

Jornal Oficial

da União Europeia

C 166



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

53.º ano
25 de Junho de 2010

Número de informação Índice Página

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2010/C 166/01	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados no âmbito das disposições dos artigos 87.º e 88.º do Tratado CE — A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções ⁽¹⁾	1
2010/C 166/02	Autorização de auxílios estatais no âmbito das disposições dos artigos 107.º e 108.º do TFUE — Casos relativamente aos quais a Comissão não levanta objecções ⁽¹⁾	2

IV *Informações*

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2010/C 166/03	Taxas de câmbio do euro	4
---------------	-------------------------------	---

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

<u>Número de informação</u>	Índice (continuação)	Página
2010/C 166/04	Adopção de um documento de referência para efeitos da Directiva 2008/1/CE do Conselho relativa à prevenção e controlo integrados da poluição	5
2010/C 166/05	Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/actualização para 27 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de Julho de 2010 [Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de Abril de 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	6

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2010/C 166/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.5839 — Schlumberger/Smith International) ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

OUTROS ACTOS

Comissão Europeia

2010/C 166/07	Publicação de um pedido 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	8
---------------	---	---



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

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

COMISSÃO EUROPEIA

**Autorização de auxílios concedidos pelos Estados no âmbito das disposições dos artigos 87.º e 88.º
do Tratado CE****A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2010/C 166/01)

Data de adopção da decisão	28.10.2009
Número de referência do auxílio estatal	N 327/08
Estado-Membro	Dinamarca
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Lempelse af NOX-afgift for virksomheder med særlig store udledninger og virksomheder, der reducerer udledningen
Base jurídica	Lov om afgift af kvælstofoxider.
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Protecção do ambiente
Forma do auxílio	Redução da matéria colectável
Orçamento	Despesa anual prevista 15 milhões DKK; Montante global do auxílio previsto 150 milhões DKK
Intensidade	—
Duração	1.1.2010-1.1.2020
Sectores económicos	Todos os sectores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	SKAT HC Østbanegade 123 2100 DANMARK
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Autorização de auxílios estatais no âmbito das disposições dos artigos 107.º e 108.º do TFUE
Casos relativamente aos quais a Comissão não levanta objecções
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2010/C 166/02)

Data de adopção da decisão	14.4.2010
Número de referência do auxílio estatal	N 94/10
Estado-Membro	Reino Unido
Região	Great Britain
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Feed in Tariffs to support the generation of renewable electricity from low carbon sources
Base jurídica	Energy Act 2008 SS 41-43
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Protecção do ambiente, Poupança de energia
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 3 108 milhões de GBP
Intensidade	100 %
Duração	1.4.2010-1.4.2037
Sectores económicos	Energia
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2HH UNITED KINGDOM
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Data de adopção da decisão	12.5.2010
Número de referência do auxílio estatal	N 163/10
Estado-Membro	Grécia
Região	—

Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Μέτρα στήριξης για τα πιστωτικά ιδρύματα της Ελλάδας Metra stiriksis gia ta pistwtika idrumata ths Elladas
Base jurídica	N 3723/08 «Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις» N 3723/08 «Enisixisi ths refstotitas tis oikonomias gia tin antimetwpsisi twn epiptwsewn tis diethnous xrhmatopistwtikis krisis kai alles diatakseis»
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Auxílio para sanar uma perturbação grave da economia
Forma do auxílio	Garantia, Outras formas de participação de capital
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 43 000 milhões de EUR
Intensidade	—
Duração	até 30.6.2010
Sectores económicos	Intermediação financeira
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικων
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS
DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

