

Jornal Oficial

da União Europeia

C 85

50.º ano

Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

19 de Abril de 2007

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
	II <i>Comunicações</i>	
	COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA	
	Comissão	
2007/C 85/01	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	1
2007/C 85/02	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	6
2007/C 85/03	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	9
2007/C 85/04	Não oposição a uma concentração notificada (Processo n.º COMP/M.4570 — AREVA/Repower) (¹)	12
2007/C 85/05	Não oposição a uma concentração notificada (Processo n.º COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) (¹)	12
	IV <i>Informações</i>	
	INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA	
	Comissão	
2007/C 85/06	Taxas de câmbio do euro	13

PT

<u>Número de informação</u>	Índice (continuação)	Página
2007/C 85/07	Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na 381.ª reunião, em 11 de Outubro de 2004, relativo a um anteprojecto de decisão respeitante ao processo COMP/C.38.238/B.2 — Tabaco em rama, Espanha	14
2007/C 85/08	Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na 382.ª reunião, em 18 de Outubro de 2004, relativo a um anteprojecto de decisão respeitante ao processo COMP/C.38.238/B.2 — Tabaco em rama, Espanha	15
2007/C 85/09	Relatório final do auditor no processo COMP/C.38.238/B.2 — Tabaco em rama, Espanha (nos termos do artigo 15.º da Decisão 2001/462/CE, CECA da Comissão, de 23 de Maio de 2001, relativa às funções do Auditor em determinados processos de concorrência — JO L 162 de 19.6.2001, p. 21)	16
2007/C 85/10	Nota relativa aos certificados de importação, de exportação e de prefixação para os produtos agrícolas (A presente nota substitui a publicada no «Jornal Oficial das Comunidades Europeias» n.º C 92 de 16 de Abril de 2005, p. 2)	17
INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS		
2007/C 85/11	Lista das organizações iinterprofissionais reconhecidas no sector das pescas e da aquicultura	22
<hr/>		
V Avisos		
PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA		
Comissão		
2007/C 85/12	Notificação prévia de uma concentração (Processo n.º COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado (¹)	24



(¹) Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E ÓRGÃOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 85/01)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

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

«CEREZA DEL JERTE»

N.º CE: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Endereço: Paseo de la Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefone: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupamento:*

Nome: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Endereço: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdastillas Cáceres

Telefone: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-mail: —

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Tipo de produto:

Classe 1.6.: Frutas

4. Caderno de especificações

(resumo das requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Cereza del Jerte»

4.2. Descrição: A Denominação de Origem Protegida «Cereza del Jerte» abrange exclusivamente as cerejas de mesa para consumo em fresco da espécie *Prunus avium* L, pertencentes às variedades locais «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado».

As variedades de cerejas abrangidas pela Denominação de Origem Protegida pertencem aos seguintes tipos:

— «Picotas»: variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» y «Pico Limón Negro». A maior parte da produção pertence a este grupo, denominado «picotas», que são cerejas que se diferenciam essencialmente por se desprenderem de forma natural do pedúnculo no momento da colheita.

— Com pedúnculo: «Navalinda»

No que se refere às características do produto, a coloração exterior dos frutos é avermelhada, predominando as cerejas cor de vinho ou púrpura. A polpa do fruto é firme e estaladiça, a cor da polpa e do suco variam em função das variedades, desde polpa vermelha e suco vermelho até polpa amarelada ou creme e suco incolor. As formas do fruto são variadas: reniforme, achatada, arredondada, alongada. O tamanho e a forma do caroço do fruto variam em função das variedades, desde tamanho médio a grande ou muito grande, de forma esférica ou alongada.

O quadro que se segue apresenta um resumo dos principais requisitos do teor de açúcar (expresso em graus Brix), forma do fruto, calibre mínimo e acidez (expressa em Mequivalentes/100ml de ácido málico), para cada uma das variedades protegidas:

Quadro N.º 1:

teor de açúcar, forma, calibre mínimo e acidez das cerejas protegidas pela DOP, segundo as variedades.

Variedade	Teor de açúcar (expresso em graus Brix)			Forma	Calibre mínimo (*)	Acidez (expressa em meq/100 ml)		
	Mínimo	Máximo	Média			Mínimo	Máximo	Média
Navalinda	12	16	14	Achatada	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Achatada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Achatada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Achatada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Achatada	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Diâmetros mínimos exigidos para que as cerejas possam obter a qualificação da DOP «Cereza del Jerte». Consequentemente, as cerejas com um diâmetro inferior a 21 mm não podem ser comercializadas sob DOP.

As cerejas protegidas pela DOP «Cereza del Jerte» serão exclusivamente da categoria «Extra», como se define nas normas de comercialização das cerejas, aprovadas pelo Regulamento (CE) n.º 214/2004 da Comissão, de 6 de Fevereiro de 2004 .

- 4.3. Área geográfica: A zona de produção situa-se nos vales montanhosos do Jerte, do Ambroz e de la Vera, localizados no Norte da província de Cáceres, na Comunidade Autónoma da Estremadura.

A estreita relação entre a qualidade, a situação montanhosa das explorações e o tipo de produção exclui da área geográfica DOP os terrenos e as explorações agrícolas que se encontram fora da zona agrícola montanhosa, o que afecta as superfícies seguintes:

- Vale de Jerte: inclui todas as explorações de todos os distritos municipais, independentemente da altitude.
- Região de La Vera: estão excluídas as explorações agrícolas situadas a uma altitude inferior a 500 m.
- Vale do Ambroz: estão excluídas as explorações agrícolas situadas a uma altitude inferior a 600 m.

A zona de produção coincide com a de embalagem e acondicionamento.

- 4.4. Prova de origem: A garantia de qualidade e de origem do produto protegido será obtida mediante os controlos e análises pertinentes, que serão efectuados pelo Conselho Regulador nas plantações e nos armazéns de expedição inscritos nos diferentes registos da Denominação de Origem Protegida, de acordo com o estabelecido no Manual de Qualidade e no Manual de Procedimentos.

Após a realização de todos os controlos referidos anteriormente, o Comité de Qualificação do Conselho Regulador, formado por representantes de todas as partes interessadas, avaliará os resultados obtidos, para tomar uma decisão imparcial e objectiva. Se o Comité de Qualificação decidir conceder a certificação, o Conselho Regulador entregará ao inscrito o certificado correspondente.

A embalagem das cerejas protegidas pela DOP «Cereza del Jerte» deve efectuar-se na zona geográfica delimitada, da forma como foi decidido pela associação requerente, que considera que se trata de uma condição necessária para preservar a qualidade e garantir a rastreabilidade e o controlo do produto durante todo o processo de certificação, até à sua conclusão.

