

Edição em  
língua portuguesa

## Comunicações e Informações

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
	I <i>Comunicações</i>	
	<b>Conselho</b>	
2002/C 168/01	Decisão do Conselho de 27 de Junho de 2002 que nomeia os membros efectivos e o membro suplente dos Países Baixos do Comité Consultivo para a livre circulação dos trabalhadores .....	1
2002/C 168/02	Resolução do Conselho e dos representantes dos governos dos Estados-Membros, reunidos no Conselho de 27 de Julho de 2002 relativa ao quadro para a cooperação europeia em matéria de juventude .....	2
	<b>Comissão</b>	
2002/C 168/03	Taxas de câmbio do euro .....	6
2002/C 168/04	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem .....	7
2002/C 168/05	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem .....	10
2002/C 168/06	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem .....	12
2002/C 168/07	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem .....	15
2002/C 168/08	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem .....	17

<u>Número de informação</u>	Índice ( <i>continuação</i> )	Página
2002/C 168/09	Consulta pública sobre um projecto de recomendação relativa aos mercados relevantes de produtos e serviços no sector das comunicações electrónicas susceptíveis de regulamentação <i>ex ante</i> em conformidade com o disposto no artigo 15.º da Directiva 2002/21/CE <sup>(1)</sup> .....	19
2002/C 168/10	Não oposição a uma operação de concentração notificada (Processo COMP/M.2819 — Canal de Isabel II/Hidrocantábrico/JV) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/11	Não oposição a uma operação de concentração notificada (Processo COMP/M.2842 — Saipem/Bouygues Offshore) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/12	Notificação prévia de uma operação de concentração [Processo COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd] <sup>(1)</sup> .....	21
2002/C 168/13	Comunicação sobre as consequências do termo de vigência do Tratado da Comunidade Europeia do Carvão e do Aço (CECA) para os acordos internacionais celebrados pela CECA .....	22

---

II *Actos preparatórios*

.....

---

III *Informações*

**Comissão**

2002/C 168/14	Exploração de serviços aéreos regulares — Concurso lançado pela França nos termos do n.º 1, alínea d), do artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 2408/92 do Conselho para a exploração de serviços aéreos regulares entre Roanne (Renaison) e Paris (Orly) <sup>(1)</sup> .....	23
---------------	--	----

---

**Rectificações**

2002/C 168/15	Rectificação ao anúncio de adjudicação da restituição à exportação de trigo mole para todos os países terceiros à excepção da Polónia, da Estónia, da Lituânia e da Letónia; ao anúncio de adjudicação da restituição à exportação de centeio para todos os países terceiros à excepção da Estónia, da Lituânia e da Letónia; e ao anúncio de adjudicação da restituição à exportação de cevada para todos os países terceiros com excepção dos Estados Unidos da América, do Canadá, da Estónia e da Letónia (JO C 129 de 31.5.2002) .....	24
---------------	---	----




---

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE

## I

(Comunicações)

## CONSELHO

## DECISÃO DO CONSELHO

de 27 de Junho de 2002

**que nomeia os membros efectivos e o membro suplente dos Países Baixos do Comité Consultivo para a livre circulação dos trabalhadores**

(2002/C 168/01)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 1612/68 do Conselho, de 15 de Outubro de 1968, relativo à livre circulação dos trabalhadores no interior da Comunidade <sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, os seus artigos 26.º e 27.º,

Tendo em conta a lista de candidatos apresentada pelo Governo dos Países Baixos,

Considerando o seguinte:

- (1) Por Decisão de 7 de Maio de 2002 <sup>(2)</sup> o Conselho nomeou os membros efectivos e suplentes do Comité Consultivo para a livre circulação dos trabalhadores para o período compreendido entre 7 de Maio de 2002 e 6 de Maio de 2004, exceptuados os representantes do Governo dos Países Baixos.
- (2) É necessário nomear os membros efectivos e o membro suplente dos Países Baixos do Comité Consultivo para a livre circulação de trabalhadores pelo período remanescente do mandato em curso, ou seja, até 6 de Maio de 2004,

DECIDE:

*Artigo 1.º*

São nomeados membros efectivos e membro suplente do Comité Consultivo para a livre circulação dos trabalhadores para o período compreendido entre **24 de Junho de 2002 e 6 de Maio de 2004**:

**REPRESENTANTES DO GOVERNO**

**a) Membros efectivos**

G. WIDERA-STEVENSON

P. A. M. VAN DUN

**b) Membro suplente**

C. C. VAN DE LOUW

*Artigo 2.º*

A presente decisão será publicada, a título informativo, no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Feito no Luxemburg, em 27 de Junho de 2002.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

M. ARIAS CAÑETE

<sup>(1)</sup> JO L 257 de 18.10.1968, p. 2.

<sup>(2)</sup> JO C 119 de 22.5.2002, p. 1.

**RESOLUÇÃO DO CONSELHO E DOS REPRESENTANTES DOS GOVERNOS DOS ESTADOS-MEMBROS, REUNIDOS NO CONSELHO****de 27 de Julho de 2002****relativa ao quadro para a cooperação europeia em matéria de juventude**

(2002/C 168/02)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA E OS REPRESENTANTES DOS GOVERNOS DOS ESTADOS-MEMBROS, REUNIDOS NO CONSELHO,

Considerando o seguinte:

- (1) O livro branco da Comissão intitulado «Um Novo Impulso à Juventude Europeia», a seguir designado «livro branco», sugere um novo quadro para a cooperação europeia em matéria de juventude.
- (2) O Conselho Educação/Juventude de 29 de Novembro de 2001 acolheu favoravelmente o livro branco, tendo proposto que se prosseguisse o debate para definir o quadro da futura cooperação.
- (3) Nas suas conclusões de 14 de Fevereiro de 2002, o Conselho Educação/Juventude reconheceu que o livro branco constitui o ponto de partida para o estabelecimento de um quadro para a cooperação europeia em matéria de juventude, que inclui duas vertentes: por um lado, a aplicação do método aberto de coordenação e, por outro lado, uma maior tomada em consideração da dimensão da juventude nas outras políticas. O Conselho também assumiu o compromisso de levar por diante os trabalhos de elaboração do referido quadro, tendo em vista a sua aprovação pelo Conselho Educação/Juventude de 30 de Maio de 2002.
- (4) O Conselho Educação/Juventude já aprovou diversas resoluções relativas à participação dos jovens <sup>(1)</sup>, à inclusão social dos jovens <sup>(2)</sup>, à promoção da iniciativa, do espírito empreendedor e da criatividade dos jovens <sup>(3)</sup> e à mais-valia do voluntariado dos jovens, no contexto do desenvolvimento da acção comunitária em matéria de juventude <sup>(4)</sup>, bem como a declaração sobre o combate ao racismo e à xenofobia na internet através da intensificação do trabalho com os jovens.
- (5) Pela Decisão n.º 1031/2000/CE <sup>(5)</sup>, de 13 de Abril de 2000, o Parlamento Europeu e o Conselho aprovaram, com base no artigo 149.º do Tratado, o programa comunitário de acção «Juventude», implementado pela Comissão, a fim de permitir aos jovens adquirir conhecimentos, aptidões e competências que possam constituir a base do seu desenvolvimento futuro e exercer uma cidadania responsável que facilite a sua integração activa na sociedade.
- (6) A Declaração de Laeken, anexa às conclusões do Conselho Europeu de 14 e 15 de Dezembro de 2001, afirma que um

dos desafios que se colocam à União Europeia é «como aproximar os cidadãos, e em primeiro lugar os jovens, do projecto europeu e das instituições europeias»,

RECORDAM QUE:

1. No quadro da cooperação europeia em matéria de juventude, tal como definido no livro branco, há aspectos complementares que precisam de ser abordados de um ponto de vista prático.
  - a) Aplicação do método aberto de coordenação às prioridades temáticas do domínio específico da juventude;
  - b) Maior tomada em consideração da dimensão da juventude nas outras políticas.

