

Jornal Oficial

da União Europeia

C 315



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

52.º ano
23 de Dezembro de 2009

Número de informação Índice Página

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão

2009/C 315/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.5720 — BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾ ... 1

IV *Informações*

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão

2009/C 315/02 Taxas de câmbio do euro 2

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão

2009/C 315/03	Convite à apresentação de candidaturas — EAC/01/10 — Programa Juventude em Acção 2007-2013	3
---------------	--	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão

2009/C 315/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

OUTROS ACTOS

Conselho

2009/C 315/05	Aviso à atenção das pessoas, entidades e organismos que foram incluídos pelo Conselho na lista de pessoas, entidades e organismos aos quais se aplica n.º 2 do artigo 6.º Regulamento (CE) n.º 329/2007 do Conselho (Anexo V)	9
2009/C 315/06	Aviso à atenção das pessoas, entidades e organismos que foram incluídos pelo Conselho na lista de pessoas, entidades e organismos aos quais se aplica o artigo 6.º do Regulamento (UE) n.º 1284/2009 do Conselho (Anexo II)	10
2009/C 315/07	Aviso à atenção das pessoas, grupos e entidades constantes da lista referida no n.º 3 do artigo 2.º, Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades [cf. anexo do Regulamento (UE) n.º 1285/2009, de 23 de Dezembro de 2009]	11



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA
UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.5720 — BAYERNLB/LBLUX)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2009/C 315/01)

Em 16 de Dezembro de 2009, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua alemão e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do sector de actividade,
 - em formato electrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32009M5720.
-

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

22 de Dezembro de 2009

(2009/C 315/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,4279	AUD	dólar australiano	1,6259
JPY	iene	130,83	CAD	dólar canadiano	1,5109
DKK	coroa dinamarquesa	7,4420	HKD	dólar de Hong Kong	11,0744
GBP	libra esterlina	0,89305	NZD	dólar neozelandês	2,0294
SEK	coroa sueca	10,4295	SGD	dólar de Singapura	2,0076
CHF	franco suíço	1,4987	KRW	won sul-coreano	1 685,05
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,0340
NOK	coroa norueguesa	8,3650	CNY	yuan-renminbi chinês	9,7498
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,2830
CZK	coroa checa	26,266	IDR	rupia indonésia	13 543,20
EEK	coroa estoniana	15,6466	MYR	ringgit malaio	4,9100
HUF	forint	274,28	PHP	peso filipino	66,389
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo russo	43,6041
LVL	lats	0,7080	THB	baht tailandês	47,492
PLN	zloti	4,1770	BRL	real brasileiro	2,5468
RON	leu	4,2193	MXN	peso mexicano	18,4699
TRY	lira turca	2,1798	INR	rupia indiana	66,8200

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO

CONVITE À APRESENTAÇÃO DE CANDIDATURAS — EAC/01/10

Programa Juventude em Acção 2007-2013

(2009/C 315/03)

INTRODUÇÃO

O presente convite à apresentação de candidaturas baseia-se na Decisão n.º 1719/2006/CE ⁽¹⁾ do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Novembro de 2006, que institui o programa Juventude em Acção para o período de 2007-2013, a seguir designado por «Programa Juventude em Acção». As condições por que se rege o presente convite à apresentação de candidaturas constam do Guia do Programa Juventude em Acção (2007-2013) publicado no sítio *web* Europa *website* (cf. ponto VIII). O Guia do Programa constitui parte integrante do presente convite à apresentação de candidaturas.

I. Objectivos e prioridades

Os objectivos gerais enunciados na decisão que institui o programa Juventude em Acção são os seguintes:

- Promover a cidadania activa dos jovens, em geral, e a sua cidadania europeia, em particular;
- Desenvolver a solidariedade e promover a tolerância entre os jovens, nomeadamente no intuito de reforçar a coesão social na União Europeia;
- Incentivar a compreensão mútua entre os jovens de diferentes países;
- Contribuir para o desenvolvimento da qualidade dos sistemas de apoio às actividades juvenis e da capacidade das organizações da sociedade civil no domínio da juventude;
- Fomentar a cooperação europeia no domínio da juventude.

Estes objectivos gerais serão realizados por meio de projectos, que se norteiam pelas seguintes prioridades permanentes:

- Cidadania europeia;
- Participação dos jovens;
- Diversidade cultural;
- Inclusão de jovens com menos oportunidades.

⁽¹⁾ JO L 327 de 24.11.2006, p. 30.

Às prioridades permanentes supramencionadas, juntam-se as seguintes prioridades anuais para 2010:

— Ano Europeu de Combate à Pobreza e à Exclusão Social

Com esta prioridade pretende-se incentivar projectos destinados a consciencializar os jovens da responsabilidade de cada um no combate à pobreza e à marginalização, bem como a promover a inclusão de grupos com menos oportunidades. Mais concretamente, projectos destinados a estimular entre os jovens a reflexão sobre a prevenção, as vias de saída e as consequências da pobreza; projectos que abordem a questão da marginalização e as várias formas de discriminação, nomeadamente em razão do sexo, deficiência, etnia, credo, língua ou origem na imigração. Neste contexto, será dispensada especial atenção aos projectos que promovam o envolvimento activo de: a) jovens com deficiência, incentivando o intercâmbio entre os jovens com e sem deficiência, assim como projectos que incidam nas questões que se prendem com a deficiência na nossa sociedade; b) jovens de origem imigrante ou pertencentes a minorias étnicas, religiosas ou linguísticas. Neste contexto, serão encorajados projectos em que participem jovens de etnia cigana, sempre que seja pertinente;

— O desemprego juvenil e a promoção da participação activa dos jovens desempregados na sociedade;

Com esta prioridade pretende-se incentivar projectos que abordem a questão do desemprego juvenil e se proponham fomentar a participação activa dos jovens desempregados na sociedade;

— Sensibilização e mobilização dos jovens para as mudanças globais (como o desenvolvimento sustentado, as alterações climáticas, as migrações, os objectivos de desenvolvimento do milénio).

Com esta prioridade pretende-se incentivar projectos destinados a sensibilizar os jovens para o seu papel como cidadãos activos num mundo globalizado, bem como fomentar o seu sentido de solidariedade global e o seu empenhamento face aos problemas actuais.

II. Estrutura do Programa Juventude em Acção

Para a realização destes objectivos, o programa Juventude em Acção prevê cinco acções operacionais.

O presente convite à apresentação de candidaturas diz respeito às acções e subacções que passamos a enunciar:

Acção 1 — Juventude para a Europa

- **Subacção 1.1 — Intercâmbios de jovens** (com duração até 15 meses): Os «intercâmbios de jovens» oferecem a possibilidade de grupos de jovens de diferentes países se encontrar e descobrir as culturas uns dos outros. Os grupos planeiam juntos os «intercâmbios de jovens» em torno de um tema de interesse mútuo;
- **Subacção 1.2 — Iniciativas dos jovens** (com duração de 3 a 18 meses): A subacção «iniciativas dos jovens» apoia projectos de grupo concebidos a nível local, regional e nacional, bem como a ligação em rede de projectos semelhantes realizados em diversos países, no intuito de reforçar o seu carácter europeu e de intensificar a cooperação e o intercâmbio de experiências entre os jovens;
- **Subacção 1.3 — Projectos de democracia participativa** (com duração de 3 a 18 meses): Os «projectos de democracia participativa» apoiam a participação activa dos jovens na vida democrática da sua comunidade a nível local, regional ou nacional e também a nível internacional.

Acção 2 — Serviço Voluntário Europeu

Esta acção apoia a participação dos jovens em diversas formas de actividades voluntárias, dentro e fora da União Europeia. No âmbito desta acção, os jovens participam individualmente ou em grupo em actividades de voluntariado no estrangeiro, sem fins lucrativos e não remuneradas (com duração até 24 meses).

Acção 3 — Juventude no Mundo

- **Subacção 3.1 — Cooperação com os países vizinhos da União Europeia** (com duração até 15 meses): Esta subacção apoia projectos com os países parceiros vizinhos, nomeadamente «intercâmbios de jovens» e «projectos de formação e de ligação em rede» no domínio da juventude.

Acção 4 — Sistemas de apoio à juventude

- **Acção 4.3 — Formação e ligação em rede de profissionais activos no domínio da juventude e das organizações de juventude** (com duração de 3 a 18 meses): Esta subacção apoia em especial o intercâmbio de experiências, de conhecimentos especializados e de boas práticas, assim como actividades que facilitem a criação de projectos, parcerias e redes duradouros e de elevada qualidade.

Acção 5 — Apoio à cooperação europeia no domínio da juventude

- **Subacção 5.1 — Encontros de jovens e de responsáveis pelas políticas de juventude** (com duração de 3 a 9 meses): Esta subacção apoia as actividades que possibilitem a cooperação, a realização de seminários e um diálogo estruturado entre os jovens, as pessoas que trabalham no sector da juventude e em organizações de juventude e os responsáveis pelas políticas de juventude.

