

Edição em
língua portuguesa

Comunicações e Informações

<u>Número de informação</u>	Índice	Página
	I <i>Comunicações</i>	
	Comissão	
2004/C 30/01	Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de Fevereiro de 2004: 2,01 % — Taxas de câmbio do euro	1
2004/C 30/02	Procedimento de informação — Regras técnicas ⁽¹⁾	2
2004/C 30/03	Comissão administrativa das Comunidades Europeias para a segurança social dos trabalhadores migrantes — Taxa de conversão monetária pela aplicação do Regulamento (CEE) n.º 574/72 do Conselho	6
2004/C 30/04	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem	7
2004/C 30/05	Não oposição a uma operação de concentração notificada (Processo COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni) ⁽¹⁾	13
2004/C 30/06	Não oposição a uma operação de concentração notificada (Processo COMP/M.3345 — Platinum/Hays Logistics) ⁽¹⁾	13

II *Actos preparatórios*

.....

Número de informação

Índice (*continuação*)

Página

III *Informações*

Comissão

2004/C 30/07

Anúncio de convite à apresentação de propostas — Programa de Segurança Alimentar
ONG 2003 — EuropeAid/117692/C/G 14

I

(Comunicações)

COMISSÃO

Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de Fevereiro de 2004: 2,01 % ⁽¹⁾

Taxas de câmbio do euro ⁽²⁾**3 de Fevereiro de 2004**

(2004/C 30/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2585	LVL	lats	0,6682
JPY	iene	132,82	MTL	lira maltesa	0,429
DKK	coroa dinamarquesa	7,4509	PLN	zloti	4,7989
GBP	libra esterlina	0,6836	ROL	leu	40 447
SEK	coroa sueca	9,1767	SIT	tolar	237,25
CHF	franco suíço	1,5662	SKK	coroa eslovaca	40,7
ISK	coroa islandesa	86,67	TRL	lira turca	1 685 000
NOK	coroa norueguesa	8,683	AUD	dólar australiano	1,642
BGN	lev	1,9557	CAD	dólar canadiano	1,674
CYP	libra cipriota	0,5861	HKD	dólar de Hong Kong	9,7854
CZK	coroa checa	33,32	NZD	dólar neozelandês	1,8511
EEK	coroa estoniana	15,6466	SGD	dólar de Singapura	2,1302
HUF	forint	266,60	KRW	won sul-coreano	1 470,12
LTL	litas	3,4533	ZAR	rand	8,6991

⁽¹⁾ Taxa aplicada a operação mais recente realizada antes da data indicada. No caso de leilão de taxa variável, a taxa de juro é a taxa marginal.

⁽²⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

Procedimento de informação — Regras técnicas

(2004/C 30/02)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho de 1998, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação (JO L 204 de 21.7.1998, p. 37; JO L 217 de 5.8.1998, p. 20).

Notificações de projectos nacionais de regras técnicas recebidas pela Comissão

Referência ⁽¹⁾	Título	Fim do prazo de três meses do <i>status quo</i> ⁽²⁾
2004/1/A	Projecto de um Decreto de . . . , relativo à denominação das normas austríacas Önormen nos termos do número 2 do artigo 1.º da Lei relativa à Engenharia Civil (Decreto de 2004 relativo às normas austríacas Önormen)	5.4.2004
2004/2/UK	Regulamentos (Irlanda do Norte) sobre Veículos a Motor (Aprovação de Modelo), de 2003	7.4.2004
2004/3/D	Alterações e aditamentos à Lista-modelo de disposições técnicas de construção, versão de Dezembro de 2003	8.4.2004
2004/4/A	Caderno de Encargos para a construção de túneis RVS 7 T e respectivas Condições Contratuais Técnicas RVS 8 T	9.4.2004
2004/5/D	Decreto relativo às alterações 2 e 3 do Regulamento ECE n.º 65 respeitante à adopção de disposições uniformes para a aprovação de luzes avisadoras especiais para veículos automóveis (Decreto relativo às alterações 2 e 3 do Regulamento ECE n.º 65)	13.4.2004
2004/6/I	Decreto ministerial relativo a determinadas gamas de volume no sector da distribuição	13.4.2004
2004/7/S	Regulamento que altera o Regulamento SJVFS 2003:71 da Direcção Nacional de Agricultura relativo a medidas destinadas à prevenção das zoonoses	16.4.2004
2004/8/D	Farmacopeia alemã — DAB 2004 — norma «2.9 N2 Abrasão de pastilhas e granulados»	16.4.2004
2004/9/NL	Alterações ao Regulamento relativo à inspecção, de 2004	16.4.2004
2004/10/A	Decreto do ministro Federal dos Transportes, Inovação e Tecnologia, que fixa as disposições relativas à instalação e à operação de equipamentos de rádio do serviço de radiocomunicações fixo e do serviço de radiocomunicações terrestres móveis privado na gama entre 29,7 e 470 MHz (Regulamento de radiocomunicações internas entre empresas — BFV)	19.4.2004
2004/11/A	Decreto da ministra Federal da Saúde e das Mulheres, que altera o decreto relativo aos ovoprodutos	19.4.2004
2004/12/F	Projecto de Portaria que altera a Portaria de 21 de Novembro de 2002, alterada, relativa à reacção ao fogo dos produtos de construção e de revestimento	21.4.2004
2004/13/L	Projecto de lei que altera a Lei de 14 de Agosto de 2000, relativa ao comércio electrónico (versão alterada)	20.4.2004
2004/14/F	Portaria que altera a Portaria de 5 de Setembro de 2003, relativa à aplicação obrigatória de determinadas normas	22.4.2004
2004/16/A	Lei que altera o Regime de Construção de Viena e a Lei de Viena relativa às garagens	23.4.2004

