

Jornal Oficial

da União Europeia

C 104



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

52.º ano
6 de Maio de 2009

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
IV <i>Informações</i>		
INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Comissão		
2009/C 104/01	Taxas de câmbio do euro	1
2009/C 104/02	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	2
INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS		
2009/C 104/03	Informações comunicadas pelos Estados-Membros respeitantes a auxílios estatais concedidos em conformidade com o Regulamento (CE) N.º 1857/2006 da Comissão, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) N.º 70/2001	4

PT

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Serviço Europeu de Selecção do Pessoal (EPSO)

2009/C 104/04	Anúncio de concursos gerais	8
---------------	-----------------------------------	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão

2009/C 104/05	Notificação prévia de uma concentração — (Processo COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	9
2009/C 104/06	Notificação prévia de uma concentração — (Processo COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon) ⁽¹⁾	10

OUTROS ACTOS

Comissão

2009/C 104/07	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) N.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	11
2009/C 104/08	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	16
2009/C 104/09	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	21



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

5 de Maio de 2009

(2009/C 104/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,3403	AUD	dólar australiano	1,7998
JPY	iene	132,59	CAD	dólar canadiano	1,5669
DKK	coroa dinamarquesa	7,4482	HKD	dólar de Hong Kong	10,3873
GBP	libra esterlina	0,88590	NZD	dólar neozelandês	2,2994
SEK	coroa sueca	10,5865	SGD	dólar de Singapura	1,9713
CHF	franco suíço	1,5113	KRW	won sul-coreano	1 700,30
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,1356
NOK	coroa norueguesa	8,6870	CNY	yuan-renminbi chinês	9,1407
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,3979
CZK	coroa checa	26,478	IDR	rupia indonésia	14 106,66
EEK	coroa estoniana	15,6466	MYR	ringgit malaio	4,7045
HUF	forint	283,26	PHP	peso filipino	64,051
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo russo	43,9435
LVL	lats	0,7094	THB	baht tailandês	47,058
PLN	zloti	4,3483	BRL	real brasileiro	2,8339
RON	leu	4,1632	MXN	peso mexicano	17,7590
TRY	lira turca	2,0918	INR	rupia indiana	66,0770

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

**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
(2009/C 104/02)**

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

Período de referência: Abril de 2009

Período de aplicação: Julho, Agosto e Setembro de 2009

04-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	26,7738	7,44913	15,6466	0,709290	3,45280	295,260	4,43256
1 BGN =	0,511300	1	13,6894	3,80874	8,00010	0,362660	1,76542	150,966	2,26637
1 CZK =	0,0373499	0,073049	1	0,278225	0,584400	0,0264919	0,128962	11,0279	0,165556
1 DKK =	0,134244	0,262554	3,59422	1	2,10046	0,0952178	0,463517	39,6368	0,595044
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,71116	0,476086	1	0,0453319	0,220674	18,8706	0,283292
1 LVL =	1,40986	2,75741	37,7473	10,5022	22,0595	1	4,86797	416,275	6,24929
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,75423	2,15742	4,53157	0,205425	1	85,5132	1,28376
1 HUF =	0,00338685	0,00662399	0,0906787	0,0252291	0,0529926	0,00240226	0,0116941	1	0,0150124
1 PLN =	0,225603	0,441235	6,04026	1,68055	3,52992	0,160018	0,778963	66,6116	1
1 RON =	0,237863	0,465213	6,36850	1,77187	3,72175	0,168714	0,821293	70,2314	1,05434
1 SEK =	0,0919155	0,179768	2,46093	0,684690	1,43816	0,0651947	0,317366	27,1390	0,407421
1 GBP =	1,11413	2,17902	29,8295	8,29931	17,4324	0,790242	3,84687	328,959	4,93846
1 NOK =	0,113809	0,222588	3,04710	0,847778	1,78072	0,0807236	0,392960	33,6033	0,504465
1 ISK =	0,00598237	0,0117003	0,160171	0,0445635	0,0936038	0,00424324	0,0206559	1,76636	0,0265172
1 CHF =	0,660216	1,29125	17,6765	4,91804	10,3301	0,468285	2,27960	194,935	2,92645

04-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,20410	10,8796	0,897560	8,78665	167,158	1,51466
1 BGN =	2,14956	5,56272	0,458922	4,49261	85,4677	0,774443
1 CZK =	0,157023	0,406351	0,0335238	0,328181	6,24333	0,0565723
1 DKK =	0,564375	1,46051	0,120492	1,17955	22,4399	0,203333
1 EEK =	0,268691	0,695331	0,0573645	0,561569	10,6833	0,0968041
1 LVL =	5,92719	15,3387	1,26543	12,3880	235,669	2,13545
1 LTL =	1,21759	3,15094	0,259951	2,54479	48,4122	0,438674
1 HUF =	0,0142386	0,036847	0,00303990	0,0297590	0,566138	0,00512990
1 PLN =	0,948459	2,45446	0,202492	1,98230	37,7113	0,341711
1 RON =	1	2,58785	0,213496	2,09002	39,7607	0,360280
1 SEK =	0,386422	1	0,0824997	0,807629	15,3644	0,139220
1 GBP =	4,68392	12,1213	1	9,78948	186,236	1,68753
1 NOK =	0,478464	1,23819	0,102150	1	19,0241	0,172381
1 ISK =	0,0251505	0,0650856	0,00536954	0,0525650	1	0,00906123
1 CHF =	2,77562	7,18286	0,592584	5,80109	110,360	1

1. O Regulamento (CEE) n.º 574/72 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.

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS

Informações comunicadas pelos Estados-Membros respeitantes a auxílios estatais concedidos em conformidade com o Regulamento (CE) N.º 1857/2006 da Comissão, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) N.º 70/2001

(2009/C 104/03)

N.º do auxílio: XA 378/08

Actividades previstas no artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão, de 15 de Dezembro de 2006.

Estado-Membro: Espanha

Sectores em causa: a associação interprofissional Intercitrus presta assistência técnica, os agricultores são os beneficiários últimos.

Região: Comunidade Valenciana

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: entidad interprofesional cítrícola Intercitrus

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
C/Amadeo de Saboya, 2
46010 Valencia
ESPAÑA

Base jurídica: Ayuda individual nominativa: Presupuestos de la Generalitat 2008, programa 714.60, Línea T2679000-«Promoción agroalimentaria de cítricos».

