

Jornal Oficial da União Europeia

C 281



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

62.º ano

20 de agosto de 2019

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 281/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9441 — EDF/Energy2Market) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 281/02	Taxas de câmbio do euro	2
2019/C 281/03	Decisão de Execução da Comissão, de 12 de agosto de 2019, relativa à publicação, no <i>Jornal Oficial da União Europeia</i> , do pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações a que se refere o artigo 53.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante à denominação «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» (DOP)	3

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2019/C 281/04	Informação vinculativa em matéria de origem	18
---------------	---	----

PT

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2019/C 281/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9452 — Global Payments/TSYS) ⁽¹⁾	24
---------------	--	----

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9441 — EDF/Energy2Market)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 281/01)

Em 12 de agosto de 2019, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32019M9441.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

19 de agosto de 2019

(2019/C 281/02)

1 euro =

Moeda			Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1103	CAD	dólar canadiano	1,4729
JPY	iene	118,34	HKD	dólar de Hong Kong	8,7095
DKK	coroa dinamarquesa	7,4582	NZD	dólar neozelandês	1,7296
GBP	libra esterlina	0,91583	SGD	dólar singapurense	1,5376
SEK	coroa sueca	10,7268	KRW	won sul-coreano	1 343,14
CHF	franco suíço	1,0884	ZAR	rand	17,0524
ISK	coroa islandesa	137,90	CNY	iuane	7,8283
NOK	coroa norueguesa	9,9658	HRK	kuna	7,3870
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 805,12
CZK	coroa checa	25,780	MYR	ringgit	4,6377
HUF	forint	325,76	PHP	peso filipino	58,171
PLN	złóti	4,3702	RUB	rublo	74,2984
RON	leu romeno	4,7318	THB	baht	34,247
TRY	lira turca	6,2181	BRL	real	4,4355
AUD	dólar australiano	1,6376	MXN	peso mexicano	21,8458
			INR	rupia indiana	79,2800

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

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 12 de agosto de 2019**

relativa à publicação, no *Jornal Oficial da União Europeia*, do pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações a que se refere o artigo 53.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante à denominação «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» (DOP)

(2019/C 281/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), em conjugação com o artigo 53.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) A França apresentou um pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações da DOP «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» (DOP), em conformidade com o artigo 49.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (2) A Comissão examinou o pedido, em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, e concluiu que o mesmo cumpre as condições estabelecidas no referido regulamento.
- (3) Para permitir a apresentação de atos de oposição em conformidade com o artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações a que se refere o artigo 10.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão⁽²⁾, incluindo o documento único alterado e a referência da publicação do caderno de especificações referente à denominação registada como «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» (DOP), deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo único

O pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações a que se refere o artigo 10.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, incluindo o documento único alterado e a referência da publicação do caderno de especificações referente à denominação registada como «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» (DOP), consta do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de três meses a contar da data dessa publicação, o direito de oposição à alteração referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 12 de agosto de 2019.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação 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 (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

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

«OLIVES NOIRES DE LA VALLEE DES BAUX-DE-PROVENCE»

N.º UE: PDO-FR-0052-AM01 – 16.8.2017

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB)
Vallon de la Fontaine
13520 Les Baux-de-Provence
FRANÇA

Tel. +33 490543842
Fax +33 484253288
Correio eletrónico: contact@siovb.com

O Syndicat AOP Huile d'Olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB), agrupamento profissional regulado pelo Código do Trabalho, é composto por olivicultores, transformadores e lagareiros (aproximadamente 1 100 operadores). Tem, por conseguinte, um interesse legítimo na apresentação do pedido.

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- ☐ Nome do produto
- ☒ Descrição do produto
- ☒ Área geográfica
- ☒ Prova de origem
- ☒ Método de produção
- ☒ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☒ Outras (controlos, requisitos nacionais)

4. Tipo de alteração(ões)

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

5. Alteração(ões)

Descrição do produto

Alterou-se e completou-se a descrição da DOP «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence», que constava do caderno de especificações e do documento único (e que substitui a antiga ficha-resumo).

O texto inicial: «As azeitonas pretas do vale de Baux de Provence provem exclusivamente da variedade Grossane. Trata-se de um fruto curto, largo, com uma base truncada, polpa abundante e saborosa.» foi substituído pelo seguinte:

«A DOP “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” designa azeitonas pretas para consumo direto. As azeitonas da DOP “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” provêm exclusivamente da variedade Grossane. Os frutos são grandes, curtos, truncados na base, de polpa abundante e saborosa. Trata-se de azeitonas inteiras, não britadas, não retalhadas e não aromatizadas. Apresentam um ou vários dos seguintes aromas: trufa, cepe, pão lêvedo, pão de especiarias, vinho tinto. Podem apresentar uma nota ligeiramente amarga. Os lotes de azeitonas são homogêneos com, no máximo, 5 % de frutos cujo calibre corresponde a mais de 42 frutos por hectograma e, no máximo, 5 % de frutos cujo calibre corresponde a menos de 20 frutos por hectograma.»

Acrescentaram-se, por conseguinte, vários elementos descritivos para caracterizar melhor o produto, especificando que se trata de azeitonas para consumo direto, e para melhor descrever a azeitona do ponto de vista da norma do Codex para as azeitonas de mesa. A introdução da descrição organolética permite também incluir as especificidades destas azeitonas, que as distinguem das outras azeitonas pretas para consumo direto. Por último, com o aditamento da definição do calibre, definiu-se melhor o caráter «grande e curto» das azeitonas mencionado inicialmente.

Além disso, essa rubrica do documento único, passou também a incluir a descrição dos modos de apresentação das azeitonas (que constam da rubrica «Método de obtenção» do caderno de especificações):

«Existem dois modos de preparação:

- azeitonas furadas, com sal marinho: as azeitonas acabadas de colher são furadas e polvilhadas com sal marinho,
- preparação em salmoura: as azeitonas, furadas ou não, são colocadas numa salmoura cuja densidade após estabilização deve estar compreendida entre 1 045 e 1 060 graus Baumé.»

Área geográfica

Alterou-se a definição da área geográfica da DOP «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence», que constava do caderno de especificações e do documento único (antiga ficha-resumo).

Assim, o texto que inicialmente constava do caderno de especificações e da ficha-resumo:

«A área de produção da denominação de origem protegida “azeitonas pretas do vale de Baux de Provence” está situada no interior das seguintes comunas do departamento de Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, les Baux de Provence, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Maussane-les-Alpilles, Mouries, Le Paradou, Saint-Martin de Crau, Orgon, Saint-Etienne du Grès, Saint-Rémy de Provence, Senas e Tarascon.»

foi substituído pelo seguinte:

- no documento único (ponto 4):

«A área geográfica abrange o território dos seguintes municípios do departamento de Bouches-du-Rhône:

Municípios abrangidos na totalidade: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles e Paradou;

Municípios abrangidos parcialmente: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouries, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas e Tarascon.»