⁽¹⁾ Ano — Número de registo — Estado-Membro.

⁽²⁾ Período durante o qual o projecto não pode ser adoptado.

⁽³⁾ Não há *status quo* devido à aceitação, pela Comissão, da fundamentação da urgência invocada pelo Estado-Membro autor.

⁽⁴⁾ Não há *status quo*, porque se trata de especificações técnicas ou outras exigências ou regras dos serviços ligadas a medidas fiscais ou financeiras, na acepção do ponto 11, terceiro travessão do segundo parágrafo, do artigo 1.º da Directiva 98/34/CE.

⁽⁵⁾ Encerramento do procedimento de informação.

A Comissão chama a atenção para o acórdão «CIA Security», proferido em 30 de Abril de 1996 no processo C-194/94 (Col. 1996, p. I-2201), nos termos do qual o Tribunal de Justiça considera que os artigos 8.º e 9.º da Directiva 98/34/CE (então 83/189/CEE) devem ser interpretados no sentido de os particulares poderem invocá-los junto do juiz nacional, ao qual compete recusar a aplicação de uma norma técnica nacional que não tenha sido notificada nos termos da directiva.

Este acórdão confirma a comunicação da Comissão de 1 de Outubro de 1986 (JO C 245 de 1.10.1986, p. 4).

Assim, o desconhecimento da obrigação de notificação implica a inaplicabilidade das normas técnicas em causa, tornando-as inaplicáveis aos particulares.

Para obter mais informações sobre o procedimento de notificação contactar:

Comissão Europeia
DG Empresas, Unidade F1
B-1049 Bruxelas
E-mail: Dir83-189-Central@cec.eu.int
Consultar também o website: <http://europa.eu.int/comm/enterprise/tris/>

Para eventuais informações sobre estas notificações dirigir-se aos serviços nacionais cuja lista figura a seguir:

LISTA DE DEPARTAMENTOS NACIONAIS RESPONSÁVEIS PELA GESTÃO DA DIRECTIVA 98/34/CE

BÉLGICA

BELNotif

*Qualité et Sécurité**SPF Economie, PME, Classes moyennes et Énergie*NG III – 4^e étage

Boulevard du Roi Albert II, 16

B-1000 Bruxelles

Site: <http://www.mineco.fgov.be>

Ms P. Descamps

Tel. (32-2) 206 46 89

Fax (32-2) 206 57 46

E-mail: belnotif@mineco.fgov.be**DINAMARCA***Erhvervs- og Boligstyrelsen*

Dahlerups Pakhus

Langelinie Allé 17

DK-2100 København Ø

Site: <http://www.ebst.dk>

Ms Laila Østergren

Tel. (45) 35 46 66 89 (directo)

Fax (45) 35 46 62 03

E-mail: Ms Laila Østergren: loe@ebst.dkMrs Birgitte Spühler Hansen: bsh@ebst.dkCaixa de correio comum para mensagens de notificação:
noti@ebst.dk**ALEMANHA***Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit**Referat XA2*

Scharnhorststraße 34—37

D-10115 Berlin

Site: <http://www.bmwa.bund.de>

Ms Christina Jäckel

Tel. (49) 30 20 14 63 53

Fax (49) 30 20 14 53 79

E-mail: infonorm@bmwa.bund.de**GRÉCIA***Ministry of Development**General Secretariat of Industry*