SUBLINHAM QUE:

2. O método aberto de coordenação será aplicado através de uma abordagem flexível e adaptada ao âmbito da juventude, no devido respeito pelas competências dos Estados-Membros e pelo princípio da subsidiariedade.
3. O princípio da igualdade entre homens e mulheres previsto no artigo 2.º e no n.º 2 do artigo 3.º e o princípio da não discriminação enunciado nos artigos 12.º e 13.º do Tratado deverão ser tomados em consideração em todas as iniciativas propostas no quadro da cooperação europeia em matéria de juventude.
4. Os jovens, organizados ou não, bem como as associações de jovens como representantes da juventude, deverão ser associados ao quadro da cooperação a nível tanto europeu como nacional.
5. Os países candidatos deverão ser associados ao quadro da cooperação europeia em matéria de juventude por todos os meios considerados apropriados.
6. CONVIDAM A COMISSÃO E OS ESTADOS-MEMBROS, DENTRO DAS RESPECTIVAS ESFERAS DE COMPETÊNCIA, no que se refere ao método aberto de coordenação e à consideração horizontal da dimensão da juventude noutras políticas e iniciativas relevantes para a juventude, a velarem quando apropriado por que, nas políticas e acções com incidência na população juvenil desenvolvidas a nível tanto nacional como europeu, sejam tomadas em consideração matérias tais como as necessidades, a situação e as expectativas dos jovens.

<sup>(1)</sup> JO C 42 de 17.2.1999, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 374 de 28.12.2000, p. 5.

<sup>(3)</sup> JO C 196 de 12.7.2001, p. 2.

<sup>(4)</sup> JO C 50 de 23.2.2002, p. 3.

<sup>(5)</sup> JO L 117 de 18.5.2000, p. 1.

QUANTO À APLICAÇÃO DO MÉTODO ABERTO DE COORDENAÇÃO:

7. APROVAM as quatro prioridades temáticas propostas no livro branco, e cuja importância foi reconhecida pelas conclusões do Conselho de 14 de Fevereiro de 2002:

- a) Participação;
- b) Informação;
- c) Actividades de voluntariado dos jovens;
- d) Maior compreensão e conhecimento da juventude.

8. SUBLINHAM a opinião de que uma abordagem flexível, gradual e progressiva que utilize designadamente, se adequado, elementos do método aberto de coordenação definido nas conclusões do Conselho Europeu de Lisboa e ulteriormente é a que melhor se adapta a estas prioridades temáticas.

9. DESTACAM que as prioridades temáticas a seguir enumeradas devem ter por objectivo:

a) Participação

- fomentar a participação dos jovens no exercício da cidadania activa,
- envolver os jovens na tomada de decisões, em especial apoiando o trabalho das associações juvenis e as diferentes formas de participação activa dos jovens na sociedade civil,
- reforçar a participação a nível local a fim de promover comunidades socialmente coesas,
- encorajar o intercâmbio de boas práticas, designadamente pela promoção e incentivo de redes;

b) Informação

- reforçar os serviços de informação existentes destinados aos jovens, promovendo em especial a informação daqueles que trabalham com e para os jovens,
- incentivar a conexão desses serviços, bem como a utilização de novas tecnologias;

c) Actividades de voluntariado dos jovens

- facilitar oportunidades para o exercício da solidariedade e o empenhamento voluntário por parte dos

jovens, e promover redes entre todos os actores envolvidos,

- promover actividades de voluntariado que permitam aos jovens desenvolver o sentido de empenhamento e de cidadania activa e as capacidades pessoais e sociais e adquirir conhecimentos e capacidades, que contribuam como tais para a sua participação na sociedade em geral e para a sua maior empregabilidade,

- promover o reconhecimento e a valorização das actividades de voluntariado, nomeadamente por parte das autoridades públicas, do sector empresarial e da sociedade civil;

d) Maior compreensão e conhecimento da juventude

- facilitar a compilação de estudos em matéria de juventude, a nível nacional e europeu, incluindo através de estruturas de investigação e de associações juvenis,

- facilitar a conexão em rede das estruturas de investigação existentes; contribuir para a criação de instrumentos de estudo e de investigação (por exemplo, indicadores),

- considerar, à luz dos estudos existentes, que outros trabalhos poderão eventualmente ser necessários para apoiar as prioridades temáticas actuais, as questões relacionadas com a autonomia juvenil e outros importantes tópicos para o futuro.

10. REGISTAM AS INTENÇÕES DA COMISSÃO EXPRESSAS NO LIVRO BRANCO E CONVIDAM A COMISSÃO A:

a) Elaborar, em consulta com os Estados-Membros, um questionário para cada prioridade, incluindo as questões essenciais, que será enviado aos Estados-Membros;

b) — Elaborar, com base nas respostas dos Estados-Membros, um relatório de síntese para cada prioridade, identificando as boas práticas e as abordagens inovadoras de interesse comum para os Estados-Membros.

- Apresentar ao Conselho projectos para objectivos comuns após consulta ao Fórum Europeu da Juventude, sem excluir outras formas de consulta a nível europeu;

c) Proceder de acordo com o calendário indicativo apresentado no ponto 19 e a efectuar, com base no relatório dos Estados-Membros, o acompanhamento dos objectivos comuns de cada prioridade, o que pode conduzir ao seu ajustamento;

- d) Informar, de maneira adequada, o Parlamento Europeu, o Comité Económico e Social e o Comité das Regiões.

#### 11. CONVIDAM OS ESTADOS-MEMBROS A:

- a) Responder a cada prioridade, com base no questionário da Comissão, de acordo com o calendário indicativo apresentado no ponto 19. O questionário será estruturado de maneira a poder identificar os mecanismos existentes, as iniciativas políticas, as medidas que os Estados-Membros projectam adoptar a curto e médio prazo, bem como exemplos de boas práticas. Também podem ser apresentadas para futura discussão questões relacionadas com o assunto;
- b) Estabelecer, antes de responder ao questionário da Comissão, os canais que considerem adequados para a consulta dos jovens, das associações juvenis e, se for caso disso, dos Conselhos Nacionais da Juventude ou de organismos similares;
- c) Levar a efeito, na área da sua competência e em conformidade com o princípio de subsidiariedade, as medidas que considerem adequadas para atingir os objectivos comuns definidos pelo Conselho, bem como o procedimento de acompanhamento que possibilitará a elaboração do relatório;
- d) Definir, se for caso disso, ao seu nível, mecanismos de acompanhamento, incluindo indicadores para avaliar os progressos atingidos em cada prioridade temática, a fim de permitir o acompanhamento da aplicação das medidas tomadas para atingir os objectivos comuns referidos na alínea c).

#### 12. TOMAM NOTA DOS SEGUINTE PROCEDIMENTOS:

- a) O Conselho estabelecerá, se for caso disso, os objectivos comuns e um calendário para os relatórios de acompanhamento dos Estados-Membros para cada prioridade, com base num projecto da Comissão;
- b) O Conselho estabelecerá, se for caso disso, os ajustamentos propostos aos objectivos comuns, com base num projecto da Comissão;
- c) O Conselho, em cooperação com a Comissão, desempenhará um papel central, através das sucessivas presidências, assegurando a continuidade e preservando a dinâmica do processo;
- d) O Conselho poderá, em cooperação com a Comissão, rever a aplicação do método aberto de coordenação no domínio da juventude à luz dos progressos realizados e tendo em conta o exercício de avaliação referido no ponto 18.