24 de Junho de 2010

(2010/C 166/03)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2262	AUD	dólar australiano	1,4179
JPY	iene	109,59	CAD	dólar canadiano	1,2810
DKK	coroa dinamarquesa	7,4427	HKD	dólar de Hong Kong	9,5388
GBP	libra esterlina	0,81850	NZD	dólar neozelandês	1,7425
SEK	coroa sueca	9,5741	SGD	dólar de Singapura	1,7086
CHF	franco suíço	1,3555	KRW	won sul-coreano	1 465,00
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	9,3768
NOK	coroa norueguesa	7,9780	CNY	yuan-renminbi chinês	8,3378
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,2015
CZK	coroa checa	25,773	IDR	rupia indonésia	11 111,19
EEK	coroa estoniana	15,6466	MYR	ringgit malaio	3,9674
HUF	forint	283,78	PHP	peso filipino	56,843
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo russo	38,2350
LVL	lats	0,7085	THB	baht tailandês	39,759
PLN	zloti	4,1207	BRL	real brasileiro	2,2055
RON	leu	4,2375	MXN	peso mexicano	15,5899
TRY	lira turca	1,9435	INR	rupia indiana	57,0000

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

Adopção de um documento de referência para efeitos da Directiva 2008/1/CE do Conselho relativa à prevenção e controlo integrados da poluição ⁽¹⁾

(2010/C 166/04)

Em 18 de Maio de 2010, a Comissão adoptou o texto completo do documento de referência sobre as melhores técnicas disponíveis para as indústrias de produção de cimento, cal e óxido de magnésio.

Este documento pode ser consultado na página Internet: <http://eippcb.jrc.es>

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2008, p. 8.

Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/actualização para 27 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de Julho de 2010

[Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de Abril de 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2010/C 166/05)

Taxas de base calculadas de acordo com a Comunicação da Comissão sobre a revisão do método de fixação das taxas de referência e de actualização (JO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Em função da utilização da taxa de referência, a taxa de base deve ser acrescida de uma margem adequada, estabelecida na comunicação. Para o cálculo da taxa de actualização, isto significa que deve ser acrescentada uma margem de 100 pontos de base. O Regulamento (CE) n.º 271/2008 da Comissão, de 30 de Janeiro de 2008, que altera o Regulamento de execução (CE) n.º 794/2004 prevê que, salvo disposição em contrário prevista numa decisão específica, a taxa de juro aplicável na recuperação dos auxílios estatais também será calculada adicionando 100 pontos de base à taxa de base.

As taxas alteradas são indicadas em negrito.

O quadro anterior foi publicado no JO C 133 de 22.5.2010, p. 7.

De	Até	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.5839 — Schlumberger/Smith International)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2010/C 166/06)

1. A Comissão recebeu, em 18 de Junho de 2010, 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 Schlumberger Limited («Schlumberger», EUA) adquire, na acepção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da empresa Smith International, Inc. («Smith», EUA), mediante aquisição de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

- Schlumberger: fornecedora de soluções no domínio das tecnologias, gestão de projectos e informação destinadas ao sector do petróleo e gás,
- Smith: fornecedora de equipamento, produtos e serviços em apoio à exploração, desenvolvimento e produção de petróleo e gás.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. 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 22964301), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou pelo correio, com a referência COMP/M.5839 — Schlumberger/Smith International, para o seguinte endereço:

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

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias»).

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido 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

(2010/C 166/07)

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 do presente aviso.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«CHOSCO DE TINEO»

N.º CE: ES-PGI-0005-0696-29.05.2008

IGP (X) DOP ()

1. Título:

«Chosco de Tineo»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Espanha

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:

Produto à base de carne preparado a partir de pedaços seleccionados de carne de porco (lombo e língua), que, depois de marinados em sal, colorau e alho, são inseridos em tripa de porco, o que lhes dá a sua forma característica. O produto é fumado, seco e cru.

Apresenta uma forma arredondada e irregular. O peso varia entre 500 g e 2 000 g. Tem uma consistência firme e, ao corte, apresenta um aspecto característico, de cor avermelhada, revelando nitidamente os diferentes pedaços de carne utilizados.

Contém pelo menos 40 % de humidade. A percentagem de matérias gordas em relação ao extracto é inferior a 35 % e a percentagem de proteínas em relação ao extracto seco é superior a 50 %.

Tem aroma e sabor característicos de enchido fumado, mais ou menos intensos em função do número de dias de fumagem, e textura suculenta.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

É utilizada a seguinte carne de porco: 80 % de lombo, no mínimo, e 15 % de língua, no mínimo, temperados com sal, colorau e alho.