III. Candidatos elegíveis

As candidaturas devem ser apresentadas por:

- Organizações sem fins lucrativos ou organizações não governamentais;
- Entidades públicas locais, regionais;
- Grupos informais de jovens;
- Organismos activos a nível europeu no domínio da juventude;
- Organizações internacionais sem fins lucrativos
- Organizações com fins lucrativos que promovam um evento no domínio juventude, do desporto ou da cultura.

Os candidatos têm de estar legalmente estabelecidos num dos Países do Programa ou nos Países Parceiros Vizinhos nos Balcãs Ocidentais.

No entanto, algumas acções do programa dirigem-se a um número mais reduzido de promotores. A elegibilidade dos promotores candidatos é, por isso, definida especificamente para cada acção/subacção no Guia do Programa.

IV. Países elegíveis

O programa está aberto aos seguintes países:

- a) Os Estados-Membros da UE;
- b) Os Estados da EFTA que fazem parte do Acordo EEE, em conformidade com as disposições desse acordo (Islândia, Listenstaine e Noruega);
- c) Os países candidatos que beneficiem de uma estratégia de pré-adesão, segundo os princípios gerais e as condições e regras gerais estabelecidas nos acordos-quadro celebrados com estes países tendo em vista a sua participação em programas comunitários (Turquia);
- d) Países terceiros que tenham assinado acordos com a Comunidade com incidência no domínio da juventude.

No entanto, algumas acções do programa dirigem-se a um número mais reduzido de países. Por isso, a elegibilidade dos países é definida no Guia do Programa especificamente para cada acção/subacção.

V. Critérios de atribuição

i) Subacções 1.1, 1.2, 3.1, 4.3 e Acção 2:

- a correspondência com os objectivos e as prioridades do programa (30 %),
- a qualidade do projecto e métodos propostos (50 %),
- o perfil dos participantes e dos promotores (20 %);

ii) Subacção 1.3:

- a correspondência com os objectivos e as prioridades do programa (30 %),
- a qualidade do conceito temático (20 %),
- a qualidade do projecto e métodos propostos (30 %),
- o perfil e número dos participantes e dos promotores (20 %);

iii) Subacção 5.1:

- a correspondência com os objectivos e as prioridades do programa (20 %),
- a correspondência com os objectivos da política da juventude da UE (20 %),
- a qualidade do projecto e métodos propostos (40 %),
- o perfil e número dos participantes e dos promotores (20 %).

VI. Orçamento e duração

O programa dispõe de uma dotação de 885 milhões de EUR para o período de 2007-2013. A dotação anual está subordinada à decisão das autoridades orçamentais.

Dotação prevista para 2010 para as seguintes acções e subacções:

Subacção 1.1	Intercâmbios de jovens	28 826 417
Subacção 1.2	Iniciativas dos jovens	10 271 681
Subacção 1.3	Projectos de democracia participativa	6 423 262
Acção 2	Serviço Voluntário Europeu	43 055 567
Subacção 3.1	Cooperação com os países vizinhos da União Europeia	8 206 160
Subacção 4.3	Formação e ligação em rede de profissionais activos no domínio da juventude e organizações de juventude	14 029 397
Subacção 5.1	Encontros de jovens e de responsáveis pelas políticas de juventude	4 507 356

VII. Prazo para a apresentação das candidaturas

As candidaturas devem ser apresentadas para o prazo correspondente à data de início do projecto. Para os projectos apresentados a uma agência nacional, há cinco prazos de candidatura por ano:

Projectos com início entre	Prazo de candidatura
1 de Maio e 30 de Setembro	1 de Fevereiro
1 de Julho e 30 de Novembro	1 de Abril
1 de Setembro e 31 de Janeiro	1 de Junho
1 de Dezembro e 30 de Abril	1 de Setembro
1 de Fevereiro e 31 de Julho	1 de Novembro

Para os projectos apresentados à Agência de Execução, há três prazos de candidatura por ano:

Projectos com início entre	Prazo de candidatura
1 de Agosto e 31 de Dezembro	1 de Fevereiro
1 de Dezembro e 30 de Abril	1 de Junho
1 de Março e 31 de Julho	1 de Setembro

VIII. Informações complementares

Para mais informações, consultar o Guia do Programa Juventude em Acção nos seguintes sítios *web*:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)

Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2009/C 315/04)

1. A Comissão recebeu, em 14 de Dezembro de 2009, uma notificação de um projecto de concentração nos termos do artigo 4.º e na sequência de uma remessa ao abrigo do n.º 5 do mesmo artigo do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas Louis Dreyfus S.A.S. («LD», França), Financières Lov S.A.S. («Fin Lov», França) e Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco («SBM», Mónaco) adquirem, na acepção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do referido regulamento, o controlo conjunto da empresa Mangas Gaming S.A.S. («MG», França), mediante aquisição de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

- LD: desenvolve actividades nos sectores do comércio de cereais e matérias-primas (arroz, açúcar, etanol, café, algodão, citrinos, oleaginosas, etc.), da energia e do imobiliário,
- Fin Lov: sociedade *holding* integrada no Grupo Lov. O Grupo Lov está presente principalmente nos sectores da produção audiovisual, da hotelaria, dos jogos em linha (através da MG), da energia e da promoção musical em linha,
- SBM: desenvolve actividades nos sectores da hotelaria, da restauração, dos casinos e do imobiliário. Está também activa no sector dos jogos em linha através da sua participação na MG,
- MG: activa no sector dos jogos em linha.

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. 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 22964301 ou 22967244) ou pelo correio, com a referência COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
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.

OUTROS ACTOS

CONSELHO

Aviso à atenção das pessoas, entidades e organismos que foram incluídos pelo Conselho na lista de pessoas, entidades e organismos aos quais se aplica n.º 2 do artigo 6.º Regulamento (CE) n.º 329/2007 do Conselho (Anexo V)

(2009/C 315/05)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas, entidades e organismos que constam do anexo V do Regulamento (CE) n.º 329/2007 do Conselho, de 27 de Março de 2007 ⁽¹⁾.

O Conselho da União Europeia determinou que as pessoas, entidades e organismos que constam da lista mencionada em epígrafe preenchem os critérios previstos no n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 329/2007 de 27 de Março de 2007, que impõe medidas restritivas contra a República Popular Democrática da Coreia, pelo que foram incluídos no anexo V desse regulamento. O regulamento prevê o congelamento de todos os fundos, outros activos financeiros e recursos económicos pertencentes a essas pessoas, entidades e organismos e proíbe que sejam, directa ou indirectamente, postos à sua disposição ou utilizados em seu benefício quaisquer fundos, outros activos financeiros ou recursos económicos.

Chama-se a atenção das pessoas, entidades e organismos em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) em causa, como indicado nos sítios *web* referidos no anexo II do regulamento, um requerimento no sentido de obterem autorização para utilizar fundos congelados a fim de suprir necessidades essenciais ou efectuar pagamentos específicos (cf. artigos 7.º e 8.º do mesmo regulamento).

As pessoas, entidades e organismos em causa podem apresentar ao Conselho um requerimento, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de os incluir na referida lista.

Os requerimentos devem ser enviados para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Chama-se ainda a atenção das pessoas, entidades e organismos em causa para a possibilidade de interporem recurso do regulamento do Conselho junto do Tribunal Geral da União Europeia, nas condições estabelecidas no artigo 263.º, quarto e sexto parágrafos, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

⁽¹⁾ JO L 88 de 29.3.2007, p. 1.

Aviso à atenção das pessoas, entidades e organismos que foram incluídos pelo Conselho na lista de pessoas, entidades e organismos aos quais se aplica o artigo 6.º do Regulamento (UE) n.º 1284/2009 do Conselho (Anexo II)

(2009/C 315/06)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas, entidades e organismos constantes do Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1284/2009 do Conselho, de Dezembro de 2009 ⁽¹⁾.

O Conselho da União Europeia determinou que as pessoas, entidades e organismos constantes da lista acima referida preenchem os critérios definidos no artigo 6.º do Regulamento (UE) n.º 1284/2009 do Conselho, de Dezembro de 2009, que institui certas medidas restritivas específicas contra a República da Guiné, pelo que foram incluídos no Anexo II desse regulamento. Esse mesmo regulamento prevê, entre outras medidas, o congelamento de todos os fundos, outros activos financeiros e recursos económicos que pertençam a essas pessoas, entidades ou organismos e proíbe que sejam, directa ou indirectamente, postos à sua disposição ou utilizados em seu benefício quaisquer fundos, outros activos financeiros ou recursos económicos.

Chama-se a atenção das pessoas, entidades e organismos em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) relevantes, indicadas nos sítios Web referidos no Anexo III do Regulamento, um requerimento no sentido de serem autorizados a utilizar fundos congelados para suprir necessidades básicas ou efectuar pagamentos específicos (cf. artigos 8.º e 9.º do Regulamento).

As pessoas, entidades e organismos em causa podem apresentar ao Conselho um requerimento, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de os incluir na lista acima referida.