Este processo é concluído quando é aposto à embalagem do produto certificado o contra-rótulo numerado, que garante a origem e a qualidade das cerejas, emitido pelo Conselho Regulador, cujas competências são estabelecidas no respectivo regulamento do seguinte modo:

- No que diz respeito ao território: a zona de produção;
- No que diz respeito aos produtos: os protegidas pela DOP «Cereza del Jerte», em qualquer das fases de produção, armazenagem, embalagem, circulação e comercialização;
- No que diz respeito às pessoas: as inscritas nos diferentes registos.

Por conseguinte, a embalagem deverá efectuar-se na zona geográfica fixada no ponto C do caderno de especificações, para garantir a rastreabilidade e o controlo, ao longo de todo o processo, por parte da estrutura de controlo, bem como para preservar a qualidade do produto protegido. Com efeito, dado que se trata de uma zona de montanha de acesso difícil, o transporte exporia as cerejas a condições ambientais inadequadas, facto agravado pelo aumento do tempo de transporte. Indubitavelmente, as características próprias do fruto seriam afectadas e as suas qualidades, definidas pela denominação de origem, poderiam ser alteradas.

O produto é colocado no mercado com garantia de origem, materializada no rótulo ou no contra-rótulo numerado do Conselho Regulador.

- 4.5. Método de obtenção: A cultura é feita em socalcos, em pequenas explorações situadas nas encostas. A dimensão média das explorações é de 1,6 ha, com 4,5 parcelas por exploração.

Esta estrutura determina que a maior parte das explorações recorram à mão-de-obra familiar para executar as principais tarefas, especialmente a colheita, uma das mais árduas e que exigem mais prática.

A implantação dos pomares é condicionada pela largura dos socacos, que na sua grande maioria admitem apenas uma única fila de árvores, de cerca de 125 pés/ha, o que corresponde a um alto nível de extensificação. Os sistemas de condução são de tipo vaso alto, vaso baixo, pirâmide e forma livre.

As lavouras, efectuadas geralmente três vezes por ano, são feitas ainda em grande medida recorrendo à tracção animal. A adubação continua também a basear-se na aplicação de estrume e no enterramento das infestantes. A poda é habitualmente ligeira, limitando-se a desbastes e despontas.

As técnicas culturais, que obedecem a tradições seculares, assim como os trabalhos de colheita, acondicionamento, embalagem e transporte do produto são executados com todo o esmero, sendo efectuados os controlos necessários para que o produto mantenha os seus traços característicos.

- 4.6. Relação: A denominação «Jerte» ou «Valle del Jerte» está estreitamente relacionada com as cerejas, de tal modo que em Espanha grande número de consumidores associam automaticamente o local ao produto «cereja», ou vice-versa. A zona é assim muito conhecida pela excelência das suas cerejas e, nomeadamente, das suas «Picotas».

Julga-se que a cerejeira foi introduzida pelos árabes e que, depois da Reconquista, os novos colonos verificaram que se adaptava bem a estas terras. Mas só no século XIV nos surgem as primeiras provas irrefutáveis da sua existência.

A 2 de Junho de 1352, uma comitiva de emissários do Rei deteve-se e pernoitou numa das povoações da comarca. Os ilustres cavaleiros degustaram aí trutas e cerejas, o que indica que nessa época a cereja era já um produto afamado, de qualidade suficientemente boa para ser oferecido a viajantes tão distintos.

Nos séculos seguintes esta cultura manteve-se e desenvolveu-se. O famoso médico espanhol Luis de Toro, no século XVI, refere-se às cerejas do Jerte, que se distinguem pelo seu tamanho, cor e sabor.

Mas só no século XVIII, com a destruição dos soutos, atacados pela doença da «tinta», é que a cereja começa a assumir a importância de uma verdadeira alternativa económica. No fim desse século e ao longo do século XIX, o pomar de cerejeiras ocupa um espaço crescente no Valle del Jerte e nos dois vales vizinhos.

Nas primeiras décadas do século XIX, os cronistas asseguram já que o melhor da zona «...son las cerezas que, por ello, son muy estimadas en la Corte...» Durante este século a cerejeira estende-se a todas as povoações, de tal modo que no princípio do século XX a zona é já muito conhecida por «las deliciosas cerezas».

As cinco variedades protegidas são autóctones, sendo provenientes tanto do Valle del Jerte, como dos vales vizinhos do Ambroz e de La Vera. São praticamente exclusivas desta zona de produção, uma vez que as tentativas de plantação noutras latitudes até à data têm tido pouco êxito.

Diferentes autores assinalaram que a presença de variedades sem pedúnculo no Valle del Jerte é o resultado de um longo processo de aclimação e selecção semi-induzida a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L., uma espécie florestal autóctone que está presente desde tempos imemoriais nestes vales de montanha.

Juntamente com o trabalho de melhoria e selecção clonal efectuado pelas populações do Jerte, a presença de factores ambientais como o índice de humidade, elevado mesmo nos meses de Verão, as brisas do vale, a orientação, a insolação média anual, a altitude, a variabilidade microclimática e a acidez dos solos foi um elemento determinante.

A estrutura da propriedade e as condições impostas pela difícil topografia estiveram na origem de uma paisagem ajardinada de pequenos socacos, por vezes diminutos, sustentados por muros de pedra, que impõem condições de trabalho do solo que excluem em grande medida a mecanização.

Portanto, as características do produto são determinadas pela utilização de um material vegetativo específico, adaptado e aclimatado às condições ambientais características da bacia do Jerte e dos vales adjacentes, mas também pelas peculiaridades de um sistema de produção em que a exploração do pomar de cerejeiras é feita de acordo com tradições culturais baseadas no minifúndio e na organização familiar do trabalho. As explorações, geralmente constituídas por parcelas instaladas em socacos, em encostas de declive acentuado e difícil mecanização, compensam os baixos rendimentos obtidos através da qualidade superior do produto.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Cereza del Jerte»

Endereço: Pol. Ind. Centro de Empresas.
Carretera Nacional 110, km 381, 400
E-10614 Valdeastillas Cáceres

Telefones: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-mail: picota@cerezadeljerte.org

A estrutura de controlo da Denominação de Origem Protegida «Cereza del Jerte» cumpre a norma EN 45011.

4.8. Rotulagem: Nas embalagens figurará obrigatoriamente e de forma destacada o nome da Denominação de Origem Protegida «Cereza del Jerte».

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 85/02)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

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

«KARLOVARSKÉ OPLATKY»

N.º CE: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Endereço: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Telefone: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *agrupamento:*

Nome: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Endereço: Slepá 517/1
CZ-360 05 Karlovy Vary
Telefone: (420) 353 56 30 06
Fax: (420) 353 56 30 06
E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *tipo de produto:*

Classe 2.4: Produtos da indústria de bolachas e biscoitos — bolachas

4. *Caderno de especificações:*

(resumo das requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Karlovarské oplatky»

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descrição: As «Karlovarské oplatky», produzidas segundo receita tradicional, são bolachas redondas de cerca de 19 cm de diâmetro. A bolacha é composta por duas placas finas com um motivo característico em relevo representando na borda uma haste folheada de 30 mm de largura e, abaixo desta, em coroa circular com pelo menos 20 mm de espessura, a inscrição «Karlovarské oplatky». No centro da bolacha está representado um símbolo das termas de Karlovy Vary — quer uma fonte, representando a nascente, quer uma camurça, tradicionalmente associada à fundação da cidade. Entre as matérias-primas empregues, a água termal medicinal de Karlovy Vary contribui de forma significativa para o gosto e a humedificação das placas. As placas são ligadas tostando-as com um recheio à base de açúcar e avelã ou, eventualmente, segundo a variedade, outros aromas, geralmente amêndoa, cacau, baunilha ou canela. As bolachas são estaladiças, leves, finas e redondas, com um relevo impresso na superfície. O sabor e o perfume são também característicos.