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:*

O processo de preparação é realizado dentro da área geográfica definida, desde a selecção e o corte dos pedaços da matéria-prima, até à mistura, o enchimento, a fumagem e a secagem.

A fumagem é efectuada com o objectivo de conservar o produto. Com efeito, a humidade relativa desta zona é elevada e o processo de fumagem favorece a secagem das peças. A fumagem é realizada com fumo de lenha seca de espécies autóctones (carvalho, bétula, faia ou castanheiro).

A fim de poder controlar os processos de preparação dos «Choscos» e a qualidade do produto abrangido pela IGP, os operadores responsáveis das indústrias têm a obrigação de completar os documentos necessários para fins de verificação de cada um dos requisitos exigidos. Estes documentos, bem como toda a documentação necessária, devem ficar à disposição do Conselho Regulador dos registos, nomeadamente:

- As fichas de recepção da matéria-prima, com menção das informações sobre o fornecedor, o número da nota de entrega ou da factura, a quantidade, o tipo de produto e a data de entrada. A identificação é feita por lotes;
- As fichas de preparação, nas quais são incluídas todas as etapas do processo, detalhando as datas de preparação, fumagem e secagem, indicando o número de lote ou lotes da matéria-prima e o número de lote de fabricação após a preparação do produto;
- As fichas de expedição do produto acabado, que deverão mencionar o número de lote, a data de saída, a quantidade de produto, o número de nota de entrega e o destino;
- No registo dos lotes, convém estabelecer a relação entre a matéria-prima e o produto final, de acordo com as informações contidas nas fichas de expedição, a fim de garantir a rastreabilidade do produto.

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

Os «choscos» podem ser comercializados inteiros, crus ou cozidos. Os «choscos» crus não estão sujeitos a qualquer restrição no que respeita ao acondicionamento. Em contrapartida, por razões de segurança alimentar e de manutenção da qualidade, os «choscos» cozidos devem ser imperativamente embalados, na medida em que a tripa de porco, que constitui a camada externa do «chosco», perde consistência com a cozedura e torna-se mais sensível aos factores externos, susceptíveis de provocar roturas durante o manuseamento do produto. Por conseguinte, é necessário acondicionar estes produtos nas instalações dos produtores antes da sua expedição.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Todos os «choscos» comercializados no âmbito da IGP «Chosco de Tineo», independentemente da sua apresentação, devem apresentar, para além do rótulo comercial, um contra-rótulo, numerado e específico, no qual figure obrigatoriamente a menção Indicação Geográfica Protegida «Chosco de Tineo» e o logótipo, que é único para todos os operadores. Este contra-rótulo é imperativamente colocado antes da expedição do produto e de forma a não permitir uma segunda utilização. As três possíveis opções de cor são indicadas em seguida.



4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área de elaboração situa-se na zona ocidental do Principado das Astúrias (Espanha), no Norte da Península Ibérica, entre as Comunidades Autónomas de Cantábria, Castela-e-Leão e Galiza e compreende os municípios de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés e Villayón.

A área delimitada correspondente à IGP é a de elaboração.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

De forma geral, a orografia desta zona apresenta declives muito pronunciados, localizados no espaço restrito compreendido entre o litoral e a linha de divisão das águas. Estes acidentes orográficos dão lugar a dois espaços bem definidos.

Um espaço interior ocidental marcado, formado de afloramentos rochosos e de passagens com disposição meridiana, e um espaço meridional central situado ao norte, constituído por cadeias montanhosas litorais orientadas este-oeste, com uma pequena franja costeira.

Esta configuração, com uma orografia muito acidentada e grandes contrastes fisiográficos, com abundantes vales e serras que culminam na Cordilheira Cantábrica, contribui para uma climatologia caracterizada por abundantes precipitações durante todo o ano, radiação solar moderada e alta nebulosidade.

Tanto a orografia como o clima são factores determinantes para o modo de vida da zona, na medida em que os habitantes das povoações se devem adaptar às condições do meio em que vivem.