Endereço do sítio web:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa: 1 502 000,00 euros

Outras informações: —

A Directora-Geral da Comercialização
Marta VALSANGIACOMO GIL

Intensidade máxima de auxílio: 100 %.

Data de aplicação: A partir da data de publicação do número de registo do pedido de isenção na página Web da Direcção-Geral Agricultura e Desenvolvimento Rural da Comissão.

N.º do auxílio: XA 400/08

Estado-Membro: França

Duração do regime ou do auxílio individual: Novembro de 2008.

Região: Bourgogne

Objectivo do auxílio:

Campanhas de informação e de promoção do consumo de laranjas e clementinas, com base em argumentos nutricionais e nos benefícios associados para a saúde, sem mencionar empresas, marcas ou origens; acções de promoção nas escolas junto das crianças em idade escolar; participação na Euroagro, aumento da base de dados de imagens, receitas, cartazes, folhetos; compilação e análise da informação científica para a apresentação das propostas a incluir nas listas em fase de elaboração no quadro do Regulamento (CE) n.º 1924/2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos; melhoria da informação sobre a evolução dos mercados.

Denominação do regime de auxílios: Accompagnement au développement des produits relevant du régime de qualité «Agriculture biologique».

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Despesas anuais previstas a título do regime: 500 000 euros

Intensidade máxima de auxílio:

80 % do montante das despesas elegíveis (despesas de engenharia, documentação, comunicação) relativas às operações seguintes

- Estudos de mercado dos produtos biológicos
- Conselhos aos agricultores sobre as práticas de produção na agricultura biológica
- Promoção dos produtos da agricultura biológica (publicações segundo as condições da alínea f) do artigo 15.º do regulamento de isenção agrícola)

Data de aplicação: 2009

Duração do regime de auxílios: Até 2013

Objectivo do auxílio:

O presente regime de auxílios inscreve-se no âmbito do artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006, de 15 de Dezembro de 2006 e tem por objectivo desenvolver a produção de produtos biológicos na região de Bourgogne através do aumento da produção, da superfície e do número de agricultores.

O regime permitirá financiar os custos específicos dessas diferentes acções empreendidas por estruturas colectivas de orientação agrícola. Em conformidade com os n.ºs 3 e 4 do artigo 15.º do regulamento de isenção agrícola, não será pago qualquer auxílio aos agricultores e qualquer pessoa elegível poderá ter acesso às acções empreendidas pelas estruturas colectivas sem que seja obrigada a aderir a essas estruturas.

Sector(es) em causa: Sector da produção «agricultura biológica»

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
França

Endereço do sítio web:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude_marche_produit_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils_agri_pratiques_prod_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion_produits.doc

N.º do auxílio: XA 402/08

Estado-Membro: França

Região: Bourgogne

Denominação do regime de auxílios: Aide à l'organisation de manifestations agricoles

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Despesas anuais previstas a título do regime: 400 000 euros

Intensidade máxima de auxílio: 50 % das despesas elegíveis (despesas salariais no caso de operações de carácter internacional, outras despesas directas ligadas à acção), prestações externas (excluindo as despesas de recepção e de deslocação).

Data de aplicação: 2009

Duração do regime: Até 2013

Objectivo do auxílio:

Este regime, que tem por objectivo apoiar a organização de manifestações de carácter agrícola destinadas nomeadamente a favorecer e promover as produções regionais de qualidade, enquadra-se no âmbito do artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 de 15 de Dezembro de 2006.

Serão excluídas do âmbito dos auxílios todas as despesas ligadas às sessões de prova e distribuição de amostras gratuitas, bem como a todas as operações que se desenrolem em pontos de venda ou que, em geral, sejam consideradas publicidade na acepção do ponto 152 das Orientações comunitárias para os auxílios estatais no sector agrícola no período 2007-2013.

O regime permitirá financiar os custos específicos das diferentes acções empreendidas por estruturas colectivas de orientação agrícola. Em conformidade com os n.ºs 3 e 4 do artigo 15.º do regulamento de isenção agrícola, não será pago qualquer auxílio aos agricultores e qualquer pessoa elegível poderá ter acesso às acções empreendidas pelas estruturas colectivas sem que seja obrigada a aderir a essas estruturas.

Sector(es) em causa: Sector agrícola

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Endereço do sítio web:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif_agri.doc

N.º do auxílio: XA 403/08

Estado-Membro: França

Região: Bourgogne

Denominação do regime de auxílios: Aide au remplacement des agriculteurs

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Despesas anuais previstas a título do regime: 250 000 euros

Intensidade máxima de auxílio: 80 % das despesas relativas à organização dos serviços de substituição e auxílio fixo de 6 €/dia de substituição efectiva.

Data de aplicação: 2009

Duração do regime: Até 2013

Objectivo do auxílio:

O presente regime de auxílios inscreve-se no âmbito do artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão, de 15 de Dezembro de 2006.

O auxílio tem por objectivo contribuir para melhorar as condições de trabalho através da tomada a cargo parcial das despesas decorrentes da utilização de serviços de substituição por qualquer motivo, excepto licenças de maternidade ou de paternidade, mandatos sindicais e férias que beneficiem de crédito fiscal. As despesas de organização dizem respeito a acções específicas, sem qualquer relação com as despesas de funcionamento: estabelecimento da qualificação, introdução de um controlo da qualidade, acções de comunicação.

O regime permitirá financiar os custos específicos dessas diferentes acções empreendidas por estruturas colectivas de orientação agrícola. Em conformidade com os n.ºs 3 e 4 do artigo 15.º do regulamento de isenção agrícola, não será pago qualquer auxílio aos agricultores e qualquer pessoa elegível poderá ter acesso às acções empreendidas pelas estruturas colectivas sem que seja obrigada a aderir a essas estruturas.

Sector(es) em causa: Sector agrícola

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Endereço do sítio web:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services_replacement.doc

N.º do auxílio: XA 404/08

Estado-Membro: França

Região: Bourgogne

Denominação do regime de auxílios: Aide au remplacement des agriculteurs

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Despesas anuais previstas a título do regime: 250 000 euros

Intensidade máxima de auxílio: 30 % do montante (líquido de imposto) do investimento, até ao limite de um montante máximo de auxílio consoante o tipo de investimento: auxílio de 20 000 euros, no máximo, por operação.