As matérias-primas utilizadas na produção de «Karlovarské oplatky» são: farinha de trigo, água termal medicinal de Karlovy Vary, matéria gorda vegetal, açúcar, leite, mistura de ovos, fécula, fermento, manteiga e, conforme o tipo de recheio, também miolo de avelã, amêndoa, cacau em pó, baunilha ou canela.

A água termal medicinal de Karlovy Vary, utilizada na produção de «Karlovarské oplatky», tem propriedades específicas, características da área delimitada. Estas propriedades têm por sua vez influência sobre as características próprias das bolachas, designadamente o carácter estaladiço e o aroma e sabor característicos. A água termal medicinal de Karlovy Vary é uma água naturalmente rica em bicarbonatos, sulfatos e cloretos que jorra de uma falha tectónica a mais de 800 m de profundidade, aflorando à superfície à temperatura de 73.° C; contém lítio, sódio, potássio, rubídio, célio, cobre, berílio, magnésio, cálcio, estrôncio, zinco, cádmio, alumínio, estanho, chumbo, arsénio, antimónio, selénio, manganês, ferro, cobalto, níquel, fluoretos, cloretos, brometos, sulfatos, hidrogenocarbonatos, carbonatos e ácido silícico. Em Karlovy Vary, as maiores termas checas, esta água é utilizada há séculos no tratamento das afecções crónicas ulcerosas recorrentes do estômago, discinesia das vias biliares, incluindo o síndrome pós-colecistectomia, doenças crónicas do pâncreas, fígado, cálculos urinários e gota. As «Karlovarské oplatky» são de fácil digestão e baixo teor calórico, características conferidas pelos seus ingredientes, sobretudo a água termal medicinal de Karlovy Vary.

As «Karlovarské oplatky» são produzidas à peça e embaladas em caixinhas de 5 unidades (125 g), 6 unidades (150 g) ou 8 unidades (200 g).

4.3. Área geográfica: Território da cidade termal de Karlovy Vary

- 4.4. Prova de origem: A produção é efectuada em conformidade com as disposições em vigor em matéria de produção de géneros alimentícios, utilizando o sistema de controlo HACCP durante o processo de produção. Os produtores mantêm um registo dos fornecedores de matérias-primas e dos compradores do produto acabado. Todos os produtos ostentam a indicação do produtor. O controlo do respeito das especificações é efectuado pelo organismo estatal local competente na matéria, a «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň».

- 4.5. Método de obtenção: A bolacha «Karlovarská oplatka» é composta por duas finas placas redondas, de cerca de 19 cm de diâmetro, com um motivo característico em relevo. A massa é preparada misturando os ingredientes acima mencionados (ver ponto 4.2) com água termal fresca de Karlovy Vary, devendo a matéria gorda vegetal ser previamente derretida. Depois de bem misturada, deixa-se descansar a massa líquida, ligeiramente amarelada — que não aumenta de volume, já que, contrariamente a outros produtos de pastelaria, se trata de massa não levedada — durante cerca de 60 minutos a temperaturas de 20 — 26.° C, deitando-se em seguida no depósito do dispositivo de cozedura rotativo. As placas são cozidas a 220.° C, repartindo a massa rala em porções que se colocam num dispositivo de cozedura rotativo (correntemente utilizado na cozedura de bolachas) no qual, por um processo de produção tradicional, atingem 2 mm de espessura. As placas assim produzidas são colocadas durante pelo menos 48 horas numa câmara húmida, utilizando-se também para a humedificação água termal medicinal de Karlovy Vary. A fim de obter uma humedificação correcta, sem deformação das placas, estas devem ser colocadas na câmara segundo uma técnica especial, sujeitas por um peso. A temperatura na câmara húmida deve atingir 40.° C e a humidade 90 %. No final do processo de produção as placas são ligadas duas a duas por um recheio à base de açúcar e avelã — ou outros aromas, segundo a variedade — tostando-as num aparelho rotativo (correntemente utilizado para tostar bolachas, distinto do utilizado para as bolachas sem motivo em relevo), à temperatura de 180.° C (ver 4.2). O recheio é preparado triturando e misturando os diversos ingredientes até se obter um pó fino, que é depois aplicado à mão sobre a placa inferior em camada uniforme de 1 mm de espessura, no máximo; o conjunto é coberto com a segunda placa e tostado. A fim de preservar a qualidade e características específicas, é indispensável que pelo menos a mistura da massa, a cozedura, a humedificação e a junção das placas sejam efectuadas na área delimitada.

- 4.6. Relação: As características específicas das «Karlovarské oplatky» devem-se à utilização de água termal de Karlovy Vary, proveniente de fontes situadas na área geográfica delimitada e que possui propriedades específicas, bem como à receita tradicional (ver ponto 4.2).

As primeiras referências históricas à produção de «Karlovarské oplatky» na área geográfica delimitada datam de meados do século XVIII. Disso testemunham, por um lado, os mais antigos moldes em tenaz actualmente existentes, conservados no museu de Karlovy Vary e, por outro lado, uma referência escrita no livro Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste, publicado em 1788. A produção de «Karlovarské oplatky» foi primeiro caseira; a primeira fábrica conhecida (embora se tratasse apenas de pequenas instalações integradas na cozinha de um hotel) foi provavelmente a fábrica do hotel «U zlatého štítu», dirigida por volta de 1810 por Anna Grasmucková, esposa do conde Josef von Bolzy. Até meados do século XIX, no entanto, a procura de «Karlovarské oplatky» foi provavelmente satisfeita quase exclusivamente pela produção caseira.

As fábricas especializadas na produção de «Karlovarské oplatky» começaram a surgir apenas na segunda metade do século XIX. Em 1967 apareceu provavelmente a mais ilustre dessas fábricas: a firma Bayer, cujos produtos chegaram a ser fornecidos ao imperador alemão Guilherme I e conquistaram diversos prémios em exposições internacionais. Em 1904 dedicavam-se já à produção de «Karlovarské oplatky», na área geográfica delimitada, 22 fábricas de pastelaria. A produção dessas fábricas representava, na altura, cerca de 4 milhões de bolachas por ano.