NO QUE DIZ RESPEITO AOS ASPECTOS HORIZONTAIS (MELHOR TOMADA EM CONSIDERAÇÃO DA DIMENSÃO DA JUVENTUDE NAS OUTRAS POLÍTICAS):

#### 13. APELAM:

- a) À inclusão da dimensão da juventude noutras políticas e programas, tanto a nível nacional como a nível europeu, de acordo com as prioridades fixadas pelo livro branco (educação, aprendizagem ao longo da vida, mobilidade, emprego e integração social, combate ao racismo e à xenofobia, autonomia) e outras prioridades a definir pelo Conselho em cooperação com a Comissão;
- b) A que as iniciativas dirigidas aos jovens a nível tanto nacional como comunitário sejam consideradas de uma forma coerente.

14. REGISTAM AS INTENÇÕES DA COMISSÃO EXPRESSAS NO LIVRO BRANCO E CONVIDAM A COMISSÃO a estudar as vias e os meios para que as questões relativas aos jovens sejam tomadas em consideração nas suas propostas, bem como nos seus programas e iniciativas comunitárias.

15. TOMAM NOTA DA INTENÇÃO DA COMISSÃO de criar um grupo de trabalho para reflectir sobre a autonomia dos jovens.

16. AFIRMAM que o Conselho, no âmbito das suas competências, se compromete a velar por que os interesses dos jovens sejam tidos em conta noutros domínios políticos.

17. CONVIDAM OS ESTADOS-MEMBROS a procurar realizar, no âmbito das suas competências e na medida do possível, os objectivos gerais enunciados no que se refere à tomada em consideração horizontal da dimensão da juventude noutras políticas.

NO QUE DIZ RESPEITO À AVALIAÇÃO DO QUADRO DA COOPERAÇÃO EM MATÉRIA DE JUVENTUDE:

18. REGISTAM AS INTENÇÕES DA COMISSÃO EXPRESSAS NO LIVRO BRANCO E CONVIDAM A COMISSÃO a, o mais tardar até ao fim do primeiro exercício de implementação das quatro prioridades temáticas, elaborar, em associação com os Estados-Membros, um relatório de avaliação sobre o quadro de cooperação que, após consulta do Fórum Europeu da Juventude, será enviado ao Conselho para apreciação, sem excluir outras formas de consulta. Esse relatório comportará:

- a) A avaliação do método aberto de coordenação e, se for caso disso, sugestões de alterações a introduzir nesse método;

- b) Com base nas informações fornecidas pelos Estados-Membros, uma síntese das iniciativas tomadas a nível nacional e comunitário tendo em vista a inclusão da consideração horizontal da dimensão da juventude noutras políticas.
19. PROPÕEM o seguinte calendário indicativo:
- a) A aplicação do método aberto de coordenação começará em Julho de 2002, sendo dada prioridade à participação e à informação;
- b) Outras prioridades serão tratadas gradualmente, de forma flexível e progressiva, de acordo com um calendário a determinar pela presidência, em consulta com os Estados-Membros e a Comissão;
- c) No que diz respeito à inclusão da dimensão da juventude noutras políticas e programas, o calendário será coordenado com os processos em causa;
- d) O relatório de avaliação sobre o quadro de cooperação referido no ponto 18 será analisado pelo Conselho em 2004.
-

# COMISSÃO

## Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

12 de Julho de 2002

(2002/C 168/03)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	0,9873	LVL	lats	0,5925
JPY	iene	115,62	MTL	lira maltesa	0,4155
DKK	coroa dinamarquesa	7,4282	PLN	zloti	4,1263
GBP	libra esterlina	0,6382	ROL	leu	32665
SEK	coroa sueca	9,228	SIT	tolar	226,1963
CHF	franco suíço	1,4681	SKK	coroa eslovaca	44,599
ISK	coroa islandesa	85,18	TRL	lira turca	1637000
NOK	coroa norueguesa	7,329	AUD	dólar australiano	1,7647
BGN	lev	1,9462	CAD	dólar canadiano	1,5063
CYP	libra cipriota	0,57767	HKD	dólar de Hong Kong	7,7008
CZK	coroa checa	29,337	NZD	dólar neozelandês	2,042
EEK	coroa estoniana	15,6466	SGD	dólar de Singapura	1,7259
HUF	forint	246,53	KRW	won sul-coreano	1157,91
LTL	litas	3,453	ZAR	rand	9,8927

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

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2002/C 168/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 8/2000

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

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Endereço: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Telefone (39) 064 81 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politiche agricole.it

**2. Agrupamento requerente**

2.1. Nome: Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino

2.2. Endereço: Via Torino, 24, I-96018 Pachino (SR)

2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ( ).

**3. Tipo de produto:** Tomate — Classe 1.6 — Frutos, produtos hortícolas e cereais, em natureza ou transformados.

**4. Descrição do caderno de especificações e obrigações**

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Pomodoro di Pachino.

4.2. **Descrição:** Frutos frescos, da espécie botânica *Lycopersicum esculentum* Mill., com as seguintes tipologias:

— redondo e liso,

— nervurado,

— cereja.

As principais características do «Pomodoro di Pachino» são as seguintes:

- polpa firme,
- pequena cavidade placentária,
- elevado teor de açúcares, para uma quantidade de sólidos solúveis superior a 4,5 °Brix.

- 4.3. **Área geográfica:** A área de produção do «Pomodoro di Pachino» compreende todo o território dos municípios de Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dos municípios de Noto (província de Siracusa) e Ispica (província de Ragusa), no sudeste da Sicília.

A zona encontra-se delimitada no mapa anexo.

- 4.4. **Prova de origem:** O «Pomodoro di Pachino» é produzido numa zona particular, caracterizada por temperaturas elevadas e pela quantidade total anual média de radiação solar mais elevada do continente europeu (dados provenientes dos satélites Landsat e Meteosat). A proximidade do mar contribui para atenuar os extremos climáticos e para uma escassa frequência de geadas inverniais ou primaveris.

Este conjunto de factores levou ao desenvolvimento da cultura em estufa, que, associada à qualidade da água de rega (de salinidade compreendida entre 1 500 e 10 000 mS), condiciona as opções culturais dos produtores da zona e, ao mesmo tempo, confere características organolépticas peculiares ao «Pomodoro di Pachino».

A origem do produto é garantida pelo facto de os produtores do «Pomodoro di Pachino» terem de inscrever os terrenos de cultivo numa lista específica e estarem obrigados a apresentar anualmente ao organismo de controlo uma declaração de produção.

As instalações de acondicionamento devem ser inscritas noutra lista específica e ser objecto de uma declaração anual do produto laborado.

- 4.5. **Método de obtenção:** O cultivo do «Pomodoro di Pachino» deve ser efectuado num ambiente protegido (estufas ou túneis), utilizando telas de polietileno ou outros materiais de cobertura. Durante o período estival, as estruturas podem ser cobertas com redes anti-insectos.

A transplantação decorre de Agosto a Fevereiro (excepto no caso do tipo cereja, que pode ser transplantado durante todo o ano), implantando-se as plantas com uma densidade de 2 a 6 por metro quadrado.

O crescimento decorre na vertical, ao longo de um ou mais ramos.

A irrigação é efectuada com água de captações situadas na região delimitada, extraída de aquíferos cuja salinidade varia entre 1 500 e 10 000 mS.

A colheita é efectuada manualmente todos os três a quatro dias.

A produção máxima admitida de «Pomodoro di Pachino» não deve exceder as seguintes quantidades, por tipo:

- redondo e liso: 100 toneladas por hectare,
- nervurado: 75 toneladas por hectare,
- cereja: 50 toneladas por hectare.

Não é admitido o cultivo sem solo.

- 4.6. **Relação:** O tomate é um produto típico da horticultura do Pachino. Os primeiros cultivos remontam a 1925, ao longo da faixa costeira, em explorações que dispunham de água de irrigação de poços freáticos.

Nessas primeiras experiências, verificou-se que os produtos hortícolas cultivados na zona iniciavam a produção 15 a 20 dias mais cedo do que nas outras zonas de cultivo.

