

Edição em
língua portuguesa

Comunicações e Informações

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
	I <i>Comunicações</i>	
	Comissão	
2003/C 56/01	Taxas de câmbio do euro	1
2003/C 56/02	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	2
2003/C 56/03	Lista das autorizações dos Estados-Membros de alimentos e ingredientes alimentares que podem ser tratados por radiação ionizante (<i>Em conformidade com o n.º 6 do artigo 4.º da Directiva 1999/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos alimentos e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante</i>) (O presente texto anula e substitui o texto publicado no Jornal Oficial das Comunidades Europeias C 174, de 20 de Julho de 2002, p. 3)	5
	II <i>Actos preparatórios</i>	
		
	III <i>Informações</i>	
	Comissão	
2003/C 56/04	Resultados dos concursos (ajuda alimentar comunitária)	6

<u>Número de informação</u>	Índice (<i>continuação</i>)	Página
	Rectificações	
2003/C 56/05	Rectificação ao convite à apresentação de propostas — Apoio às acções de informação no domínio da política agrícola comum (JO C 310 de 13.12.2002)	7
2003/C 56/06	Rectificação ao aviso de início de um reexame intercalar parcial das medidas <i>anti-dumping</i> aplicáveis às importações de determinados acessórios para tubos originários da Tailândia (JO C 17 de 24.1.2003)	8

I

(Comunicações)

COMISSÃO

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

10 de Março de 2003

(2003/C 56/01)

1 euro =

Moeda		Taxas de câmbio	Moeda		Taxas de câmbio
USD	dólar americano	1,1042	LVL	lats	0,6315
JPY	iene	128,71	MTL	lira maltesa	0,4251
DKK	coroa dinamarquesa	7,4261	PLN	zloti	4,3633
GBP	libra esterlina	0,6905	ROL	leu	36084
SEK	coroa sueca	9,2517	SIT	tolar	231,8825
CHF	franco suíço	1,4686	SKK	coroa eslovaca	41,815
ISK	coroa islandesa	84,79	TRL	lira turca	1777000
NOK	coroa norueguesa	7,934	AUD	dólar australiano	1,7948
BGN	lev	1,9507	CAD	dólar canadiano	1,6161
CYP	libra cipriota	0,5814	HKD	dólar de Hong Kong	8,6114
CZK	coroa checa	31,773	NZD	dólar neozelandês	1,9642
EEK	coroa estoniana	15,6466	SGD	dólar de Singapura	1,9155
HUF	forint	245,4	KRW	won sul-coreano	1367,77
LTL	litas	3,4535	ZAR	rand	8,7537

⁽¹⁾ 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 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2003/C 56/02)

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 acepção do regulamento supracitado.

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

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: 80

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales
y Contractuales
Dirección General de Alimentación
Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Endereço: Paseo Infanta Isabel, 1

E-28071 Madrid

Telefon (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10.

2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Cadí SCCL

2.2. Endereço: Sant Ermengol, 37

E-25700 La Seu d'Urgell (Lleida)

2.3. Composição: Produtor/transformador (x) outro ().

3. Tipo de produto: Óleos e gorduras. Manteiga. Categoria 1.5.

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

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

4.1. **Nome:** «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» ou «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya».

4.2. **Descrição:** Manteiga fabricada com nata pasteurizada de leite de vaca. As características organolépticas do produto são as seguintes: consistência sólida e homogénea, de grande untuosidade, muito fundente e muito pouco aderente no paladar, cor uniforme, amarela viva, mais ou menos intensa em função do período do ano, dada a sua riqueza natural em carotenóides (pró-vitamina A), e sabor e odor de grande intensidade global imediata, fino, suave, mas ligeiramente ácido, que recorda o sabor da avelã, em consequência do teor natural de ácidos gordos da nata fresca e do diacetil que se forma após a longa maturação (48 horas) a que é submetida a nata, por acção de fermentos lácteos específicos.