Data de aplicação: 2009

Duração do regime de auxílios: Até 2013

Objectivo do auxílio:

O presente regime de auxílios inscreve-se no âmbito do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão, de 15 de Dezembro de 2006.

Os auxílios têm por objectivo a redução das despesas de produção através da modernização do equipamento com vista à aplicação de práticas culturais respeitadoras do ambiente (qualidade da água, preservação do *bocage*, manutenção do espaço, recurso às energias renováveis e ao desenvolvimento das acções comuns.

Este regime é aplicável às CUMA (cooperativas de utilização do equipamento agrícola). Em conformidade com o n.º 5 do artigo 4.º do regulamento de isenção agrícola, as CUMA em dificuldade estão excluídas do benefício do regime.

Sector(es) em causa: Sector agrícola

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Endereço do sítio web:

<http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/CUMA.doc>

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

SERVIÇO EUROPEU DE SELECÇÃO DO PESSOAL (EPSO)

ANÚNCIO DE CONCURSOS GERAIS

(2009/C 104/04)

O Serviço Europeu de Selecção de Pessoal (EPSO) organiza os concursos gerais seguintes:

- **EPSO/AD/168/09** — Administração pública europeia
- **EPSO/AD/169/09** — Direito
- **EPSO/AD/170/09** — Economia
- **EPSO/AD/171/09** — Microeconomia/Gestão de empresas
- **EPSO/AD/172/09** — Auditoria

Para administradores (AD 5) de nacionalidade checa (CZ) e polaca (PL).

O anúncio de concurso é publicado unicamente em checo e em polaco no Jornal Oficial C 104 A de 6 de Maio de 2009.

Podem ser consultadas todas as informações no sítio Internet do EPSO <http://eu-careers.eu>

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm)

Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2009/C 104/05)

1. A Comissão recebeu, em 27 de Abril de 2009, uma notificação de um projecto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas Q-Cells SE («Q-Cells», Alemanha), Good Energies Investments 2 B.V. («Good Energies», Países Baixos), controlada por COFRA Holding AG («COFRA», Suíça), e NorSun AS («NorSun», Noruega) adquirem, na acepção do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º do Regulamento do Conselho, o controlo conjunto da empresa Sunfilm AG («Sunfilm», Alemanha), mediante aquisição de acções e activos.

2. As actividades das empresas em causa são:

- Q-Cells: fabrico e venda de células solares, módulos solares e sistemas completos de energia solar;
- Good Energies: investimento em empresas do sector das energias renováveis, em especial dos subsectores das energias fotovoltaica e eólica;
- NorSun: fabrico e venda de bolachas de silício monocristalino, utilizados na produção de células e módulos solares;
- Sunfilm: fabrico e venda de módulos solares baseados na tecnologia de dupla junção de silício em camada fina sobre vidro.

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 (+32 2 2964301 ou 2967244) ou pelo correio, com a referência COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm, para o seguinte endereço:

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

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56 de 5.3.2005, p. 32.

Notificação prévia de uma concentração
(Processo COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2009/C 104/06)

1. A Comissão recebeu, em 28 de Abril de 2009, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa Vattenfall AB («Vattenfall», Suécia), totalmente detida pelo Estado Sueco, adquire, na acepção do n.º 1, alínea b), do artigo 3.º do Regulamento do Conselho, o controlo exclusivo da empresa N.V. Nuon Energy (antiga n.v. Nuon PBL Holding-«Nuon Energy», Países Baixos), actualmente controlada por autoridades locais e regionais neerlandesas, mediante aquisição de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

- Vattenfall: diferentes actividades no sector da energia eléctrica em vários países europeus. Exerce também a sua actividade no sector do gás, embora em pequena escala;
- Nuon: diferentes actividades no sector da energia, incluindo a produção e fornecimento de electricidade, gás, calor e frio, principalmente nos Países Baixos, mas também na Bélgica e, em pequena medida, na Alemanha.

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.

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 (+32 2 2964301 ou 2967244) ou pelo correio, com a referência COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon, para o seguinte endereço:

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

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) N.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 104/07)

A presente publicação confere um direito de oposição ao registo proposto, nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE REGISTO ETG

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO**«IDRIJSKI ŽLIKROFI»****N.º CE: SI-TSG-007-0026-29.10.2004****1. Nome E Endereço Do Requerente**

Nome: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi
Endereço: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Telefone: +386 53720180
Fax: —
E-mail: info@icra.si

2. Estado-Membro ou País Terceiro

República da Eslovénia

3. Caderno de Especificações**3.1. Nome a registar**

«Idrijski žlikrofi»

Declaração a traduzir para línguas estrangeiras: «segundo o método tradicional esloveno».

3.2. Declarar, por favor, se o nome: É específico por si só Exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

O nome *Idrijski žlikrofi* não exprime as características específicas do produto, mas é utilizado tradicionalmente para descrever este produto, como o demonstram diversas fontes orais e escritas, indicadas no ponto 3.8.

3.3. *Pedido de reserva da denominação ao abrigo do n.º*

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

3.4. *Tipo de produto*

2.4. Massas alimentícias, mesmo cozidas ou recheadas

3.5. *Descrição do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica o nome referido no ponto 3.1.*

Os *Idrijski žlikrofi* são um prato tradicional, preparado com uma massa com recheio de batata. Têm a forma característica de um chapéu. Os ingredientes necessários para a preparação da massa são farinha, ovos, óleo, água ou leite quanto baste. O recheio pode ser feito apenas com batatas a que se adicionam cebolas, gordura (banha com torresmos ou toucinho fumado picado) e manjerona, cebolinho, pimenta preta e sal.

Os *Idrijski žlikrofi* preparados devem depois da cozedura ter a forma, aroma, textura e cheiro característicos estipulados.

Forma típica de um *žlikrof*: a massa do *žlikrof* é comprimida em ambas as extremidades, no alto tem uma pequena reentrância, o tamanho e a forma são uniformes, sem deformações, a textura é adequadamente firme, a massa, à vista, não é nem cozida demais, nem mole, a superfície é de cor amarelada uniforme, sem marcas de amido.

Cheiro: cheiro intenso e típico. Não tem cheiro demasiado pronunciado de condimentos, aditivos, ou de ranço no recheio.

Aroma: o aroma característico e intenso do *žlikrof* (massa e recheio) com gosto a batata, gordura (que não é predominante), aditivos e condimentos que o completam harmoniosamente.