Michalacopoulou 80

GR-115 28 Athens

Tel. (30-210) 778 17 31

Fax (30-210) 779 88 90

ELOT

Acharnon 313

GR-111 45 Athens

Mr E. Melagrakis

Tel. (30-210) 212 03 00

Fax (30-210) 228 62 19

E-mail: 83189in@elot.gr**ESPAÑA***Ministerio de Asuntos Exteriores**Secretaría de Estado de Asuntos Europeos**Dirección General de Coordinación del Mercado Interior y otras**Políticas Comunitarias**Subdirección General de Asuntos Industriales, Energéticos, de Transportes y**Comunicaciones y de Medio Ambiente*Padilla, 46, Planta 2^a, Despacho: 6276

E-28006 Madrid

Ms Esther Pérez Peláez

Tel. (34) 913 79 84 64

Fax (34) 913 79 84 01

E-mail: d83-189@ue.mae.es**FRANÇA***Direction générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes (DiGITIP)**Service des politiques d'innovation et de compétitivité (SPIC)**Sous-direction de la normalisation, de la qualité et de la propriété industrielle (SQUALPI)*

DiGITIP 5

12, rue Villiot

F-75572 Paris Cedex 12

Ms Suzanne Piau

Tel. (33) 153 44 97 04

Fax (33) 153 44 98 88

E-mail: suzanne.piau@industrie.gouv.fr

Ms Françoise Ouvrard

Tel. (33) 153 44 97 05

Fax (33) 153 44 98 88

E-mail: francoise.ouvrard@industrie.gouv.fr**IRLANDA**

NSAI

Glasnevin

Dublin 9

Ireland

Mr Tony Losty

Tel. (353-1) 807 38 80

Fax (353-1) 807 38 38

E-mail: lostyt@nsai.ie**ITÁLIA***Ministero delle Attività produttive**Direzione generale per lo Sviluppo produttivo e la competitività**Ispettorato tecnico dell'industria — Ufficio F1*

Via Molise 2

I-00187 Roma

Site: <http://www.minindustria.it>

Mr V. Correggia

Tel. (39) 06 47 05 22 05

Fax (39) 06 47 88 78 05

E-mail: vincenzo.correggia@minindustria.it

Mr E. Castiglioni

Tel. (39) 06 47 05 26 69

Fax (39) 06 47 88 77 48

E-mail: enrico.castiglioni@minindustria.it**LUXEMBURGO***SEE — Service de l'Énergie de l'État*

34, avenue de la Porte-Neuve

BP 10

L-2010 Luxembourg

Mr J. P. Hoffmann

Tel. (352) 469 74 61

Fax (352) 22 25 24

E-mail: see.direction@eg.etat.lu

PAÍSES BAIXOS

Ministerie van Financiën
 Belastingdienst/Douane Noord
 Team bijzondere klantbehandeling
 Centrale Dienst voor In- en uitvoer
 Engelse Kamp 2
 Postbus 30003
 9700 RD Groningen
 Nederland
 Mr Ebel Van der Heide
 Tel. (31-50) 523 21 34
 Ms Hennie Boekema
 Tel. (31-50) 523 21 35
 Ms Tineke Elzer
 Tel. (31-50) 523 21 33
 Fax (31-50) 523 21 59
 E-mail geral: Enquiry.Point@tiscali-business.nl
 Enquiry.Point2@tiscali-business.nl

ÁUSTRIA

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
 Abteilung C2/1
 Stubenring 1
 A-1010 Wien
 Site: <http://www.bmwa.gv.at>
 Ms Brigitte Wikgolm
 Tel. (43-1) 711 00 58 96
 Fax (43-1) 715 96 51 ou (43-1) 712 06 80
 E-mail: post@tbt.bmwa.gv.at

PORTUGAL

Instituto Português da Qualidade
 Rua António Gião, 2
 P-2829-513 Caparica
 Site: <http://www.ipq.pt>
 Miranda Ondina
 Tel. (351) 21 294 82 36 ou (351) 21 294 81 00
 Fax (351) 21 294 82 23
 E-mail: MOndina@mail.ipq.pt
 E-mail geral: dir83189@mail.ipq.pt

FINLÂNDIA

Kauppa- ja teollisuusministeriö
 Endereço para visitantes: Aleksanterinkatu 4
 FIN-00171 Helsinki
 e
 Katakatu 3
 FIN-00120 Helsinki
 Endereço para o correio:
 PO Box 32
 FIN-00023 Valtioneuvosto
 Site: <http://www.ktm.fi>
 Ms Heli Malinen
 Tel. (358-9) 16 06 36 27
 Fax (358-9) 16 06 46 22
 E-mail: heli.malinen@ktm.fi
 Mr Katri Amper
 E-mail geral: maaraykset.tekniset@ktm.fi