- 4.3. **Área geográfica:** A zona de produção do leite e a zona de fabrico da «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya o Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» coincidem, abrangendo os municípios das comarcas pirenaicas de l'Alt Urgell e de La Cerdanya, situadas no Noroeste da Península Ibérica.
- 4.4. **Prova de origem:** A manteiga é fabricada com leite de vacas de raça frísia, proveniente de explorações pecuárias inscritas no registo de produtores correspondente do Conselho Regulador e situadas na zona de produção. A alimentação dos animais baseia-se fundamentalmente no aproveitamento de pastagens e forragens dos vales da região. Tanto a matéria-prima como o processo de fabrico são controlados de modo a garantir a qualidade do produto final. Depois dos controlos, a manteiga é colocada no mercado com garantia de origem, comprovada por uma embalagem numerada.
- 4.5. **Método de obtenção:** O fabrico da manteiga segue um processo de desnatação do leite (0 % de matérias gordas), esterilização a 120 °C durante 20 minutos, e refrigeração a uma temperatura de 22 °C, pasteurização da nata obtida e, finalmente, degaseificação da mesma. Seguidamente, a nata pasteurizada é submetida a refrigeração, para se iniciar posteriormente a fase da maturação, por acção de fermentos lácteos mesófilos específicos; em seguida, procede-se a uma incubação durante 20 horas a 22 °C, após o que se verifica se o leite adquiriu uma acidez compreendida entre 80 ° e 100 ° Dornic — nesse caso, pode afirmar-se que o crescimento foi adequado. Esses fermentos incubados no leite da zona são incorporados na nata, numa proporção de 2-3 % de fermentos incubados por 100 litros de nata. Este processo decorre a uma temperatura de 16-18 °C durante 48 horas, momento em que a nata adquire o ponto de maturação adequado e uma acidez de 40 a 50 ° Dornic. A nata é batida até obter a granulação adequada (grânulos do tamanho de um grão de arroz), regular e homogénea. Depois da separação do soro, o granulado é lavado e em seguida é amassado, para obter um bloco de manteiga compacto. O processo termina com a embalagem da manteiga.

É totalmente proibida a adição de corantes ou de qualquer outro aditivo, assim como a presença de resíduos de antibióticos ou de inibidores da fermentação.

- 4.6. **Relação:** Até aos primeiros anos deste século, a vinha foi um dos recursos agrícolas fundamentais desta zona, mas devido aos estragos causados pela praga da filoxera foi necessário encontrar outras alternativas para estimular a economia agrícola da região. Como alternativa, decidiu-se que a economia seria orientada para a produção pecuária, substituindo as plantações de vinha e de amendoeira por prados naturais e semeados, necessários para fomentar um aumento crescente do encabeçamento bovino.

Embora a pecuária tenha sido orientada nas primeiras décadas para a produção de carne, posteriormente o leite passou a ser o principal produto das explorações pecuárias. A manteiga era fabricada na exploração, por processos caseiros e tradicionais e para autoconsumo. Em 1915 foi constituída a cooperativa de Cadi, que agrupa os criadores da zona cujas explorações se situam em zonas de difícil acesso e recolhe o leite produzido para fabricar a manteiga.

As regiões de l'Alt Urgell e La Cerdanya, situadas na vertente sul dos Pirinéus Centrais catalães, compreendem um número considerável de vales de alta e média altitude, com torrentes e riachos. Este meio está sujeito a climas submediterrânicos bastante frios e secos, com céu limpo e pouco nublado e boa exposição solar; estas condições climáticas conferem às espécies vegetais dos prados e das zonas de pastagem características ideais para a alimentação do gado.

A alimentação das vacas que produzem o leite e a nata a partir dos quais é feita a manteiga de l'Alt Urgell y la Cerdanya é composta essencialmente por forragens (70 % da ração diária). Essas forragens são provenientes da zona de produção e são dadas às vacas no estado fresco ou sob forma de feno ou forragem ensilada. A forragem provém principalmente de prados naturais, onde um primeiro corte é realizado em finais de Abril, momento em que a qualidade é óptima já que coincide com o início da floração do panasco, da festuca, do *Bromus*, do azevém (aqui chamado «margall») e de outras gramíneas pratenses. Este primeiro corte é geralmente ensilado para preservar as melhores qualidades nutritivas da erva.

O segundo corte chama-se «redall», é composto principalmente de «margall», e é geralmente transformado em feno, já que o clima do mês de Junho favorece uma secagem rápida que permite obter um feno de excelente qualidade.

Durante o Verão, uma parte dos prados naturais é utilizada para pastagem fresca, procurando-se que esta seja tão macia quanto possível e de elevada qualidade.

Na zona da comarca de l'Alt Urgell predomina a forragem de milho, que se conserva ensilado na fase do grão pastoso, com aproximadamente 30 % de matéria seca; na zona existe também alfalfa, que se colhe antes da floração, momento em que a qualidade é melhor, e que se destina a feno. Esta cultura está muito bem adaptada à zona Sul, essencialmente calcária.

A ração forrageira é constituída por $\frac{1}{3}$ de feno e de erva de prado natural, $\frac{1}{3}$ de ensilagem de prado natural e $\frac{1}{3}$ de ensilagem de milho.

Os restantes 30 % da alimentação são constituídos por cereais: cevada, trigo, milho, etc., produzidos principalmente na zona Sul de l'Alt Urgell e nas zonas mais ensolaradas de La Cerdanya, onde predomina o centeio, melhor adaptado à montanha e mais resistente às geadas.