Textura: a textura cria uma sensação agradável na boca, característica de diversos pratos muito ricos em amido. Não se nota viscosidade da massa nem do recheio, que são leves e macios. Os condimentos são finamente picados, os torresmos e o toucinho frito são cortados em pedacinhos.

Impressão geral: o aspecto, o cheiro, o aroma e a textura formam no seu conjunto o carácter aceitável do *žlikrof*.

3.6. *Descrição do método de obtenção do produto a que se aplica o nome referido no ponto 3.1.*

A produção dos *Idrijski žlikrofi* passa pelas seguintes fases:

Ingredientes tradicionais para cerca de 150 *Idrijski žlikrofi*:

Massa: até 300 g de farinha branca, 1-2 ovos, óleo, água ou leite quanto baste, para a massa ficar bem tenra.

Recheio: 500 g de batata, até 50 g de banha de torresmos (toucinho picado) ou de toucinho fumado picado, até 50 g de cebola, condimentos e ervas aromáticas (sal, pimenta preta, manjerona, cebolinho), para obter um aroma harmonioso.

As gorduras que se podem utilizar na preparação dos *žlikrofi* são a banha de torresmos (toucinho picado) ou o toucinho picado fumado. A gordura deve ser de grande qualidade e fresca. Não é aceitável, em especial, utilizar toucinho picado ou toucinho picado fumado rançoso.

Os produtores que vendam *žlikrofi* congelados aos seus clientes devem utilizar menor quantidade de condimentos e uma massa mais espessa, devido à necessidade de preservarem as características organolépticas ao longo de toda a duração do produto, ou seja, para igual quantidade de recheio necessitam, para a massa, de: 400-500 g de farinha branca, até 4 ovos, óleo, água ou leite quanto baste.

Preparação e enrolamento da massa

Amassa-se a mistura da farinha, dos ovos e da água ou do leite, para obter uma massa mais tenra do que a das massas alimentícias. A massa deve ser trabalhada o tempo necessário para ficar flexível, elástica e não se colar às mãos e à tábua. Se a massa for cortada, deve ser compacta e sem buracos. Seguidamente, dá-se-lhe uma forma de pãozinho, cuja superfície se unta com óleo, para impedir a massa de secar e deixa-se repousar no mínimo meia hora.

Preparação do recheio e formação das bolinhas de recheio

O recheio para os *žlikrofi* prepara-se com batatas cozidas, esmagadas enquanto ainda estão quentes. Às batatas quentes junta-se a cebola frita na gordura (banha de torresmos — toucinho picado — ou toucinho picado fumado) e a seguir juntam-se os condimentos (sal, pimenta preta) e as ervas aromáticas (manjerona, cebolinho). Misturam-se bem todos os ingredientes até se obter uma massa tenra. O recheio não pode ser nem grumoso, nem demasiado mole e, para tanto, junta-se-lhe gordura quanto baste. Com o recheio, trabalhado com as mãos, formam-se bolinhas idênticas, com diâmetro de 1 — 1,5 cm. As fases da produção mecânica podem ser diferentes das da produção manual (por exemplo, o recheio é projectado, em vez de ser formado em bolinhas), devendo, no entanto, o produto final *Idrijski žlikrofi* preservar todas as suas características.

Confecção dos *žlikrofi*

A massa previamente preparada e deixada a repousar é desenrolada e estendida a uma espessura fina de cerca de 2 mm. Sobre a massa estendida para os *žlikrofi* colocam-se a uma distância conveniente (um dedo) as bolinhas de recheio. A massa é dobrada por cima e comprimida entre as bolinhas, de maneira a aderir bem e a formar como pequenas orelhas. Sobre cada uma faz-se um pequena cavidade, tendo o cuidado de não rasgar a massa. Assim se dá aos *žlikrofi* a sua forma característica de chapéu. O tamanho máximo de um *Idrijski žlikrof* cru é de cerca de 3 cm de comprimento por 2 cm de altura (a altura é medida no centro do *žlikrof*; nas beiras os *žlikrofi* são um pouco mais altos).

Embalagem e congelamento dos *žlikrofi*

Os *Idrijski žlikrofi* preparados destinados a serem conservados são congelados e embalados; neste caso é necessário ter em consideração os regulamentos técnico-sanitários e as disposições dos regulamentos em matéria de rotulagem geral dos géneros alimentícios pré-embalados.

Cozedura dos *žlikrofi*

Os *žlikrofi* são mergulhados em água a ferver a que se adicionou sal, mexidos e tapados. Quando vêm à superfície e se levanta de novo a fervura, estão cozidos. Servem-se imediatamente.

3.7. Característica do produto agrícola ou do género alimentício

Os *Idrijski žlikrofi* distinguem-se das outras massas recheadas pela sua forma, pelo seu recheio específico, pela receita tradicional e pelo método de preparação. Os *Idrijski žlikrofi* têm a forma característica de um antigo chapéu francês (chapéu de Napoleão).

A receita tradicional não mudou no essencial desde as primeiras menções dos *Idrijski žlikrofi* (mesmos ingredientes e proporções comparáveis entre si). O que é especial é o recheio, que consiste em batatas com toucinho picado ou toucinho fumado picado, cebola e condimentos e ervas aromáticas. O método de preparação é específico, já que os *Idrijski žlikrofi* são comprimidos nas beiras e na parte de cima é feita uma pequena cavidade.

3.8. Características tradicionais do produto agrícola ou do género alimentício

A Idrija é desde há longos anos conhecida por esta especialidade culinária, o que se encontra registado em diversas fontes escritas, existindo também um certo número de fontes orais. Os *Idrijski žlikrofi* são preparados à base de ingredientes tradicionais segundo um método cuja tradição remonta a muitos anos.

A fonte mais antiga (Božič Lado: *Naš idrijski kot*) data de 1936. Indica que os *žlikrofi* só estão na mesa em dias importantes e que existem diferentes tipos de *žlikrofi*: de batata, de carne, de nabos fermentados, com molho *bakalca*, untados com torresmos ou com uma gordura especial amanteigada, *masovnik*. Citação do capítulo «Rudarjeva družina» («Família de mineiro»): «... *Žlikrofi* só em dias importantes: de batata, de carne ou de nabos fermentados, com molho “*bakalca*”, untados com torresmos, ou com uma gordura especial amanteigada, “*masovnik*”...»