Os requerimentos devem ser enviados para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Chama-se igualmente a atenção para a possibilidade de cada pessoa, entidade ou organismo em causa interpor recurso do regulamento do Conselho junto do Tribunal Geral da União Europeia, nas condições estabelecidas no artigo 263.º, quarto e sexto parágrafos, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

⁽¹⁾ JO L 346 de 23.12.2009.

Aviso à atenção das pessoas, grupos e entidades constantes da lista referida no n.º 3 do artigo 2.º, Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades

[cf. anexo do Regulamento (UE) n.º 1285/2009, de 23 de Dezembro de 2009]

(2009/C 315/07)

Comunica-se a informação seguinte às pessoas, grupos e entidades que figuram na lista constante do Regulamento (UE) n.º 1285/2009 ⁽¹⁾ do Conselho, de 23 de Dezembro de 2009.

O Conselho da União Europeia determinou que continuam válidos os motivos que levaram à inclusão das pessoas, grupos e entidades na lista de pessoas, grupos e entidades sujeitos às medidas restritivas previstas no Regulamento (CE) n.º 2580/2001 do Conselho, de 27 de Dezembro de 2001, relativo a medidas restritivas específicas de combate ao terrorismo dirigidas contra determinadas pessoas e entidades ⁽²⁾. Assim sendo, o Conselho decidiu manter essas pessoas, grupos e entidades na referida lista.

O Regulamento (CE) n.º 2580/2001 prevê o congelamento de todos os fundos, outros activos financeiros e recursos económicos que pertençam a essas pessoas, grupos e entidades e proíbe que sejam, directa ou indirectamente, postos à sua disposição.

Chama-se a atenção das pessoas, grupos e entidades em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) relevante(s), enumeradas no anexo do regulamento, um requerimento no sentido de obterem autorização para utilizar fundos congelados a fim de suprir necessidades básicas ou efectuar pagamentos específicos nos termos do n.º 2 do artigo 5.º, do mesmo regulamento. Está disponível na internet uma lista actualizada das autoridades competentes, no seguinte endereço:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

As pessoas, grupos e entidades em causa podem apresentar ao Conselho um requerimento no sentido de obterem a exposição dos motivos que levaram a que fossem mantidas na lista acima referida (a não ser que essa exposição de motivos já lhes tenha sido enviada), utilizando o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
(ao cuidado de: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
B-1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

As pessoas, grupos e entidades em causa podem, em qualquer momento, enviar ao Conselho, para o endereço acima referido, um requerimento, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reapreciada a decisão de os incluir e manter na lista. Os requerimentos serão analisados logo que sejam recebidos. Neste contexto, chama-se a atenção das pessoas, grupos e entidades em causa para o facto de o Conselho rever periodicamente a referida lista, nos termos do n.º 6 do artigo 1.º, da Posição Comum 2001/931/PESC. Para que um requerimento seja analisado aquando da revisão seguinte, deverá ser apresentado **no prazo de dois meses a contar da data de publicação do presente aviso.**

Chama-se ainda a atenção das pessoas, grupos e entidades em causa para a possibilidade de interporem recurso do regulamento do Conselho junto do Tribunal Geral da União Europeia, nas condições estabelecidas no artigo 263.º, quarto e sexto parágrafos, do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia.

⁽¹⁾ JO L 346 de 23.12.2009.

⁽²⁾ JO L 344 de 28.12.2001, p. 70.

COMISSÃO

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 315/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«SAUCISSE DE MORTEAU» ou «JÉSUS DE MORTEAU»

N.º CE: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

IGP (X) DOP ()

1. **Nome:**

«Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau»

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

3.1. *Tipo de produto:*

Classe 1.2 — Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

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

A «Saucisse de Morteau» é um enchido de formato recto, cilíndrico e regular, com um diâmetro mínimo de 40 mm (tripa com enchimento) e é feito à base de carne de porco. Para o enchimento da «Saucisse de Morteau» é utilizada tripa de porco natural e incolor (tripa de intestino grosso). Esta tripa é fechada numa das extremidades com uma mola de madeira e na outra com um fio de fibra natural. A mola é uma pequena cavilha de madeira.

A «Saucisse de Morteau» pode ter outra apresentação, o denominado «Jésus de Morteau». Trata-se de um enchido de formato recto, cilíndrico, mas mais irregular, com um diâmetro mínimo de 65 mm (tripa com enchimento). É cheio igualmente em tripa de porco (tripa de intestino grosso ou ceco), natural e incolor. Se for utilizado o ceco no enchimento, nem sempre se usa a cavilha de madeira, dado que uma das extremidades do ceco é naturalmente fechada.

Por conseguinte, em função do tipo de tripa de porco utilizada, estes enchidos («Saucisse de Morteau» e «Jésus de Morteau») podem ter um aspecto diferente. Uma vez cozidos, os pedaços de *Saucisse* e de *Jésus* apresentam um picado grosseiro, mas homogéneo e de aspecto coerente e ligado.

O processo de fumação destes dois enchidos confere-lhes uma cor tipicamente âmbar, entre o castanho e o dourado. No entanto, a cor não é homogénea em todo o produto. A «Saucisse de Morteau» e o «Jésus de Morteau» são preparações à base de uma mistura de carne magra e gordura dura de porco, picada grosseiramente e amassada. Assim, à transparência, a tripa deixa ver zonas mais escuras que correspondem à carne magra e outras mais claras que correspondem à gordura de porco. A consistência da «Saucisse de Morteau» ou do «Jésus de Morteau» é firme ao tacto.

O aroma a fumo é uma das principais características da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau», obtido graças à serradura e à madeira de resinosas utilizadas, bem como à lentidão do processo de cura. No produto cru, este aroma está claramente presente. Depois de cozido, o paladar a fumo e na boca é equilibrado e persistente, sem ser ácido ou amargo. A «Saucisse de Morteau» e o «Jésus de Morteau» possuem igualmente um sabor a carne, sem serem demasiado secos nem demasiado gordos.

A textura da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau» cozidos é macia e suave com um picado grosseiro e ligado. Na boca, o produto não deve ser duro nem elástico, mas firme e succulento.

As características físico-químicas da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau» são as seguintes:

Teor de humidade do produto isento de matéria gorda (HPD):	< ou = 75 % (no produto cru)
Lípidos:	< ou = 30 % para um HPD de 75 % (no produto cru)
Colagénio/prótidos:	máximo 16 % (no produto cru)
Teor de açúcar igual:	< ou = 1 % para um HPD de 75 % (no produto cru)

3.3. Matérias-primas:

Critérios qualitativos de selecção da carne

Pecuária

Os animais de engorda utilizados para a confecção dos enchidos são fêmeas e machos castrados. Não são aceites os machos não castrados, os machos imaturos, os animais com criptorquia uni ou bilateral, os hermafroditas e as porcas de refugo. A taxa de suínos para produção de carne sensíveis ao halotano é inferior a 3 %, e os animais não devem ter alelo Rn-.

A fim de controlar o estado sanitário dos animais e limitar o recurso a aditivos e tratamentos, é feita uma limpeza-desinfecção-secagem entre cada banda em todas as fases da produção dos suínos para carne. É proibido o uso de tranquilizantes 48 horas antes da saída dos animais da exploração e durante o seu transporte. No momento da carga, os animais devem estar jejuados há, pelo menos, 12 horas.

Abate e desmancha

Antes do abate, é observado um tempo de espera mínimo de 2 horas, devendo os suínos ser lavados com água à sua chegada ao matadouro e meia hora antes da anestesia.

O peso mínimo a quente para as carcaças de suínos é de 80 kg. Os defeitos de aparência são limitados a 5 % de todas as carcaças de um lote cliente, citando-se, por exemplo:

- Defeitos de depilação;
- Defeito de coirato;
- Marcas de sangue;
- Hematomas;
- Fracturas;
- Presença de substâncias estranhas (mancha de gordura, vestígios de fezes, restos de miudezas e qualquer outra substância estranha indesejável).

O pH é um indicador da qualidade tecnológica das carcaças, pelo que tem de ser controlado, devendo os meios de controlo por amostragem ser descritos e documentados pelo matadouro. O pH final (observado no mínimo 18 horas após o abate) situa-se entre 5,50 pH ≤ 6,20 e é medido 5 cm acima da sua e entre 2 e 3 cm de profundidade.

Os únicos cortes de carne que podem entrar na composição da massa são os seguintes:

- presunto,
- paleta,
- peito,
- toucinho dorsal,
- lombo,
- aparas de corte (se a goela for utilizada, deve estar isenta de glândulas e de vermelhidões).

Teor de carne presente na mistura:

- gordura dura de porco, entre 15 % e 35 % das carnes para massa,
- carne de porco magra, entre 65 % e 85 % das carnes para massa.

É autorizada a utilização de matéria-prima congelada (gorduras e/ou carne de porco magra), mas limitada a 15 % da massa. Esta matéria-prima congelada é picada, o mais tardar, 24 horas depois de descongelada. A «Saucisse de Morteau» e o «Jésus de Morteau» procedentes de uma massa feita com matéria-prima descongelada são sujeitos a processo de cura o mais tardar 24 horas após a carne ter sido picada.

