

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

(2013/C 140/11)

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N.º CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Vínculo
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

2. Tipo de alterações

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões)

As alterações infra têm por fim reforçar as características e a qualidade do produto na relação com a sua origem geográfica e proteger a reputação da DOP «Camembert de Normandie».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Descrição do produto

No ponto 2, «Descrição do produto», reitera-se o fabrico do «Camembert de Normandie» a partir de leite cru. Introduziram-se igualmente precisões sobre a definição do peso (líquido no momento da embalagem) e das características organolépticas do produto.

Área geográfica

A área geográfica do «Camembert de Normandie» passa a incluir 1 557 comunas (foram excluídas 1 678 comunas da área geográfica precedente). A redução da área geográfica resulta de um trabalho de reforço da relação entre a denominação «Camembert de Normandie» e os sistemas de produção forrageiros da Normandia, da definição do núcleo da denominação e das suas características (meio natural/usos). Esta redução da área prende-se, além disso, com a revisão das condições de produção, que reforça a relação com o território por meio da obrigação de recorrer, em parte, à raça Normanda e a uma alimentação para produção de leite dominada por pastagens. O conjunto de comunas incluídas na nova área geográfica responde perfeitamente às novas condições de produção do caderno de especificações.

Prova de origem

As alterações ao n.º 1 são determinadas pela evolução da regulamentação nacional. Prevê-se, nomeadamente, habilitar os operadores através do reconhecimento da aptidão que demonstrem para satisfazer as exigências do Caderno de Especificações da denominação cujo benefício reivindicam.

Prevê-se uma declaração específica para as instalações de saneamento.

A existência de uma disposição que prevê as declarações necessárias ao conhecimento e acompanhamento dos volumes permite que o agrupamento recolha os dados necessários a esses aspetos relativos à denominação de origem «Camembert de Normandie».

Completam-se as referências à manutenção de registos e ao controlo do produto.

Método de obtenção

O caderno de especificações precisa diversos aspetos do método de obtenção, que permitem descrever melhor as condições tradicionais de produção do leite e de transformação do queijo, responsáveis pelas características e a reputação do «Camembert de Normandie».

Condições de produção do leite

Dado que uma das características da Normandia é a raça Normanda, o «Camembert de Normandie» é feito, em parte, com leite produzido por vacas desta raça pura, as quais constituem, no mínimo, 50 % dos efetivos de vacas leiteiras de cada exploração, a partir de 1 de maio de 2017. A raça dos animais será controlada através do código racial do passaporte bovino 56 × 56.

Definem-se as condições de alimentação das vacas leiteiras, de modo a assegurar que a alimentação predominante provém de pastagens. As vacas pastam, no mínimo, seis meses por ano. As explorações têm de possuir, no mínimo, 0,33 ha de superfície por vaca leiteira ordenhada, dos quais, no mínimo, 0,25 ha são de forragens acessíveis a partir das instalações de ordenha, bem como 2 ha de prado por hectare de ensilagem utilizado para alimentação dos animais da manada.

A relação com o território é evidenciada exigindo-se que a ração de base do efetivo, expressa em matéria seca, provenha, em 80 %, da exploração. Para além dos períodos de pastagem, as vacas leiteiras dispõem diariamente de rações de feno. Os suplementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca e por ano civil. As forragens e suplementos alimentares autorizados são indicados no caderno de especificações.

Determina-se a natureza do leite utilizado. Trata-se de leite de vaca normalizado em matéria gorda por desnatção de uma parte do leite empregado, misturada com leite inteiro. É igualmente possível

desnatar o leite por remoção da nata que se forma à superfície. O leite não pode ser armazenado durante mais de 72 horas, a contar da hora de ordenha mais antiga e até ao início da cura. As condições técnicas de maturação do leite e as de rastreabilidade das linhas de tratamento do leite cru são definidas no caderno de especificações.

Condições de produção do queijo

Precisam-se as condições de coagulação, corte da coalhada, encinchamento e dessoramento, para melhor descrever o método de obtenção do produto. O número de passagens para encinchamento passa de 4 para 5.

A utilização dos tratamentos e aditivos dos queijos era objeto de regulamentação geral.

Verificou-se, contudo, que as novas técnicas, algumas das quais dizem respeito a tratamentos e aditivos, tais como a microfiltração, a concentração parcial do leite e as enzimas de cura, podiam influenciar as características do queijo com denominação de origem. Alguns aditivos enzimáticos, nomeadamente, parecem ser incompatíveis com a manutenção das características essenciais dos produtos que beneficiam de DOP.