- e no caderno de especificações:

«Todas as operações, desde a produção dos frutos até à sua transformação em azeitonas pretas para consumo direto devem ter lugar na área geográfica delimitada, no território dos seguintes municípios do departamento de Bouches-du-Rhône:

Municípios abrangidos na totalidade: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles e Le Paradou;

Municípios abrangidos parcialmente: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouries, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas e Tarascon.

O documento cartográfico que define os limites da área geográfica, conforme aprovado pelo comité nacional responsável pelos produtos agroalimentares, do Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), na sua reunião de 20 de junho de 2013, sob proposta da comissão de peritos designada para o efeito, foi depositado na sede de cada um dos municípios em causa.»

O perímetro da área geográfica passou a abranger partes de municípios já incluídos, bem como um município contíguo, o município de «Mas-Blanc-des-Alpilles» (em parte). Estes aditamentos dizem respeito a todos os municípios da área geográfica, com exceção do município de «Les Baux-de-Provence», já totalmente incluído.

As partes de municípios que foram acrescentadas ao perímetro da área geográfica obedecem aos mesmos critérios geológicos, pedológicos, climáticos e florísticos de delimitação que o resto dos municípios da denominação de origem. Esta delimitação permite igualmente integrar uma nova unidade de transformação de azeitonas na denominação de origem.

Na sequência da decisão do comité nacional responsável pelos produtos agroalimentares do INAO, a entidade competente para validar a revisão de uma área geográfica ao nível nacional, aditou-se a data de aprovação desta delimitação (20 de junho de 2013).

Além disso, o texto que inicialmente constava do caderno de especificações e da ficha-resumo – «As azeitonas devem ser colhidas em pomares identificados situados na área de produção delimitada» – deixa de constar do documento único, o qual substitui a ficha-resumo, sendo alterado no caderno de especificações.

Acrescentou-se ainda que as azeitonas são colhidas nas parcelas identificadas de acordo com as modalidades descritas. Assim, no caderno de especificações, aditou-se o texto seguinte:

«As azeitonas pretas são elaboradas com frutos colhidos nas parcelas identificadas, situadas na área de produção definida *supra*.

A identificação das parcelas assenta em critérios ligados à sua localização, fixados pelo comité nacional responsável pelos produtos agroalimentares do INAO, na sua reunião de 21 de fevereiro de 2013, após parecer da comissão de peritos designada para o efeito pelo referido comité.

Os olivicultores que pretendam identificar uma parcela apresentam o correspondente requerimento junto dos serviços do INAO, mediante impresso conforme com o modelo aprovado pelo diretor do INAO, até ao dia 31 de maio anterior à primeira operação de colheita das azeitonas com denominação de origem e compromete-se a satisfazer os critérios relativos ao local de estabelecimento.

A lista das novas parcelas identificadas é aprovada anualmente pelo comité nacional competente do INAO, após parecer da comissão de peritos supracitada.

A lista das parcelas identificadas, bem como os critérios de identificação, pode ser consultada junto dos serviços do INAO e do agrupamento em causa.»

Este procedimento permite aos organismos de controlo elaborar a lista das parcelas aptas para a produção da denominação de origem num determinado ano.

— Além disso, no ponto 3.4 do documento único e no caderno de especificações, aditou-se o seguinte texto:

«Todas as operações, desde a produção dos frutos até à elaboração das azeitonas pretas, são realizadas na área geográfica definida.»

Apesar de não se acrescentar qualquer nova etapa obrigatória, a informação que constava da antiga ficha-resumo e do caderno de especificações sobre as etapas que devem ter lugar na área geográfica não era clara.

— O caderno de especificações passou também a incluir as referências cartográficas utilizadas na definição da área geográfica:

«O documento cartográfico que define os limites da área geográfica, conforme aprovado pelo comité nacional responsável pelos produtos agroalimentares do Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), na sua reunião de 20 de junho de 2013, sob proposta da comissão de peritos designada para o efeito, foi depositado na sede de cada um dos municípios em causa».

Trata-se de dados cartográficos do Institut national de l'information géographique et forestière (IGN) transponíveis para outros suportes informáticos, contrariamente aos mapas cadastrais inicialmente utilizados.

De acordo com os procedimentos nacionais em vigor, quando da apresentação de um pedido de alteração do caderno de especificações, o comité nacional das denominações de origem leiteiras, agroalimentares e florestais do INAO tem poderes para se pronunciar sobre o mesmo, antes da sua transmissão à Comissão Europeia. No entanto, a alteração só se aplica depois de registada a nível europeu.

Prova de origem

Nesta rubrica do caderno de especificações e do documento único (antiga ficha-resumo) suprimiu-se o seguinte texto inicial:

«Junto com os cereais e a vinha, a oliveira fez sempre parte do trio de culturas de base da Provença. No vale de Baux-de-Provence, o setor olivícola manteve sempre uma posição cimeira apesar da concorrência das importações e da substituição da oliveira por culturas hortícolas na sequência da construção de canais de irrigação. Em 1786, o abade Couture, no seu tratado, demonstrava que uma das particularidades do vale de Baux-de-Provence era a profusão de variedades de azeitonas. Enumerava, no mínimo, seis espécies principais, incluindo a Grossane. Esta mais valia transformou o vale de Baux-de-Provence numa das regiões demarcadas mais ricas no setor da preparação de azeitonas. Os costumes seculares sempre permitiram o consumo de azeitonas verdes britadas, de azeitonas verdes inteiras e de azeitonas pretas. As azeitonas da DOP “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” derivam da variedade Grossane, que apenas pode ser encontrada no vale de Baux-de-Provence. O método de preparação, que durante largos anos, obedeceu à tradição (furagem manual das azeitonas) começou a mecanizar-se nos últimos anos. Muitas vezes denominadas “azeitonas do Natal” devido à sua chegada tardia (durante o mês de dezembro) ao mercado das azeitonas de mesa, as azeitonas pretas do vale de Baux-de-Provence constituíram, durante um longo período, uma fonte suplementar de rendimentos para os agricultores no período de menor atividade (inverno).»

Com efeito, à luz dos progressos legislativos e regulamentares nacionais, a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é proveniente da área geográfica» do caderno de especificações e da ficha-resumo [alínea d), «Prova de origem»], que continha apenas elementos ligados à «relação com a origem», foi alterada, tendo passado a incluir apenas obrigações de comunicação e de manutenção de registos relativos à rastreabilidade do produto e ao acompanhamento das condições de produção no caderno de especificações.

Aditaram-se, por conseguinte, vários novos parágrafos, que substituem o texto anteriormente dedicado à história e à notoriedade do produto. A nova redação proposta descreve os documentos estabelecidos para permitir o rastreamento e o controlo do produto com a denominação de origem: a declaração de identificação dos operadores, a declaração anual de não-intenção de produção total ou parcial com denominação de origem num determinado ano, o caderno de cultura, o registo de manipulação das azeitonas (enquanto matéria-prima) e das azeitonas pretas (produto acabado), a declaração anual de colheita de azeitona, a declaração anual de acabamento (também designada por «declaração de fabrico») das azeitonas pretas, a declaração de colocação no mercado das azeitonas pretas com denominação de origem (também designada por «reivindicação») e a declaração anual das existências de azeitonas pretas com denominação de origem.