Todavia, o interesse por esta cultura era limitado, atendendo à difusão da cultura da vinha. Nos anos 50, a área de cultivo do tomate alargou-se, sempre ao longo da faixa costeira, sendo utilizadas técnicas incipientes de produção forçada e de defesa das culturas. Com efeito, não obstante as particularidades termométricas favoráveis, a faixa costeira está excepcionalmente sujeita a quedas bruscas da temperatura e a amplitudes térmicas diurnas que já provocaram a destruição de culturas hortícolas inteiras.

As formas de protecção mais difundidas eram a cobertura individual das plantas com cladódios de figueira-da-índia ou telhas ou de várias plantas com entrançados de cana e arame.

No início dos anos 60, assistiu-se ao aparecimento das primeiras estufas, constituídas por cabanas de cana cobertas com telas de polietileno. Em seguida, as estufas começaram a ser construídas com estruturas cada vez mais resistentes, passando a utilizar-se madeira de castanho para os elementos principais e de abeto para os elementos secundários. A cultura protegida resultou, portanto, de um processo evolutivo, iniciado de forma incipiente e quase natural e cujo objectivo era antecipar o cultivo e a colheita do tomate.

A crise profunda da viticultura nos anos 70 levou à rápida reconversão de muitas áreas à cultura em estufa e ao nascimento das primeiras formas associativas que iniciaram a comercialização do produto com a indicação da zona de origem «Pachino».

As técnicas de cultivo conheceram, depois, alguns aperfeiçoamentos, com a utilização de sistemas modernos de irrigação localizada, e começaram a afirmar-se as estufas metálicas zincadas.

O «Pomodoro di Pachino» adquiriu, assim, com o tempo, uma reputação bem difundida nos mercados nacionais e estrangeiros, ligada às características qualitativas distintas dos frutos.

As condições pedoclimáticas particulares da zona de produção conferem ao produto especificidades qualitativas que, associadas às técnicas de produção adoptadas pelos produtores, tornam a cultura característica da área geográfica em questão.

As qualidades do «Pomodoro di Pachino» estão ligadas às características intrínsecas que o distinguem: o sabor, a firmeza da polpa, o brilho do fruto, a consistência e a longa durabilidade depois da colheita. São características reconhecidas pelo consumidor, que procura o «Pomodoro di Pachino» no mercado e cria a notoriedade e reputação do produto, tanto em Itália como no estrangeiro.

#### 4.7. **Estrutura de controlo:**

Nome: So Cert — Società di certificazione Srl

Endereço: Via Castello Ursino, 55, I-95100 Catania.

- 4.8. **Rotulagem:** Ao ser encaminhado para o mercado, o «Pomodoro di Pachino» deve ser acondicionado em caixas de cartão ou madeira com um máximo de 10 kg. Os frutos devem ser dispostos numa única camada e a caixa deve ser dotada de uma cobertura que impeça a extracção do conteúdo sem rotura daquela. O conteúdo de cada unidade de acondicionamento deve ser homogéneo e ser constituído por tomates dos mesmos variedade, tipo, categoria e calibre. Os frutos devem ainda ser homogéneos no respeitante a grau de maturação e cor.

As caixas devem ser identificadas com os dizeres IGP «Pomodoro di Pachino» e exibir o símbolo comunitário previsto no Regulamento (CE) n.º 1726/98 da Comissão, de 22 de Julho de 1998, as características comerciais (categoria, peso da unidade de acondicionamento) e o logotipo identificativo da IGP «Pomodoro di Pachino» (ver abaixo), constituído pelo desenho da ilha da Sicília com um círculo na ponta em que se situa a zona de produção do «Pomodoro di Pachino». O logotipo tem a forma de um losango de vértices arredondados, de cor verde escuro Pantone 356 CVC, que encerra uma zona circular de cor palha Pantone 607 CVC e contornos verdes claros Pantone 369 CVC.

Entalhada na parte inferior da figura geométrica, existe um sector rectangular, de cor negra, que encerra os dizeres «Pomodoro di Pachino», a branco.

O desenho da ilha da Sicília inscrito na zona circular tem a cor salmão Pantone 1595 CVC, sendo o contorno da ilha a negro. Na ponta inferior, existe um pequeno círculo de cor amarelo Pantone 123 CVC, de contorno igualmente a negro.

Na parte inferior do logotipo, figuram os dizeres IGP em cor palha Pantone 607 CVC.



#### 4.9. Exigências legislativas nacionais: —

Número CE: G/IT/00153/2000.8.10.

Data de recepção do processo completo: 15 de Março de 2002.

### Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 168/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 90/00

#### 1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46

## 2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Apetal — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, Lda

2.2. Endereço: Rossio Marquês de Pombal, n.º 64 — 2.º D, P-7100-513 Estremoz

Tel. (351) 268 32 30 21

Fax (351) 268 32 30 21.

2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ( ).

3. **Tipo de produto:** Classe 1.2 — Produtos à base de carne.

## 4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Farinheira de Estremoz e Borba

4.2. **Descrição:** O enchido, curado pelo fumo, constituído por gorduras macias obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras — cortadas em fragmentos de dimensões inferiores a 1 cm, adicionadas de farinha de trigo (numa relação de cerca de 40 % de gordura para 60 % de farinha), sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho, não germinados. Como invólucro é usada a tripa natural de vaca (intestino delgado), previamente banhada numa mistura de água, sal e vinagre. O enchido tem forma de ferradura, com comprimento de 8 a 15 cm e diâmetro entre 2 e 4 cm. Cor amarela-alaranjada, aspecto liso e sem brilho, consistência semi-mole a pastosa, invólucro sem roturas, parcialmente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, enguitado com fio de algodão branco e vermelho, apertado nas extremidades com atadura simples. Ao corte oblíquo apresenta cor amarela-alaranjada, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da farinha e da gordura, aspecto heterogéneo, marmoreado, sem brilho. A gordura tem cor branco-nacarada. Aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. Gordura aromática e com sabor agradável. Textura pouco fibrosa e muito macia.

4.3. **Área geográfica:** Tendo em conta a especificidade da produção destes produtos, as características organolépticas e o saber-fazer das populações, a área geográfica de transformação fica naturalmente delimitada aos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.

4.4. **Prova de origem:** A Farinheira de Estremoz e Borba só pode ser produzida em instalações de transformação devidamente licenciadas e localizadas na área de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos de raça alentejana criados em explorações agro-pecuárias que dispõem de área de montado de azinho e/ou sobro compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, sendo na sua maioria criados ao ar livre. Resultado directo da criação da raça suína alentejana, os produtos tradicionais conquistaram um sector de consumidores em expansão, que renovaram os interesses por produtos de alta qualidade e que hoje exigem o melhor que existe em cada região. Fruto de ancestrais tradições, A Farinheira de Estremoz e Borba oferece um sabor único e requintado, com características *sui generis*.

4.5. **Método de obtenção:** A Farinheira de Estremoz e Borba obtém-se da transformação de pedaços de gordura macia de porco de raça alentejana, adicionados de farinha de trigo numa relação de 40 %/60 % de gordura e farinha. Depois de se proceder à escolha, limpeza e corte da gordura, são adicionados os restantes ingredientes do enchido. Após a adição dos condimentos o produto sofre outros processos que se designam por maturação, enchimento, atadura e cura a frio, em fumagem lenta (nunca inferior a quatro dias) com lenha específica da região (azinho).