O período de congelação dos cortes de carne utilizáveis no fabrico destes enchidos não pode exceder 12 meses para a carne de porco magra e 9 meses para a gordura de porco.

Consideram-se não conformes os corte de carne principais que apresentam um ou vários defeitos de aspecto:

- Defeitos de depilação;
- Defeito de coirato;
- Marcas de sangue;
- Hematomas;
- Fracturas;
- Presença de substâncias estranhas (mancha de gordura, vestígios de fezes, restos de miudezas e qualquer outra substância estranha indesejável);
- Abscessos.

São eliminadas as carnes cuja cor corresponda, para o lombo, ao nível 1 ou 2 (da escala japonesa de cores ou equivalente) e, para o espinhaço, ao nível 6. São eliminadas as carnes com gorduras moles e oleosas.

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

As rações dos suínos para engorda destinados ao fabrico da «Saucisse de Morteau» ou do «Jésus de Morteau» contêm soro de leite (fresco ou desidratado, essencialmente desnatado). O teor de soro de leite presente nas rações oscila entre 15 % e 35 % da matéria seca. O alimento complementar do soro de leite contém, no mínimo, 50 % de cereais e farelo.

As rações para engorda devem conter menos de 1,7 % de ácido linoleico.

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

O fabrico da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau» deve ter lugar na sua área geográfica, desde a preparação da massa até à fumagem.

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

Por uma questão de segurança sanitária, é obrigatório que os produtos congelados, cozidos ou cortados estejam embalados quando distribuídos ao consumidor.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

A rotulagem do produto inclui obrigatoriamente:

— Denominação de venda: «Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau».

Cada produto só pode ostentar uma denominação de venda: «Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau».

Por defeito, a denominação de venda será «Saucisse de Morteau». Porém os produtos que respeitem os critérios de apresentação do *Jésus* podem substituí-la pela denominação «Jésus de Morteau».

Se os enchidos em questão não tiverem sido curados numa chaminé para fumeiro (*thué*), os elementos gráficos ou escritos a eles relativos não podem fazer referência a esta técnica.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica de fabrico da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau» abrange os quatro departamentos que constituem a região de Franche-Comté: Doubs, Jura, Haute-Saône e Belfort.

Esta área geográfica corresponde à zona tradicional de fabrico e fumagem da «Saucisse de Morteau», bem como à localização das chaminés e instalações tradicionais para fumeiro que se estendem pelo conjunto da região de Franche-Comté.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Região moldada pela actividade agrícola, sobretudo a criação de bovinos, nomeadamente a produção de leite e de produtos lácteos, Franche-Comté possui uma indústria de queijo com denominação de origem controlada muito desenvolvida. Assim, encontramos por todo o seu território inúmeras *fruitières* (denominação local das queijarias).

Estas queijarias produzem soro de leite, matéria-prima de eleição para a alimentação animal: pobre em matérias gordas e ácidos gordos não saturados, é, em contrapartida, rica em lisina e treonina e aminoácidos essenciais, nomeadamente, para a espécie suína. Assim, graças ao desenvolvimento das queijarias, cuja pequena dimensão reforça a utilização no terreno do soro de leite sem transporte nem arrefecimento, desenvolveu-se na região de Franche-Comté a criação de suínos alimentados à base de soro de leite.

Por conseguinte, existe uma relação directa e tradicional entre a produção queijeira e a suinicultura que, contrariamente ao que sucede na quase totalidade das outras regiões, se manteve ao longo dos tempos.

A suinicultura nesta região favoreceu o desenvolvimento de uma actividade artesanal e industrial de transformação da carne de porco, colocando à disposição dos operadores uma matéria-prima que não era canalizada para mercados nacionais ou internacionais. Isto explica a existência de um quantidade relativamente elevada de matadouros e açougueiros de média e pequena dimensão na área de abastecimento, que constituem uma rede de transformadores locais cujo elevado número (mais de trinta) ilustra bem o dinamismo da actividade.

Além disso, a região de Franche-Comté possui uma importante mancha florestal, composta sobretudo por resinosas, nomeadamente nas zonas de montanha. Esta abundância de madeira de resinosas permitiu o desenvolvimento da prática de fumagem.

De um modo geral, os produtos fumados são tradição do leste da França e da Europa. Ao longo das épocas, a técnica da fumagem possibilitou a secagem e a conservação dos produtos, principalmente nas zonas de montanha, mais frias, em que este método permitia também aquecer as habitações. Foi assim que apareceu na região de Franche-Comté o conceito de «*thué*», centro de aquecimento da exploração agrícola e câmara de fumagem, utilizada no armazenamento, secagem e cura dos enchidos, assegurando assim a sua conservação. Esta prática desenvolveu-se inicialmente em Haut-Doubs e está na origem da técnica de fumeiro, mais tarde disseminada em toda a região de Franche-Comté, com o aparecimento de dispositivos de fumagem que retomam os princípios do «*thué*».

5.2. Especificidade do produto:

Características particulares ligadas à selecção da matéria-prima, bem como a um processo de transformação específico.

As características específicas do produto ligadas ao processo de fabrico são as seguintes:

- presença sistemática de cavilhas de madeira na «Saucisse de Morteau», mas não no «Jésus de Morteau» quando é utilizado ceco no enchimento,
- utilização de tripa de intestino grosso no enchimento da «Saucisse de Morteau» e de ceco ou tripa de intestino grosso para o «Jésus de Morteau»,
- a tripa da «Saucisse de Morteau» tem um diâmetro mínimo, com enchimento, de 40 mm e o «Jésus de Morteau» um diâmetro mínimo de 65 mm,
- picado grosseiro, com um calibre mínimo do grão, gorduras ou carne, de 8 mm,
- cura lenta com madeira de resinosas,
- tonalidade âmbar específica resultante da cura.

As qualidades aromáticas, a textura específica (pedaços dissociados de gordura e carne magra, macios), o aspecto visual (gordura de cor branca e carne magra de cor uniforme) devem-se às características particulares da matéria-prima.

Esta matéria-prima provém de suínos submetidos a selecção genética e alimentação específica.

A alimentação dos suínos com soro de leite e limitada em ácido linoleico (1,7 % da ração) permite seleccionar gorduras de porco pouco insaturadas. Esta característica possibilita uma boa distribuição das gorduras na massa e uma bonita cor branca. Deste modo, a «Saucisse de Morteau» e o «Jésus de Morteau» tornam-se mais resistentes ao calor tanto durante a fumagem, como da cozedura, evitando-se igualmente o derrame da gordura.

O fraco teor de ácidos gordos insaturados, graças à alimentação à base de leite, evita igualmente que se desenvolva o cheiro a ranço.

A limitação do teor de gorduras insaturadas, mais aderentes, cria as condições favoráveis à cura do produto pelo fumo. Quando as gorduras não estão bem distribuídas, o aroma a fumo fixa-se na periferia da tripa e forma uma película impermeável que impede a penetração do fumo até ao interior do enchido.

A alimentação com soro de leite, aliada a critérios genéticos, permite a obtenção de uma carne uniformemente rosada. Além disso, juntamente com as gorduras sólidas e a banha de porco, contribui para conservar a boa visibilidade do enchimento da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau».

Uma reputação que remonta ao século XVIII.

Durante muito tempo, a reputação da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau» estava circunscrita a nível local e regional e só começou a ser difundida a partir do século XVIII pelos mercadores e viajantes. Estes enchidos faziam parte da alimentação tradicional rural, em especial das refeições de domingo ou de Natal no que respeita ao «Jésus de Morteau». Mais tarde, a sua fama ultrapassou as fronteiras iniciais, graças à identificação clara do produto quer pelo seu aspecto visual inconfundível (calibre, tonalidade, cavilha de madeira) quer pela qualidade do seu sabor (picado grosseiro, travo a fumeiro).

A «Saucisse de Morteau» e o «Jésus de Morteau» são conhecidos do grande público, dos profissionais da restauração e dos consumidores. Um inquérito realizado em 2008 revela que 71 % dos consumidores conhecem estes enchidos, que são directamente associados, juntamente com os diferentes queijos e vinhos, à imagem de marca da gastronomia da região de Franche-Comté. Esta forte ligação entre o local de origem e a «Saucisse de Morteau» continua viva e confere-lhe um lugar de destaque na tradição culinária da região de Franche-Comté.

E se esta reputação se deve principalmente à «Saucisse de Morteau», a denominação «Jésus de Morteau» beneficia igualmente de uma clara notoriedade, nomeadamente a nível da região, onde este enchido se pode encontrar frequentemente à venda ao lado da «Saucisse de Morteau».