Até ao período que antecedeu a guerra, ou seja, até 1939, registou-se um desenvolvimento da produção e venda de «Karlovarské oplatky». Nessa época fabricavam «Karlovarské oplatky» na área geográfica delimitada — a região da cidade termal de Karlovy Vary — 26 produtores especializados. Após a segunda guerra mundial, a produção continuou em cerca de metade dessas empresas, sob a direcção dos chamados gestores nacionais. Após a nacionalização, em 1948, as «Karlovarské oplatky» foram produzidas, até 1989, na fábrica de Karlovy Vary da empresa nacional Orion.

Após o regresso à economia de mercado, a tradição da produção das «Karlovarské oplatky» foi retomada na área geográfica delimitada pelos membros da «Sdružení výrobců Karlovarských oplatek» (Associação de Produtores de Karlovarské oplatky).

A produção das «Karlovarské oplatky» tem-se perpetuado em Karlovy Vary há mais de dois séculos. Graças ao trabalho perseverante e paciente dos produtores locais, esta guloseima popular tornou-se uma especialidade tradicional da cidade de Karlovy Vary.

As «Karlovarské oplatky» construíram a sua reputação e notoriedade já nos dois séculos transactos. Na exposição universal de Paris, em 1900, foi-lhes atribuída a medalha de ouro. Mais recentemente, de entre os produtos tipicamente checos foi um dos mais vendidos no pavilhão checo da exposição universal EXPO 2000, em Hanôver, conforme documenta o atestado do comissário geral para a participação da República Checa.

A 1 de Fevereiro de 1974, a designação de origem «Karlovarské oplatky» foi consignada no registo checo de denominações de origem, com o número 72.

- 4.7. Estrutura de controlo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Endereço: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefone: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Rotulagem: «Karlovarské oplatky»

A designação do produto deve figurar em destaque na parte frontal do produto ou da embalagem.

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 85/03)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

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

«PECORINO DI FILIANO»

N.º CE: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

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: qtc3@politicheagricole.it

2. *Agrupamento:*

Nome: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Endereço: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Telefone: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
E-mail: —
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.3 — Queijos

4. *Caderno de especificações*

(resumo das requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Pecorino di Filiano»

4.2. Descrição: O «Pecorino di Filiano» é um queijo de pasta dura fabricado com leite gordo de ovelha, cru, obtido a partir de uma ou duas ordenhas e proveniente de efectivos da área referida no ponto 4.3.

O queijo, de pasta semi-cozida, tem uma forma cilíndrica com faces planas, sendo a face lateral direita ou ligeiramente convexa. A crosta, que apresenta as marcas características do cesto, tem cor amarelo-dourada a castanho escuro no caso das formas mais curadas e é tratada à superfície com azeite virgem extra e vinagre de vinho.

A pasta, cuja cor varia do branco ao, no caso dos produtos mais curados, branco-palha, é compacta, com presença de pequenos olhos repartidos de forma irregular.

O sabor, inicialmente doce e delicado, torna-se ligeiramente picante no final do período mínimo de cura, travo que se acentua com o prolongamento da cura.

A percentagem de matéria gorda no extracto seco não deve ser inferior a 30 %.

O peso varia entre 2,5 e 5 kg, o diâmetro da face entre 15 e 30 cm e a altura da face lateral entre 8 e 18 cm.

O produto é introduzido no consumo após um período mínimo de 180 dias de cura.

4.3. Área geográfica: A produção do leite e a sua transformação e a cura do queijo obtido são efectuadas no território delimitado no caderno de especificações, constituído por 30 municípios na província de Potenza (região de Basilicata), situados na faixa apenina compreendida entre o maciço do Monte Vulture e a Montanha grande de Muro Lucano; esse território é caracterizado por terrenos vulcânicos e por pastos naturais ricos em essências espontâneas aromáticas.

4.4. Prova de origem: No território em causa sempre se produziu queijo de ovelha: já existiam rebanhos de ovelhas no tempo das conquistas romanas. Esses rebanhos eram numerosos próximo da via Appia, que era o centro de uma densa rede de «trilhos», percursos utilizados pelos pastores durante a transumância.

Numa época relativamente recente, a produção de queijo de ovelha adquiriu um importante papel na economia do reino de Nápoles, cuja capital era o mercado natural do produto.

Os Doria, feudatários desde 1530, na sequência da doação pelo imperador Carlo V da zona situada em torno do Monte Vulture, que coincide em grande parte com a delimitação territorial do «Pecorino di Filiano», organizaram estruturas de produção com estabelecimentos de transformação do leite e da lã: os registos da exploração familiar atestam que o património ovino de Filiano, que em 1952 obteve a autonomia administrativa do município de Avigliano (de que fazia parte), chegava a alcançar 10 000 cabeças, que, no Verão, subiam da planície do rio Ofanto para os cimos do Vale de Vitalba.

A alimentação dos ovinos caracteriza-se por excelentes pastos, constituídos por joio, trevo, poa, festuca, aveia selvagem, sanfeno espontâneo, tomilho e funcho selvagem, e pela água fresca, rica em sais minerais das camadas vulcânicas do Monte Vulture. Só o leite conforme ao caderno de especificações pode ser admitido nos centros de transformação.

O coalho utilizado para a coagulação do leite é extraído do estômago de cabritos e anhos, segundo um método rigoroso descrito no caderno de especificações.

A cura, mas também a caseificação quando se trata de pequenas unidades de produção, tem lugar em grutas naturais de tufo ou em locais subterrâneos que conferem ao produto a sua frescura e características organolépticas muito apreciadas.

A prova de origem é confirmada ainda pelas medidas específicas a que se submetem os produtores de leite, os produtores de queijo, os responsáveis pela cura e os responsáveis pela divisão em porções, se estes últimos não coincidirem com os responsáveis pela cura. Assim se garante, em qualquer momento, a rastreabilidade do produto, mediante verificações documentais e visitas de inspecção da parte do organismo de controlo aprovado.

4.5. Método de obtenção: O leite utilizado para o fabrico de «Pecorino di Filiano» provém de ovelhas de raças Gentile de Puglia e de Lucania, Leccese, Comisana, Sarda e dos seus cruzamentos.

O leite cru, devidamente filtrado, é aquecido de forma tradicional em caldeiras até uma temperatura máxima de 40. °C; quando a temperatura da massa se situa entre 36 e 40. °C, acrescenta-se coalho produzido artesanalmente segundo as prescrições do caderno de especificações.

A coalhada é quebrada energicamente utilizando uma colher de pau com uma protuberância na ponta, até à obtenção de grumos do tamanho de um grão de arroz.

Depois de repousar alguns minutos no soro lácteo, a coalhada é extraída e inserida em recipientes de junco ou de outra matéria tipo junco, própria para produtos alimentares.

Procede-se em seguida a uma ligeira prensagem à mão para favorecer a libertação do soro. As formas são então mergulhadas durante 15 minutos no soro lácteo a uma temperatura não superior a 90. °C.

