **Estrutura de controlo:**

4.1. *Nome e endereço:*

Nome: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Endereço: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel. +48 226232901
Fax +48 226232099
E-mail: —

☒ Pública ☐ Privada

4.2. *Tarefas específicas da estrutura de controlo:*

A estrutura de controlo é responsável pela totalidade do caderno de especificações.

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 160/08)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«IRPINIA — COLLINE DELL'UFITA»

N.º CE: IT-PDO-0005-0500-28.09.2005

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Endereço: Via XX Settembre n. 20
00187 ROMA
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.it

2. **Requerente:**

Nome: Consorzio di Produzione e Valorizzazione Olio Extra Vergine d'Irpinia «Irpinia — Colline dell'Ufita»
Endereço: Vico Lapronia, 8
83031 Ariano Irpino (AV)
ITALIA
Tel. +39 0825824955
Fax +39 0825824955
E-mail: info@coprovoli.com
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ( )

3. **Tipo de produto:**

Classe 1.5 — Matérias gordas — Azeite virgem extra

4. **Caderno de especificações:**

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome:*

«Irpinia — Colline dell'Ufita»

4.2. *Descrição:*

O azeite virgem extra «Irpinia — Colline dell'Ufita» DOP colocado no mercado possuiu as seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

Cor: variável entre amarelo-palha e verde mais ou menos intenso;

Características organolépticas:

Descritor	Mediana (*)
Defeitos	0
Frutado da azeitona	3-6
Amargo	2-6
Picante	2-6
Tomate	2-5

(*) CVr% igual ou inferior a 20

Características físico-químicas:

Acidez (%): igual ou inferior a 0,5;

Índice de peróxidos (mEq O_2/kg): igual ou inferior a 10;

Espectrometria UV K_{232}: igual ou inferior a 2,2;

Espectrometria UV K_{270}: igual ou inferior a 0,2;

Espectrometria Delta K: igual ou inferior a 0,01;

Polifenóis totais: igual ou superior a 100 ppm.

4.3. *Área geográfica:*

A área de produção da denominação de origem protegida «Irpinia — Colline dell'Ufita» abrange as zonas administrativas dos seguintes municípios da província de Avellino, na região de Campania: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Angelo all'Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista e Zungoli.

4.4. *Prova de origem:*

Cada fase do processo de produção está sujeita a monitorização e, em todas elas, é obrigatório o registo de todos os produtos que entram e saem. Este procedimento, que consiste no registo das parcelas de cultivo, da identificação dos agricultores, lagares e acondicionadores nas listas da estrutura de controlo e a declaração, à referida estrutura, dos volumes produzidos, garante a rastreabilidade do produto. A estrutura de controlo procede a vistorias das pessoas singulares e colectivas constantes das listas, de acordo com o previsto no caderno de especificações do produto e no plano de inspecção pertinente.

4.5. *Método de obtenção:*

O azeite virgem extra «Irpinia — Colline dell'Ufita» DOP é obtido a partir de oliveiras das cultivares seguintes: *Ravece* (em mistura não inferior a 60 %), *Ogliarola, Marinese, Olivella, Ruveia, Vigna della Corte* (individualmente ou em conjunto, em mistura não superior a 40 %) e, possivelmente, *Leccino* ou *Frantoio* (em mistura não superior a 10 %). É autorizada a adubação com fertilizantes orgânicos e/ou artificiais. No que respeita ao maneio do solo, as mobilizações são mecânicas, factor que permite igualmente impedir o desenvolvimento de infestantes. É permitida a prática do coberto vegetal. A irrigação não é habitual, podendo ocorrer, no entanto, em anos particularmente secos, como medida de emergência. Os tratamentos para controlo de pragas são efectuados de acordo com as normas sobre