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):*

Características ligadas à área geográfica de fabrico

A «Saucisse de Morteau» e o «Jésus de Morteau» caracterizam-se por um processo de cura lento que exige um controlo permanente da produção de fumo, parâmetro importante da fumagem. Esta técnica, que assenta numa gestão da combustão lenta sem chama, da serradura e da madeira, segundo determinados parâmetros, transmite-se entre as empresas regionais. São artes que se foram desenvolvendo em resposta às limitações do meio. As resinosas estão omnipresentes nas florestas de Franche-Comté, nomeadamente nas zonas de montanha. É lógico que os produtores locais de fumeiro tenham recorrido aos tipos de madeira existentes na região. A utilização de resinosas para a cura lenta, prática inicialmente desenvolvida nas zonas de montanha, estendeu-se igualmente a toda a região de Franche-Comté. A existência deste tipo de árvores na região justifica o desenvolvimento da técnica de fumagem da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau» a partir de madeira de resinosas exclusivamente, contrariamente a outras variedades de fumeiros franceses ou de outras regiões europeias, cuja cura é feita com madeira de folhosas. A cura lenta com madeira de resinosas é uma das principais características da «Saucisse de Morteau» e do «Jésus de Morteau», conferindo-lhes a sua cor âmbar e o paladar a fumeiro, intimamente ligado à sua área de fabrico.

Para além da fumagem, o picado grosseiro, a utilização de uma cavilha de madeira numa das extremidades da «Saucisse de Morteau» e o seu enchimento em tripa do intestino grosso de porco fazem parte das práticas tradicionais locais da região de Franche-Comté, cuja notoriedade vem dessa arte tradicional.

A reputação do produto é um dos elementos fundamentais da sua relação com a área geográfica e tem a sua expressão, por exemplo, na festa e concurso anuais da «Saucisse de Morteau», que se realizam, respectivamente, no fim de semana de 15 de Agosto e no mês de Outubro.

Referência à publicação do caderno de especificações:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesusDeMorteau.pdf>

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 315/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 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

«QUESO DE FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE GUÍA»

N.º CE: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía»

2. Estado-Membro ou País Terceiro:

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto (conforme anexo II):

Classe 1.3. Queijos

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

Generalidades

Estes tipos de queijo possuem carácter acentuadamente sazonal e encontram-se firmemente enraizados num sistema tradicional de produção (lactação de Janeiro a Julho, que corresponde à temporada de pastos na área protegida e à transformação do leite nas queijarias, seguida do período seco, de Agosto a Dezembro, quando ocorre a transumância nas terras altas da ilha, em busca de pastagens adequadas). Esta característica é fundamental e determina o período de produção, na senda da tradição.

A Denominação de Origem Protegida «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» abrange os seguintes tipos de queijo:

«Queso de Flor de Guía»: Queijo gordo ou meio-gordo fabricado com leite de ovelha das Ilhas Canárias, embora seja autorizada a mistura de queijo de ovelha com outros tipos de leite, na condição de serem respeitadas as seguintes proporções:

— Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total;

— Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: 40 %, no máximo;

— Leite de cabra de qualquer raça das Ilhas Canárias: 10 %, no máximo.

A característica principal deste queijo consiste no facto de o leite ser coalhado exclusivamente com coalho vegetal preparado com as corolas secas de cardo das variedades *Cynara cardunculus var. ferocissima* e *Cynara scolymus*.

«Queso de Media Flor de Guía»: Queijo gordo ou meio-gordo fabricado com leite de ovelha das Ilhas Canárias, embora seja autorizada a mistura de queijo de ovelha com outros tipos de leite, na condição de serem respeitadas as seguintes proporções:

- Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total;
- Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: máximo de 40 %;
- Leite de qualquer raça de cabras das Ilhas Canárias: máximo de 10 %.

A característica principal deste queijo consiste no facto de o leite ser coalhado com, no mínimo, 50 % de coalho vegetal preparado com as corolas secas de cardo das variedades *Cynara cardunculus var. ferocissima* e *Cynara scolymus*.

«Queso de Guía»: Queijo gordo ou meio-gordo fabricado com leite de ovelha das Ilhas Canárias, embora seja autorizada a mistura de queijo de ovelha com outros tipos de leite, na condição de serem respeitadas as seguintes proporções:

- Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total;
- Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: 40 %, no máximo;
- Leite de qualquer raça de cabras das Ilhas Canárias: 10 %, no máximo.

Este tipo de queijo é fabricado com coalho animal e/ou vegetal (*Cynara cardunculus var. ferocissima*, *Cynara scolymus*) e/ou outros fermentos lácteos autorizados.

Com base no grau de maturação, o queijo protegido classifica-se como:

- «Meio-curado», quando o processo de cura ocorra entre 15 e 60 dias;
- «Curado», quando o processo de cura se prolongue além de 60 dias.

Características físicas e organolépticas

«Queso de Flor de Guía»:

Forma:	cilíndrica.
Altura:	4-6 cm.
Diâmetro:	Entre 15 cm e 30 cm.
Peso:	entre 0,5 kg e 5 kg.
Casca:	o queijo sujeito a maturação durante curtos períodos apresenta casca fina, elástica e macia, cor-de-marfim pálido, com forma semelhante à de pudim. O queijo curado durante períodos mais longos apresenta casca mais rija e bem definida, de cor acastanhada. Em ambos os casos, a casca ostenta, na base, a marca do molde e, lateralmente, marcas bem definidas de tecido.
Pasta:	o queijo meio-curado apresenta pasta macia de cor creme, densa ao corte, textura muito cremosa e sabor muito aromático, ácido e amargo; o queijo curado possui pasta dura, amarelo-acastanhada, de cheiro agradável na secção, sabor amargo e sensação picante.
Cheiro:	de intensidade média, lácteo, vegetal (cardo e frutos secos).
Aroma:	intensidade média-alta, com identificadores idênticos aos do cheiro.
Sabor:	amargo, salgado e ácido.

Sensações gustativas:	ligeiramente picante e adstringente.
Sabor residual:	persistência média.
Persistência do cheiro:	média.
Textura:	densa, compacta e pastosa.
«Queso de Media Flor de Guía»:	
Forma:	cilíndrica.
Altura:	4-8 cm.
Diâmetro:	entre 15 cm e 30 cm.
Peso:	entre 0,5 kg e 5 kg.
Casca:	a cor e a espessura variam consoante o tempo de maturação. Consequentemente, o queijo pouco curado apresenta casca fina, cor-de-marfim; a maioria do queijo curado possui casca mais espessa, de cor acastanhada. A casca apresenta bordos suaves e ostenta a marca do molde do queijo na base.
Pasta:	a pasta do queijo varia entre cor-de-marfim e amarelo, consoante o grau de maturação; apresenta secção compacta e textura variante entre cremosa e muito dura, consoante o grau de maturação. Possui sabor ligeiramente ácido e levemente picante.
Cheiro:	intensidade média, lácteo, vegetal (cardo e frutos secos), animal (coalheira) e, ocasionalmente, floral ou a torrado.
Aromas:	intensidade média-elevada, com identificadores idênticos aos do cheiro e aroma a fermentos lácteos.
Sabores de base:	amargo, salgado e ligeiramente ácido.
Sensações gustativas:	ligeiramente picante, forte e adstringente.
Sabor residual:	persistência média-baixa.
Persistência do cheiro:	média-baixa.
Textura:	densa, compacta e, por vezes, gomosa ou cremosa.
«Queso de Guía»:	
Forma:	cilíndrica.
Altura:	4-8 cm.
Diâmetro:	entre 15 cm e 30 cm.
Peso:	entre 0,5 kg e 5 kg.
Casca:	a espessura e a cor variam consoante o tempo de cura, apresentando o queijo meio-curado uma casca fina cor-de-marfim, enquanto a maioria do queijo curado possui casca espessa, castanho-escura, após ter passado por todos os cambiantes de amarelo no estado intermédio. Ostenta a marca do molde na base, podendo apresentar ou não uma flor simétrica.
Pasta:	o queijo apresenta cor que pode variar entre marfim-claro e amarelo, de consistência entre muito macia e dura, embora, em geral, se apresente denso e compacto na secção. Predomina o sabor a sal e ácido, ocasionalmente com ligeiro amargor e picante.

Cheiro:	intensidade média, de predominância láctea, com remate animal.
Aromas:	intensidade média, com identificadores idênticos aos do cheiro, com especial destaque para aromas lácteos.
Sabores de base:	predomina o sabor salgado e ácido, com uma ponta de amargor.
Sensações gustativas:	predomina a sensação de adstringência, seguida de picante, embora ligeiras em ambos os casos.
Sabor residual:	persistência média.
Persistência do cheiro:	médio-baixa.
Textura:	densa, compacta e por vezes cremosa.

Características químicas

As características químicas variam consoante o grau de maturação, apresentando os seguintes valores mínimos:

«Queso de Flor de Guía»:

Proteína: 22,50 % (no extracto seco).

Matéria gorda: 29,50 % (no extracto seco).

Extracto seco: 56,50 %.

«Queso de Media Flor de Guía»:

Proteína: 23,50 % (no extracto seco).

Matéria gorda: 27,50 % (no extracto seco).

Extracto seco: 55,50 %.

«Queso de Guía»:

Proteína: 24,10 % (no extracto seco).