Os longos períodos invernais de isolamento nas povoações e a possibilidade, no Verão, de aproveitar os recursos naturais nas pastagens situadas nos colos das montanhas tornaram a criação de gado um dos principais meios de subsistência. A presença da espécie porcina em todos os povoados desempenha igualmente um papel fundamental, uma vez que a auto-suficiência necessária em virtude das condições já descritas significava que os porcos podiam ser alimentados com restos orgânicos, subprodutos agrícolas (talos de couve, nabos, beterrabas, maçãs podres) e recursos silvestres (castanhas, bolotas, vegetação espontânea), muito abundantes nesta área geográfica.

A produção porcina foi mantida, sendo utilizados porcos de estirpe céltica, cujas características permitiam o melhor aproveitamento dos recursos locais. Estes foram sendo substituídos por animais seleccionados mais produtivos e, mesmo que estes últimos não tenham podido substituir os porcos de tipo céltico na sua função de recicladores ecológicos, as técnicas de criação foram sendo adaptadas e a carne destes animais é actualmente utilizada para o fabrico do «Chosco de Tineo». Apesar disso, os porcos engordados na zona continuam a ser os mais apreciados para a elaboração do produto.

Este produto de charcutaria especial, originário de um espaço propício ao desenvolvimento da matéria-prima, é também fruto de processos de elaboração conformes com as características do território.

A elevada humidade relativa devida às condições atmosféricas, aliada à situação de isolamento dos habitantes na época invernal, influenciou o desenvolvimento de medidas especiais de conservação; neste caso concreto, a fumagem foi o método adoptado para conservar o produto e favorecer a sua secagem. Originalmente era utilizada lenha de tojo, arbusto muito abundante na zona e que permitia poupar outras madeiras frondosas, também autóctones, que, por sua vez, foram sendo cada vez mais utilizadas à medida que a sua utilização para outros fins foi sendo abandonada. Estas madeiras continuam a ser utilizadas actualmente e contribuem, com ligeiras diferenças, para conferir um aroma e um sabor semelhantes aos produzidos pela lenha de tojo.

O processo de fumagem continua a ser realizado artesanalmente. Originalmente era acesa uma fogueira de lenha no solo, mas actualmente a fumagem é realizada mediante técnicas alternativas, como braseiros ou outras instalações móveis, denominadas «cocinas de ahumado». Durante pelo menos oito dias, os «choscos» são suspensos em barras fixadas no tecto ou em estruturas denominadas «carros» para serem fumados, em locais reservados para o efeito, os fumeiros ou «ahumaderos».

A fumagem é completada com a secagem propriamente dita. Neste processo de secagem, é de mencionar as particularidades das práticas dos vaqueiros que vivem nalgumas povoações da área, os quais dependiam normalmente da criação de gado bovino e se deslocavam com as suas famílias e gado (incluindo os porcos) para as montanhas, de Abril a Outubro. Nestes viagens levavam consigo entre os seus haveres os «choscos», que utilizavam como produto alimentar típico das pastagens, conferindo-lhes um acabamento especial através da secagem a alta altitude. Na falta de uma deslocação deste tipo, o «hórreo», construção típica da região, muito arejada, era o local escolhido para a fase de secagem. Actualmente, a secagem é realizada em locais que ofereçam uma boa ventilação, até à obtenção de um nível de humidade adequado, durante um período mínimo de oito dias.

5.2. Especificidade do produto:

O «Chosco de Tineo» é um produto com uma composição à base de carne de porco, composto exclusivamente de pedaços de lombo e língua, marinados, inseridos manualmente em tripa de porco, fumados e objecto de secagem. Este processo confere-lhe as suas características que o diferenciam dos outros tipos de charcutaria. Ao corte exhibe nitidamente os diferentes pedaços de carne utilizados. Não é permitida a utilização de carne picada.