SUÉCIA

Kommerskollegium (National Board of Trade)
 Box 6803
 Drottninggatan 89
 S-113 86 Stockholm
 Site: <http://www.kommers.se>
 Ms Kerstin Carlsson
 Tel. (46-8) 690 48 82 ou (46-8) 690 48 00
 Fax (46-8) 690 48 40 ou (46-8) 30 67 59
 E-mail: kerstin.carlsson@kommers.se
 E-mail geral: 9834@kommers.se

REINO UNIDO

Department of Trade and Industry
 Standards and Technical Regulations Directorate 2
 Bay 327
 151 Buckingham Palace Road
 London SW1 W 9SS
 United Kingdom
 Site: <http://www.dti.gov.uk/strd>
 Mr Philip Plumb
 Tel. (44) 207 215 15 64 ou (44) 207 215 14 88
 Fax (44) 207 215 15 29
 E-mail: philip.plumb@dti.gsi.gov.uk
 E-mail geral: 98-34@dti.gov.uk

Orgão de Fiscalização da EFTA

EFTA Surveillance Authority
 Rue de Trêves/Trierstraat 74
 B-1040 Bruxelles
 Site: <http://www.eftasurv.int>
 Mr Gunnar Thor Petursson
 Tel. (32-2) 286 18 71
 Fax (32-2) 286 18 00
 E-mail: DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int

EFTA

Goods Unit
 EFTA Secretariat
 Rue de Trêves/Trierstraat 74
 B-1040 Bruxelles

Site: <http://www.efta.int>

Ms Kathleen Byrne
 Tel. (32-2) 286 17 34
 Fax (32-2) 286 17 42
 E-mail: DRAFTTECHREGFTA@efta.int
 kathleen.byrne@efta.int

TURQUIA

Undersecretariat of Foreign Trade
 General Directorate of Standardisation for Foreign Trade
 İnönü Bulvarı — Emek — Ankara
 Site: <http://www.dtm.gov.tr>
 Mr Saadettin Doğan
 Tel. (90-312) 212 88 00 ou (90-312) 212 20 44
 (90-312) 212 88 00 ou (90-312) 212 25 65
 Fax (90-312) 212 87 68
 E-mail: dtsabbil@dtm.gov.tr

**COMISSÃO ADMINISTRATIVA DAS COMUNIDADES EUROPEIAS PARA A SEGURANÇA SOCIAL DOS
TRABALHADORES MIGRANTES**

Taxa de conversão monetária pela aplicação do Regulamento (CEE) n.º 574/72 do Conselho

(2004/C 30/03)

N.ºs 1, 2, 3 e 4 do artigo 107.º do Regulamento (CEE) n.º 574/72

Período de referência: Janeiro de 2003

Período de aplicação: Abril, Maio e Junho de 2004

	EUR	DKK	GBP	NOK	SEK	ISK	CHF
EUR	—	7,44811	0,692157	8,59250	9,13677	87,6921	1,56567
DKK	0,134262	—	0,0929306	1,15365	1,22672	11,7737	0,210210
GBP	1,44476	10,7607	—	12,4141	13,2004	126,694	2,26201
NOK	0,116381	0,866815	0,0805536	—	1,06334	10,2057	0,182213
SEK	0,109448	0,815180	0,0757551	0,940431	—	9,59772	0,171359
ISK	0,0114035	0,0849347	0,00789303	0,0979848	0,104191	—	0,0178541
CHF	0,638706	4,75715	0,442085	5,48808	5,83571	56,0095	—

1. O Regulamento (CEE) n.º 574/72 do Conselho determina que a taxa de conversão numa moeda dos montantes expressos noutra moeda é calculada pela Comissão com base na média mensal, relativamente ao período de referência definido no n.º 2, das taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

2. O período de referência é:

- o mês de Janeiro, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Abril seguinte,
- o mês de Abril, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Julho seguinte,
- o mês de Julho, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Outubro seguinte,
- o mês de Outubro, para as cotações a aplicar a partir de 1 de Janeiro seguinte.

As taxas de conversão das moedas serão publicadas no segundo *Jornal Oficial da União Europeia* (série C) dos meses de Fevereiro, Maio, Agosto e Novembro.

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

(2004/C 30/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º 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: 14/2003

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Telefone: (39-06) 481 99 68

Fax: (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Agrupamento requerente*

Nome: Comitato Promotore della Denominazione di Origine Protetta «Caseus Romae», «Ricotta Romana», «Caciotta Romana» e della Indicazione Geografica Tipica «Abbacchio Romano»

Endereço: Via Raffaele Piria, 6 — Roma

Telefone: (39-06) 407 30 90

Composição: Produtores/transformadores (x) outro ().