Matéria gorda: 27,50 % (no extracto seco).

Extracto seco: 57,00 %.

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

Matérias-primas utilizadas na produção do queijo:

Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total.

Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: 40 %, no máximo.

Leite de qualquer raça de cabras das Ilhas Canárias: 10 %, no máximo.

O leite é coalhado com coalho vegetal preparado a partir de corolas secas de cardo das variedades *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* e *Cynara scolymus*, nas quantidades mínimas acima especificadas.

Parâmetros mínimos de composição do leite:

Leite de ovelha:

Teor de proteína: 3,90 %, no mínimo (por peso).

Matéria gorda: 6,50 %, no mínimo (por peso).

Total extracto seco: 15,15 %, no mínimo.

Leite de vaca:

Teor de proteína: 3,20 %, no mínimo (por peso).

Matéria gorda: 3,20 %, no mínimo (por peso).

Total extracto seco: 13,00 %, no mínimo.

Leite de cabra:

Teor de proteína: 3,40 %, no mínimo (por peso).

Matéria gorda: 4,30 %, no mínimo (por peso).

Total extracto seco: 14,00 %, no mínimo.

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

A principal fonte de alimento das ovelhas são as pastagens. A grande variedade florística da área e a presença de muitas espécies endémicas apresentam um interesse especial, pois conferem ao queijo as suas características organolépticas específicas. Juntamente com a prática da transumância, esta é uma das principais características desta DOP.

As pastagens onde os rebanhos se alimentam são muito variadas e ricas em flora autóctone. São de referir os prados designados por pastagens, associados à utilização intensiva e produtiva de terras de pastoreio. Nas pastagens abundam gramíneas da classe *Poetea bulbosae* e *Poa pitardiana*, que cobrem grandes extensões da região.

O mato rasteiro faz igualmente parte da dieta das ovelhas, mas em menor grau. Trata-se de mato constituído por espécies de leguminosas com elevado valor forrageiro, designadamente alfalfa e saramago, ambas variedades da flora autóctone das Ilhas Canárias.

O pasto pode ser complementado por alimentos concentrados, se as condições climáticas tiverem sido adversas. As ovelhas só recebem rações complementares durante a lactação e no final do período seco, quando são recolhidas para ordenha uma vez por dia, embora a prática se limite a alimentos concentrados, pois obtêm fibras da dieta do pastoreio. Os alimentos complementares consistem habitualmente em milho, embora possam igualmente ser adicionadas sêneas, aveia e beterraba.

A transumância consiste em transferir as ovelhas, quando deixam de produzir leite (período seco), habitualmente entre Agosto e Dezembro, para pastagem em áreas mais vastas. Esta prática ocorre fora da área abrangida pela DOP, em períodos em que não é produzido queijo protegido. Por conseguinte, o queijo protegido é obrigatoriamente produzido entre Janeiro e Julho, quando as ovelhas pastam na área protegida.

Os animais são sempre alimentados com vegetação ceifada pelo agricultor, a saber:

- a) Entre Maio e Outubro, com o produto das sementeiras (milho, sorgo, cereais e culturas forrageiras) e o que quer que cresça nos campos nesta altura, ceifado pelo agricultor (ou seja, caniço, ramos de castanheiro, alfalfa, mato forrageiro, etc.);
- b) Entre Outubro e Abril, as chuvas trazem nova vegetação, como alfalfa, cardo, saramago, luzerna e codeço, a qual é adicionada a vários tipos de gramíneas de estação.

Esta ração é complementada com alimentos concentrados, fornecidos ao gado durante todo o ano, embora em quantidades maiores e de maior qualidade, quando a produção está no auge e os pastos são menos abundantes. O complemento alimentar consiste basicamente em cânhamo, soja, milho, farelo e beterraba.

As cabras são alimentadas com base em agricultura intensiva ou semi-extensiva.

Fontes de fibra da dieta das cabras dentro da área protegida:

- Forragens cultivadas pelos agricultores nos seus terrenos, utilizadas para alimento das cabras em estábulo: (por ordem decrescente de importância) ervilhaca, aveia, milho, couve forrageira, *Lathyrus*, centeio, sorgo, etc.;
- Mato e erva apanhados nos campos, variáveis consoante a estação, tal como os indicados para as ovelhas;
- Pastos naturais dentro dos valados, tal como os indicados para as ovelhas.

Os complementos alimentares sob a forma de concentrados utilizam-se apenas durante os períodos de lactação e ordenha. A sua composição baseia-se em milho, sêmeas, aveia e beterraba. São administrados uma vez por dia no período em questão.

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

Todas as fases de produção do «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» ocorrem na área geográfica identificada na DOP, no respeito da tradição.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O queijo DOP fabricado com leite cru obtido dos animais do produtor pode ser identificado com a inscrição «artesanal».

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área de produção de leite próprio para os produtos abrangidos pela DOP coincide com a área de fabrico e cura e está restringida a três municípios na região nordeste de Gran Canaria:

Gáldar: Esta área, que abrange 67,6 km², é delimitada por um perímetro semelhante a um triângulo muito irregular, com o ápice virado para o interior da ilha, a mais de 1 500 m de altitude.

Moya: Localizada na parte central Norte de Gran Canaria, abrange uma área de 36,3 km².

Santa María de Guía: Com uma área de 37,72 km², este município situa-se a 1 500 m de altitude, numa encosta que desce em direcção ao mar, com uma inclinação superior a 11,5 %.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» é fabricado apenas nos três municípios do distrito abrangido pela DOP. Os rebanhos de raça das Ilhas Canárias já existiam nestes três municípios antes de 1526. Os historiadores que contam a tradição do fabrico de queijo nestes municípios testemunham da tradição e dos habitantes que utilizavam os animais como meio de subsistência e de troca.

A tradição de pecuária e produção de queijo mantém-se nos três municípios em questão, com cerca de cem explorações onde se fabrica queijo artesanal segundo os métodos tradicionais.

O método utilizado para o fabrico do «queso de flor» é atribuído à população de Castela, que se instalou na região hoje conhecida por «Altos de Guía», a qual compreende a área das terras de média altitude de Gáldar. O segredo da persistência da tradição de pecuária e fabrico de queijo reside no isolamento em que os habitantes viveram durante séculos, devido à precariedade dos meios de transporte, que os obrigou a recorrer a caminhos de cabras até praticamente ao início deste século, encerrando assim a comunidade em si própria, na sequência de uma quase total ausência de comunicação. Constitui factor adicional o segredo preservado pelos produtores de «queso de flor, de media flor y de cuajo», transmitido apenas de pais para filhos.

O declive e a ausência de estradas entre os centros artesanais e as localidades, de que Guía constitui a única excepção, propiciou a criação de um pequeno mercado agrícola no final do século XIX, concorrido pelos agricultores e queijeiros da área circundante, essencialmente de Altos de Guía, Moya e Gáldar.

5.2. Especificidade do produto:

A principal característica que confere ao produto a sua especificidade é a proporção de leite das várias raças autóctones:

- 60 %, no mínimo, de leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias;
- 40 %, no máximo, de leite de vaca, de preferência da raça das Ilhas Canárias, embora se admitam cruzamentos de raças;
- 10 %, no máximo, de leite de cabra de raça autóctone.

A segunda característica que confere especificidade ao produto advém da prática de pastoreio, pois o leite dos animais assim criados constitui a maior percentagem do leite utilizado na produção do queijo. O pastoreio dá às ovelhas uma dieta que inclui plantas autóctones das Ilhas Canárias, conferindo ao leite utilizado no fabrico do queijo as suas características organolépticas distintivas especiais e únicas.

Além disso, embora as cabras e o gado não tenham um regime de pastoreio, é na área de produção que o agricultor apanha erva e forragens utilizadas como base da alimentação daqueles, conferindo assim ao leite que produzem as características organolépticas resultantes de tal dieta.

A terceira característica que confere especificidade ao produto prende-se com o facto de o «queso de flor» e o «queso de media flor» ser fabricado com coalho vegetal obtido a partir de *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* e *Cynara scolymus*, que cresce espontâneo na área de produção.

São estes factores que conferem ao queijo as suas características organolépticas especiais únicas, nomeadamente a textura, o sabor e o aroma.

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):

A flor de cardo e o coalho conferem ao queijo da região as suas características específicas, pois são utilizados apenas nesta parte da ilha, produzindo o chamado «Queso de Flor de Guía». O tipo de coalho utilizado é obtido a partir da flor do cardo (a corola seca de uma das espécies de cardos que crescem na zona em questão), estabelecendo assim a relação causal entre a área geográfica e a qualidade do produto.

Apesar de a área geográfica de produção ser relativamente pequena, a sua natureza montanhosa implica a existência de uma vasta gama de microclimas. Esta área é delimitada por um perímetro semelhante a um triângulo muito irregular, com o ápice virado para o interior da ilha, atingindo mais de 1 500 m de altitude (factor igualmente importante para o clima que possui).