controlo integrado emitidas pela região de Campania. A colheita pode ser manual ou mecânica, desde que a azeitona não permaneça no chão durante a operação. É obrigatória a utilização de redes ou sistemas equivalentes. É proibida a utilização de azeitona caída naturalmente no solo ou em redes permanentes. É proibida a utilização de produtos químicos que provoquem ou induzam a queda do fruto. A azeitona deve ser transportada em grades de madeira ou contentores gradeados rígidos. Não é permitida a utilização de sacos (seja qual for o material) para o transporte ou armazenamento da azeitona. O rendimento da azeitona não pode exceder 60 kg por árvore. O rendimento máximo em azeite não pode exceder 20 % do peso da azeitona. No lagar, a azeitona tem de ser armazenada em instalações arejadas, em contentores gradeados, até ser transformada, o que deve ocorrer nas 48 horas após a apanha. Admitem-se exclusivamente processos mecânicos e físicos que produzam, tão fielmente quanto possível, azeite com as características específicas originais do fruto. É proibida segunda extracção, bem como o recurso a químicos ou bioquímicos (enzimas) auxiliares de extracção. É proibida a utilização de «talco» durante esta fase. Após a extracção, o azeite tem de ser acondicionado em recipientes de aço inoxidável ou talhas de barro vidrado próprio para alimentos, irrepreensivelmente limpos, armazenados em local higiénico. O azeite virgem extra «Irpinia Colline dell'Ufita» DOP tem de ser acondicionado em garrafas de vidro escuro, cerâmica ou barro vidrado ou em latas de capacidade não superior a 5 litros, seladas e rotuladas. O produto pode igualmente ser acondicionado em doses individuais, em saquetas de alumínio laminado ou outro material sintético adequado autorizado por lei, de 10 ml de capacidade, ostentando as informações estabelecidas pelas normas pertinentes, juntamente com o n.º de série atribuído pela estrutura de controlo. O azeite pode ser produzido por métodos biológicos. A azeitona tem de ser cultivada e o azeite extraído e engarrafado na área de produção identificada no ponto 4.3., de modo a assegurar a origem do produto, garantir que a sua produção é controlada e impedir que o mesmo seja transportado a granel, provocando oxidação ou alterando a sua qualidade e causando a perda das propriedades organolépticas e químicas específicas que o caracterizam, em especial as notas a ervas e tomate determinadas pelo seu teor fenólico anti-oxidante e pelo perfil das substâncias aromáticas. A composição do azeite, caracterizada por um nível importante de ácidos gordos polinsaturados, implica que o mesmo possa perder qualidade organoléptica e individualidade se for exposto ao oxigénio do ar ao ser transferido, bombeado, transportado e descarregado, que se repetem com maior frequência se o acondicionamento ocorrer fora da área de produção.

4.6. *Relação:*

O aroma e sabor do azeite virgem extra «Irpinia Colline dell'Ufita» DOP deve-se essencialmente à cultivar *Ravece*, a qual, quando cultivada na área de produção referida no ponto 4.3, adquire características especiais que conferem ao produto um sabor frutado intenso, com uma simbiose harmoniosa de tons picantes e um aroma herbáceo inconfundível, com notas claras de tomate verde e alcachofra. As características da área em questão, tais como o microclima e o solo, associadas aos métodos especiais de cultivo e transformação, transmitidos ao longo dos séculos pelos olivicultores de Irpinia, contribuem para a produção de azeite virgem extra de carácter muito próprio.

A influência directa do clima ameno, com raras ocorrências de picos de frio, e a localização dos olivais em terras altas são os factores principais que conduziram ao estabelecimento da cultivar *Ravece* nesta zona, pois é resistente às geadas de Inverno e de Primavera e às quedas de neve. As oliveiras, presentes na área desde o tempo dos romanos, são cultivadas em encostas com cerca de 20 % de declive, em solos ligeiramente argilosos, modestamente férteis e pobres em recursos hídricos. Os solos das encostas derivam de substratos calcários, margosos ou argilosos e os das planícies de substratos aluviais soltos. O Inverno não é especialmente rigoroso e o Verão não é demasiado quente, conferindo a esta área um clima especialmente adequado para o estabelecimento da oliveira ao longo dos séculos. A precipitação anual ronda 700 mm e a temperatura raramente desce abaixo de zero, podendo descer a -4 °C apenas por curtos períodos, com uma média anual de 18 °C. Todos estes factores contribuem para a produção de azeite com características químicas e organolépticas que o distinguem de todos os restantes azeites virgens extra, tornando-o único. Há, pois, que agir no sentido de o valorizar e proteger. Já em 1517, entre as propriedades pertencentes ao Capítulo da Catedral de Ariano, contava-se uma vinha na qual figuravam duas oliveiras. O incentivo ao cultivo da oliveira está patente na toponímia de um lugar nas proximidades de *Amando*, denominado «fontana dell'oliveto» (fonte do olival). Atestam-no igualmente as citações seguintes: «uma vinha com várias oliveiras, em Cerrito», «um terreno com 14 oliveiras, em Strabelle», «um terreno com oliveiras, em Cupe d'Ariano» e «um terreno com oliveiras numa planície». O cultivo de oliveiras nesta área conheceu um desenvolvimento considerável no século XIX, pois em 1893, segundo a *Storia della Città di Ariano*, de Nicola Flammia, publicada nesse mesmo ano: «há 29 lagares activos, alguns dentro dos limites da cidade, outros fora». O mesmo autor diz igualmente que «as melhores terras arborizadas são as de S. Liberatore, Ottaggio, Cerreto e Viaggiano» (ou seja, locais a uma altitude entre 400 e 600 m), as quais produziam anualmente «azeite, ânforas: um total de 50 000 *tomoli*, contendo uma ânfora 2 265 gramas de azeite» e que um litro de azeite custava