4.6. **Relação:** Desde sempre, a criação do suíno de raça alentejana, constitui uma alternativa para a alimentação das populações e de certa forma para compensar o défice provocado pelos maus anos agrícolas. A carne obtida da matança destes animais, tornava possível confeccionarem-se variados pratos com a carne fresca e succulentos enchidos, tão apreciados. Estes enchidos foram durante muito tempo a alimentação destas gentes, que ao almoço, abandonando o trabalho agrícola se regalavam com estes enchidos. O facto de serem transportados com facilidade, de suportarem as arrogâncias do clima, não se deteriorando constituíam factores preponderantes para a sua utilização sistemática. Ontem como hoje, podemos afirmar que a carne de porco é de extrema importância económico-social; a partir da matéria-prima — Carne de porco alentejano — são produzidos os enchidos da região de Estremoz e Borba, com características sápidas bem definidas e inigualáveis.

4.7. **Estrutura de controlo:**

Nome: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

Endereço: Av.<sup>a</sup> General Humberto Delgado, n.º 34-1.º Esq, P-7000-900 Évora.

4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: Farinheira de Estremoz e Borba — Indicação geográfica, bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora.

4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

Número CE: PT/00157/2000.09.14.

Data da recepção do processo completo: 23 de Julho de 2001.

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2002/C 168/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional do processo: 105/00

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

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46

## 2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Federação Agrícola dos Açores Crl

2.2. Endereço: Av.<sup>a</sup> Álvaro M. Homem, 31, P-9700-017 Angra do Heroísmo, Terceira, Açores

Tel. (351) 295 62 83 50

Fax (351) 295 62 83 50.

2.3. Composição produtores/transformadores (x) outros ( )

3. **Tipo de produto:** Classe 1.1 — Carne fresca e miudezas.

## 4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Carne dos Açores.

4.2. **Descrição:** Carne proveniente de animais da espécie bovina nascidos, criados e abatidos na Região Autónoma dos Açores, segundo os moldes tradicionais. Dependendo do sexo e idade ao abate do animal, a Carne dos Açores distingue-se em três tipos de produto — Carne de Vitela dos Açores (machos e fêmeas abatidos até aos nove meses ou aos 180 kg), Carne de Novilho dos Açores (machos abatidos até aos 24 meses e cujas carcaças pesem mais de 180 kg), Carne de Novilha dos Açores (fêmeas abatidas até aos 30 meses ou 1.<sup>a</sup> parição, cujas carcaças pesem mais de 175 kg). A Carne de Vitela dos Açores apresenta-se tenra, de cor rosada com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura macia, detentora de um aroma e sabor característicos, próprio e inerente ao modo de produção tradicional, nomeadamente à forma de pastoreio e ao tipo de alimentação. As carcaças de vitela apresentam conformações E, U, R e O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos e apresentam uma muito fraca acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 2 e 3 da mesma grelha de classificação. A gordura de cobertura e a cavitária apresentam cor branco-marfim e consistência firme. A Carne de Novilho e Novilha dos Açores — apresenta-se tenra, de cor vermelha a vermelha escura com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura macia, detentora de um aroma e sabor característicos, próprio e inerente ao modo de produção tradicional, nomeadamente à forma de pastoreio e ao tipo de alimentação. As carcaças de novilho apresentam conformações E, U, R e O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos e apresentam uma fraca acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 2 e 3 da mesma grelha de classificação; no entanto, a título excepcional e em anos em que a penúria alimentar seja reconhecida, admite-se a classificação 1. A gordura de cobertura e a cavitária apresentam cor branco-marfim e consistência firme. A Carne de Vaca dos Açores apresenta-se tenra, de cor vermelha escura com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, detentora de um aroma e sabor característicos, próprio e inerente ao modo de produção tradicional, nomeadamente à forma de pastoreio e ao tipo de alimentação. As carcaças de vaca apresentam conformações até a O da grelha de classificação EUROP de carcaças de bovinos e apresentam uma baixa acumulação de gordura de cobertura atingindo as classificações 1, 2 e 3 da mesma grelha de classificação.

4.3. **Área geográfica:** A área geográfica de produção, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação e o abate dos bovinos que dão origem à Carne dos Açores está circunscrita a todas as ilhas que constituem o arquipélago dos Açores: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores e Corvo.

- 4.4. **Prova de origem:** Só podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças provenientes de animais nascidos e criados em explorações que se localizem na área geográfica atrás definida, as quais disponham do sistema de registo e identificação dos animais definido no caderno de especificações e que se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento «Regras de Controlo e Certificação da Carne dos Açores».
- 4.5. **Método de obtenção:** As carcaças são obtidas a partir do abate e desmancha de bovinos nascidos e criados seguindo as práticas ancestrais e tradicionais e abatidos na área geográfica delimitada. O abate realiza-se em matadouros autorizados situados no interior da área geográfica de produção. Os animais são abatidos em lotes completos (séries ininterruptas), formados antes da entrada no matadouro, a partir de animais de diversas explorações. A sangria e evisceração, respectivamente são realizadas imediatamente após a insensibilização, que por sua vez é de carácter obrigatório. O abate é sempre presenciado por um técnico da Comissão Técnica de Controlo e Certificação, ou um seu representante, devidamente credenciado, o qual é responsável pela identificação das carcaças. Após a inspecção *post mortem* as carcaças dos animais abatidos são arrefecidas em ambiente refrigerado, baixando a temperatura das suas massas musculares mais interiores até 7 °C ( $\pm 1$  °C) num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre 2 °C e 4 °C e humidade relativa entre 85 a 90 %; a maturação em ambiente refrigerado é feita ao longo de sete dias, admitindo-se, no entanto, a saída para venda a partir do terceiro dia após o abate; o PH medido nas primeiras 24 horas a seguir ao abate deve ser inferior a 6; é interdita a possibilidade de ser feita congelação antes da venda ao consumidor final.
- 4.6. **Relação:** Na obtenção deste produto tem existido, por parte dos produtores, a preocupação em manter o conjunto das tradições ancestrais e *sui generis* da exploração pecuária característica dos Açores. Os Açores possuem um sistema de produção natural, que possibilita a manutenção de uma relação equilibrada entre a produção animal e as condições ecológicas das diferentes ilhas. Os animais são, tal como «manda» a tradição, criados nas pastagens açorianas, sendo que as condições pascícolas da região estão íntima e directamente relacionadas com a conjugação do binómio vegetação e clima. De facto, é indescritível a importância que as pastagens açorianas ocupam na agricultura do arquipélago, quer pela sua extensão, quer pela sua fertilidade, quer pelo facto de serem determinantes da elevada população pecuária existente nos Açores. Desde o século XVI que historiadores e cronistas se referem às qualidades da carne produzida nos Açores, que nada têm haver com uma determinada raça, mas sim com o sistema de produção da carne de bovino.
- 4.7. **Estrutura de controlo:**  
Nome: IAMA — Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas  
Endereço: Rua do Passal, n.º 150, P-9500 Ponta Delgada.
- 4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: «Carne dos Açores — Indicação geográfica», bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora.
- 4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

Número CE: G/PT/00155/2000.09.14.

Data da recepção do dossier completo 23 de Julho de 2001.

---

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2002/C 168/07)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

**Número nacional do processo: 80/89**

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

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural  
Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa  
Tel. (351) 213 18 43 00  
Fax (351) 213 52 13 46.

**2. Agrupamento requerente**

2.1. Nome: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA  
2.2. Endereço: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre  
2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ( ).

**3. Tipo de produto:** Carne fresca e miudezas — Classe 1.1.

**4. Descrição do caderno de especificações e obrigações**

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

- 4.1. **Nome:** Borrego do Nordeste Alentejano.
- 4.2. **Descrição:** Carcaças com peso compreendido entre os 9 e 13 kg ou entre 13,1 e 15 kg, apresentando uma carne tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular. As gorduras de cobertura e cavitárias têm cor branca e consistência firme, apresentando a carne uma textura suave e com grande suculência, bem como um «flavour» *sui generis*.