Introduziu-se também uma referência às modalidades de controlo. O procedimento de controlo passou a incluir o exame analítico e organolético já previsto no caderno de especificações registado. O parágrafo tem a seguinte redação:

«Este procedimento é completado por exames analíticos e organoléticos efetuados por amostragem no produto acabado pronto para ser acondicionado ou já embalado, o que permite garantir a qualidade e a concordância com a descrição do produto definida no ponto 2 *supra*.»

Com efeito, trata-se de descrever sucintamente a natureza e o sistema de controlo do produto.

Método de obtenção

— Atendendo a que o procedimento de identificação das parcelas é descrito na rubrica «área geográfica» do caderno de especificações, suprimiu-se a frase introdutória desta rubrica do caderno de especificações e do documento único (antiga ficha-resumo): «as azeitonas devem ser colhidas nos olivais identificados situados na área de produção delimitada».

— Densidade de plantação: introduziram-se regras nesta matéria.

O caderno de especificações passou assim a incluir o seguinte texto: «No caso das plantações realizadas após 27 de agosto de 1997, as oliveiras dispõem de uma superfície mínima de 24 metros quadrados, obtida multiplicando a distância “entre linhas” pela distância “espaçamento” entre oliveiras. Por outro lado, a distância mínima entre oliveiras deve ser de, no mínimo, 4 metros.»

Estas regras correspondem às práticas habituais locais, que garantem o desenvolvimento otimizado da oliveira. Aplicam-se a todas as oliveiras plantadas após a data de reconhecimento da denominação de origem controlada no território nacional. Permitem garantir o cumprimento das regras de densidade de plantação recomendadas para os futuros olivais.

— Poda: no caderno de especificações, aditou-se o texto seguinte:

«As oliveiras são podadas pelo menos de dois em dois anos.»

A poda dita de «frutificação» permite regular a produção da oliveira. As podas sucessivas melhoram as colheitas. Normalmente, a poda é anual, mas a oliveira tem um ciclo vegetativo de dois anos. No caderno de especificações recomenda-se, por conseguinte, a realização de, no mínimo, uma poda de dois em dois anos.

— Rega: no caderno de especificações, aditou-se a seguinte disposição:

«Durante o período vegetativo, a rega do olival só está autorizada até à data da colheita, fixada anualmente para a denominação de origem.»

Optou-se por limitar a rega à data de início da colheita, anualmente fixada para a denominação de origem. Esta data corresponde às práticas habituais. Permite autorizar a rega das oliveiras sempre que necessário, em caso de seca persistente, a fim de evitar um grande estresse hídrico, nocivo para as oliveiras durante o período vegetativo e para a qualidade da azeitona. Por outro lado, a fim de preservar a qualidade dos frutos maduros, evitando o excesso de água, é preferível interromper a rega uma vez iniciada a colheita.

— Entrada das oliveiras em produção:

O texto inicialmente constante do caderno de especificações:

«Os benefícios associados à denominação de origem controlada “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” só abrangem as azeitonas provenientes de oliveiras com, no mínimo, cinco anos de idade» foi substituído pelo seguinte:

«Os benefícios associados à denominação de origem “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” só são concedidos às azeitonas provenientes de oliveiras com, no mínimo, cinco anos de idade.»

Com efeito, para tornar a redação mais clara, especificou-se que a idade de entrada em produção das oliveiras abrangidas pela denominação de origem, fixada em 5 anos, corresponde a «cinco anos de plantação na parcela» (parcela identificada como denominação de origem).

— Rendimento: aumentou-se o rendimento máximo autorizado para 10 toneladas por hectare, em vez de um máximo de 6 toneladas por hectare.

O texto inicial do caderno de especificações:

«O rendimento não deve exceder seis toneladas de azeitonas por hectare» passou a ter a seguinte redação:

«O rendimento não excede 10 toneladas de azeitonas apanhadas por hectare de olival, independentemente do destino das azeitonas. O rendimento é calculado para a totalidade das parcelas identificadas da exploração em que são produzidas as azeitonas para as denominações de origem “Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”, “Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” e “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”.»

Com efeito, os olivais jovens, que chegam atualmente à fase de produção, têm rendimentos próximos dos 8 a 10 t/ha. Também não é raro encontrar olivais multisseculares e, neste caso, o desenvolvimento da rama das árvores é importante e a carga em azeitona é correspondente. A profissionalização dos olivicultores e a renovação das parcelas contribuem igualmente para otimizar o rendimento. Além disso, acrescentou-se o método de cálculo do rendimento, de modo a evitar interpretações e facilitar os controlos. Acrescentou-se portanto que este rendimento é calculado em relação ao resultado da colheita (e não da produção total da oliveira, que inclui os frutos que caíram ao chão e não foram apanhados, dado não beneficiarem da denominação), independentemente do destino das azeitonas, e calculado sobre a totalidade das parcelas da exploração identificadas como dedicadas à produção de azeitonas para as denominações de origem «Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence», «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» e «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence».

— Colheita das azeitonas: introduziram-se diversas disposições sobre a colheita, para melhor enquadrar as práticas e garantir a qualidade das azeitonas colhidas.

Foi completada e alterada a seguinte disposição inicialmente constante do caderno de especificações:

«As azeitonas devem estar bem maduras e ser apanhadas diretamente da oliveira».

— No caderno de especificações, aditou-se a seguinte disposição: «A data de início da fase de colheita é fixada anualmente por decisão do diretor do INAO, com base numa proposta fundamentada do agrupamento.» Com efeito, optou-se por completar esta disposição introduzindo um sistema que dá início à colheita, de modo a garantir que os olivicultores respeitam o grau de maturação das azeitonas, que deve ser suficiente. A data de início da colheita é proposta pelo agrupamento, que se baseia na análise sensorial de amostras de azeitonas representativas da área geográfica no seu conjunto.

- Foi igualmente aditado o texto seguinte: «Os lotes que apresentem pelo menos 70 % de azeitonas pretas ou a mudar de cor serão considerados em bom estado de maturação.» Esta redação permite ser mais preciso quanto ao grau de maturação das azeitonas colhidas e assim aumentar a qualidade e facilitar o controlo.

Foi alterada a redação inicial — «As azeitonas devem estar bem maduras e ser apanhadas diretamente da oliveira» — e suprimida a expressão «apanhadas diretamente na árvore». No ponto 5.8 («Elaboração») do caderno de especificações, esta expressão foi substituída pela interdição de utilizar as azeitonas que caíram para o chão para a transformação. O texto proposto em substituição é o seguinte: «As azeitonas que apresentam sinais de ter estado em contacto com o chão não são admitidas para a transformação». Com esta formulação, esta medida é mais pertinente e mais facilmente controlável.