Outra fonte (Karl Bezek: *Fond Doprinov k zgodovini Idrije*) data de 1956 e o autor descreve pratos e bebidas nacionais. Diz que os *Idrijski žlikrofi* são o prato mais popular e conhecido numa grande zona em redor. No livro cita, nomeadamente: «... O prato mais popular, conhecido numa grande zona em redor e que não é preparado em qualquer outro lugar, são os famosos *žlikrofi*. Assemelham-se, na verdade, aos “Schlickkrapferl” de Viena, que são pacotinhos de massa recheados, mas de conteúdo diferente.» O autor prossegue, dizendo que os *Idrijski žlikrofi* são frequentemente mencionados em diferentes artigos, que foi publicada a receita integral para a sua confecção, mas que ninguém investigou o seu aparecimento e origem. No que respeita à história dos *žlikrofi*, cita narrativas de pessoas, de 1840-1850, segundo as quais se vendiam então *žlikrofi* nas ruas, em estado cru. A S^{ra}. Harmel, dona de uma estalagem, contara ao autor que os *žlikrofi* teriam sido trazidos para a Idrija da Transilvânia húngara. Um habitante idoso da Idrija afirmara que o prato fora trazido para a Idrija pela família dos Wernberger, ligada à actividade mineira, à volta de 1814, o que foi também confirmado por um descendente da família. Citação do livro: «Como a tradição familiar coincide com as outras narrativas, não há dúvida de que os primeiros *žlikrofi* apareceram na Idrija depois do regresso de Ivan à Idrija e, posteriormente, do da sua família. Como devem ter passado vários anos antes de este prato se estabelecer na Idrija, é provável, como dizem, que se tivessem já feito entretanto diversos testes de preparação do prato à maneira checa e vienense; produtos culinários semelhantes são aí conhecidos também. Assim apareceram a partir de 1814 os nossos *Idrijski žlikrofi*, até que, finalmente no meio do século passado, graças aos elementos locais, obtiveram o gosto especial e a forma que têm hoje.»

A terceira fonte, *Mohorjev koledar* (“Almanaque de Mohor”) (1989) coloca os *Idrijski žlikrofi* em primeiro lugar de entre os pratos e bebidas típicos da Idrija. Nele vem indicada a receita tradicional dos *Idrijski žlikrofi*, que ainda hoje é utilizada.

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

- Os *Idrijski žlikrofi* devem ter todas as qualidades específicas estipuladas na especificação (devem ser utilizados os ingredientes estipulados, devem ser produzidos segundo o método estipulado, o produto final deve ter a forma, o aspecto, o cheiro, o aroma e a textura estipulados).
- Os produtores de *Idrijski žlikrofi* devem manter um registo das matérias-primas recebidas e utilizadas, da quantidade de *Idrijski žlikrofi* produzidos e das quantidades de *Idrijski žlikrofi* vendidos.
- A conformidade da utilização dos ingredientes estipulados, do método de produção, do aspecto e das características organolépticas do produto final com as especificações deve ser controlada pelo produtor individual e/ou pela associação de produtores, mas também, no mínimo uma vez por ano, por um organismo de certificação que garanta a conformidade com a norma europeia EN 45011.

4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações

4.1. Nome e endereço

Nome: Bureau Veritas d.o.o.
Endereço: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Telefone: +386 14757600
Fax: —
E-mail: info@bureauveritas.com

Público Privado

4.2. Missões específicas da autoridade ou organismo

O Bureau Veritas é responsável pelo controlo de todas as fases estipuladas nas especificações dos *Idrijski žlikrofi*.

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

(2009/C 104/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«AGLIO BIANCO POLESANO»

N.º CE: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Agljo Bianco Polesano»

2. Estado-Membro ou País Terceiro:

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto (anexo II):

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

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

O «Agljo Bianco Polesano» é comercializado seco. É obtido a partir de ecotipos locais da variedade «Aворio», que foi seleccionada a partir dos mesmos ecotipos.

Trata-se de um tipo de alho com bolbo de forma arredondada regular, ligeiramente achatado na base, de cor branca brilhante. O bolbo é composto de um número variável de bolbilhos ou dentes, unidos entre si de forma compacta, que formam uma curva característica na parte externa. Os dentes que constituem o bolbo devem ser perfeitamente contíguos entre si. As películas que os envolvem são de cor rosada de vários cambiantes na parte côncava e de cor branca na parte convexa.

O «Agljo Bianco Polesano», uma vez seco para fins de conservação, é composto de pelo menos 35 % de matéria seca e de pelo menos 20 % de hidratos de carbono. Além disso, os bolbos frescos contêm óleos essenciais à base de enxofre e compostos sulfurados voláteis que caracterizam o forte odor deste tipo de alho.

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

—

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

—

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

As fases específicas da produção que devem ter lugar na área de produção são as seguintes: produção do material de sementeira, o cultivo do alho, as operações de seca, a preparação tradicional.

A técnica de produção caracteriza-se pela obtenção dos bolbilhos através da sementeira, uma vez que a produção se faz por propagação vegetativa. Os produtores seleccionam à mão a quantidade de produto necessária para produzir «a semente».

O ciclo de cultivo é anual, com sementeira no Outono ou no Inverno, de 1 de Outubro a 31 de Dezembro.

As operações de secagem natural que se realizam em pleno campo ou nas explorações são fundamentais para a manutenção das características do produto, assim como para a posterior preparação.

A avaliação do grau correcto de humidade é fundamental para proceder às transformações manuais tradicionais: diferentes formas de tranças ou réstias e de molhos, em que são fundamentais a experiência e a habilidade transmitidas de geração em geração.

O «Agljo Bianco Polesano» deve ser comercializado entre 30 de Julho e 31 de Maio do ano seguinte.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

O «Agljo Bianco Polesano» pode ser comercializado com as seguintes apresentações:

TRECCE (TRANÇAS): compostas de um número de bolbos compreendido entre 8 e 22 e com peso entre 0,5 e 1,2 kg;

TRECCIONI (TRANÇAS GRANDES): entre 30 e 40 bolbos, com peso entre 2 e 4 kg;

GRAPPOLI (MOLHOS): entre 20 e 40 bolbos, com peso entre 1 e 4 kg;

GRAPOLONI (MOLHOS GRANDES): entre 70 e 120 bolbos e peso entre 5 e 10 kg;

PACOTES: número variável de cabeças; peso entre 50 g e 1 000 g;

SACOS: número variável de cabeças; peso entre 1 e 20 kg.