3. *Tipo de produto*: Classe 1.4 — Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos com excepção da manteiga, etc.) do Anexo II — Ricotta.

4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações*

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

4.1. *Nome*: «Ricotta Romana».

4.2. *Descrição*: A denominação de origem protegida (DOP) «Ricotta Romana» é reservada exclusivamente ao produto lácteo que cumpre as condições e requisitos estabelecidos no caderno de especificações e obrigações. Quando é introduzido no consumo, o requeijão «Ricotta Romana» apresenta as seguintes características:

- Produto: fresco;
- Pasta: branca, de estrutura granulosa;
- Sabor: adocicado, a leite;
- Peso: até 2 kg;
- Teor de matéria gorda: entre 17 % e 29 % do extracto seco.

4.3. **Zona geográfica:** O soro deve ser obtido a partir de leite inteiro de ovelha, proveniente do território da região do Lácio. As operações de laboração/transformação e acondicionamento do soro para produção do requeijão «Ricotta Romana» devem ter lugar exclusivamente no território da região do Lácio, tal como é identificado na cartografia, a fim de garantir a rastreabilidade e de assegurar os controlos.

4.4. **Prova de origem:** Os elementos que comprovam a origem do produto consistem em:

Referências históricas, que remontam a tempos antiquíssimos

- M. P. Catone compilou as normas que regulavam o usufruto da pastorícia na Roma republicana. O leite de ovelha tinha três destinos: religioso/sacrificial; alimentar, como bebida; transformação em queijos de ovelha frescos e curados e utilização do soro residual para a produção de requeijão.
- Galeno, no cap. XVII do livro dos alimentos intitulado «Della natura et vertu di cibi» (1572), especifica «ciò che presso Galeno ed i Greci era detto *oxygala* è ciò che noi, ora chiamiamo ricotta» (aquilo a que Galeno e os gregos chamavam *oxygala* e a que nós chamamos agora requeijão).
- Mario Vizzardì, no seu livro «Formaggi italiani», afirma que o requeijão é originário do agro romano e que a sua difusão se deve a S. Francisco de Assis que, encontrando-se em 1223 numa localidade do Lácio para fazer um presépio, ensinou aos pastores a arte de produzir requeijão.
- Columella, no capítulo VII da obra «De re rustica», descreve as técnicas de fabrico do requeijão.
- Ercole Metalli, em «Usi e costumi della campagna romana», de 1903, falando das ovelhas, refere «... Pongono poi nuovamente la caldaia al fuoco per estrarne la ricotta, ... La ricotta, insieme a poco pane, rappresenta il loro esclusivo alimento...» (Põem novamente a caldeira ao lume, para extrair o requeijão... O requeijão, juntamente com um pouco de pão, é o seu alimento exclusivo...).
- Trinchieri, em «Vita di pastori nella Campagna Romana», de 1953, descreve as técnicas de produção do requeijão «ricotta romana».
- Tomasetti, no seu livro «La campagna romana», de 1910, refere o seguinte: «Quanto allo stato del pecoraio... la sua paga è, tra generi e denaro, di una lira e cinquanta centesimo al giorno, oltre il pane, il sale, la ricotta e la polenta» (Quanto à situação do pastor das ovelhas... a sua soldada é, entre géneros e dinheiro, uma lira e cinquanta cêntimos por dia, além do pão, do sal, do requeijão e da polenta).
- R. Marracino, no seu livro «Tecnica lattiero-casearia», de 1962, referindo-se à década de 1950, no capítulo XXII, diz o seguinte: «la rinomata ricotta in salvietta romana altra non è che la prima affiorata, da un siero ricco di grasso, e che è la più pastosa, la più grassa, la più fiene e saporita» (o famoso requeijão «ricotta in salvietta romana» não é mais do que o primeiro afloramento de um soro rico em gordura, que é o mais untuoso, o mais fino e saboroso).