A salga das formas é feita a seco ou por imersão em salmoura saturada.

O queijo, que é curado em grutas de tufo características ou em locais subterrâneos adequados a uma temperatura constante de 12 a 14. °C e com uma humidade relativa de 70 a 85 % durante, pelo menos, 100 dias, pode ser tratado à superfície com azeite e vinagre de vinho a partir do vigésimo dia de cura.

A produção de «Pecorino di Filiano» tem lugar durante o ano inteiro.

- 4.6. Relação: Este queijo de ovelha tem o nome do município de Filiano, situado na província de Potenza, na região Basilicata, outrora designada Lucania.

A produção é maior na Primavera e no princípio do Verão, quer para que os ovinos se possam alimentar nos pastos de montanha, que são excelentes na Primavera, quer para dar resposta à forte procura de anhos na Páscoa, quer em consequência da programação dos partos. Deste modo, permite-se que os animais produzam a maior quantidade de leite precisamente no período em que é maior a disponibilidade em essências forrageiras dos pastos naturais, tais como joio, trevo, poa, festuca, dácilo, ervilhaca, aveia selvagem, sanfeno espontâneo (ervas medicinais), tomilho, malva e funcho selvagem.

O leite é geralmente transformado em pequenas queijarias artesanais, cada uma das quais prepara directamente o coalho de acordo com o modo tradicional que é indicado no caderno de especificações e sujeito também ao controlo de conformidade. O método de obtenção respeita a matéria-prima, permitindo que o produto obtenha as melhores características organolépticas. É de salientar a utilização de leite cru, o período máximo de 24 horas, que medeia entre a primeira ordenha e a transformação do leite e, ainda, a tradicional preparação do coalho para a coagulação do leite.

Outro elemento que comprova a relação com o ambiente é a cura do queijo nas grutas naturais de tufo ou, na falta destas, em locais que reproduzam as mesmas condições características de temperatura e humidade. Os criadores e os transformadores que produzem o «Pecorino di Filiano» utilizam estes locais muito peculiares, capazes de conferir ao produto a frescura e as qualidades organolépticas que se lhe reconhecem.

Por último, a reputação de que este queijo auferia no século passado é comprovada pelo êxito da festa do «Pecorino di Filiano», realizada, sem interrupção, desde há 30 anos, com uma grande participação de produtores, peritos e consumidores.

- 4.7. Estrutura de controlo:

Nome: AGROQUALITA

Endereço: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Telefone: (39) 06 47 82 24 63

Fax: —

E-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Rotulagem: No momento da sua introdução no consumo, o queijo «Pecorino di Filiano» deve ostentar a marca distintiva, que consiste numa marca gravada a fogo apresentando, numa forma oval, a letra F acompanhada por uma estrela, no interior da denominação «PECORINO di FILIANO», e a menção «denominazione di origine protetta» ou a sigla «D.O.P.».

O produto pode ser introduzido no consumo em porções correspondentes a metade ou um quarto da forma certificada.



Denominazione di Origine Protetta

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo n.º COMP/M.4570 — AREVA/Repower)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2007/C 85/04)

A Comissão decidiu, em 2 de Abril de 2007, não se opor à concentração acima referida, declarando-a compatível com o mercado comum. Esta decisão tem por base o n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão é acessível apenas em inglês e a mesma será tornada pública logo que sejam retirados eventuais segredos comerciais. Pode ser consultada:

- no sítio Web da DG Concorrência no servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sítio Web inclui diversos mecanismos de pesquisa das decisões de concentrações, nomeadamente por empresa, número do processo, data e índices sectoriais,
- em formato electrónico na base de dados EUR-Lex, procurando pelo número de documento 32007M4570. EUR-Lex é o sistema informatizado de documentação jurídica comunitária. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo n.º COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2007/C 85/05)

A Comissão decidiu, em 23 de Março de 2007, não se opor à concentração acima referida, declarando-a compatível com o mercado comum. Esta decisão tem por base o n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão é acessível apenas em inglês e a mesma será tornada pública logo que sejam retirados eventuais segredos comerciais. Pode ser consultada:

- no sítio Web da DG Concorrência no servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sítio Web inclui diversos mecanismos de pesquisa das decisões de concentrações, nomeadamente por empresa, número do processo, data e índices sectoriais,
 - em formato electrónico na base de dados EUR-Lex, procurando pelo número de documento 32007M4589. EUR-Lex é o sistema informatizado de documentação jurídica comunitária. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E
ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

18 de Abril de 2007

(2007/C 85/06)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio	
USD	dólar americano	1,3577	RON leu	3,3305
JPY	iene	160,77	SKK coroa eslovaca	33,458
DKK	coroa dinamarquesa	7,4536	TRY lira turca	1,8356
GBP	libra esterlina	0,67730	AUD dólar australiano	1,6291
SEK	coroa sueca	9,2176	CAD dólar canadiano	1,5386
CHF	franco suíço	1,6367	HKD dólar de Hong Kong	10,6045
ISK	coroa islandesa	88,44	NZD dólar neozelandês	1,8342
NOK	coroa norueguesa	8,1100	SGD dólar de Singapura	2,0519
BGN	lev	1,9558	KRW won sul-coreano	1 261,30
CYP	libra cipriota	0,5813	ZAR rand	9,5950
CZK	coroa checa	27,992	CNY yuan-renminbi chinês	10,4839
EEK	coroa estoniana	15,6466	HRK kuna croata	7,4061
HUF	forint	246,10	IDR rupia indonésia	12 341,49
LTL	litas	3,4528	MYR ringgit malaio	4,6542
LVL	lats	0,7040	PHP peso filipino	64,525
MTL	lira maltesa	0,4293	RUB rublo russo	34,9720
PLN	zloti	3,8078	THB baht tailandês	44,100

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

Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na 381.ª reunião, em 11 de Outubro de 2004, relativo a um anteprojecto de decisão respeitante ao processo COMP/C.38.238/B.2 — Tabaco em rama, Espanha

(2007/C 85/07)

1. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de na presente decisão não ser necessário definir o mercado relevante. Uma minoria do Comité Consultivo abstém-se.
 2. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de os destinatários do projecto de decisão terem participado em dois acordos e/ou práticas concertadas distintos, únicos e contínuos, contrários ao n.º 1 do artigo 81.º do Tratado CE. Uma minoria do Comité Consultivo abstém-se.
 3. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de os acordos e/ou práticas concertadas terem por objecto a restrição da concorrência. Uma minoria do Comité Consultivo abstém-se.
 4. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de dever ser aplicada uma coima aos destinatários do projecto de decisão.
 5. A maioria do Comité Consultivo concorda com a argumentação da Comissão relativamente ao montante de base das coimas. Uma minoria do Comité Consultivo abstém-se.
 6. A maioria do Comité Consultivo concorda com a argumentação da Comissão relativamente às circunstâncias agravantes. Uma minoria do Comité Consultivo abstém-se.
 7. A maioria do Comité Consultivo concorda com a argumentação da Comissão relativamente às circunstâncias atenuantes. Uma minoria do Comité Consultivo abstém-se.
 8. O Comité Consultivo concorda com a argumentação da Comissão relativamente à aplicação da Comunicação da Comissão de 1996 sobre a não aplicação ou a redução de coimas nos processos relativos a acordos, decisões e práticas concertadas.
 9. O Comité Consultivo recomenda a publicação do seu parecer no *Jornal Oficial da União Europeia*.
 10. O Comité Consultivo solicita à Comissão que tome em consideração todos os outros pontos suscitados na discussão.
-

Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na 382.^a reunião, em 18 de Outubro de 2004, relativo a um anteprojecto de decisão respeitante ao processo COMP/C.38.238/B.2 — Tabaco em rama, Espanha

(2007/C 85/08)

1. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão relativamente aos montantes de base das coimas. Uma minoria abstém-se.
 2. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão relativamente ao aumento dos montantes de base em função das circunstâncias agravantes. Uma minoria abstém-se.
 3. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão relativamente ao aumento dos montantes de base em função das circunstâncias atenuantes. Uma minoria abstém-se.
 4. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão relativamente às reduções das coimas com base na Comunicação da Comissão de 1996 sobre a não aplicação ou a redução de coimas nos processos relativos a acordos, decisões e práticas concertadas. Uma minoria abstém-se.
 5. A maioria do Comité Consultivo concorda com a Comissão relativamente aos montantes finais das coimas. Uma minoria abstém-se.
 6. O Comité Consultivo recomenda a publicação do seu parecer no *Jornal Oficial da União Europeia*.
 7. O Comité Consultivo solicita à Comissão que tome em consideração todos os outros pontos suscitados na discussão.
-

Relatório final do auditor no processo COMP/C.38.238/B.2 — Tabaco em rama, Espanha

(nos termos do artigo 15.º da Decisão 2001/462/CE, CECA da Comissão, de 23 de Maio de 2001, relativa às funções do Auditor em determinados processos de concorrência — JO L 162 de 19.6.2001, p. 21)

(2007/C 85/09)

O projecto de decisão relativo ao presente processo suscita as seguintes observações:

A comunicação de objecções identificava duas infracções ao n.º 1 do artigo 81.º do Tratado CE. Durante vários anos, no sector espanhol do tabaco em rama, as transacções de compra e venda foram marcadas pela existência de cartéis, tanto a nível dos produtores como das empresas de transformação. O seu objectivo comum consistia em fixar antecipadamente os elementos do preço que permitiam restringir ao máximo o preço de transacção final dos lotes de tabaco em rama.

Em 16, 17 e 19 de Dezembro de 2003 foi enviada uma comunicação de objecções, por um lado aos seguintes produtores e associações: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB e TABARES e, por outro lado, às seguintes empresas de transformação: Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina, e ANETAB, bem como às empresa-mãe das empresas de transformação espanholas (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation, e Universal Leaf Tobacco Company Inc).

O acesso ao processo foi concedido através de um CD-ROM individualizado para cada destinatário, que foi enviado juntamente com a comunicação de objecções.

A comunicação de objecções estabeleceu um prazo de resposta de dois meses e meio que proroguei por um período de duas semanas, a pedido dos produtores.

Os destinatários da comunicação de objecções responderam, sem excepções, dentro do prazo fixado.

Nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 2842/98 da Comissão, determinadas partes (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation, e Universal Leaf Tobacco Company Inc) solicitaram a realização de uma audição formal, que se desenrolou em 29 de Março de 2004.

Na sequência das respostas escritas à comunicação de objecções e da audição formal, a Comissão definiu a orientação seguida no projecto de decisão relativamente a dois pontos.

Na comunicação de objecções, a Comissão afirmava que tinha sido celebrado entre as empresas de transformação um acordo relativo aos preços que fixava o preço médio por variedade. Por ocasião da audição e nas suas respostas escritas, as empresas de transformação esclareceram que, ao chegarem a acordo relativamente aos preços médios, conseguiam uniformizar ao máximo os preços finais que pagariam aos produtores. Esta argumentação foi aceite pela Comissão e o projecto de decisão toma em consideração este esclarecimento e faz agora referência a acordos entre as empresas de transformação relativos ao «nível máximo do preço médio de todas as variedades de tabaco em rama».

Por último, no que se refere à imputação da infracção, e embora tal tivesse sido mencionado na comunicação de objecções, a Comissão acabou por não considerar a responsabilidade das empresa-mãe das empresas de transformação, Universal Corp, Universal Leaf, Intabex nem a das associações das empresas espanholas de transformação (ANETAB), uma vez que o seu comportamento não podia ser separado do comportamento dos seus membros. Da mesma forma, a Comissão considerou que não deviam ser imputadas responsabilidades às federações TABARES, ACOTAB e FNCT, visto que actuavam enquanto organizações sectoriais dos sindicatos agrícolas já destinatários do projecto de decisão.

Além disso, a comunicação de objecções incluía referências a negociações realizadas, a partir de 1999, entre os representantes dos produtores e as empresas de transformação relativamente aos intervalos de variação dos preços. Ao fazê-lo, o texto criava uma certa ambiguidade no que se refere à definição das infracções objecto do presente processo. O projecto de decisão elimina esta ambiguidade.

À luz do que precede, considero que o direito de ser ouvido foi respeitado no âmbito do presente processo. Na minha opinião, o projecto de decisão diz exclusivamente respeito às objecções relativamente às quais as partes tiveram a oportunidade de dar a conhecer o seu ponto de vista.

Bruxelas, 11 de Outubro de 2004

Serge DURANDE

Nota relativa aos certificados de importação, de exportação e de prefixação para os produtos agrícolas

(A presente nota substitui a publicada no «Jornal Oficial das Comunidades Europeias» n.º C 92 de 16 de Abril de 2005, p. 2)

(2007/C 85/10)

I. Observações gerais

1. Os certificados, bem como os seus extractos, são emitidos pelas autoridades competentes de cada Estado-Membro. São válidos para operações de importação e de exportação a realizar em qualquer Estado-Membro, excepto em determinados casos específicos previstos pela regulamentação comunitária.
2. Em conformidade com o disposto no n.º 2 do artigo 2.º do Regulamento (CEE, Euratom) n.º 1182/71 ⁽¹⁾, os dias feriados, os domingos e os sábados não são dias úteis para efeitos da apresentação dos pedidos de certificados e para a sua emissão.
3. O requerente só deve preencher as casas 4, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 e 20 do formulário. Todavia, os Estados-Membros podem prescrever que o requerente preencha igualmente a casa 1, e, se for caso disso, a casa 5.
4. O formulário deve ser preenchido à máquina numa das línguas oficiais da Comunidade, indicada ou aceite pelas autoridades competentes do Estado-Membro emissor. O certificado só pode ser preenchido numa única língua. Todavia, os Estados-Membros podem autorizar que os pedidos sejam preenchidos à mão, a tinta e em letra maiúscula.
5. O pedido e o certificado não devem ter nem rasuras nem emendas. Qualquer erro cometido ao preencher o formulário dá origem ao estabelecimento de um outro pedido ou de um outro certificado.
6. Os montantes são indicados em euros; no entanto, os Estados-Membros que não fazem parte da zona euro podem especificar os montantes em moeda nacional.
7. As quantidades são indicadas:
 - em unidades métricas de peso ou de volume e de acordo com as seguintes abreviaturas:
 - t para as toneladas,
 - kg para os quilogramas,
 - hl para os hectolitros,
 - por cabeça para os animais vivos, se for caso disso.
8. Quando, nas casas 7 ou 8 do formulário relativo à importação e na casa 7 do formulário relativo à exportação, não houver espaço suficiente para inscrever a menção prevista pela regulamentação comunitária, a menção é inscrita na casa 20, precedida de um asterisco correspondente ao inscrito nas casas 7 ou 8.