O texto inicialmente constante do caderno de especificações: «As azeitonas são acondicionadas em caixas de grades e entregues nas unidades de transformação, no máximo, 48 horas após a colheita» foi substituído pelo seguinte: «As azeitonas são colocadas em caixas ou caixas-paleta de grades, sendo, de seguida, de acordo com as práticas locais, entregues nas unidades de transformação, o mais tardar 48 horas após a colheita, em boas condições sanitárias». Com efeito, as azeitonas podem ser acondicionadas em caixas-paleta e não apenas em caixas (de grades), já que este tipo de recipiente não prejudica a qualidade do produto. Além disso, devem ser entregues às empresas de conservas em boas condições sanitárias.

- Elaboração das azeitonas pretas:

O texto inicialmente constante do caderno de especificações (e, em parte, da ficha-resumo):

«As azeitonas devem ter um calibre correspondente a, no máximo, 35 frutos por hectograma. Para beneficiar da denominação de origem controlada “Olives noires de la Vallée de Baux-de-Provence”, as azeitonas devem ter sido calibradas e triadas antes da preparação.» foi alterado para acrescentar uma tolerância relativa à calibragem, que já consta da secção «Descrição do produto» do caderno de especificações em vigor.

Assim, a redação inicialmente constante do caderno de especificações (os valores relativos ao calibre constam do ponto 3.2 do documento único) foi substituída pela seguinte:

«Antes da preparação, as azeitonas são calibradas e triadas. O calibre das azeitonas pretas para consumo direto corresponde a, no máximo, 35 frutos por hectograma. Os lotes são homogéneos com, no máximo, 5 % de frutos cujo calibre corresponde a mais de 42 frutos por hectograma e, no máximo, 5 % de frutos cujo calibre corresponde a menos de 20 frutos por hectograma.»

No que se refere à fase de triagem das azeitonas, antes da preparação, aditou-se a seguinte disposição ao caderno de especificações:

«As azeitonas frescas que apresentem os defeitos a seguir indicados não devem exceder 5 % dos frutos transformados:

- azeitonas manchadas: toques devidos à apanha ou ao granizo,
- picadas de insetos.

A proporção de azeitonas bichosas é inferior a 3 % das azeitonas transformadas.»

Trata-se de definir os critérios para a triagem definindo os defeitos das azeitonas e os valores máximos admissíveis.

Quanto ao método de preparação das azeitonas, o texto que inicialmente constava do caderno de especificações e da ficha-resumo:

«As azeitonas devem ser preparadas por conserveiras situadas na área de produção, aplicando um dos seguintes métodos:

- azeitonas furadas, com sal fino: as azeitonas acabadas de colher são furadas e polvilhadas com sal fino.
- preparação em salmoura: As azeitonas, furadas ou não, são colocadas numa salmoura cuja densidade após estabilização deve estar compreendida entre 1 045 e 1 060 graus.» foi substituído pelo seguinte, no caderno de especificações, e no ponto 3.2 do documento único:

«As azeitonas são preparadas segundo um dos seguintes métodos:

- azeitonas furadas, com sal marinho: as azeitonas acabadas de colher são furadas e polvilhadas com sal marinho,

- preparação em salmoura: as azeitonas, furadas ou não, são colocadas numa salmoura cuja densidade após estabilização deve estar compreendida entre 1 045 e 1 060 graus Baumé.»

Com efeito, no caso das azeitonas furadas, com sal, é eliminada a obrigação de utilizar sal fino uma vez que o sal grosso é igualmente adequado, conforme demonstrado pelos testes realizados por alguns transformadores, sem que as especificidades do produto tenham sido alteradas. Por outro lado, é tornada obrigatória a utilização de sal marinho para evitar a eventual utilização de sal mineral, que não corresponde os usos tradicionais de transformação. Além disso, para uma maior exatidão, acrescentou-se que a densidade da salmoura é expressa em graus Baumé.

- Armazenagem das azeitonas:

O texto inicialmente constante do caderno de especificações e da ficha-resumo: «As azeitonas são conservadas em salmoura durante, no máximo, três meses» foi substituído, tanto no caderno de especificações como no documento único (ponto 3.5), pelo seguinte texto:

«As azeitonas furadas, com sal, são conservadas a uma temperatura compreendida entre +2 °C e +4 °C durante um período máximo de 12 meses.

As azeitonas assim preparadas são conservadas na salmoura por um período máximo de 24 meses à temperatura ambiente».

Com efeito, o período máximo de conservação das azeitonas em salmoura é alargado para 24 meses, em vez de três, uma vez que este modo de conservação permite uma conservação longa sem alteração do produto. Em contrapartida, as azeitonas furadas, com sal, são mais sensíveis. Acrescentaram-se, por conseguinte, as condições de conservação destas azeitonas. Não podem ser conservadas mais de 12 meses e a temperatura deve estar compreendida entre +2 °C e +4 °C.

Relação com o meio geográfico

Reformulou-se todo o texto constante desta parte do caderno de especificações, assim como do documento único (ou da antiga ficha-resumo). Trata-se essencialmente de aditamentos que não alteram os fundamentos do nexo de causalidade entre as especificidades da área geográfica e as especificidades do produto inicialmente descritas.

Os textos inicialmente constantes da ficha-resumo: «A área geográfica de produção do vale de Baux-de-Provence é delimitada a norte pelo canal dos Alpilles e a sul pelo canal de Crau» e do caderno de especificações: «A área geográfica de produção do vale de Baux-de-Provence é claramente marcada, a norte, pelo canal dos Alpilles e, a sul, pelo Canal de Crau».

foram ligeiramente alterados e substituídos, tanto no caderno de especificações como no documento único, pelo seguinte texto:

«A área geográfica abrange o maciço dos Alpilles, as suas zonas limítrofes aluvionares e a ponta norte da planície de Crau.»

Esta atualização deve-se à ligeira alteração dos limites da área geográfica, tendo o canal dos Alpilles e o canal de Crau deixado de delimitar a fronteira da área geográfica.

Além disso, para completar esta descrição, aditaram-se os seguintes elementos: «A cadeia montanhosa dos Alpilles (com, no máximo, 400 m de altitude) estende-se de oeste para leste, ao longo de 30 km, e congrega as colinas calcárias mais típicas da Provença, situadas entre o Ródano, o Durance e a planície de Crau. Este maciço forma a cadeia montanhosa mais ocidental dos anticlinais provençais. Trata-se de um maciço erodido com relevo pitoresco talhado em bisel, constituído principalmente por calcários do Cretácico e, na parte sul, do Jurássico.»