Afigurou-se, pois, necessário precisar nos cadernos de especificações das denominações de origem, as práticas atuais relativas à utilização de tratamentos e aditivos no leite e no fabrico de queijo, a fim de evitar que práticas futuras não enquadradas prejudiquem as características do queijo de denominação protegida.

O leite é coagulado em cubas de 330 litros de capacidade máxima, permitindo a coagulação de um volume de leite adaptado à capacidade de encinchamento. O caderno de especificações precisa as condições de coagulação (temperatura e dose máximas).

A coalhada pode ser ligeiramente cortada na vertical com uma lira antes do encinchamento. São autorizadas apenas duas passagens da lira na cuba (no máximo).

O encinchamento efetua-se imediatamente após o corte. A extração do soro é proibida. A coalhada é retirada da cuba quer por dispositivos automatizados, com o auxílio de moldes articulados, quer manualmente, com o auxílio de conchas hemisféricas montadas na extremidade de um cabo.

A coalhada é colocada nos cinchos em 5 passagens, a intervalos mínimos de 40 minutos. O dessoramento ocorre nos cinchos, de forma espontânea, durante, no mínimo, 18 horas a partir da colocação da primeira camada de coalhada.

A técnica tradicional define-se pelo encinchamento manual e o dessoramento em moldes individuais estáticos colocados em bancas equipadas com escorredores.

A partir de 1 de maio de 2017, os queijos são virados uma só vez. Depois de virado, o queijo é coberto com uma placa metálica (espalmado) que o submete a uma ligeira pressão.

Após a salga, o queijo pode estacionar novamente, durante, no máximo, 24 horas, antes de iniciada a maturação.

Cura e acondicionamento do queijo

O queijo curado em cave não pode ser embalado antes de decorridos 13 dias após a coagulação. O queijo não pode ser expedido do local de fabrico antes de decorridos 17 dias após a coagulação e a entrega não pode processar-se antes de decorridos 22 dias após aquela.

Relação

Esta parte do caderno de especificações foi reformulada nos termos do Documento Único (especificidade da área geográfica/especificidade do produto/relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto) e completada de acordo com as precisões introduzidas quanto ao método de obtenção e às condições tradicionais de produção do leite e de transformação do queijo que contribuem para o caráter e a reputação do «Camembert de Normandie»

Rotulagem

Na preocupação de coadunar o caderno de especificações com a regulamentação nacional, suprimiu-se a obrigação de apor o logótipo do INAO. Decidiu-se igualmente precisar a aposição da menção «Appellation d'origine protégée» ou «AOP», tendo em vista a aposição do símbolo DOP da União Europeia.

Além disso, suprimiram-se as possibilidades de utilização, a título facultativo, das menções «moulage à la louche» (encinchamento com concha) e «fabriqué au lait cru» (fabricado com leite cru). Efetivamente, a rotulagem do queijo de leite cru está definida no Decreto 2007-628 sobre queijo e especialidades queijeiras. Por outro lado, dado que a definição do termo «concha» varia e não é exclusiva dos queijos DOP, optou-se por suprimir esta menção do caderno de especificações da DOP «Camembert de Normandie».

Exigências nacionais

Aditou-se um quadro com os principais pontos a controlar e o método de avaliação do «Camembert de Normandie».

DOCUMENTO ÚNICO

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

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽³⁾

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N.º CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Camembert de Normandie»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O «Camembert de Normandie» é um queijo de leite cru, de pasta mole ligeiramente salgada, com um teor mínimo de 45 g de matéria gorda por 100 g de queijo após dessecação completa e 115 g de peso total de extrato seco por queijo.

Características do «Camembert de Normandie»:

- Forma cilíndrica achatada com diâmetro compreendido entre 10,5 e 11 cm e peso líquido indicado na embalagem de, no mínimo, 250 gramas,
- A crosta, denominada «florida», apresenta uma flora superficial de bolores, de cor branca, constituindo um aveludado branco no qual podem surgir manchas vermelhas,
- A cor da pasta varia entre o marfim e o amarelo-claro. Quando curada, apresenta-se lisa e macia,
- O sabor é ligeiramente salgado, lácteo e doce no início, tornando-se mais acentuado e frutado com a maturação.

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O leite utilizado no fabrico do «Camembert de Normandie» provém de explorações cujo efetivo leiteiro é, no mínimo, constituído por 50 % de vacas de raça Normanda pura, a partir de 1 de maio de 2017.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

A relação estreita entre o território e o produto é assegurada através da alimentação específica das vacas leiteiras na área geográfica, onde pastam seis meses por ano, no mínimo. As explorações têm de possuir, no mínimo, 0,33 ha de superfície de erva por vaca leiteira ordenhada, dos quais, no mínimo, 0,25 ha são de forragens acessíveis a partir das instalações de ordenha, bem como 2 ha de prado por hectare de ensilagem de milho utilizado para alimentação dos animais da manada.