Quando, na casa 20, o espaço não for suficiente para inscrever a menção, esta será inscrita na casa 15, precedida de um asterisco correspondente ao inscrito na casa 7 ou 8.
9. Nas casas 7, 8 e 9 do formulário, as pequenas casas que precedem os termos «sim» ou «não» devem ser preenchidas inscrevendo após a menção adequada a letra «X».
10. — Nos casos referidos na alínea a) do artigo 2.º e no artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000 da Comissão ⁽²⁾, não pode ser apresentado qualquer certificado de importação.
 - Nos casos referidos na alínea b) do artigo 2.º e no n.º 1 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000, não pode ser apresentado qualquer certificado de exportação.

⁽¹⁾ JOL 124 de 8.6.1971, p. 1

⁽²⁾ JOL 152 de 24.6.2000, p. 1

- Nos casos referidos no n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000, não pode ser apresentado qualquer certificado de exportação quando a operação de importação ou de exportação não for efectuada no âmbito de um regime preferencial cujo benefício é concedido mediante um certificado, excepto no caso de certificados de exportação com prefixação da restituição de produtos lácteos para entrega às forças armadas, em aplicação do n.º 1 do artigo 3 do Regulamento (CE) n.º 1282/2006.

11. Exemplo de aplicação do n.º 4 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000:

13 horas neste regulamento correspondem a 13 horas (hora belga):

Estados-Membros	Hora local (Inverno e Verão)
República Federal da Alemanha	} 13 horas
Bélgica	
República Checa	
Dinamarca	
Espanha	
França	
Hungria	
Itália	
Luxemburgo	
Malta	
Países Baixos	
Polónia	
Áustria	
Suécia	
Eslovénia	
Eslováquia	
Irlanda	} 12 horas (= 13 horas, hora belga)
Portugal	
Reino Unido	
Bulgária	} 14 horas (= 13 horas, hora belga)
Chipre	
Grécia	
Finlândia	
Estónia	
Letónia	
Lituânia	
Roménia	

II. Formulários relativos à importação

Casa 7

Entende-se por «país de proveniência», o país terceiro de onde o produto é expedido com destino à Comunidade.

1. A menção do país ou do grupo de países de proveniência é necessária nos casos em que seja prescrita pela regulamentação comunitária.
2. Sempre que a regulamentação comunitária previr que a proveniência é obrigatória, será assinalada a casa colocada antes do termo «sim» e a proveniência do produto deverá corresponder aos dados indicados no certificado, sob pena de inaplicabilidade do certificado.
3. Nos outros casos, a indicação do país de proveniência é facultativa. Pode, no entanto, ser útil, com vista à aplicação do artigo 40.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000, relativo aos casos de força maior.

Casa 8

- O país de origem é determinado de acordo com as regras comunitárias aplicáveis na matéria.
- As indicações acima referidas relativas à casa 7 são aplicáveis por analogia.

Casa 14

Designar os produtos segundo as suas denominações usuais e comerciais (por exemplo: açúcar), com exclusão das marcas de fabrico.

Casas 15 e 16

Regra geral, o certificado é pedido e emitido para a totalidade dos produtos de uma subposição da Nomenclatura Combinada. Todavia, em determinados casos específicos previstos pela regulamentação comunitária, o certificado é pedido e emitido:

- quer para produtos de várias subposições da Nomenclatura Combinada,
- quer para uma só parte dos produtos de uma subposição da Nomenclatura Combinada.

Quando, na casa 16, o espaço não for suficiente para inscrever várias subposições da Nomenclatura Combinada, todas as subposições serão inscritas na casa 15, precedidas de um asterisco correspondente ao inscrito na casa 16.

Casa 15

- A designação pode ser feita sob a forma de redacção simplificada, desde que inclua os elementos necessários dos quais resulte a classificação do produto no código NC que consta da casa 16.
- Para os produtos do sector vitivinícola, a designação deve incluir, além disso, a cor do vinho ou do mosto, a saber branco, tinto ou rosé.

Casa 16

Indicar o código completo da Nomenclatura Combinada. Todavia, em determinados casos específicos previstos pela regulamentação comunitária:

- indicar os códigos completos da Nomenclatura Combinada, ou da Nomenclatura Combinada precedida de um «ex»,
ou
- indicar os códigos do modo previsto pela regulamentação comunitária.

Casa 19

1. Preencher em conformidade com a regulamentação comunitária relativa à tolerância admitida para o produto em causa.
2. No que diz respeito aos certificados em relação aos quais não estiver prevista uma tolerância para mais, deve ser indicado o algarismo zero [0] na casa 19.

Casa 20

A preencher em conformidade com a regulamentação comunitária própria de cada sector da organização comum de mercado.

Por exemplo: «Carne de bovino de alta qualidade — Regulamento (CE) n.º 936/97».

III. Formulários relativos à exportação

Casa 7

1. A menção do país de destino ou do grupo de países de destino é necessária nos casos em que é prescrita pela regulamentação comunitária.
2. No que se refere aos certificados de exportação com prefixação da restituição, deve ser indicado nesta casa o nome do país ou, se for caso disso, da zona de destino.

O facto de indicar o nome do país ou, se for caso disso, da zona de destino, não torna esse destino obrigatório.

3. Quando a regulamentação comunitária prevê que o destino é obrigatório, a casa colocada antes do termo «sim» é assinalada e o produto deve ter o destino indicado no certificado.
4. Em caso de aplicação do artigo 49.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000, o país ou o destino é indicado nesta casa e o certificado obriga a exportar para esse país ou destino.
5. Nos outros casos, a menção do país ou do destino é facultativa. Pode, no entanto, ser útil, com vista à aplicação do artigo 40.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000, relativo aos casos de força maior.