As condições climáticas do município de Santa María de Guía decorrem da sua localização setentrional, em diferentes altitudes, enquanto Moya é influenciado pela sua localização a barlavento, sendo mais húmido e chuvoso a média altitude e no cume, e Gáldar, de altitude inferior a 400 m, que é mais seco. Os microclimas conferem ao queijo as suas características especiais.

Há cerca de 1 000 espécies espontâneas nestes municípios, 100 das quais endémicas, em resultado dos referidos microclimas e das diferentes altitudes. Muitas das espécies silvestres constituem forragens autóctones, como o codeço, a alfalfa, o cardo, o saramago e a luzerna, as quais são a principal fonte de alimento dos animais entre Janeiro e Julho, quando se encontram nesta área geográfica, antes de serem transferidos para outros locais, entre Agosto e Dezembro, no quadro da transumância, conferindo ao queijo protegido as características organolépticas e olfacto-gustativas que o singularizam e o ligam ao ambiente em que é produzido.

Resumindo, pode-se dizer que as características que distinguem o queijo protegido estão intimamente relacionadas com a área geográfica de produção, a qual dispõe de diversos factores únicos:

- a) As raças autóctones, designadamente a raça bovina *Canaria*, a raça ovina *Canaria* e qualquer das raças de cabras das Ilhas Canárias (*Majorera*, *Palmera* ou *Tinerfeña*), são reconhecidas na legislação e produzem o leite utilizado para o fabrico do queijo;
- b) Vegetação rica e variada, com espécies autóctones e pastos de elevada qualidade;
- c) Longa tradição de pastoreio, que remonta ao século XV, continuada pelos habitantes posteriores, tendo-se tornado a sua principal fonte de subsistência, transformando a actividade queijeira numa prática tradicional que se prolongou até hoje;
- d) Localização geográfica específica, na região acima referida, cuja topografia propicia uma vasta gama de microclimas e permite que o gado paste durante todo o ano;
- e) Paisagem rural única, caracterizada por pastagem extensiva e localidades ligadas a esta actividade económica;
- f) Sistema agrícola que demonstra que a produção do queijo está intimamente relacionada com o território, o clima e a integração dos produtores no meio-ambiente. Mesmo quando são mantidos fechados, os animais são alimentados com erva e forragens provenientes da área protegida.

Referência à publicação do caderno de especificações:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

Publicação de um pedido de cancelamento em conformidade com o artigo 12.º, n.º 2, 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 315/10)

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

PEDIDO DE CANCELAMENTO

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

Pedido de cancelamento ao abrigo do artigo 12.º, n.º 2

«GÖGGINGER BIER»

N.º CE: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominação registada proposta para cancelamento:

«Gögginger Bier»

2. Estado-membro ou país terceiro:

Alemanha

3. Tipo de produto:

Classe 2.1. Cervejas

4. Pessoa ou organismo que solicita o cancelamento:

Nome: Brauerei Ott GmbH & Co. KG
Endereço: Wilhelm-Schussen-Straße 12
88427 Bad Schussenried
DEUTSCHLAND

Natureza do interesse legítimo na apresentação do pedido:

O requerente é o herdeiro legal da empresa proprietária e exploradora da indicação geográfica «Gögginger Bier», pelo que é legítimo o seu interesse no pedido de cancelamento.

5. Justificação do cancelamento:

A Schussenrieder Bierbrauerei Ott comprou a Brauerei Adler, então situada na área geográfica de Krauchenwies-Göggingen, e transferiu a produção para Bad Schussenried. Não se prevê o reinício da produção em Krauchenwies-Göggingen. Assim sendo, os produtos da Schussenrieder Bierbrauerei Ott deixaram de obedecer aos requisitos especificados para a IGP «Gögginger Bier». Por ofício de 26 de Setembro de 2007, o departamento regional de Karlsruhe (Regierungspräsidium Karlsruhe), enquanto estrutura de controlo competente, confirmou que a Brauerei Adler era a única cervejeira na área geográfica de Krauchenwies-Göggingen, pelo que se podia deduzir não haver outros produtores potencialmente interessados em utilizar a indicação geográfica protegida.

Com base nestes dados, não parecem existir interesses legítimos de terceiros para manifestação de oposição ao cancelamento da indicação geográfica protegida.

Publicação de um pedido de alteração 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 315/11)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 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 ALTERAÇÃO

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

Pedido de alteração ao abrigo do artigo 9.º

«MELA VAL DI NON»

N.º CE: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outros [Referências normativas]

2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração do documento único ou da ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada, para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [n.º 3 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [n.º 4 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões):

No artigo 2.º do caderno de especificações vigente, relativo à descrição do produto, foi considerado oportuno fazer referência à coloração de fundo da casca, que varia progressivamente do verde ao amarelo, para facilitar a colheita das maçãs da variedade Red Delicious em grau de maturação mais adequado.

Além disso, uma vez que o caderno de especificações vigente indica as características químicas, físicas e organolépticas dos frutos sem especificar o momento em que as mesmas são verificadas, foi estabelecido um período dentro do qual deve ser efectuada a avaliação das referidas características. Os parâmetros qualitativos medidos durante o período definido são considerados válidos para toda a campanha de comercialização do produto, tanto quanto, graças às técnicas modernas de conservação, não sejam constatadas degradações significativas no que se refere à dureza, ao teor de açúcar e à acidez do fruto.

No artigo 5.º do caderno de especificações, relativo ao método de obtenção, foi eliminada a indicação referente ao limite de densidade de implantação, fixada em 4 800 plantas/ha, na medida em que a fixação de uma densidade só faz sentido em correlação com parâmetros biológicos agronómicos e pedoclimáticos, não tendo razão de ser se for inserida sem qualquer outra referência.

Foi considerado oportuno eliminar, ainda no mesmo artigo 5.º do caderno de especificações vigente, a referência à média de produção das explorações de 68 t/ha, uma vez que esta penaliza as pequenas explorações em proveito das grandes.

Além disso, foi introduzido no artigo 5.º um número relativo à conservação dos frutos, já que, em anos especialmente favoráveis, os produtores não dispõem de estruturas adequadas para a conservação de todos os frutos colhidos; por conseguinte, foi introduzida a possibilidade de conservação noutras estruturas adequadas submetidas ao controlo do organismo de controlo autorizado.

Por último, no artigo 7.º do caderno de especificações de produção vigente, as referências à regulamentação comunitária que remetiam para o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 foram actualizadas mediante as que remetem para o Regulamento (CE) n.º 510/2006.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«MELA VAL DI NON»

N.º CE: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Mela Val di Non»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto (conforme 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:

A denominação de origem protegida «Mela Val di Non» é reservada às maçãs provenientes exclusivamente das seguintes variedades: Golden Delicious, Reineta do Canadá, Red Delicious e que possuem as características seguintes:

Aspecto exterior dos frutos no momento da colocação no mercado:

inteiros, com aspecto fresco e sadio, limpos e sem substâncias ou odores estranhos.

A forma dos frutos deve ser a seguinte:

— tronco-cónica oblonga, no caso das Golden Delicious e das Red Delicious,

— tronco-cónica ou achatada no caso das Reineta do Canadá.

A coloração típica dos frutos é a seguinte:

entre o verde e o amarelo, por vezes com matizes rosados, no caso das Golden Delicious;

amarela esverdeada, com casca rugosa, no caso das Reineta do Canadá;

vermelha em fundo verde/amarelo, no caso das Red Delicious.

Características químicas

O teor de açúcar dos frutos, nos dois meses seguintes à colheita, deve corresponder aos seguintes valores mínimos, por variedade:

12 °Brix, no caso das Golden Delicious;

9 °Brix, no caso das Reineta do Canadá;

9 °Brix, no caso das Red Delicious.

Os valores mínimos de acidez, nos dois meses seguintes à colheita, são, respectivamente, os seguintes:

5 meq NaOH/100 g, no caso das Golden Delicious;

8 meq NaOH/100 g, no caso das Reineta do Canadá;

3,5 meq NaOH/100 g, no caso das Red Delicious.

Além disso, nos dois meses seguintes à colheita, os frutos da variedade Golden Delicious devem apresentar um valor mínimo de índice de Thiault «Açúcares totais (g/l) + Acidez (g/l de ácido málico) x 10» igual a 170.

Características físicas

O valor da dureza, expresso em kg/cm², dentro dos dois meses seguintes à colheita, não deve ser inferior a:

5, no caso das Golden Delicious;

5, no caso das Reineta do Canadá;

5,5, no caso das Red Delicious.

A DOP «Mela Val di Non» é reservada às maçãs das categorias comerciais Extra e I. O seu calibre mínimo é de 65 mm. Os requisitos qualitativos mínimos estabelecidos em relação às diversas variedades e categorias são os estabelecidos pela regulamentação comunitária, nos termos do Regulamento (CEE) n.º 920/1989, com as suas sucessivas alterações.

As apreciadas características organolépticas das maçãs «Mela Val di Non» derivam do perfeito equilíbrio dos parâmetros físico-químicos acima descritos.