Os molhos e as tranças são embalados numa rede branca e fechados com fita adesiva, na qual figura o logótipo da denominação; podem ser colocados em embalagens de madeira, plástico, cartão ou de qualquer outro material adequado.

Os pacotes e os sacos são constituídos por pequenos sacos de rede brancos, fechados, nos quais figura o logótipo da denominação. Os pacotes e os sacos também podem ser colocados em embalagens de madeira, plástico, cartão ou de qualquer outro material adequado.

A embalagem do produto em sacos e pacotes pode ser efectuada fora da zona de produção sempre que o transporte e uma excessiva manipulação não provoquem a ruptura das cabeças e, sobretudo, a fragmentação das películas, com o conseqüente risco de bolor e deterioração do produto.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Cada embalagem individual deve ser acompanhada de um rótulo no qual figure a denominação, o nome do produtor e o logótipo de identificação da DOP.

Em cada embalagem devem figurar, em caracteres legíveis e indelévels agrupados no mesmo lado, as indicações que permitam identificar o responsável pela embalagem ou o expedidor, a natureza do produto e a sua origem, as suas características comerciais e outras informações úteis. Das embalagens deverá igualmente constar a denominação «Agljo Bianco Polesano» e a menção «denominazione di origine protetta» (denominação de origem protegida) ou o seu acrónimo DOP em caracteres de maior dimensão do que qualquer das outras indicações.

O logótipo consiste numa oval, dentro da qual se inscreve uma planta estilizada da área geográfica de «Polesine», de cor verde sobre fundo azul. Na planta são assinaladas a cor azul as duas fronteiras naturais de Polesine, os rios Ádige e Pó. Sobre a dita planta aparece a menção «DOP» que retoma a bandeira tricolor italiana (o «D» a verde, o «P» a vermelho e o «O» a branco, em forma de alho). À volta da oval figura a inscrição «Agljo Bianco Polesano — Denominazione D'Origine Protetta», a azul, em caracteres *Trebuchet MS Bold Italic* e *Italic* (itálico negro e itálico). Pode haver variantes de forma e cor: monocromático e em vários graus de cinzento. O logótipo poderá ter dimensões diferentes segundo o tipo de embalagem.



4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área de produção do «Agljo Bianco Polesano» compreende as seguintes comunas de Polesine, situadas na província de Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Factores ambientais

As características dos terrenos e o clima temperado são os principais factores que condicionam e caracterizam a produção do «Agljo Bianco Polesano» neste território. A Polesine é um território atravessado pelos dois principais rios italianos, o Pó e o Ádige, que, antes das actuais obras de contenção do seu curso, costumavam inundar a planície. As características específicas edafológicas destes territórios são precisamente fruto das numerosas inundações e subidas de águas, ocorridas durante séculos, dos rios Pó e Ádige, que delimitam ao sul e ao norte a zona de produção: o rio Pó, especialmente, contribuiu para formar um limo que contém uma elevada percentagem de argila, enquanto o Ádige contribuiu para formar areia siliciosa.

A acção dos rios deu lugar à criação de solos semiligeiros, argilosos, limosos, bem drenados, porosos e férteis, que permitem ao «Agljo Bianco Polesano» adquirir as suas características específicas. Além disso, a elevada presença de fósforo e potássio permutáveis, bem como de cálcio e magnésio, constituem a composição química típica destes terrenos.

O clima temperado e seco da zona favorece tanto a secagem do produto como a sua preparação nas formas tradicionais.

Factor humano

O factor humano acrescenta às potencialidades do terreno dois elementos:

- A capacidade, aperfeiçoada com os anos e transmitida de pais para filhos, de seleccionar à mão as melhores cabeças de alho para obter material para semear;
- As preparações específicas realizadas à mão: os diferentes tipos de réstias, tranças e molhos vinculam esta cultura intrinsecamente ao território, às tradições e à história.

5.2. Especificidade do produto:

As características principais do «Agljo Bianco Polesano» são a sua cor branca brilhante, a forma do bolbo e o seu elevado teor de matéria seca, que o caracteriza e que influi positivamente na grande capacidade de conservação do produto. O peculiar perfil aromático do «Agljo Bianco Polesano», devido à particular combinação dos compostos sulfurados voláteis e das substâncias aromáticas, permite distingui-lo do alho de outras zonas de produção; a análise sensorial, com efeito, evidencia que o aroma é menos picante e mais persistente do que o de outras variedades obtidas noutras zonas, qualidade que é muito apreciada pelos consumidores. O «Agljo Bianco Polesano» é rico em compostos sulfurados aromáticos, mas ainda mais em substâncias aromáticas pertencentes a outras classes químicas (aldeídos), que são responsáveis por notas agradáveis (erva recém-cortada, odor frutado doce) que aumentam durante a fase de conservação e conferem um perfume menos picante e mais persistente.

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

O alto teor de substâncias minerais e a natureza dos terrenos argilosos e limosos, bem drenados, porosos e férteis, com elevado teor de potássio, permitem obter dentes de alho perfeitamente contíguos e compactos, que se caracterizam por um elevado teor de matéria seca que aumenta a capacidade de conservação do produto.

A elevada presença de fósforo e potássio permutáveis determina também a típica cor branca brilhante do «Aglío Bianco Polesano».

Por outro lado, o peculiar perfil aromático do alho é altamente influenciado pelos aspectos ambientais, já que os componentes aromáticos reflectem os níveis e a actividade das enzimas responsáveis pela sua bio-síntese e estas, por sua vez, são influenciadas pelo estado fisiológico da planta, pelas condições edafológicas e pelos processos típicos de conservação e preparação.

Referência à publicação do caderno de especificações:

A actual administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da DOP «Aglío Bianco Polesano» na Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.º 262 de 10 de Novembro de 2005.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado

— no seguinte endereço Web:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou seja

— directamente na página principal do sítio Web do Ministério (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».

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

(2009/C 104/09)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«WIŚNIA NADWIŚLANKA»

N.º CE: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Wiśnia nadwiślanka»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Polónia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto [conforme anexo II]

Categoria: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados – classe 1.6

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

Podem ser comercializados sob a denominação protegida «Wiśnia nadwiślanka» apenas os frutos da cerejeira do tipo «sokówka odroślowa» (cerejeiras que produzem cerejas sumarentas, que se propagam por estacas).