Casas 14, 15 e 16

1. Preencher como em matéria de importação. No caso específico em que a regulamentação comunitária prevê a possibilidade de mencionar várias subposições da Nomenclatura Combinada, esta faculdade não dispensa da obrigação de declarar, aquando do cumprimento das formalidades aduaneiras de exportação, o produto a exportar sob um código da nomenclatura utilizada em matéria de restituição.
2. No que se refere aos certificados com prefixação da restituição, o código dos produtos com 12 algarismos da nomenclatura utilizada em matéria de restituições deve ser indicado na casa 16, salvo disposição específica contrária.

No entanto, no que respeita às categorias ou grupos de produtos referidos no artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000, os códigos dos produtos pertencentes à mesma categoria ou ao mesmo grupo de produtos podem constar do pedido de certificado e do certificado.

Casa 19

1. Preencher em conformidade com a regulamentação comunitária relativa à tolerância admitida para o produto em causa.
2. No que diz respeito aos certificados em relação aos quais não estiver prevista uma tolerância para mais, deve ser indicado o algarismo zero [0] na casa 19.
3. Se, no que diz respeito a um mesmo certificado, existir uma tolerância para mais em relação ao direito de exportação e não existir nenhuma tolerância para mais em relação ao direito à restituição, a tolerância para mais relativa ao direito de exportar é indicada na casa 19 e a informação respeitante à inexistência de tolerância para mais relativa ao direito à restituição é indicada na casa 22.

Casa 20

1. Preencher em conformidade com a regulamentação comunitária própria de cada sector de produtos.
2. No caso de aplicação do artigo 49.º do Regulamento (CE) n.º 1291/2000, apor uma das seguintes menções:
 - (a) «Крайната дата за подаване на офертите ...»,
«Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)»
 - (b) «Fecha límite para la presentación de las ofertas ...»,
«La licitación procede de ... (nombre del organismo)»
 - (c) «Konečný termín pro podání nabídek ...»,
«Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)»
 - (d) «Frist for indgivelse af tilbud ...»,
«Licitations fra ... (institutionens navn)»
 - (e) «Frist zur Angebotsabgabe ...»,
«Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)»
 - (f) «Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...»,
«Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)»
 - (g) «Pakkumiste esitamise tähtaeg ...»,
«Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)»

- (h) «Closing date for the submission of tenders ...»,
«The invitation to tender is issued by ... (name of agency)»
- (i) «Date limite du dépôt des offres ...»,
«L'adjudication émane de ... (nom de l'organisme)»
- (j) «Data limite per il deposito delle offerte ...»,
«Gara indetta da ... (denominazione dell'organismo)»
- (k) «Pēdējais termiņš piedāvājumu iesniegšanai ...»,
«Konkursu izsludina ... (organizācijas nosaukums)»
- (l) «Galutiné paraiškų pateikimo data ...»,
«Konkursą skelbia ... (institucijos pavadinimas)»
- (m) «Ajánlattételi határidő: ...»,
«A pályázatot a(z) ... (ügynökség neve) bonyolítja.»
- (n) (MT)
- (o) «Indieningstermijn aanbiedingen eindigt op ...»,
«Openbare inschrijving van ... (naam instanties)»
- (p) «Ostateczny termin składania ofert ...»,
«Procedura przetargowa jest prowadzona przez: ... (nazwa jednostki)»
- (q) «Date limite para a apresentação das propostas ...»,
«O concurso emana de ... (nome do organismo)»
- (r) «Termenul de depunere a ofertelor ...»,
«Invitația de participare la licitație este emisă de ... (denumirea agenției)»
- (s) «Konečný termín predloženia ponúk ...»,
«Oznámenie o výberom konaní vydané ... (názov orgánu)»
- (t) «Datum oddaje ponudb ...»,
«Javni razpis objavi ... (ime organa)»
- (u) «Sista dag för inlämnande av anbud ...»,
«Anbudsinfördran utfärdas av ... (organets namn)»
- (v) «Tarjousten viimeinen jättöpäivä ...»,
«Tarjouskilpailun on julistanut ... (toimielimen nimi)».
-

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS

LISTA DAS ORGANIZAÇÕES INTERPROFISSIONAIS RECONHECIDAS NO SECTOR DAS PESCAS E DA AQUICULTURA

(2007/C 85/11)

Esta publicação está em conformidade com o artigo 13º do Regulamento (CE) nº 104/2000 do Conselho, de 17 de Dezembro de 1999, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca e da aquicultura (JO nº L 17 de 21.1.2000, pag. 33) (Situação em 19.4.2007)

	<p style="text-align: center;">Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja address Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</p>	<p style="text-align: center;">Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Datum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
<p>ESPAÑA ESP OI-002</p>	<p>AQUAPISCIS C/ General Moscardó, 3 — 5º F E-28020 Madrid Tel. (34) 915 53 06 16 Fax (34) 915 53 06 64 E-mail: info@piscicultores.org Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p style="text-align: center;">27.8.2002</p>
<p>ESP OI-001</p>	<p>INTERATÚN Carretera del colegio Universitario, 16 E-36310 Vigo (Pontevedra) Tel. (34) 986 46 93 01 Fax (34) 986 46 92 69 E-mail: info@interatun.com Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p style="text-align: center;">26.7.2001</p>

	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</p>	<p>Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
<p>FRANCE FRA OI-001</p>	<p>Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture C.I.P.A. Rue de Paradis, 32 F-75010 Paris Tel. (33-1) 40 58 68 00 Fax (33-1) 40 59 00 19 E-mail: www.lapisciculture.com Zone économique ou activité (R.104/2000 Art. 13§6): France Actions d'extensions aux non-membres (R.104/2000 Art.15): non Début de validité: Fin de validité:</p>	<p>24.7.1998</p>
<p>ITALIA ITA OI-001</p>	<p>Organizzazione Interprofessionale della Filiera Pesca ed acquacoltura in Italia O.I. FILIERA ITTICA Via Emilio de' Cavalieri 7 I-00198 Roma Tel. (39) 06 85 54 198 Fax (39) 06 85 35 29 92 E-mail: filieraittica@federop.it Zona economica o attività (art. 13 § 6 del reg. 104/2000): Nazionale Estensione ad operatori non membri (art. 15 del reg. 104/2000): no Inizio del periodo di validità: Fine del periodo di validità:</p>	<p>27.8.2002</p>

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO

Notificação prévia de uma concentração**(Processo n.º COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)****Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2007/C 85/12)

1. A Comissão recebeu, em 4 de Abril de 2007, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º e ao abrigo de uma remessa nos termos do n.º 5 do mesmo artigo do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa voestalpine AG («Voestalpine», Áustria) adquire, na acepção do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º do Regulamento do Conselho, o controlo exclusivo das empresas Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG e Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG («Dancke», Alemanha), mediante a aquisição de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

— Voestalpine: produção e venda de produtos siderúrgicos;

— Dancke: produção e venda de peças e componentes metálicas estampadas.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é susceptível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projecto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax [n.º (32-2) 296 43 01 ou 296 72 44] ou pelo correio, com a referência COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ JOL 24 de 29.2.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56 de 5.3.2005, p. 32.