As carcaças compreendidas entre os 9 e 13 kg são classificadas nas categorias B ou C, de acordo com a grelha de classificação para carcaças de borregos leves segundo o Regulamento (CE) n.º 1278/94 do Conselho. Quanto às carcaças compreendidas entre os 13,1 e os 15 kg, são classificadas nas categorias U, R ou O, de acordo com a grelha EUROP de classificação de carcaças de ovinos segundo os Regulamentos (CEE) n.º 461/93 e (CE) n.º 1278/94, do Conselho. Relativamente ao estado de gordura as carcaças pertencem às classes 2, 3 ou 4, de acordo com a grelha de classificação EUROP.

- 4.3. **Área geográfica:** A área geográfica de produção, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação e o abate dos borregos do Nordeste alentejano está circunscrita aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do distrito de Portalegre.

- 4.4. **Prova de origem:** Só podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças provenientes de animais nascidos e criados em explorações agrícolas que, cumulativamente estejam localizadas no interior da área geográfica de produção, disponham de sistema de registos e de identificação dos animais reprodutores devidamente actualizados, cumpram todas as regras relativas à alimentação e sanidade dos animais e se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento «Regras de controlo e certificação do borrego do Nordeste alentejano».
- 4.5. **Método de obtenção:** As carcaças e as miudezas são obtidas a partir do abate e desmancha de borregos filhos de ovelhas da raça «Merino Branco Regional», quer em linha pura, quer cruzadas com outras raças (designadas como «melhoradoras»), nascidos e criados segundo moldes tradicionais e abatidos entre 90 a 120 dias de idade. Os animais são abatidos em matadouros pertencentes à rede nacional de abate e reconhecidos pela Comunidade Europeia, estando localizados no interior da área geográfica de produção e especificamente autorizados pelo agrupamento de produtores gestor. É obrigatória a insensibilização dos animais antes do abate. Os animais são abatidos em séries contínuas, sem interrupção, sendo cada série constituída unicamente pelos borregos de um só produtor autorizado. O abate é sempre presenciado por um técnico da entidade certificadora, ou seu representante devidamente credenciado para o efeito, de modo a comprovar o bom funcionamento e o respeito das **regras de produção**. Após o abate as carcaças ou peças respectivas dos animais abatidos são arrefecidas imediatamente a seguir à inspecção *post mortem*, até atingirem uma temperatura igual ou inferior a 4 °C ( $\pm 1$  °C) e a 3 °C para as miudezas. Leva-se a refrigeração de acabamento aos 7 °C de temperatura interna em menos de 12 horas, mantendo-se as condições de humidade relativa entre 85 e 90 % até à sua expedição, segundo legislação em vigor.
- 4.6. **Relação:** A produção da carne do borrego do Nordeste alentejano está intimamente ligada e dependente do montado de sobro, azinho e carvalho, das pastagens naturais e melhoradas, da vegetação espontânea e das características xerófitas associadas a estes povoamentos arbóreos. A existência de um ecossistema característico nesta região, bem como o saber-fazer das populações, designadamente em matéria de condução e manejo dos rebanhos, permite a obtenção de um borrego com características particulares e próprias da região onde é produzido. Esta é caracterizada pela exploração ovina em regime extensivo, fazendo o aproveitamento de recursos forrageiros com características muito próprias, o que permite há longas décadas a produção de borrego de uma forma tradicional. De facto a memória da criação de ovinos nesta região perde-se nos tempos e está intimamente ligada à raça «Merino Branco». Devido ao seu sabor e textura, a carne de borrego foi, desde sempre um produto pecuário importante na alimentação das gentes desta região, sendo utilizada para confeccionar os mais diversos manjares tradicionais.
- 4.7. **Estrutura de controlo:**
- Nome: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Endereço: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: borrego do Nordeste alentejano — Indicação geográfica, bem como a marca de certificação, devidamente numerada da qual constam o nome do produto e o nome da entidade certificadora. Os modelos de rótulo e de marca constam do caderno de especificações.
- 4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

Número CE: G/PT/00143/2000.07.26.

Data da recepção do dossier completo: 23 de Julho de 2001.

---

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2002/C 168/08)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ( )

Número nacional do processo: 82/99

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

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46.

**2. Agrupamento requerente**

2.1. Nome: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano

2.2. Endereço: Rua Armação de Pêra, n.º 7, P-7670 Ourique

Tel. (351) 286 51 80 30

Fax (351) 286 51 20 70

2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ( ).

**3. Tipo de produto:** Classe 1.1 — Carne fresca e miudezas.

**4. Descrição do caderno de especificações e obrigações**

(Resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º).

4.1. **Nome:** Carne de Porco Alentejano.

4.2. **Descrição:** Entende-se por «carne de porco alentejano» a carne obtida por desmancha de carcaças de porcos de raça alentejana, abatidos entre os 8 e os 14 meses de idade, inscritos no livro genealógico português de suínos — secção raça alentejana, ou no livro de nascimentos, sendo portanto filhos de pai e mãe inscritos no livro genealógico ou no registo zootécnico da raça, nascidos, criados e abatidos na área geográfica delimitada.

A carne de porco alentejano é proveniente de carcaças com um peso mínimo de 50 kg e máximo de 100 kg. A gordura é brilhante, firme, não exsudativa e de coloração branca. A cor da carne oscila entre o rosa pálido e rosa escuro. Como particularidade, a carne de porco alentejano apresenta grão fino, sendo muito saborosa e suculenta. O pH da carne, 24 horas após o abate, é de 5,7 a 6,0.

- 4.3. **Área geográfica:** Tendo em conta a especificidade da produção destes produtos, as características organolépticas e o saber-fazer das populações, a área geográfica de produção fica circunscrita aos concelhos de Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (excepto a freguesia de S. João Baptista), Elvas (excepto a freguesia de S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de S. Matias do Castelo), Grândola (excepto a freguesia de Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Santiago de Cacém (excepto a freguesia de Santo André) e Sines.
- 4.4. **Prova de origem:** Só podem beneficiar do uso da denominação de origem «Carne de porco alentejano» os animais que cumulativamente tenham sido criados em explorações agrícolas situadas no interior da área geográfica delimitada, que respeitem as condições de manejo dos animais descritas no documento intitulado «Caderno de especificações — Carne de porco alentejano — DO» e que se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento «Regras de controlo e certificação da carne de porco alentejano».
- 4.5. **Método de obtenção:** A carne é obtida por desmancha de carcaças de porcos da raça alentejana, inscritos no livro genealógico português de suínos — secção raça alentejana ou no livro de nascimentos, desde que produzidos em explorações agropecuárias localizadas na área geográfica anteriormente delimitada, sendo excluídos os animais reprodutores. O transporte dos animais para o local de abate é feito em meios adequados, evitando situações de stress e a sua duração não excede as oito horas consecutivas, sendo proibida a utilização de tranquilizantes. A carga ou descarga dos animais é efectuada por cais ou rampa. Antes do abate é obrigatório respeitar um período de pré-abate de 24 horas em locais próprios e arejados onde os animais têm à sua disposição apenas água limpa. Só são admitidos abates em matadouros e desmancha em locais reconhecidos pela União Europeia e que tenham parecer favorável do OPC. A insensibilização pré-abate dos animais é obrigatória, sendo a sangria e evisceração realizadas imediatamente após a insensibilização. A cadeia de abate é ininterrupta de modo a diminuir o risco de contaminação microbiana. No momento do abate está presente um representante do OPC, assim como no processo de desmancha.

Segue-se a refrigeração das carcaças que é feita lentamente, até ser atingida a temperatura de 1 °C, durante cinco horas. A maturação das carcaças realiza-se a 1 °C e dura pelo menos dois dias após a data de abate. Quanto à congelação, esta é interdita, quer nas carcaças quer na carne. São desqualificadas as carcaças ou as peças que durante o processo de pré-abate, abate, sangria, evisceração, refrigeração, desmancha ou maturação sofram algum dano.