- Suprimiu-se o texto inicialmente constante do caderno de especificações (mas não da ficha-resumo): «A localização dos olivais neste vale foi, ao longo da história, marcada pela construção destes canais de irrigação. Assim, a oliveira ocupou sempre um lugar cimeiro nos setores em que a rega era difícil, tendo mesmo sobrevivido às operações de arranque, enquanto noutros setores, desapareceu para dar lugar a culturas hortofrutícolas.», dado tratar-se de elementos históricos que não demonstram a relação com a origem geográfica.
- Os textos inicialmente constantes do caderno de especificações: «A região do vale de Baux-de-Provence assim delimitada distingue-se pelas suas especificidades geológica e climática.» e da ficha-resumo: «Distingue-se pelas suas especificidades geológica e climática.»

bem como do caderno de especificações, com a seguinte redação inicial:

«Na zona de colinas, os solos são calcários, pouco coloridos e pedregosos, com grande poder calorífico e arejamento e permeabilidade muito elevados. O clima é do tipo mediterrânico, com verões quentes e secos, outonos e primaveras bastante húmidos, e a presença característica do mistral (vento norte). O povoamento varietal do vale de Baux é particularmente adequado ao funcionamento destes solos. Graças à cadeia montanhosa dos Alpilles, o vale de Baux-de-Provence está muito menos exposto ao vento e às geadas de primavera e, acima de tudo, aos nevoeiros, que são prejudiciais para a boa eclosão das flores da oliveira e favorecem certas doenças criptogâmicas.»

foram alterados e completados, de modo a descrever melhor as especificidades da área geográfica. Parte da formulação foi retomada na descrição do «nexo de causalidade», tendo a parte relativa à descrição do clima, dos solos e do povoamento varietal sido suprimida e substituída pelos seguintes elementos (aditamentos no caso do documento único e do caderno de especificações):

«A área geográfica apresenta as seguintes características climáticas:

- clima de tipo mediterrânico,
- grande variabilidade sazonal e anual dos regimes térmicos e pluviométricos,
- precipitações caracterizadas por episódios de trovoada curtos mas intensos, concentrados sobretudo no outono e na primavera. As precipitações, na ordem dos 700 mm por ano, concentram-se num período de 50 dias,
- estação seca marcada por verões secos e quentes, senão mesmo caniculares, com défices hídricos frequentes, nomeadamente durante o mês de julho,
- invernos amenos, sendo o mês mais frio o de janeiro,
- temperaturas médias de 13,6 °C, com variações de 1 °C a 2 °C menos, na encosta norte dos Alpilles e risco de geadas de primavera,
- presença de ventos fortes, que sopram principalmente de norte (mistral) ou de oeste (tramontane) durante mais de 100 dias por ano,
- exposição solar deveras excecional, com mais de 2 800 horas de sol/ano.

Os solos característicos da área geográfica são pedregosos (40 % a 80 % de elementos pedregosos), calcários de matriz franco-arenosa e franco-areno-argilosa no maciço dos Alpilles e nas pontas aluvionares. A ponta norte da antiga Crau, ainda conhecida por “Crau d'Eygüères”, apresenta solos fersialíticos vermelhos muito pedregosos (30 a 60 cm de calhaus rolados siliciosos à superfície), ricos em aluviões calcárias resultantes da erosão dos terrenos no sul dos Alpilles.

Os olivais do maciço dos Alpilles estão essencialmente plantados nos solos pedregosos calcários da encosta sul, em depósitos estratificados, sobre as aluviões mais ou menos espessas que preenchem as combas. A textura da fração fina é, de um modo geral, franco-arenosa, mais raramente franco-areno-argilosa. A percentagem total de calcário, de 20 % a 30 %, em média, pode atingir 40 % e a taxa de calcário ativo raramente ultrapassa 8 %. O pH dos solos varia entre 8 e 8,5.»

Além disso, no caderno de especificações, unicamente, acrescentaram-se os seguintes elementos descritivos relativos ao clima, geologia e vegetação, específicos da área geográfica:

«A parte ocidental do maciço sofre a influência do vale do Ródano, onde a precipitação é mais importante e as temperaturas mais suaves e menos baixas no inverno e na primavera. A encosta sul, protegida dos ventos frios, como o mistral, permite colheitas mais precoces, sendo também a que apresenta a melhor exposição solar.

A encosta norte recebe mais precipitação. Nas depressões e nos fundos dos vales, as condições microclimáticas (menor influência do sol e abrigo do vento) permitem alguma frescura no verão.

Estas características determinam uma fauna e floras específicas ao nível do bioclima mediterrânico, em especial devido à sua adaptação ao longo período de escassez de água.

A área geográfica corresponde a um maciço erodido de relevo pitoresco, constituído principalmente por formações calcárias e margas do Cretácico Inferior e, na parte sul, por calcários dolomíticos do Jurássico. Os sedimentos terciários de origem fluvio-lacustre e caráter muito heterogéneo — calcários, conglomerados, arenitos, margas, areias — depositam-se em grandes quantidades nos sinclinais no eixo oeste-este. Nos Alpilles, durante o quaternário, a gelifração das rochas calcárias desempenhou um papel importante, estando na origem dos sedimentos pedregosos ou estratificados que se prolongam sob as colmatagens colúviais ou aluviais recentes.

As encostas viradas a sul do maciço dos Alpilles estão delimitadas pelas pontas da antiga Crau, caracterizada por aluviões constituídas por calhaus rolados e quartzosos do período Villafranchien, transportadas pelo rio Durance, que galgara a passagem de Saint Pierre de Vence.

A par da geomorfologia do sítio, o clima explica, em grande medida, a presença dos diferentes tipos de vegetação de nível mediterrânico, caracterizada pelo pinheiro de Alepo (*Pinus halepensis*) e pela azinheira (*Quercus ilex*). Autêntica plataforma biogeográfica, o território, essencialmente afetado pelo clima mesomediterrânico, inclui cerca de 960 espécies vegetais, das quais 50 se situam no limite da zona de repartição, adaptadas à seca e aos solos calcários.»

O texto inicialmente constante do caderno de especificações:

«O meio geográfico representado pela cadeia montanhosa dos Alpilles, com solos e clima especiais, a presença de variedades antigas e bem aclimatadas nesta região e as práticas de cultivo que resultam da experiência e do labor dos agricultores, transformam o vale de Baux-de-Provence numa zona de eleição para a produção de azeitonas.»

e da ficha-resumo: «Este meio geográfico, com os seus solos calcários e clima mediterrânico, a presença de variedades antigas e bem aclimatadas nesta região e as práticas de cultivo que resultam da experiência e do labor dos agricultores, transformam o vale de Baux-de-Provence numa zona de eleição para a produção de azeitona.»

foi suprimido dado as informações nele contidas constarem de outros parágrafos desta rubrica, de forma mais desenvolvida.

No caderno de especificações e no documento único, incluíram-se os seguintes elementos relativos aos fatores humanos:

«Junto com os cereais e a vinha, a oliveira fez sempre parte do trio de culturas de base da Provença».

Apenas no caderno de especificações: «No vale de Baux-de-Provence, o setor olivícola manteve sempre uma posição cimeira apesar da concorrência das importações e da substituição da oliveira por culturas hortícolas na sequência da construção de canais de irrigação.»

No caderno de especificações e no documento único:

«Em 1786, o abade Couture, no seu tratado, demonstrava que uma das particularidades do vale de Baux-de-Provence era a profusão de variedades de azeitonas. Enumerava, no mínimo, seis espécies principais, incluindo a Grossane. Esta antiga variedade tradicional é a única variedade autorizada e utilizada na produção da denominação de origem “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”.