Referências culturais

- Na exposição «Migrazione e lavoro», uma documentação fotográfica histórica da Campagna Romana em 1900, guardada na Cooperativa Pagliacetto, encontramos numerosas fotografias que representam pastores de ovelhas a comer o requeijão que trazem no cesto.
- Tomasetti, no seu livro «La Campagna romana», de 1910, diz o seguinte: «Ad alcuni Santi sonosi attribuite protezone speciali, tuttora riconosciute dai campagnoli; a S. Martino, per esempio, quella delle bestie cornute e della ricotta. . .» (São atribuídas a alguns santos funções de protecção especiais, ainda hoje reconhecidas pelos camponeses; S. Martinho, por exemplo, é o protector dos animais de cornos e do requeijão. . .).
- Ercole Metalli, no seu livro «Usi e costumi della campagna romana», de 1903, observa que durante a prática da transumância, o pastor, quando chega a um local de paragem numa exploração agrícola, oferece de presente um pouco de «ricotta che durante il viaggio il vergaro facilmente dispensa» (requeijão que durante a viagem o pastor distribui facilmente).
- Na recolha de usos e costumes da província de Roma compilada em 1951 pela CCIAA (Câmara de Comércio, Indústria, Artesanato e Agricultura), no capítulo X são descritas as modalidades e os contratos de compra e venda de requeijão.
- Trinchieri, na «Vita di pastori nella Campagna Romana», de 1953, descreve a refeição dos pastores: «Acqua cotta — . . . ai pastori veniva somministrato per pasto solo pane e ricotta. Il primo nel quantitativo di un chilo a persona, la seconda nella quantità di una cucchiara colma . . . Il caciario aveva l'incarico di somministrare la ricotta» (sopa da panela — aos pastores eram fornecidos para a refeição só pão e requeijão. O primeiro na quantidade de um quilo por pessoa, o segundo na quantidade de uma colherada bem cheia. . . O queijeiro tinha o encargo de fornecer o requeijão).
- Romolo Trinchieri, na «Vita dei pastori nella Campagna Romana», de 1953, descreve nestes termos a cabana dos pastores: «C'è quindi una capanna principale che sovrasta per altezza e dimensione le altre, nella quale abitano i pastori senza famiglia, dove si fa la cucina collettiva e dove si lavora il formaggio e la ricotta» (Há uma cabana principal, que sobressai das outras pela sua altura e tamanho, onde habitam os pastores sem família, que serve de cozinha colectiva e onde se fabrica o queijo e o requeijão).

Referências estatísticas

- A presença do produto nos mercados de toda a região do Lácio é confirmada pelos dados sobre os mercados recolhidos pelas CCIAA de Roma, para o período de 1922-1965, de Viterbo, para o período de 1949-1973, de Frosinone, para o período de 1955-1999, de Latina, para o período de 1951-1977.
- Na Bolsa de Mercadorias da CCIAA de Roma foi anotada a variação dos preços deste produto entre 1952 até 1998.

Referências económicas e sociais, tais como a existência de produtores que se dedicam há anos a este tipo de produção

- Exploração de Castel di Guido: de acordo com uma comunicação do director da exploração, esta produzia em 1969 cerca de 3 500 litros de leite de ovelha, que em parte era vendido e em parte utilizado na produção de «ricotta romana», tal como consta da contabilidade da exploração, assinada pelo pastor e pelo director, em 1958, 1960 e 1965.
- A exploração agrícola Gasparri, em cujos livros de contabilidade está anotado o preço por quilo e o número total de quilos de «ricotta romana» produzida nos anos agrícolas compreendidos entre 1907 (em que o preço era de 70 centimos por quilo até 15 de Março e de 45 centimos depois de 15 de Março, para um total de 850 kg) e 1924 (produção total de 932,5 kg).

Referências folclóricas

- Na comuna de Barbarano Romano (província de Viterbo) realiza-se anualmente há cerca de trinta anos a festa campestre da «Attozzata» (refeição de requeijão de ovelha consumida no campo).
- Realiza-se desde 1978 na comuna de Fiamignano (província de Rieti) a «Mostra Rassegna Ovina», um festival da ovelha e dos seus produtos.

Referências gastronómicas

- O requeijão «Ricotta Romana», além de ser consumido ao natural, é também muito utilizado na confecção de pratos tradicionais do Lácio.

A origem do produto é comprovada pela inscrição dos criadores, dos produtores e dos transformadores em registos específicos, mantidos e actualizados pelo organismo de controlo referido no ponto 4.7.

4.5. Método de obtenção

Matéria-prima

A matéria prima do requeijão «Ricotta Romana» é constituída pelo soro de leite inteiro de ovelhas das raças mais difundidas na área geográfica referida no ponto 3, que são as seguintes: Sarda e respectivos cruzamentos, Comisana e respectivos cruzamentos, Sopravvissana e respectivos cruzamentos, Massese e respectivos cruzamentos.

O soro, que é a componente líquida da coagulação do leite, deve ser obtido através do mecanismo de expansão provocado pelo corte da coalhada destinada à produção dos queijos de ovelha obtidos a partir de leite proveniente do território delimitado.

O soro é «doce», devido ao tipo de alimentação das ovelhas que produzem o leite, constituída por forragens e ervagens espontâneas dos pastagens e prados naturais característicos do território da região do Lácio. O produto assim obtido, a «Ricotta Romana», tem um sabor adocicado característico que o distingue de todos os outros tipos de requeijão.