A qualidade e as características específicas desta manteiga devem-se essencialmente à flora e à vegetação próprias da região, que constituem a base da alimentação do gado, e a um processo de fabrico muito cuidado; a nata pasteurizada é submetida a uma longa maturação (dois dias), por acção de culturas lácteas mesófilas heterofermentativas (acidificantes e aromatizantes), cuja composição é formada por estirpes de *strophococcus lactis*, *streptococcus diacetilactis* e *leunostoc citrovorum*. O processo de incubação e de crescimento dos referidos fermentos começa com a preparação do meio de cultura que é composto pelo leite de vaca de l'Alt Urgell e La Cerdanya. Este método permite acentuar o aroma único e característico, específico desta manteiga.

4.7. **Estrutura de controlo**

Nome: Calitax

Endereço: Tuset, 10

E-08006 Barcelona

Telefone: (34) 93 217 27 03.

A estrutura de controlo preenche os requisitos estipulados na norma EN-45011.

4.8. **Rotulagem:** Embalagem numerada expedida pelo Conselho Regulador, onde figura a menção «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya», juntamente com o logotipo.

4.9. **Exigências legislativas nacionais**

- Lei n.º 25/1970, de 2 de Dezembro, relativa ao estatuto da vinha, do vinho e do álcool.
- Diploma de 25 de Janeiro de 1994 que precisa a correspondência entre a legislação espanhola e o Regulamento (CEE) n.º 2081/92, em matéria de denominações de origem e indicações geográficas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- Decreto Real n.º 1643/1999, de 22 de Outubro, que regulamenta o processo de instrução dos pedidos de inscrição no registo comunitário de denominações de origem e indicações geográficas.

Número CE: ES/00187/2001.03.08.

Data de recepção do processo completo: 6 de Setembro de 2001.

Lista das autorizações dos Estados-Membros de alimentos e ingredientes alimentares que podem ser tratados por radiação ionizante

(Em conformidade com o n.º 6 do artigo 4.º da Directiva 1999/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos alimentos e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante)

(O presente texto anula e substitui o texto publicado no Jornal Oficial das Comunidades Europeias C 174, de 20 de Julho de 2002, p. 3)

(2003/C 56/03)

Produto	Autorizado até ao valor máximo estabelecido da dose global média de radiação absorvida [kGy]				
	BE	FR	IT	NL	UK
Ervas aromáticas ultracongeladas		10			
Batata	0,15		0,15		0,2
Batata doce					0,2
Cebola	0,15	0,075	0,15		0,2
Alho	0,15	0,075	0,15		0,2
Echalota	0,15	0,075			0,2
Produtos hortícolas, incluindo leguminosas secas	1				1
Leguminosas secas				1	
Frutos (incluindo cogumelos, tomate e ruibarbo)					2
Morangos	2				
Produtos hortícolas secos e frutos secos		1		1	
Cereais					1
Flocos e gérmens de cereais para produtos lácteos		10			
Flocos de cereais				1	
Farinha de arroz		4			
Goma arábica	3	3		3	
Carne de galinha				7	
Aves de capoeira		5			
Aves de capoeira (galos, gansos, patos, pintadas, pombos, codornizes e perus)					7
Carne de capoeira recuperada mecanicamente	5	5			
Miudezas de capoeira		5			
Pernas de rã congeladas	5	5		5	
Sangue, plasma e coagulados, desidratados		10			
Peixe e crustáceos (incluindo enguias, crustáceos e moluscos)					3
Camarão congelado descascado ou decapitado	5	5			
Camarão				3	
Clara de ovo	3	3		3	
Caseína, caseínatos		6			

III

(Informações)

COMISSÃO

Resultados dos concursos (ajuda alimentar comunitária)

(2003/C 56/04)

Em aplicação do n.º 7 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 2519/97 da Comissão, de 16 de Dezembro de 1997, que estabelece as normas gerais de mobilização de produtos a fornecer a título do Regulamento (CE) n.º 1292/96 do Conselho para a ajuda alimentar comunitária

(«Jornal Oficial das Comunidades Europeias» L 346 de 17 de Dezembro de 1997, página 23)

4 de Março de 2003

Regulamento n.º/ decisão de	Lote	Ação n.º	Beneficiário/ País de destino	Produto	Quantidade (t)	Estádio de entrega	Adjudicatário	Preço de adjudica- ção (euros/t)
21.2.2003	A	74/02	WFP/Coreia do Norte	BLT	10 895	EMB	GLENCORE GRAIN ROTTERDAM BV — ROTTERDAM (NL)	100,84
24.2.2003	A	73/02	WFP/Israel	CBL	2 276	EMB	EURICOM SPA — VERCELLI (I)	267,00
295/2003	A	63+64/02	WFP/. . .	HCOLZ	1 150	EMB	CEBAG BELGIUM NV — ANTWERPEN (B)	674,50
	B	65/02	WFP/Libéria	HCOLZ	1 150	EMB	CEBAG BELGIUM NV — ANTWERPEN (B)	678,35