Esta mais valia transformou o vale de Baux-de-Provence numa das regiões demarcadas mais ricas no setor da preparação de azeitonas. Os costumes seculares sempre permitiram consumir azeitonas pretas inteiras e azeitonas verdes britadas. A produção de azeitonas Grossane para consumo direto é quase exclusiva do vale de Baux-de-Provence. As azeitonas são colhidas pretas ou a mudar de cor. O método de elaboração das azeitonas pretas é simples e tradicional: as azeitonas acabadas de colher são ou furadas e polvilhadas com sal marinho ou preparadas em salmoura.»

Os fatores humanos foram completados pelo método de elaboração tradicional.

No caderno de especificações e no documento único, incluíram-se os seguintes elementos específicos do produto:

«As “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” são azeitonas para consumo direto, cuja especificidade reside no seguinte:

- a utilização exclusiva da variedade Grossane;
- as características físicas e organoléticas da azeitona: a azeitona é preta. Trata-se de um fruto grande, curto, truncado na base, de polpa abundante e saborosa. As azeitonas da DOP “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” apresentam-se inteiras, não britadas, não retalhadas e sem aromatizantes. Estas azeitonas apresentam aromas de trufas e/ou cepes e/ou pão lêvedo, e/ou pão de especiarias, e/ou vinho tinto. Podem apresentar uma nota ligeiramente amarga.»

O caderno de especificações e o documento único passaram a incluir alguns elementos descritivos do «nexo de causalidade» entre as especificidades da área geográfica e do produto, como segue:

«Nesta zona de colinas, os solos são calcários, pouco coloridos e pedregosos, com grande poder calorífico e arejamento e permeabilidade muito elevados, que favorecem a produção oleícola. Protegido pela cadeia montanhosa dos Alpilles, o vale de Baux-de-Provence está pouco exposto aos nevoeiros, que são prejudiciais para a boa eclosão das flores da oliveira e favorecem as doenças criptogâmicas. O vale de Baux-de-Provence constitui, por conseguinte, uma região demarcada de eleição para a produção de azeitonas. As características climáticas e pedológicas da área geográfica estão também na origem da seleção das variedades utilizadas no fabrico das “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”. A Grossane é uma variedade perfeitamente adaptada aos solos calcários, pedregosos e pouco profundos, bem como aos verões secos e ao vento. Os frutos são igualmente utilizados para produzir a denominação de origem “Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. As características climáticas da área geográfica permitem esperar que a azeitona fique naturalmente preta para ser colhida (ou ainda a “mudar de cor”). A preparação tradicional das azeitonas imediatamente, unicamente furadas e salgadas, ou preparadas em salmoura (depois de furadas, se for esse o caso) a seguir à colheita, permite-lhes preservar as suas características organoléticas específicas.»

Rotulagem

As disposições inicialmente constantes do caderno de especificações registado e da ficha-resumo:

«A rotulagem das azeitonas com a denominação de origem controlada “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” deve incluir:

- a menção “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”;
- a menção “Appellation d’origine contrôlée” (denominação de origem controlada) ou “AOC” (DOC); Independentemente do endereço, caso o nome da exploração ou da marca figure nos rótulos, a denominação é repetida entre os termos “appellation” (denominação) e “contrôlée” (controlada).

Estas menções devem constar do mesmo campo visual e do mesmo rótulo. Devem figurar em caracteres visíveis, legíveis, indelévels e com dimensões tais que possam destacar-se claramente do fundo no qual foram impressas e distinguir-se nitidamente das outras indicações escritas e ilustrações.»

foram substituídas, tanto no caderno de especificações como no documento único, pelas seguintes:

«Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos das azeitonas que beneficiam da denominação de origem protegida “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” incluem:

- o nome da denominação de origem “Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”,
- a menção “appellation d’origine protégée” (denominação de origem protegida) ou “AOP” (DOP).

Estas indicações devem figurar no mesmo campo visual e no mesmo rótulo. Para se distinguirem claramente das outras indicações escritas e ilustrações, devem figurar em caracteres visíveis, legíveis, indelévels e com dimensões tais que possam destacar-se claramente do fundo no qual foram impressas.»

Com efeito, ao suprimir a utilização das menções nacionais existentes, harmonizaram-se as menções de rotulagem específicas da denominação com as disposições do Regulamento (UE) n.º 1151/2012: «AOC» (DOC) ou «Appellation d’origine contrôlée» (denominação de origem controlada), sendo substituídas pelas menções europeias: «Appellation d’origine protégée» (denominação de origem protegida) ou «AOP» (DOP).

Requisitos nacionais

- Tendo em conta a evolução legislativa e regulamentar nacional, foi alterada a rubrica «Exigências nacionais». Suprimiu-se a referência ao decreto de 27 de agosto de 1997, que reconhece a denominação de origem controlada no território francês e introduziu-se um quadro com os principais pontos a controlar e os respetivos valores de referência.

Outras

- Rubricas «Serviço competente do Estado-Membro», «Agrupamento requerente» e «Referências sobre as estruturas de controlo»: atualizaram-se o nome e os dados de contacto das estruturas oficiais em causa e do agrupamento. Quanto à composição do agrupamento e ao seu estatuto jurídico, estes não sofreram alterações de fundo. O agrupamento continua a reunir os olivicultores, os transformadores e os lagareiros.

Rubrica	Contactos e textos iniciais (caderno de especificações e documento único)	Contactos e textos atualizados (caderno de especificações)
Serviço competente do Estado-Membro	Nome: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs Elysées - 75008 PARIS - FRANCE Tel. +33 153898000 Fax +33 142255797	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) 12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANCE Tel. +33 1173303800 Fax +33 1173300804 Correio eletrónico: info@inao.gouv.fr
Agrupamento requerente:	Nome: Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux Endereço: Mairie de Maussane les Alpilles - 13520 MAUSSANE LES ALPILLES E no documento único: Composição: olivicultores/transformadores (x) outro () E no caderno de especificações: Este agrupamento, criado em 1994, é composto por todas as pessoas singulares ou coletivas com interesse nos produtos oleícolas provenientes do vale de Baux-de-Provence. Agrupa os olivicultores, transformadores e lagareiros.	Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB) Vallon de la Fontaine 13520 Les Baux-de-Provence FRANCE Tel. +33 490543842 Fax: +33 484253288 Correio eletrónico: contact@siovb.com Composição: olivicultores e transformadores. Estatuto jurídico: agrupamento profissional regulado pelo Código do Trabalho.
Estruturas de controlo	— I.N.A.O 138, Champs Elysées 75008 PARIS — D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol Teledoc 251 75703 Paris Cedex 13 FRABCE	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) Endereço: Arborial - 12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANCE Tel. +33 173303800 Fax +33 173300804 Correio eletrónico: info@inao.gouv.fr Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Endereço: 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13 FRANCE Tel. +33 144871717 Fax +33 144973037 A DGCCRF é uma direção do Ministério da Economia. Em conformidade com o artigo 37.º do Regulamento n.º 1151/2012, a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações, antes da colocação no mercado, é assegurada por um organismo de certificação de produtos cujo nome e dados de contacto estão publicados no sítio Internet do INAO e acessíveis na base de dados da Comissão Europeia.