O soro de leite de ovelha é amarelo claro e contém:

- extracto seco magro: entre 5,5 % e 6,5 %;
- proteínas: entre 1,0 % e 2,0 %;
- matéria gorda: entre 1,4 % e 2,4 %;
- lactose: entre 3,4 % e 5,0 %;
- sais minerais: entre 0,4 % e 0,8 %.

Na produção do requeijão «Ricotta Romana» é autorizado o aquecimento do soro a uma temperatura de 50-60 °C e a adição de leite inteiro de ovelha proveniente das raças atrás referidas e do território delimitado, até ao limite máximo de 15 % do volume total do soro.

No Verão, quando as ovelhas estão secas, é autorizada a prática tradicional da transumância.

As ovelhas de leite são alimentadas em pastagens e prados naturais, com ervas típicas da área geográfica de produção. É autorizada a utilização de forragens secas e de concentrados, à exclusão de substâncias de síntese e de organismos geneticamente modificados.

As ovelhas de leite não devem ser sujeitas a regimes de alimentação forçada, a *stress* ambiental e/ou a tratamentos hormonais destinados a aumentar a produção.

Método de produção

O soro, sem adição de correctores da acidez, é aquecido a 85-90 °C, mexendo-o sempre. O aquecimento, que geralmente tem lugar nas mesmas caldeiras onde foi produzido o queijo, provoca a precipitação e a coagulação das proteínas do soro e portanto o seu afloramento, sob a forma de pequenos flocos.

A aglutinação numa camada branca estratificada tem lugar quando se interrompe durante cerca de 5 minutos o aquecimento. A massa é separada do soro, recolhida e vazada em pequenos cestos perfurados, de forma tronco-cónica, durante 8 a 24 horas, para permitir a expulsão do soro. O produto escorrido é posto a secar em locais frescos.

O requeijão assim obtido tem uma estrutura muito fina, uma cor mais acentuada do que o requeijão de leite de vaca e um sabor delicado e adocicado.

- 4.6. *Relação*: As condições de criação das ovelhas e de transformação do queijo devem ser as tradicionais da zona, aptas a conferir ao leite ou ao produto dele derivado as suas características específicas.

Os elementos que comprovam a relação com o ambiente são os seguintes:

Factores naturais

Todo o território da região do Lácio oferece condições óptimas para a ovinicultura, sem provocar *stress* aos animais, devido às suas características edafoclimáticas específicas, tais como:

- relevo de diferente natureza (elevações calcárias, vulcânicas, colinas, planícies aluvionares);
- temperatura média anual variável, entre 13-16 °C;
- precipitação anual compreendida entre os valores mínimos de 650 mm, na faixa litoral, 1 000-1 500 mm nas planícies interiores e 1 800-2 000 mm no monte Terminillo e nos montes Simbruini.

Os factores naturais permitem que as ovelhas utilizem a pastagem e os prados naturais, o que confere qualidades específicas ao leite destinado à transformação em queijo, produzindo sinergias excepcionalmente favoráveis não só do ponto de vista da qualidade, como também da homogeneidade das suas características.

Este tipo de alimentação, combinado com as condições ambientais favoráveis à ovinicultura, confere ao produto características únicas, que distinguem a «Ricotta Romana» de todos os outros requeijões.

Factores humanos

Podem ser destacados dois elementos fundamentais do ponto de vista das características qualitativas do produto:

- o corte da coalhada, influenciado pela capacidade operacional dos queijeiros, resultante das competências e da experiência adquiridas ao longo dos séculos em toda a zona de produção da DOP;
- a prática tradicional da transumância, que permite que o animais evitem os calores estivais e, por consequência, os possíveis *stresses* ambientais e nutricionais a que estariam sujeitos na planície. As ovelhas, influenciadas positivamente por estes factores, assim que descem para o vale produzem leite de óptima qualidade, que influencia directamente a qualidade do queijo obtido a partir desse leite.

4.7. Estrutura de controlo

Nome: Agroqualità

Endereço: Via Montebello 8, Roma.

- 4.8. *Rotulagem*: O acondicionamento do produto deve ser efectuado no âmbito do território delimitado.

A «Ricotta Romana» é acondicionada em pequenos cestos tronco-cónicos de vime, de plástico ou de metal, com uma capacidade máxima de 2 quilos. A parte superior do cesto é coberta com folha plástica. São também autorizados outros tipos de embalagens:

- Invólucro de papel vegetal.
- Contentores de plástico e/ou embalagens no vácuo.