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):

As características do «Chosco de Tineo» devem-se às condições naturais da área geográfica, na qual a produção porcina gozava de especial relevância, e a um modo de elaboração específico, que é consequência, por um lado, de condições climáticas pluviosas e de uma orografia que mantém o isolamento das povoações durante uma época do ano, e, por outro lado, à sua especificidade, na medida em que é um enchido especial, fabricado a partir de pedaços de carne de primeira qualidade, que o tornam um produto alimentício reservado principalmente para festejar acontecimentos importantes.

Entre os produtos obtidos aquando da matança do porco, a elaboração do «chosco» figura como um dos costumes mais enraizados na área delimitada. O seu fabrico passou de geração em geração, mantendo o seu método artesanal, e goza de uma sólida reputação, atestada pelo reconhecimento popular e por diferentes documentos escritos.

Existem referências documentais dos Mosteiros de Obona em Tineo, Corias em Cangas del Nancea, e Belmonte, bem como regras estabelecidas pelos concelhos municipais e paróquias, que reflectem a importância do sector porcino na zona. O Cadastro de Ensenada indica que aqui se encontrava o maior censo da região asturiana no século XVIII; O. Bellmunt e F. Canella, na obra *Asturias* (1897), assinalam o sector porcino como uma das fontes de riqueza mais importantes; além disso, a Grande Enciclopédia Asturiana (Gijón 1980) e J. E. Lamuño recordam a importância dos famosos mercados semanais de leitões, em Tineo.

No que respeita à indústria da charcutaria na região, é de assinalar que, actualmente, a charcutaria de Tineo é a mais famosa, sendo os seus enchidos a referência gastronómica fundamental da zona, particularmente o «chosco de Tineo». Na segunda metade do século XIX, em *Asturias* de O. Bellmunt e Canella, já aparecem referências às indústrias de enchidos no município de Valdés e, no início do século XX, foi instalada em Tineo uma fábrica de enchidos, «La Asunción».

A origem da palavra «chosco» é incerta. José Antonio Fidalgo propõe a palavra latina «luscus» que significa zarolho, quase cego. Trata-se de uma palavra própria «bable» ou asturiano ocidental) do sudoeste das Astúrias (Tineo, Allande, Cangas del Narcea ...). Na Idade Média, o nome de Tineo abrangia a zona desde Cabrunãna en Salas, até Leitariegos, na Cordilheira, e, até ao século XIX, a actual Cangas del Narcea era conhecida como Cangas de Tineo.

Em 1920, em *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo*, o cronista Claudio Zardaín alude ao «chosco», que se saboreava nas feiras de San Roque, uma festa local.

Em 1929, Dionisio Pérez (com o cognome de «Post — Thebussem»), no seu *Guía del buen comer español*, cita o «chosco» como produto de charcutaria, precisando que se trata de um prato característico em Tineo no dia de São Roque.

Lucas Palharés, no seu *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid 1998), afirma que o «chosco» é um produto nobre, fabricado pelos vaqueiros de geração em geração.

O Inventário Espanhol de Produtos Tradicionais, publicado pelo Ministério da Agricultura, da Pesca e da Alimentação, no âmbito do projecto «Euroterroirs», financiado pela União Europeia, associa também o produto à zona de Tineo, da qual recebe o nome «Chosco de Tineo».

O fabrico do «Chosco de Tineo» é periodicamente submetido a estudos analíticos, a fim de comprovar que se mantêm as características físicas e organolépticas às quais deve o seu prestígio. Os parâmetros utilizados para a caracterização do produto, juntamente com os resultados obtidos, são pormenorizados no ponto 3.2 do presente documento. Estes parâmetros não devem variar.

Anualmente, a imprensa regional transmite ecos da celebração de festivais e jornadas gastronómicas consagradas ao «Chosco de Tineo».

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

Preço das assinaturas 2010 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 100 EUR por ano
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	770 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, CD-ROM mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	400 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, CD-ROM, duas edições por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	300 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

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 multilíngue 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*.

O formato CD-ROM será substituído pelo formato DVD durante o ano de 2010.

Vendas e assinaturas

As subscrições de diversas publicações periódicas pagas, como a subscrição do *Jornal Oficial da União Europeia*, 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>