Neste contexto, destacam-se em particular:

- a Golden Delicious distingue-se por uma polpa estaladiça e succulenta e por um sabor agridoce peculiar,
- a Reineta do Canadá adquire consistências diversas e sabores diferentes ao longo da época de consumo, passando de uma polpa estaladiça e francamente ácida para uma polpa farinhenta e doce; mantém, porém, especificidades organolépticas muito próprias,
- a Red Delicious caracteriza-se por uma polpa mais farinhenta e um gosto de predominância adocicada.

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:

As operações de cultura e colheita da DOP «Mela Val di Non» devem ter lugar na área de produção indicada no ponto 4.

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

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Nas embalagens de venda ou nos próprios frutos figurarão os seguintes dizeres: DOP «Mela Val di Non». É proibida a inclusão na designação de quaisquer indicações de origem não expressamente previstas ou de indicações complementares susceptíveis de induzir os consumidores em erro.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A zona de produção da DOP «Mela Val di Non», correspondente à bacia hidrográfica do Torrente Noce — na sua passagem pelo Val di Sole e pelo Val di Non, também chamados Valli del Noce ou Anaunia —, situa-se na província autónoma de Trento.

A zona, situada nos vales, compreende a totalidade do território dos seguintes municípios:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredò, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Meio natural

Solos: O cultivo da «Mela Val di Non» é efectuado num território particularmente vocacionado para a produção de maçãs de características organolépticas e qualitativas muito apreciadas. O ambiente caracteriza-se por terrenos originários de formações rochosas de matriz dolomítica, que constituem em si mesmo um elemento unificador. Os terrenos têm como característica particular teores excepcionais de magnésio permutável, com valores frequentemente superiores ao dobro dos valores considerados normais das outras zonas frutícolas.

Os teores de substâncias orgânicas, compreendidos entre 4 % e 6 %, e de azoto situam-se no nível óptimo, enquanto os teores dos outros macroatmentos e dos oligoelementos são bons.

Clima: A exposição su-sudeste da zona frutícola é extremamente favorável. Reforça-a um clima temperado-ocêânico a continental-alpino, bastante atenuado pela formação tectónica particular, em ampla bacia glaciária.

De referir que a baixa pluviosidade natural da zona (em média cinco a sete dias de chuva por mês) pode resultar em quase 300 dias de sol por ano. A ausência absoluta de nevoeiros e neblinas em todas as estações, devida à baixa taxa de humidade do ar, está na origem da grande limpidez da atmosfera, que permite beneficiar inteiramente da forte insolação no processo de biossíntese dos açúcares e na constituição do leque de aromas, factores que caracterizam as maçãs produzidas nesta região frutícola especial.

A pureza do ar é ainda favorecida, nas horas mais quentes do dia, pela formação regular, ao fim da manhã, de uma brisa proveniente do Sul, a «Ora del Garda», devida ao movimento das massas de ar originárias da vasta bacia lacustre do Bènaco, o maior lago italiano.

Em toda a área de produção, a qualidade do ar é constantemente vigiada pela APPA, que pode comprovar a ausência de poluição atmosférica urbana em toda a zona de produção da «Mela Val di Non».

Também o terreno natural, inserido num contexto alpino caracterizado por associações florais típicas e uma fauna selvagem particular, descritas por botânicos e naturalistas, testemunha a unidade ambiental e territorial entre a cultura e a natureza.

Ambiente humano

Juntamente com o ambiente natural, o factor humano, com as suas tradições seculares, contribuiu de maneira determinante para a caracterização da forte relação existente entre a «Mela Val di Non» e a zona de produção delimitada, como demonstram as referências históricas comprovativas da origem e uma extensa bibliografia de carácter histórico-cultural e científico.

Graças ao forte enraizamento da população rural na área de produção em causa, com toda a sua experiência tradicional, os seus conhecimentos agrícolas, transmitidos de geração em geração, e a busca e aplicação contínuas de métodos de cultivo tradicionais e específicos, reuniram-se as condições que tornaram possível a consolidação, ao longo do tempo e até hoje, do cultivo da «Mela Val di Non» como um património histórico, tradicional e cultural do território e um recurso económico fundamental.

Com efeito, actualmente, o sector produtivo da «Mela Val di Non» abrange uns 15 000 dos 35 000 habitantes desta zona frutícola.

O ritmo de vida da população da zona é marcado pelas fases fenológicas da produção da maçã (em especial, a floração, a maturação e a colheita) e muitas festas populares, acontecimentos culturais e outros encontros estão ligados ao fruto e revelam o verdadeiro significado desta cultura numa agricultura integrada de montanha, tanto no que respeita à salvaguarda do território e do ambiente natural, como ao nível das tradições culturais.

5.2. *Especificidade do produto:*

Nas primeiras fases do desenvolvimento dos frutos, as temperaturas frescas da Primavera favorecem ainda a presença de giberalina natural na planta, que melhora a eficácia da multiplicação celular e dá origem a frutos particularmente estaladiços e ao alongamento natural dos frutos, que, nas variedades Delicious, adquirem uma silhueta tronco-cónica típica.

A rega racionalizada, que impede perturbações do crescimento e permite um desenvolvimento equilibrado da polpa e da epiderme, favorece o crescimento harmonioso dos frutos durante todo o Verão. Nas variedades Delicious, a casca apresenta-se particularmente lisa e desprovida de defeitos ligados à presença de rugosidades.

Por outro lado, o clima alpino (dias quentes e noites frias) permite ainda um balanço extremamente favorável entre a quantidade substancial de produtos fotossintéticos elaborada durante o dia e a perda reduzida de açúcares que normalmente ocorre durante a noite. O balanço é muito positivo, pois as perdas de açúcares devidas à respiração nocturna, directamente proporcionais às temperaturas registadas nesse período, são fortemente limitadas pelas noites bastante frescas, mesmo durante o período estival.

As noites serenas — que constituem quase uma regra e produzem sobre os frutos em crescimento e maturação um orvalho matinal que, ao evaporar-se com os primeiros raios de sol, os refresca e provoca uma reacção epidérmica de grande importância, conferindo-lhes um matiz rosado, presente tanto nas Golden Delicious como nas Reineta do Canadá, ou manifestando-se no vermelho vivo e brilhante das Red Delicious — também desempenham um papel fundamental.

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

A ligação existente entre os factores precedentes, verdadeiramente excepcional, permite concluir que o ambiente natural, climático e humano destes vales constitui um todo indivisível.

Tal ligação contribuiu para a obtenção de uma maçã verdadeiramente peculiar, com características organolépticas e qualitativas únicas, muito apreciadas e de grande renome, daí resultando que a maçã proveniente do Val di Non goza, em toda a parte, de elevada reputação socioeconómica e comercial.

Os dados oficiais revelam, com efeito, que a maçã proveniente do Val di Non constitui uma categoria própria já há várias décadas.

De referir também que, para um mesmo calibre e uma mesma cor, ou seja, para a mesma categoria comercial, os preços da «Mela Val di Non» são, em média, sistematicamente cerca de 20 % a 25 % superiores aos das maçãs de outras proveniências, atingindo essa diferença, por vezes, mesmo 40 % a 45 %.

De sublinhar, ainda, que esta constância de preço mais elevado, associada à proveniência específica, se verifica em relação às três variedades de maçã para as quais se solicitou a protecção DOP «Mela Val di Non» (Golden Delicious, Reineta do Canadá e Red Delicious).

A variabilidade que caracteriza naturalmente o produto, e que se observa na amplitude objectiva dos resultados analíticos descritivos da qualidade dos frutos «Mela Val di Non», não deixa, porém, de estar associada a um perfil qualitativo médio superior, o qual é reconhecido pelo consumidor, que está disposto a suportar um custo decisivamente mais elevado pelas maçãs provenientes desta zona de produção.

Além de ser apreciada pelo consumidor devido às suas características qualitativas peculiares ligadas ao ambiente, a «Mela Val di Non» goza, em toda a parte, de um grande renome, demonstrado pelos prémios e distinções conseguidos em numerosas exposições e manifestações nacionais e internacionais.

Em síntese, estes resultados devem-se à participação total — cultural, laboral e económica — dos habitantes da zona no processo produtivo da «Mela Val di Non», os quais contribuíram para o estabelecimento de uma forte ligação entre o produto e o ambiente e, em especial, para o desenvolvimento, ao longo do tempo, de uma profunda ligação sentimental entre as gentes destes vales e o fruto excepcional aqui descrito.

Referência à publicação do caderno de especificações:

A actual administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da denominação de origem protegida «Mela Val di Non» na *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n.º 253, de 30 de Outubro de 2007.

O texto consolidado do caderno de especificações de produção pode ser consultado no seguinte endereço:

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

ou

directamente, na página principal do sítio *web* do Ministério (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, em seguida, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

Comissão

2009/C 315/08	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	12
2009/C 315/09	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	18
2009/C 315/10	Publicação de um pedido de cancelamento em conformidade com o artigo 12.º, n.º 2, 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	26
2009/C 315/11	Publicação de um pedido de alteração 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	27

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>