DOCUMENTO ÚNICO

«OLIVES NOIRES DE LA VALLEE DES BAUX-DE-PROVENCE»

N.º UE: PDO-FR-0052-AM01 – 16.8.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominação(s)

«Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence»

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

A DOP «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» designa azeitonas pretas para consumo direto, exclusivamente da variedade Grossane. Os frutos são grandes, curtos, truncados na base, de polpa abundante e saborosa.

Trata-se de azeitonas inteiras, não britadas, não retalhadas e não aromatizadas. Apresentam um ou vários dos seguintes aromas: trufa, cepe, pão lvedo, pão de especiarias, vinho tinto. Podem apresentar uma nota ligeiramente amarga.

Os lotes de azeitonas são homogéneos com, no máximo, 5 % de frutos cujo calibre corresponde a mais de 42 frutos por hectograma e, no máximo, 5 % de frutos cujo calibre corresponde a menos de 20 frutos por hectograma.

Existem dois métodos de preparação:

- Azeitonas furadas, com sal marinho: as azeitonas acabadas de colher são furadas e polvilhadas com sal marinho.
- Preparação em salmoura: as azeitonas, furadas ou não, são colocadas numa salmoura cuja densidade após estabilização deve estar compreendida entre 1 045 e 1 060 graus Baumé.

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

As azeitonas da DOP «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» são da variedade Grossane.

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

Todas as operações, desde a produção das azeitonas até à elaboração das azeitonas pretas, são realizadas na área geográfica definida.

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

As azeitonas furadas, com sal, são conservadas a uma temperatura entre +2 °C e +4 °C durante um período máximo de 12 meses.

As azeitonas assim preparadas são conservadas na salmoura por um período máximo de 24 meses à temperatura ambiente.

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

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos das azeitonas que beneficiam da denominação de origem protegida «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» incluem:

- o nome da denominação de origem «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence»,
- a menção «Appellation d'origine protégée» (denominação de origem protegida) ou «AOP» (DOP).

Estas indicações devem figurar no mesmo campo visual e no mesmo rótulo.

Para se distinguirem claramente das outras indicações escritas e ilustrações, devem figurar em caracteres visíveis, legíveis, indelévels e com dimensões tais que possam destacar-se claramente do fundo no qual foram impressas.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange o território dos seguintes municípios do departamento de Bouches-du-Rhône:

Municípios abrangidos na totalidade: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles e Paradou;

Municípios abrangidos parcialmente: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouries, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas e Tarascon.

5. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica abrange o maciço dos Alpilles, as suas zonas limítrofes aluvionares e a ponta norte da planície de Crau. A cadeia montanhosa dos Alpilles (com, no máximo, 400 m de altitude) estende-se de oeste para leste, ao longo de 30 km, e agrupa as colinas calcárias mais típicas da Provença, situadas entre o Ródano, o Durance e a planície de Crau. Este maciço forma a cadeia montanhosa mais ocidental dos anticlinais provençais. Trata-se de um maciço erodido com relevo pitoresco talhado em bisel, constituído principalmente por calcários do Cretácico e, na parte sul, do Jurássico.

A área geográfica apresenta as seguintes particularidades climáticas:

- clima de tipo mediterrânico,
- grande variabilidade sazonal e anual dos regimes térmicos e pluviométricos,
- precipitações caracterizadas por episódios de trovoada curtos mas intensos, concentrados sobretudo no outono e na primavera. As precipitações, na ordem dos 700 mm por ano, concentram-se num período de 50 dias,
- estação seca marcada por verões secos e quentes, senão mesmo caniculares, com défices hídricos frequentes, nomeadamente durante o mês de julho,
- invernos amenos, sendo o mês mais frio o de janeiro,
- temperaturas médias de 13,6 °C, com variações de 1 °C a 2 °C menos, na encosta norte dos Alpilles e risco de geadas de primavera,
- presença de ventos fortes, que sopram principalmente de norte (mistral) ou de oeste (tramontane) durante mais de 100 dias por ano,
- exposição solar deveras excepcional, com mais de 2 800 horas de sol/ano.

Os solos característicos da área geográfica são pedregosos (40 % a 80 % de elementos pedregosos), calcários de matriz franco-arenosa e franco-areno-argilosa no maciço dos Alpilles e nas pontas aluvionares. A ponta norte da antiga Crau, ainda conhecida por «Crau d'Eygüères», apresenta solos fersialíticos vermelhos muito pedregosos (30 cm a 60 cm de calhaus rolados siliciosos à superfície), ricos em aluviões calcárias resultantes da erosão dos terrenos no sul dos Alpilles.

Os olivais do maciço dos Alpilles estão essencialmente plantados nos solos pedregosos calcários da encosta sul, em depósitos estratificados, sobre as aluviões mais ou menos espessas que preenchem as combas. A textura da fração fina é, de um modo geral, franco-arenosa, mais raramente franco-areno-argilosa. A percentagem total de calcário, de 20 % a 30 %, em média, pode atingir 40 % e a taxa de calcário ativo raramente ultrapassa 8 %. O pH dos solos varia entre 8 e 8,5.

Junto com os cereais e a vinha, a oliveira fez sempre parte do trio de culturas de base da Provença. Em 1786, a Abade Couture, no seu Tratado, salientava que uma das particularidades do vale de Baux-de-Provence era a profusão de variedades de azeitonas, enumerando, pelo menos, seis espécies principais, onde se inclui a Grossane. Esta antiga variedade tradicional é a única variedade autorizada e utilizada na produção da denominação de origem «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence».

Esta mais valia transformou o vale de Baux-de-Provence numa das regiões demarcadas mais ricas no campo da preparação das azeitonas. Os costumes seculares sempre permitiram consumir azeitonas pretas inteiras e azeitonas verdes britadas. A produção de azeitonas pretas Grossane para consumo direto é quase exclusiva do vale de Baux-de-Provence. As azeitonas são colhidas pretas ou a mudar de cor. O método de elaboração das azeitonas pretas é simples e tradicional: as azeitonas acabadas de colher são ou furadas e polvilhadas com sal marinho ou preparadas em salmoura.

As «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» são azeitonas para consumo direto, cuja especificidade reside no seguinte:

- a utilização exclusiva da variedade Grossane,
- as características físicas e organoléticas da azeitona: a azeitona é preta. Trata-se de um fruto grande, curto, truncado na base, de polpa abundante e saborosa. As azeitonas da DOP «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» apresentam-se inteiras, não britadas, não retalhadas e sem aromatizantes. Estas azeitonas apresentam aromas de trufas e/ou ceps e/ou pão lêvedo, e/ou pão de especiarias, e/ou vinho tinto. Podem apresentar uma nota ligeiramente amarga.