A embalagem deve apresentar um rótulo onde figurará obrigatoriamente, em letra de imprensa clara e legível, além do símbolo gráfico comunitário e respectivas menções (em conformidade com as disposições do Regulamento (CE) n.º 1726/98 e suas sucessivas alterações) e de todas as informações exigidas pela legislação, as seguintes indicações suplementares:

- a designação «Ricotta Romana» deve figurar em caracteres significativamente maiores, claros e indeléveis, que se distingam bem de todas as outras inscrições, devendo ser seguida pela menção «Denominazione Origine Protetta (DOP)»;
- o nome, a razão social e o endereço da exploração de ovinicultura e da empresa de transformação;
- o logotipo do produto é constituído por um quadrado composto por três linhas de cor verde, branca e vermelha, que contém uma cabeça de borrego estilizada, entre as duas letras «R» maiúsculas, respectivamente de cor amarela, a da esquerda, e vermelha, a da direita. O perímetro do quadrado do logotipo é interrompido lateralmente pela letra «R» de cor vermelha e em baixo pela sigla «DOP», em caracteres maiúsculos de cor vermelha. A denominação do produto é inserida no interior do perímetro do quadrado, em baixo, sendo constituída pelas palavras em caracteres maiúsculos «RICOTTA», de cor amarela, e «ROMANA», de cor vermelha.

É proibido indicar no rótulo qualquer outra qualificação não expressamente prevista no presente caderno de especificações e obrigações, tal como os adjectivos fino, seleccionado, superior, genuíno ou outros elogios ao produto. Todavia, é autorizada a utilização de indicações que façam referência a marcas privadas, desde que não tenham significado laudativo e que não sejam de molde a induzir em erro o consumidor, bem como a indicação do nome da exploração produtora e outras referências verídicas e documentáveis que sejam autorizadas pela regulamentação comunitária, nacional ou regional e que não sejam contrárias às finalidades e ao conteúdo do presente caderno de especificações e obrigações.

A designação «Ricotta Romana» deve figurar em língua italiana.

Os produtos em cuja preparação foi utilizado este requeijão, inclusive após os processos de laboração e transformação, podem ser introduzidos no consumo em embalagens que façam referência à denominação de origem protegida, mas a que não seja aposto o logotipo comunitário, desde que:

- O produto com a denominação de origem protegida, certificado como tal, seja o componente exclusivo da categoria comercial a que pertence.
- Os utilizadores do produto com a denominação de origem protegida sejam autorizados pelos titulares do direito de propriedade intelectual conferido pelo registo da DOP, reunidos num agrupamento de produtores a que o Ministério das Políticas Agrícolas reconhece o estatuto de estrutura de controlo. Essa estrutura será responsável pela inscrição dos produtores em registos específicos e pelo controlo da utilização correcta da denominação de origem protegida. Caso não exista uma estrutura de controlo responsável pelo desempenho destas funções, as mesmas serão cometidas ao MIPAF, na sua qualidade de autoridade responsável pela aplicação do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

De acordo com a regulamentação em vigor, a utilização não exclusiva da denominação de origem protegida autoriza apenas a referência ao produto DOP entre os ingredientes do produto que o contém ou que é obtido por transformação ou processamento do produto DOP.

4.9. Exigências legislativas nacionais: —

Número CE: IT/00298/24.6.2003.

Data de recepção do processo completo: 4 de Dezembro de 2003.

Não oposição a uma operação de concentração notificada**(Processo COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni)**

(2004/C 30/05)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Em 29 de Janeiro de 2004, 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 304M3358. 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.3345 — Platinum/Hays Logistics)**

(2004/C 30/06)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Em 23 de Janeiro de 2004, 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 304M3345. 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.

III

*(Informações)***COMISSÃO****Anúncio de convite à apresentação de propostas — Programa de Segurança Alimentar ONG 2003****EuropeAid/117692/C/G***(2004/C 30/07)*

A Comissão das Comunidades Europeias lança um convite à apresentação de propostas para apoiar projectos de execução de acções de apoio à segurança alimentar em coerência com a estratégia nacional de segurança alimentar dos países beneficiários. Os países em causa são os seguintes: Angola, Eritreia, Etiópia, Sudão, República Democrática do Congo, Serra Leoa, Iémen. A acção é financiada pelo Programa de Segurança Alimentar ONG 2003 das Comunidades Europeias através de organizações não governamentais (ONG) do sector «Segurança Alimentar», rubrica orçamental n.º 210202.

A versão integral do Guia do Candidato pode ser consultada no seguinte sítio internet:

<http://www.europa.eu.int/comm/europeaid/cgi/frame12.pl>

O prazo para a apresentação das propostas termina em 6 de Maio de 2004, às 16.00 horas, hora local de Bruxelas.