1,30 liras e uma ânfora 3,00 liras. O termo «Ravece» é utilizado já em 1517 na *Platea Urbis et foranea*, do Bispo Diomede Carafa, que nos diz que a Capela de San Nicola, na igreja paroquial de San Matteo «possuía um talhão de *ravece* em Sala». O termo é novamente utilizado na *Visita Pastorale* (Visita Pastoral) do Bispo Donato de Laurentiis, em 1580, em que se faz referência à mesma capela, a qual se diz possuir «um talhão de *ravece*» na mesma localidade.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: IS.ME.CERT.
Endereço: Via G. Porzio — Centro direzionale
Isola G/1, Scala C, 13º piano, int. 98
80143 — Napoli
ITALIA
Tel. +39 0817879789
Fax +39 0816040176
E-mail: info@ismecert.it

4.8. *Rotulagem:*

O nome da Denominação de Origem Protegida «Irpinia Colline dell'Ufita» deve constar no rótulo, em caracteres distintos e indeléveis, numa cor que contraste com a do rótulo e de modo a que se distinga claramente das restantes informações nele constantes. O rótulo deve igualmente ostentar o logótipo abaixo descrito, bem como o logótipo comunitário DOP. O logótipo do azeite virgem extra é composto por uma flor de 13 pétalas, tirada da decoração de um vaso de cerâmica local pintado à mão, a amarelo, laranja, vermelho escuro e castanho, em torno das palavras «Irpinia Colline dell'Ufita». Estas inscrevem-se num círculo em caracteres *Post-Medieval* (médio) a branco sobre fundo castanho-escuro. No centro da composição, um círculo branco com uma ourela estreita cor de laranja contém a inscrição «OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.» em coroa, a preto sobre fundo branco, em caracteres *Rotis Semisans* (extra negro). No centro, a preto, inscreve-se a palavra «RAVECE», em estilo manuscrito tirado de uma forma antiga de caligrafia carolíngia-beneventana. Sob o círculo branco, sobreposto à orla inferior da flor, está inserida a silhueta da Itália, com um ponto castanho a assinalar a área de Ufita. É autorizada a referência à produção do azeite por método biológico.

Preço das assinaturas 2009 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 000 EUR por ano (*)
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por mês (*)
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + CD-ROM anual	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	700 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	70 EUR por mês
Jornal Oficial da União Europeia, série C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	400 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	40 EUR por mês
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, CD-ROM mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	500 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, CD-ROM, duas edições por semana	Multilingue: 23 línguas oficiais da UE	360 EUR por ano (= 30 EUR por mês)
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

(*) Venda avulsa: até 32 páginas: 6 EUR
de 33 a 64 páginas: 12 EUR
mais de 64 páginas: preço fixado caso a caso

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de Junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus actos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num CD-ROM multilingue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à recepção dos diversos anexos do Jornal Oficial. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Vendas e assinaturas

As publicações pagas editadas pelo Serviço das Publicações estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na internet no seguinte endereço:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) oferece acesso directo e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os actos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: http://europa.eu

Serviço das Publicações
Publications.europa.eu

SERVIÇO DAS PUBLICAÇÕES OFICIAIS DAS COMUNIDADES EUROPEIAS
L-2985 LUXEMBURGO

PT