Nesta zona de colinas, os solos são calcários, pouco coloridos e pedregosos, com grande poder calorífico e arejamento e permeabilidade muito elevados, que favorecem a produção oleícola. Protegido pela cadeia montanhosa dos Alpilles, o vale de Baux-de-Provence está pouco exposto aos nevoeiros, que são prejudiciais para a boa eclosão das flores da oliveira e favorecem as doenças criptogâmicas. O vale de Baux-de-Provence constitui, por conseguinte, uma região demarcada de eleição para a produção de azeitonas. As características climáticas e pedológicas da área geográfica estão também na origem da seleção das variedades utilizadas no fabrico das «Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence». A Grossane é uma variedade perfeitamente adaptada aos solos calcários, pedregosos e pouco profundos, bem como aos verões secos e ao vento. Os frutos são igualmente utilizados para produzir a denominação de origem «Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence». As características climáticas da área geográfica permitem esperar que a azeitona fique naturalmente preta para ser colhida (ou ainda a «mudar de cor»). A preparação tradicional das azeitonas imediatamente, unicamente furadas e salgadas, ou preparadas em salmoura (depois de furadas, se for esse o caso) a seguir à colheita, permite-lhes preservar as suas características organoléticas específicas.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-92cd761e-5ace-4a0a-aff1-4bbae11edd9e

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Informação vinculativa em matéria de origem

(2019/C 281/04)

Lista das autoridades designadas pelos Estados-Membros para receberem o pedido de informação vinculativa em matéria de origem ou para a emitirem

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Endereço eletrónico
BÉLGICA			
Origem não preferencial	Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale du Potentiel économique Intersectoriel — Politique Commerciale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Bestuur Economisch Potentieel Intersectoraal — Handelspolitiek City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België	+32 22778467	marc.wegnez@economie.fgov.be
Origem preferencial	Service Public Fédéral Finances Administration Centrale des Douanes et Accises Services des Procédures Douanières — direction 9 North Galaxy — Tour A (NG A9) Boulevard du Roi Albert II, 33 — boîte 37 1030 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Financiën Centrale Administratie der Douane en Accijnzen Dienst Douaneprocedures — directie 9 North Galaxy — Toren A (NG A9) Koning Albert II — laan 33, bus 37 1030 Brussel België	+32 225763103	luc.verhaeghe@minfin.fed.be

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Endereço eletrónico
BULGÁRIA	National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia	+359 298594313 +359 298594145	origin@customs.bg
CROÁCIA	Customs Directorate of the Ministry of Finance of the Republic of Croatia Central Office Sector for customs Systems Carinska uprava Ministarstva financija Republike Hrvatske Središnji ured Sektor za carinsku sustav Služba za carinsku vrijednost i podrijetlo Alexandera Von Humboldta 4a, 10000 Zagreb	+385 16211308 +385 16211321	podrijetlo@carina.hr origin@carina.hr
CHÉQUIA	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení – Závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc	+420 585111111	podatelna580000@cs.mfcr.cz
DINAMARCA	Toldstyrelsen Toldbodovej 8 DK-6330 Padborg	+45 72221212	oprindelse@toldst.dk
ALEMANHA			
Origem preferencial e Origem não preferencial, na medida em que a última operação de complemento de fabrico ou transformação seja efetuada fora da UE ou se disser respeito a mercadorias objeto de organizações comuns de mercado, segundo as quais a concessão de benefícios depende da origem não preferencial determinada.	Hauptzollamt Hannover Waterloostraße 5 30169 Hannover	+49 511101 2480	poststelle.vzta-hza-hannover@zoll.bund.de

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Endereço eletrónico
Origem não preferencial na medida em que as mercadorias sejam obtidas inteiramente na UE ou sejam fabricadas ou submetidas a operações de complemento de fabrico ou de transformação na UE. O que precede não se aplica às mercadorias objeto de organizações comuns de mercado, segundo as quais a concessão de benefícios depende da origem não preferencial determinada.	Industrie- und Handelskammern Deutscher Industrie- und Handelskammertag Breite Straße 29 10178 Berlin	+49 302030 82321	behm.steffen@dihk.de
IRLANDA	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTÓNIA	Maksu-ja Tolliamet Tolliosakond Tollitalitus Lõdtsa 8A 15176 Tallinn	+372 6762607	emta@emta.ee
GRÉCIA	Hellenic Republic Independent Authority for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Directorate of Tariff Issues, Special Procedures and Reliefs Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Ελληνική Δημοκρατία Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων Ειδικών Καθεστώτων και Απαλλαγών Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987487 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513 +30 2106987486	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Endereço eletrónico
ESPANHA	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid	+34 917289854/55/35	gesadu@aeat.es
FRANÇA	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects Bureau Politique tarifaire et commerciale 11, rue des Deux-Communes 93558 Montreuil Cedex	+33 157534374 +33 157534278	dg-comint3-rco@douane.finances.gouv.fr
ITÁLIA	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Centrale Legislazione e Procedure Doganali Ufficio applicazione tributi doganali Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245216	dogane.legislazionedogane.applicazione@agenziadogane.it
CHIPRE	Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία	+357 22601651 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
LETÓNIA	State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978 Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Rīga, LV-1978	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Endereço eletrónico
LITUÂNIA	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1/25 01105 Vilnius	+370 52666067 +370 52327480	muitine@lrmuitine.lt
LUXEMBURGO	Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg	+352 28182246 +352 28182347	Jean-Claude.Nilles@do.etat.lu Laurent.Thilges@do.etat.lu
HUNGRIA	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20-24 1163 Budapest	+36 14022233	szi@nav.gov.hu
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
PAÍSES BAIXOS	Belastingdienst/Douane Arnhem Landelijk Oorsprong Team PB 3070 6401 DN HEERLEN The Netherlands	+31 243813701	helpdesk.oorsprongszaken@belastingdienst.nl
ÁUSTRIA	Bundesministerium für Finanzen Johannesgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLÓNIA	Izba Administracji Skarbowej w Warszawie Dział Wiążących Informacji ul. Erazma Ciołka 14 A 01-443 Warszawa	+48 225104652	wip.ias.warszawa@mf.gov.pl
PORTUGAL	Autoridade Tributária e Aduaneira Direcção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua da Alfândega n.º n.º 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
ROMÉLIA	Agência Națională de Administrare Fiscală Direcția Generală a Vănilor Str. Alexandru Ivasiuc nr. 34-40, sector 6 cod 060305 Bucuresti	+40 213155858 +40 213137969	origine@customs.ro

Estado-Membro	Autoridade aduaneira	Telefone	Endereço eletrónico
ESLOVÉNIA	Generalni carinski urad Šmartinska 55 1523 Ljubljana	+386 14783921	ana.macek@gov.si
ESLOVÁQUIA	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963	martin.strbik@financnasprava.sk
FINLÂNDIA	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	leena.lehtinen@tulli.fi minna.raitanen@tulli.fi
SUÉCIA	Tullverket Box 12854 112 98 Stockholm	+46 771520520	ursprung.tillstand@tullverket.se
REINO UNIDO	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA		dutyliability.policy@hmrc.gsi.gov.uk

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.9452 — Global Payments/TSYS)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 281/05)

1. Em 9 de agosto de 2019, 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:

- Global Payments (Estados Unidos) e
- TSYS (Estados Unidos)

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

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

- Global Payments: soluções tecnológicas para pagamentos e processamento de operações com cartões de pagamento; e
- TSYS: soluções para emitentes de cartões, comerciantes e consumidores a nível de serviços de pagamento.

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.9452 — Global Payments/TSYS

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

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

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

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