- 4.6. **Relação:** Já durante o Império Romano os produtos obtidos a partir do porco local tinham bom prestígio e, em conjunto com os azeites, vinhos e metais preciosos, constituíam as matérias-primas que os romanos levavam para as suas mesas de forma a impressionar os convidados.

Até aos anos 60, o porco da raça alentejana era o principal responsável pelo abastecimento de carne em todo o país. Naquela altura as varas eram deslocadas, pelos próprios meios, até aos grandes centros urbanos onde estavam localizados os principais matadouros. Na província, longe dos grandes centros urbanos, a tradicional matança do porco era a garantia de carne para todo o ano. Mais tarde, com a difusão das raças precoces muitos foram os criadores que substituíram, nas suas explorações, os porcos de raça alentejana por porcos de raças mais produtivas. A partir de 1992 esta situação começa a inverter-se. Hoje, como nos tempos mais remotos, começa a haver interesse pela criação de animais especialmente adaptados ao sistema extensivo, como forma de valorizar o montado alentejano e de melhorar as condições ambientais da região, em risco de desertificação humana e animal. De facto, a criação destes animais encontra-se indissociável do característico pasto sob coberto de montado que se encontra em toda a área de produção. A bolota e a lande, frutos do montado, constituem um elemento essencial na alimentação destes animais, influenciando de maneira inequívoca as características organolépticas da sua carne.

#### 4.7. **Estrutura de controlo:**

Nome: Agricert — Certificação de produtos alimentares, LDA

Endereço: Rua Dr. António Pires Antunes, 4-r/c esq.º — sala C, P-7350 Elvas.

4.8. **Rotulagem:** Menções obrigatórias: «Carne de porco alentejano — Denominação de origem», bem como a marca de certificação, devidamente numerada e da qual constam o nome do produto e da entidade certificadora.

4.9. **Exigências legislativas nacionais:** Todas as aplicáveis decorrentes da legislação nacional e comunitária em vigor.

**Número CE:** G/PT/000158/00.09.14.

**Data da recepção do processo completo:** 23 de Julho de 2001.

---

### **Consulta pública sobre um projecto de recomendação relativa aos mercados relevantes de produtos e serviços no sector das comunicações electrónicas susceptíveis de regulamentação *ex ante* em conformidade com o disposto no artigo 15.º da Directiva 2002/21/CE**

(2002/C 168/09)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Em conformidade com o disposto no n.º 1 do artigo 15.º da Directiva 2002/21/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 7 de Março de 2002, relativa a um quadro regulamentar comum para as redes e serviços de comunicações electrónicas (JO L 108 de 24.4.2002, p. 33), foi lançado em 18 de Junho de 2002 um processo de consulta pública sobre um projecto de recomendação relativa aos mercados relevantes de produtos e serviços no sector das comunicações electrónicas susceptíveis de regulamentação *ex ante*.

Para mais informações consultar:

[http://europa.eu.int/information\\_society/topics/telecoms/news/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/information_society/topics/telecoms/news/index_en.htm)

---

**Não oposição a uma operação de concentração notificada**  
**(Processo COMP/M.2819 — Canal de Isabel II/Hidrocantábrico/JV)**

(2002/C 168/10)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Em 14 de Junho de 2001, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada acima referida e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão é tomada com base no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 4064/89 do Conselho. O texto completo da decisão está disponível apenas em espanhol e será tornado público depois de liberto do sigilo comercial. Estará disponível:

- em versão papel através dos serviços de vendas do Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias (ver lista na contracapa),
- em formato electrónico na versão «CES» da base de dados CELEX, com o número de documento 302M2819. CELEX é o sistema de documentação automatizado de legislação da Comunidade Europeia.

Para mais informações sobre as assinaturas é favor contactar:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel.: (352) 29 29-427 18; fax: (352) 29 29-427 09.

---

**Não oposição a uma operação de concentração notificada**  
**(Processo COMP/M.2842 — Saipem/Bouygues Offshore)**

(2002/C 168/11)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Em 2 de Julho de 2002, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada acima referida e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão é tomada com base no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 4064/89 do Conselho. O texto completo da decisão está disponível apenas em inglês e será tornado público depois de liberto do sigilo comercial. Estará disponível:

- em versão papel através dos serviços de vendas do Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias (ver lista na contracapa),
- em formato electrónico na versão «CEN» da base de dados CELEX, com o número de documento 302M2842. CELEX é o sistema de documentação automatizado de legislação da Comunidade Europeia.

Para mais informações sobre as assinaturas é favor contactar:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel.: (352) 29 29-427 18; fax: (352) 29 29-427 09.

---

**Notificação prévia de uma operação de concentração****[Processo COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd]**

(2002/C 168/12)

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

1. A Comissão recebeu, em 5 de Julho de 2002, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 4064/89 do Conselho <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1310/97 <sup>(2)</sup>, através da qual as empresas The Peninsular e a Oriental Steam Navigation Company («P&O») adquirem, na acepção do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º do referido regulamento, o controlo do conjunto da empresa P&O Stena Line Holding Limited («P&OSL»), mediante a aquisição de acções da Stena Line Limited («Stena») (Reino Unido). A P&OSL é uma empresa comum entre a P&O e a Stena.

2. As actividades das empresas envolvidas são:

— P&O: terminais portuários, serviços de *ferry*, logística, transporte marítimo de mercadorias,

— P&OSL: serviços de *ferry* (mercadorias e polivalentes) nas linhas Dover/Calais e Dover/Zeebrugge.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CEE) n.º 4064/89. 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 observações que entenderem sobre o projecto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão, o mais tardar, 10 dias após a data da publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax ou pelo correio, e devem mencionar o número de processo COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia  
Direcção-Geral da Concorrência  
Direcção B — *Task Force* Concentrações  
J-70  
B-1049 Bruxelas  
[fax (32-2) 296 43 01/296 72 44].

---

<sup>(1)</sup> JO L 395 de 30.12.1989, p. 1, e  
JO L 257 de 21.9.1990, p. 13 (rectificação).

<sup>(2)</sup> JO L 180 de 9.7.1997, p. 1, e  
JO L 40 de 13.2.1998, p. 17 (rectificação).

**Comunicação sobre as consequências do termo de vigência do Tratado da Comunidade Europeia do Carvão e do Aço (CECA) para os acordos internacionais celebrados pela CECA**

(2002/C 168/13)

Nos termos do seu artigo 97.º, o Tratado que institui a Comunidade Europeia do Carvão e do Aço (CECA) termina em 23 de Julho de 2002.

A CECA celebrou vários acordos bilaterais que não prevêem a eventualidade de o Tratado CECA cessar a sua vigência.

A Comissão propôs a seguinte abordagem:

1. Os representantes dos governos dos Estados-Membros, reunidos no Conselho, decidiriam que, a partir de 24 de Julho de 2002, a Comunidade Europeia deveria assumir os direitos e obrigações decorrentes dos acordos internacionais celebrados pela CECA.
  2. O Conselho da União Europeia decidiria igualmente que, a partir de 24 de Julho de 2002, a Comunidade Europeia (CE) deveria assumir os direitos e obrigações decorrentes dos acordos internacionais celebrados pela CECA com países terceiros.
  3. Estas decisões entrariam em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no Jornal Oficial e seriam aplicáveis a partir de 24 de Julho de 2002.
  4. Uma vez adoptadas, a Comissão das Comunidades Europeias informaria os países terceiros em causa da transferência para a CE dos direitos e obrigações da CECA decorrentes dos acordos em questão. Procederia igualmente a todas as alterações técnicas necessárias para que os acordos fossem compatíveis com as regras da CE, e, se adequado, negociaria alterações dos mesmos.
-

## III

(Informações)

## COMISSÃO

## Exploração de serviços aéreos regulares

**Concurso lançado pela França nos termos do n.º 1, alínea d), do artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 2408/92 do Conselho para a exploração de serviços aéreos regulares entre Roanne (Renaion) e Paris (Orly)**

(2002/C 168/14)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

1. **Introdução:** Nos termos do disposto no n.º 1, alínea a), do artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 2408/92, de 23.7.1992, relativo ao acesso das transportadoras aéreas comunitárias às rotas aéreas intracomunitárias, a França decidiu impor obrigações de serviço público aos serviços aéreos regulares explorados entre Roanne (Renaion) e Paris (Orly). As normas impostas por estas obrigações de serviço público foram publicadas no «*Jornal Oficial das Comunidades Europeias*» n.º C 91, de 30 de Março de 2000.