Esta denominação de origem protegida designa os frutos da cerejeira do Vístula «wiśnia nadwiślanka», destinados quer à indústria de transformação quer, dadas as suas qualidades organolépticas excepcionais, ao consumo directo. Entre as cerejeiras do tipo «sokówka odroślowa» que se encontram na Polónia, a cultivar «Wiśnia nadwiślanka» está presente ao longo do Vístula (em polaco, *Wisła*), de onde toma a designação, a qual não possui equivalente latino. Trata-se de uma variedade obtida selectivamente a partir da cerejeira anã, que se propaga vegetativamente por estacas e é igualmente conhecida sob a designação de cerejeira das estepes (*Prunus fruticosa* Pall.). Pertence à família das Rosáceas (*Rosaceae* Juss.), subfamília das Drupáceas (*Prunoideae*), género *Prunus* (*Prunus* L.) e subgénero *Cerasus* (Mill.).

O facto de a cerejeira «wiśnia nadwiślanka» descender do *Prunus fruticosa* Pall. é atestado pelo modo de propagação, o calibre do fruto, a intensidade da cor e os espécimes de *Prunus fruticosa* Pall que ainda se podem encontrar em alguns enclaves naturais da zona de cultivo.

Os frutos da cerejeira «wiśnia nadwiślanka» são relativamente mais pequenos do que os das cultivares provenientes de *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. ou seus híbridos.

O termo «sokówka» designa o facto de os frutos servirem principalmente como matéria-prima para a produção de sumo, devido à cor intensa da polpa; o caroço é de cor escura, semelhante à da polpa. O termo «odroślowa» refere-se ao facto de, cinco anos após a plantação, as cerejeiras deste tipo desenvolverem brotos que são utilizados para propagação.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

As cerejas «wiśnia nadwiślanka» possuem cor intensa, que pode oscilar entre vermelho escuro e púrpura, homogénea em toda a superfície do fruto. Têm forma redonda ligeiramente achatada. A relação entre o peso da polpa e o do caroço depende da idade da árvore, situando-se entre 9,4 e 11,3 %. O diâmetro do fruto varia entre 12 e 20 mm e o peso entre 1,6 e 3,3 g, consoante a idade da árvore e a exposição. A alimentação foliar permite, em condições meteorológicas favoráveis, a obtenção de frutos de calibre superior, podendo mesmo o diâmetro atingir 25 mm para um peso de 4 g. A polpa é de cor vermelho-escura, uniforme em toda a superfície. A cor intensa mantém-se mesmo após transformação. O fruto é muito perfumado, com o sabor e aroma característicos da cereja. Liberta um sabor muito intenso, ligeiramente acre.

Independentemente do fim a que se destinem, os frutos da cerejeira do Vístula «wiśnia nadwiślanka» devem ser sãos e isentos de quaisquer vestígios de podridão e de corpos estranhos visíveis; devem igualmente apresentar-se isentos de parasitas, alterações devidas a parasitas, humidade exterior anormal e qualquer tipo de odor ou sabor estranhos.

Os frutos da cerejeira «wiśnia nadwiślanka» que se destinem a transformação devem ser colhidos sem pedúnculo, quando a epiderme tiver atingido a cor definitiva. Os frutos podem apresentar tamanho diferente e alterações devidas ao sol ou à geada, desde que conservem as características próprias da cereja «wiśnia nadwiślanka».

Os frutos da cerejeira do Vístula destinados ao consumo directo devem ser colhidos à mão. Devem ser desprovidos de lesões e apresentar um aspecto fresco.

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

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

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

Todas as fases da produção devem ter lugar na área geográfica identificada. Os pomares têm de estar localizados na área geográfica identificada no ponto 4 e o solo deve ser de tipo calcário ou argilo-calcário. As plantas são obtidas a partir de estacas provenientes dos pomares produtivos com mais de cinco anos, situados na área geográfica acima referida. A área de plantação não deve ser inferior a 4x2 m, o que corresponde a uma área de 8 m² para cada arbusto. A fertilização respeita as normas aplicáveis a pomares.

Os frutos da cerejeira do Vístula destinados ao consumo directo devem ser colhidos à mão. Durante a colheita de Julho, os frutos são apanhados com pedúnculo; em caso de colheita mais tardia, devem ser colhidos sem pé.

Os frutos da cerejeira «wiśnia nadwiślanka» que cheguem aos estabelecimentos de transformação menos de 24 horas após a apanha não necessitam de refrigeração. Se forem conservados durante mais tempo, devem ser refrigerados em conformidade.

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

Os frutos da cerejeira «wiśnia nadwiślanka» são acondicionados em embalagens próprias, directamente no local de apanha. Esta exigência foi introduzida para garantir a qualidade do produto e assegurar o acompanhamento e controlo da origem. As cerejas destinadas a consumo directo apresentam-se em embalagens de 0,5 a 5 kg.

Os frutos da cerejeira do Vístula que se destinem a transformação apresentam-se em embalagens unitárias ventiladas, de peso líquido inferior ou igual a 13 kg, ou em caixas-paleta de fundo fechado e de peso correspondente à capacidade da caixa-paleta.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Inexistência

4. Delimitação concisa da área geográfica

A cereja «Wiśnia nadwiślanka» é produzida na área geográfica que inclui:

- Na província da Mazóvia, distrito de Lipsko, municípios de Lipsko, Sienno, Solec e Wisła,
- Na província de Świętokrzyskie, distrito de Opatów, municípios de Ożarów e Tarłów,
- Na província de Lubelskie, distrito de Kraśnik, o município de Annopol.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica de produção da cereja «wiśnia nadwiślanka» situa-se ao longo do vale do Vístula e caracteriza-se por condições ambientais propícias e por um solo calcário ou argilo-calcário. A camada superior do solo, de espessura que, em geral, não ultrapassa 0,5 m, assenta em rocha calcária dura. As condições climáticas preponderantes na área geográfica em questão são igualmente determinadas pela sua localização ao longo do maior rio da Polónia, o Vístula, que confere à zona circundante um microclima muito específico. Na área geográfica da cereja «wiśnia nadwiślanka», na época de floração, observam-se igualmente geadas que implicam a instabilidade da frutificação ao longo do tempo; no entanto, o efeito das geadas é mitigado pelo calor emanado pelo Vístula. As cerejas da área geográfica identificada podem, pois, ser cultivadas com um grau de fiabilidade relativamente elevado.