BLT:	Trigo mole	FABA:	Favas (<i>Vicia faba major</i>)	Lsub1:	Fórmula para lactentes
DUR:	Trigo duro	FEQ:	Favarolas (<i>Vicia faba equina</i>)	Lsub2:	Fórmula de transição
ORG:	Cevada	PISUM:	Ervilhas partidas	LHE:	Leite de alto valor energético
MAI:	Milho	SUB:	Açúcar branco	AC:	Alimento composto
SEG:	Centeio	HCOLZ:	Óleo de colza	PAL:	Massas alimentícias
SOR:	Sorgo	HTOUR:	Óleo de girassol	SAR:	Conservas de sardinha
CBR/M/L:	Arroz branqueado de grãos redondos, médios ou longos	HOLI:	Azeite	CM:	Conservas de cavala
RPR/M/L:	Arroz estufado de grãos redondos, médios ou longos	HMAI:	Óleo de milho	CB:	<i>Corned beef</i>
BRI:	Trincas de arroz	HSOJA:	Óleo de soja	BPJ:	Conservas de carne de bovino
FBLT:	Farinha de trigo mole	LEP:	Leite em pó desnatado	PFB:	Pasta de fígado de bovino
FMAI:	Farinha de milho	LEPv:	Leite em pó desnatado vitaminado	CP:	Conservas de carne de suíno
FSEG:	Farinha de centeio	LDEP:	Leite em pó semidesnatado	PPF:	Pasta de fígado de suíno
SDUR:	Sémola de trigo duro	LENP:	Leite em pó gordo	CV:	Conservas de aves
SMAI:	Sémola de milho	B:	Manteiga	DEST:	Entregue no destino
FHAF:	Flocos de aveia	BO:	<i>Butteroil</i>	DEB:	Entregue porto de desembarque — desembarcado
CT:	Concentrado de tomate	FETA:	Queijo tipo Feta	DEN:	Entregue porto de desembarque — não desembarcado
PT:	Tomates em pó	FROf:	Queijo fundido	EMB:	Entregue porto de embarque
COR:	Passas de Corinto	BABYF:	Alimento de transição à base de cereais	EXW:	À saída da fábrica
		BISC:	Bolachas e biscoitos		
		WSB:	Mistura trigo-soja		

RECTIFICAÇÕES**Rectificação ao convite à apresentação de propostas — Apoio às acções de informação no domínio da política agrícola comum**

(«Jornal Oficial das Comunidades Europeias» C 310 de 13 de Dezembro de 2002)

(2003/C 56/05)

Na página 35, anexo IV, ponto II.A.1.2:

em vez de: «Programa pormenorizado de cada acção, previsto no ponto 7. a) do anexo I do Regulamento (CE) n.º .../2002»,

deve ler-se: «Programa pormenorizado de cada acção, previsto no ponto 2. a) do anexo I do presente convite à apresentação de propostas».

Na página 36, no final do anexo IV, é aditado o seguinte texto:

«NOTA EXPLICATIVA**1. Avaliação dos critérios de selecção e atribuição:**

Os critérios são avaliados através da seguinte notação:

1 = Insuficiente

2 = Mau

3 = Bom

4 = Muito bom

5 = Excelente.

2. Nota mínima de aceitação para cada um dos critérios de selecção e de atribuição (A: qualidade e B: custo-eficácia): 60 %.

A Comissão reserva-se o direito de subir a nota mínima em função das disponibilidades orçamentais.».

Rectificação ao aviso de início de um reexame intercalar parcial das medidas *anti-dumping* aplicáveis às importações de determinados acessórios para tubos originários da Tailândia

(«Jornal Oficial das Comunidades Europeias» C 17 de 24 de Janeiro de 2003)

(2003/C 56/06)

Na página 2, o ponto «2. **Produto**» passa a ter a seguinte redacção:

«O produto objecto de reexame são acessórios para tubos (excepto os moldados por fundição, os flanges e os acessórios roscados), de ferro ou de aço (excluído o aço inoxidável), com um diâmetro exterior não superior a 609,6 mm, do tipo utilizado para soldar topo a topo ou para outros fins, originários da Tailândia (a seguir designado “o produto considerado”), presentemente classificados nos códigos NC ex 7307 93 11, ex 7307 93 19, ex 7307 99 30 e ex 7307 99 90. Estes códigos são indicados a título meramente informativo.».