A ração de base do efetivo é constituída por forragens que provêm, em 80 %, da exploração (expressa em matéria seca). Os suplementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca e por ano civil. As forragens e suplementos alimentares autorizados são enumerados no caderno de especificações.

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

A produção de leite, o fabrico, a cura e a embalagem dos queijos são efetuados na área geográfica definida no ponto 4.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.*

As operações de cura e embalagem do queijo estão intimamente relacionadas, ocorrendo, por conseguinte, na área geográfica identificada no ponto 4. A cura compreende estacionamento em cave, seguido, consoante os casos, de cura complementar após a embalagem.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Todas as unidades de «Camembert de Normandie» DOP comercializadas estão munidas de rótulo individual e ostentam o nome da denominação de origem e a menção «Appellation d'origine protégée» ou «AOP». A posição do símbolo «DOP» da União Europeia é obrigatória.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A produção do leite, o fabrico, a cura e a embalagem do queijo ocorrem na área geográfica que abrange o território total ou parcial das seguintes comunas:

Departamento de Calvados

Cantões: Bénvy-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy e Vire; cantão de Aunay-sur-Odon, exceto comuna de Bauquay; cantão de Balleroy, exceto comunas de Bucéels, Chouain e Condé-sur-Seulles; cantão de Bayeux, exceto comunas de Nonant, Saint-Martin-des-Entrées e Saint-Vigor-le-Grand; no cantão de Bourguebus, as comunas de Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulé e Ouézy; no cantão de Bretteville-sur-Laize, as comunas de Grimbosq, Maizières e Les Moutiers-en-Cinglais; cantão de Cabourg, exceto as comunas de Colombelles, Hérouvillette e Ranville; no cantão de Évrecy, as comunas de La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen e Trois-Monts; cantões de Falaise, exceto as comunas de Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines,

Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville e Villy-lez-Falaise; no cantão de Morteaux-Couliboeuf, as comunas de Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques e Vignats; no cantão de Ouistreham, a comuna de Ouistreham; no cantão de Ryes, as comunas de Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir e Manvieux; no cantão de Tilly-sur-seulles, a comuna de Saint-Vaast-sur-Seulles; cantão de Thury-Harcourt, exceto as comunas de Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy e Tournebu; cantão de Troarn, exceto as comunas de Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville e Vimont; cantão de Villers-Bocage, exceto as comunas de Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy e Saint-Aignan-le-Malherbe.

Departamento de Eure

Cantão de Beuzeville; cantão de Beaumesnil, exceto as comunas de Ajou e Gouttières; nos cantões de Bernay, as comunas de Caorches-Saint-Nicolas e Saint-Victor de Chrétienville; no cantão de Breteuil, as comunas de Cintray e Francheville; no cantão de Brionne, as comunas de Le Bec Helloin e Brionne; cantão de Broglie, exceto as comunas de Broglie e Ferrières-Saint-Hilaire; cantão de Cormeilles, exceto a comuna de Fresne-Cauverville; no cantão de Montfort-sur-Risle, as comunas de Apperville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle e Pont-Authou; cantão de Pont-Audemer, exceto as comunas de Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle e Saint-Mards-de-Blacarville; no cantão de Quillebeuf-sur-Seine, as comunas de Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare e Saint-Samson-de-la-Roque; cantão de Rugles, exceto a comuna de Chéronvilliers; no cantão de Saint-Georges-du-Vièvre, as comunas de Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu e Saint-Christophe-sur-Condé; cantão de Thiberville, exceto as comunas de Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville e Heudreville-en-Lieuvin.

Departamento de la Manche

Cantões de Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torgny-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly e Villedieu-les-Poêles; cantão de Ducey, exceto as comunas de Céaux, Courtils, Crollon e Précey; cantão de Quettehou, exceto as comunas de Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève e Valcanville; no cantão de Saint-James, as comunas de Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte e Saint-Senier-de-Beuvron; cantão de Saint-Pierre-Eglise, exceto as comunas de Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer e Tocqueville.