O solo da área geográfica de produção é predominantemente neutro e alcalino; as cerejas «wiśnia nadwiślanka» apresentam boa tolerância a pH superiores a 7, contrariamente às cultivares de pH ideal compreendido entre 6,7 e 7,1. O pH elevado do solo explica-se pela grande proporção de cal (superior a 1 000 mg/l).

A especificidade da área geográfica prende-se especialmente com os conhecimentos e o saber dos produtores locais, que aprenderam a cultivar a cereja característica da região e a adaptar o modo de cultivo às condições edáficas e climáticas predominantes. São disto testemunho a adaptação da densidade da plantação e do método de poda em função do tipo de solo em que a cereja é cultivada, bem como o desbaste de brotos a partir do quinto ano de cultivo. Se os brotos não forem desbastados, as plantações enchem-se de mato, assiste-se à deterioração das condições fitossanitárias, à diminuição do tamanho dos frutos e a uma diminuição do rendimento. Tendo em consideração o aumento de resistência das cerejas «wiśnia nadwiślanka» às epifitias, é igualmente essencial a aplicação de medidas adequadas de protecção fitossanitária. Refere-se em especial a luta contra a mosca da cereja (*Rhagoletis cerasi*), cujos adultos atacam os frutos da cerejeira «wiśnia nadwiślanka» em períodos não identificados para as cultivares, quando as temperaturas primaveris são elevadas e a floração da árvore é precoce.

5.2. Especificidade do produto

A cereja «wiśnia nadwiślanka» distingue-se pelas características seguintes:

- calibre sensivelmente mais pequeno do que o dos frutos das cultivares,
- sumo de cor muito intensa,
- teor de antocianinas muito elevado, superior a 115 mg/100 g (de acordo com o método HPLC),
- índice refractométrico °Brix compreendido entre 16 e 23,
- elevado teor de açúcar, superior a 13 %,
- acidez elevada (teor de ácidos orgânicos), superior a 1,4 % expressa em ácido málico, com um pH de 8,1.

O teor de antocianas da cereja «wiśnia nadwiślanka» ultrapassa em 20 %, no mínimo, o da cereja «Łutówka», que é a variedade de cereja mais popular cultivada na Polónia e reconhecida como a que melhor se presta a transformação. O intervalo pode mesmo atingir 100 %. A diferença referida e o valor do parâmetro mencionado dependem das condições atmosféricas do ano e da exposição.

Uma outra característica da cereja «wiśnia nadwiślanka» prende-se com o facto de, na depressão deixada pelo pedúnculo quando este é retirado (em especial durante as primeiras semanas após a colheita), se observar um pequeno derrame de sumo, que se transforma em geleia, selando-a e garantindo assim a mesma duração de conservação das variedades nobres.

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

Na sua origem, as cerejeiras do tipo «sokówka odroślowa» eram cultivadas na região de Słupia Nadbrzeżna. Ao longo dos tempos, o seu cultivo alargou-se a todo o território situado ao longo do Vístula que apresentava condições edáficas e climáticas semelhantes. É por referência à sua presença no território bem determinado ao longo do Vístula que a cereja proveniente de uma espécie de cerejeira local («sokówka odroślowa») recebeu a designação «wiśnia nadwiślanka».

As árvores que crescem em solos alcalinos com proporções mais elevadas de cal não têm grande longevidade (20 a 25 anos) e os seus frutos são mais pequenos, mais perfumados e de cor mais intensa. Nos solos argilosos em que o calcário se encontra a maior profundidade, é possível encontrar árvores com mais de 50 anos, cujos frutos são maiores e um pouco menos perfumados. A presença de calcário no subsolo traduz-se por uma forte condensação do sumo, tal como atestado pelo extracto e o teor da coloração relativamente elevados; os frutos distinguem-se por excelentes qualidades organolépticas e são muito procurados pela indústria de transformação. As características dos frutos são impossíveis de obter em solos cujo teor de pH seja inferior ao valor neutro e com uma baixa proporção de cal.

Plantada noutra área geográfica, a espécie local «sokówka odroślowa» desenvolve-se geralmente bem, embora se constatem problemas graves no que respeita à formação do fruto. Tais problemas resultam da floração relativamente precoce e dos danos provocados justamente pelas baixas temperaturas na Primavera, que impedem a obtenção de colheitas satisfatórias. A presença de condições microclimáticas diferentes das da área geográfica identificada traduz-se pela formação de frutos maiores, cujo teor de água é superior e cujo extracto é inferior.

O efeito conjugado da qualidade específica dos solos e da proximidade do rio reflecte-se não só no crescimento e na floração, mas também na formação dos frutos e na obtenção de frutos de excelente qualidade, com as características específicas indicadas no ponto 5.2. A qualidade dos frutos está intimamente ligada à situação geográfica dos pomares e às condições edáficas e climáticas da zona em questão. Os frutos de todas as outras variedades de cereja apresentam, nas condições edáficas e climáticas que caracterizam a área geográfica identificada, dificuldades de crescimento e de frutificação.

Para além do ambiente específico da cereja «wiśnia nadwiślanka», o saber excepcional dos produtores locais, descrito no ponto 5.1., influi consideravelmente na qualidade final do produto.

Referência à publicação do caderno de especificações

(n.º 7 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Preço das assinaturas 2009 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 000 EUR por ano (*)
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por mês (*)
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + CD-ROM anual	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	700 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	70 EUR por mês
Jornal Oficial da União Europeia, série C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	400 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	40 EUR por mês
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, CD-ROM mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	500 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, CD-ROM, duas edições por semana	Multilingue: 23 línguas oficiais da UE	360 EUR por ano (= 30 EUR por mês)
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

(*) Venda avulsa: até 32 páginas: 6 EUR
de 33 a 64 páginas: 12 EUR
mais de 64 páginas: preço fixado caso a caso

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de Junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus actos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num CD-ROM multilingue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à recepção dos diversos anexos do Jornal Oficial. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Vendas e assinaturas

As publicações pagas editadas pelo Serviço das Publicações estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na internet no seguinte endereço:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferece acesso directo e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os actos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: <http://europa.eu>