No âmbito do procedimento previsto no n.º 1, alínea d), do artigo 4.º do mesmo regulamento, a França decidiu limitar o acesso a uma só transportadora e conceder, após concurso, o direito de explorar serviços aéreos regulares entre Roanne (Renaion) e Paris (Orly) a partir de 28 de Outubro de 2002, caso nenhuma transportadora aérea tenha iniciado ou esteja prestes a iniciar, em 28 de Setembro de 2002, a exploração desses serviços, em conformidade com as obrigações de serviço público impostas e sem solicitar compensações financeiras.

2. **Objecto do concurso:** Fornecer, a partir de 28 de Outubro de 2002, serviços aéreos regulares entre Roanne (Renaion) e Paris (Orly), em conformidade com as obrigações de serviço público impostas a essa ligação, tal como publicadas no «*Jornal Oficial das Comunidades Europeias*» n.º C 91, de 30 de Março de 2000.

3. **Participação no concurso:** A participação está aberta a todas as transportadoras aéreas comunitárias titulares de licença de exploração válida emitida por um Estado-Membro nos termos do Regulamento (CEE) n.º 2407/92 do Conselho, de 23 de Julho de 1992, relativo à concessão de licenças às transportadoras aéreas.

4. **Processo de concurso:** O presente concurso está sujeito às disposições do n.º 1, alíneas d), e), f), g), h) e i), do artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 2408/92.

5. **Documentação do concurso:** A documentação completa do concurso, incluindo o regulamento específico do con-

curso e a convenção de delegação de serviço público, bem como o anexo técnico (texto das obrigações de serviço público publicadas no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*), pode ser obtida gratuitamente junto de:

Chambre de commerce et d'industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334 Roanne Cedex, telefone: (33) 4 77 44 54 64, fax: (33) 4 77 72 17 17.

[Podem ser igualmente obtidas junto dos mesmos serviços, a título gratuito, notas informativas eventualmente necessárias sobre o aeroporto de Roanne Renaion e a situação demográfica e socioeconómica da zona de atracção do aeroporto].

6. **Compensação financeira:** As propostas apresentadas pelos concorrentes devem mencionar explicitamente o montante exigido a título de compensação para a exploração da ligação durante três anos a contar da data prevista para o início da exploração (com um mapa discriminativo anual). O montante exacto da compensação finalmente concedida será determinado anualmente «ex post», em função das despesas e das receitas efectivamente geradas pelo serviço, no limite do montante que figura na proposta. Este limite máximo só poderá ser revisto em caso de alteração imprevisível das condições de exploração.

Os pagamentos anuais serão efectuados sob a forma de adiantamentos e de um saldo de regularização. O pagamento do saldo de regularização só será realizado após aprovação das contas da transportadora para a ligação considerada e verificação da execução do serviço nas condições previstas no ponto 8 infra.

Em caso de resolução do contrato antes do seu termo normal, aplicar-se-á o mais rapidamente possível o disposto no ponto 8, a fim de permitir pagar à transportadora o saldo da compensação financeira que lhe é devida. Se for caso disso, o limite máximo indicado no primeiro parágrafo será reduzido proporcionalmente à duração real da exploração.

7. **Duração do contrato:** A duração do contrato (de prestação de serviço público) é de três anos a contar da data prevista para o início da exploração dos serviços aéreos mencionada no ponto 2 do presente anúncio de concurso.
8. **Verificação da execução do serviço e das contas da transportadora:** A execução do serviço e a contabilidade analítica da transportadora para a ligação considerada serão objecto de, pelo menos, uma verificação anual, em concertação com a transportadora.
9. **Resolução e pré-aviso:** Antes do seu termo normal de validade, o contrato só poderá ser resolvido por uma das partes signatárias mediante um pré-aviso de seis meses. Caso não cumpra uma obrigação de serviço público, considera-se que a transportadora resolveu o contrato sem pré-aviso se não tiver retomado o serviço em conformidade com as obrigações de serviço público no prazo de um mês após ter sido notificada a cumprir.
10. **Sanções:** O incumprimento, pela transportadora do prazo de pré-aviso mencionado no ponto 9 é sancionado por coima, no montante máximo de 7 622,45 EUR, nos termos do artigo R.330-20 do Código da Aviação Civil, ou por aplicação de uma multa calculada em função do número de meses de carência e do défice real da ligação relativamente ao ano considerado, até ao limite da compensação financeira máxima prevista no ponto 6.

Em caso de incumprimento grave das obrigações de serviço público, a resolução do contrato pode ser pronunciada, considerando que a transportadora não respeitou qualquer pré-aviso.

Em caso de incumprimento limitado das obrigações de serviço público, serão aplicadas reduções à compensação

financeira máxima prevista no ponto 6, sem prejuízo da aplicação do artigo R.330-20 do Código da Aviação Civil. Essas reduções terão eventualmente em conta o número de voos anulados por razões imputáveis à transportadora, o número de voos efectuados com capacidade inferior à requerida, o número de voos efectuados sem respeitar as obrigações de serviço público em termos de escala, o número de dias durante os quais não foram respeitadas as obrigações de serviço público em termos de amplitude no destino, de tarifas praticadas ou de utilização de serviços informatizados de reservas.

11. **Apresentação das propostas:** As propostas devem ser enviadas pelo correio, por carta registada com aviso de recepção, fazendo fé o carimbo do correio, ou entregues directamente contra recibo, no máximo seis semanas a contar da data da publicação do presente anúncio de concurso no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, até às 17.00 horas (hora local), no endereço seguinte:

Chambre de commerce et d'industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334 Roanne Cedex. Tel.: 4 77 44 54 64. Fax: 4 77 72 17 17.

12. **Validade do concurso:** Em conformidade com o n.º 1, alínea d), do artigo 4.º do Regulamento (CEE) n.º 2408/92, a validade do presente concurso fica sujeita à condição de nenhuma transportadora comunitária apresentar, antes de 28 de Setembro de 2002, um programa de exploração da ligação em questão a partir de 28 de Outubro de 2002, em conformidade com as obrigações de serviço público impostas, sem solicitar qualquer compensação financeira.

---

## RECTIFICAÇÕES

**Rectificação ao anúncio de adjudicação da restituição à exportação de trigo mole para todos os países terceiros à excepção da Polónia, da Estónia, da Lituânia e da Letónia; ao anúncio de adjudicação da restituição à exportação de centeio para todos os países terceiros à excepção da Estónia, da Lituânia e da Letónia; e ao anúncio de adjudicação da restituição à exportação de cevada para todos os países terceiros com excepção dos Estados Unidos da América, do Canadá, da Estónia e da Letónia**

(«Jornal Oficial das Comunidades Europeias» C 129 de 31 de Maio de 2002)

(2002/C 168/15)

Nas páginas 18, 20 e 21, no número 1 do ponto III «Propostas», oitavo travessão, o número de fax de «Direktoratet for Fødevarerhverv» é substituído pelo número seguinte:

«(45) 33 95 80 80».

---