Departamento de Orne

Cantões de Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray e Vimoutiers; cantões de Aigle, exceto as comunas de Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai e Vitrai-sous-l'Aigle; cantões de Alençon, exceto as comunas de Colombiers, Cuisai e Lonrai; Cantões de Argentan, exceto as comunas de Commeaux, Occagnes, Sévigny; no cantão de Bazoches-sur-Hoëne, as comunas de Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre e Soligné-la-Trappe; no cantão de Courtomer, as comunas de Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs e Tellières-le-Plessis; no cantão de Longny-au-Perche, as comunas de Monceaux-au-Perche e Saint-Victor-de-Réno; cantão de Le Mêle-sur-Sarthe, exceto as comunas de Aunay-les-Bois, Boitron, Essay e Menil-Erreux; no cantão de Mortagne-au-Perche, a comuna de Feings; cantão de Moulins-la-Marche, exceto as comunas de Bonnefoi, Les Genettes e Les Aspres; no cantão de Pervençères, as comunas de Barville, Coulimer, Parfondeval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou e Vidai; no cantão de Rémalard, a comuna de Boissy-Maugis; cantão de Sées, exceto as comunas de Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai e Sées; no cantão de Tourouvre, as comunas de Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles e Tourouvre; cantão de Trun, exceto as comunas de Bailleul, Brioux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei e Villedieu-les-Bailleul.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica do «Camembert de Normandie» estende-se pelo território dos três Departamentos da Basse Normandie (Calvados, Manche e Orne), bem como pela faixa ocidental do Departamento de Eure. A área beneficia de clima de tipo oceânico e paisagens dominadas por matagal e pela presença de uma rede hidrográfica densa, associada a pântanos.

Esta região de tradição queijeira foi o berço de três dos principais queijos da Normandia («Livarot», «Camembert de Normandie» e «Pont L'Évêque»). Nela se desenvolveram simultaneamente uma dinâmica atividade de elaboração de pastas moles e uma produção leiteira específica. A especificidade da produção leiteira prende-se com a raça das vacas, a raça Normanda, e com as condições de alimentação marcadas pela predominância de erva na ração dos animais e o respetivo consumo em pastagens, durante um período mínimo anual de 6 meses.

5.2. Especificidade do produto

O «Camembert de Normandie» recebe o nome da localidade de Camembert, situada a cerca de 30 km ao sul de Lisieux. As primeiras referências escritas datam do século XVII e evocam o excelente queijo que então se vendia «fresco» a quem procedia à respetiva cura. Na segunda metade do século XIX, com o desenvolvimento das queijarias pioneiras desta produção, o queijo conheceu um importante êxito popular graças à sua divulgação nas cidades, por intermédio do caminho de ferro.

Adquire assim verdadeira nomeada no início do século XX e no decurso da primeira Guerra Mundial, durante a qual as queijarias procuravam fornecer «camembert» ao exército francês e responder a uma procura crescente. Face a tal procura vai multiplicar-se a produção sob o vocábulo «camembert» e a menção de proveniências díspares, mas só o «Camembert de Normandie» é facilmente reconhecido em França como denominação de origem controlada, por fabricantes que respeitam a ligação ao território normando e os itinerários técnicos determinados pela tradição: leite cru, encinchamento faseado, dessoramento espontâneo ...

O «Camembert de Normandie» é reconhecido pela sua forma única e cilíndrica achatada, a crosta denominada «florida», de cor branca, de bolores superficiais, a sua pasta entre cor-de-marfim e amarelo-claro, lisa e macia, de sabor ligeiramente salgado, inicialmente lácteo e doce de depois mais acentuado e frutado, com a cura.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A relação entre o território do «Camembert de Normandie» e as suas características manifesta-se através das condições do meio natural favoráveis à exploração de pastagens e às práticas pecuárias específicas do território normando, associadas ao saber dos queijeiros, desenvolvido graças à antiguidade da produção do «Camembert de Normandie».

O leite produzido reveste-se de alguma especificidade, conferida pelo recurso importante a pastagens, regularmente praticadas de março a novembro, graças à amenidade do clima e à forte disponibilidade de superfícies de erva e à implicação de animais de raça Normanda, utilizados há mais de um século na região pelas suas aptidões queijeiras. A sua riqueza em proteínas e a excelência queijeira permitem obter uma coagulação firme, facilmente trabalhada em blocos e de fácil dessoramento.

O saber dos queijeiros desenvolveu-se em torno de práticas rigorosas (alimentação dos animais, higiene da ordenha, utilização de leite cru, desnatação parcial, coagulação em cuba, encinchamento faseado, dessoramento espontâneo, etc.) que permitem tirar partido das propriedades do leite produzido na área identificada.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCamembertdeNormandie.pdf>

(*) Ver nota de pé-de-página 2.