

Jornal Oficial

da União Europeia

C 188



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

53.º ano

13 de Julho de 2010

Número de informação

Índice

Página

II Comunicações

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2010/C 188/01

Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.5899 — Warburg Pincus/Silver Lake/
/Interactive Data Corporation) ⁽¹⁾ 1

IV Informações

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2010/C 188/02

Taxas de câmbio do euro 2

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

Tribunal de Contas

2010/C 188/03	Relatório Especial n.º 2/2010, «A eficácia dos regimes de apoio dos estudos de concepção e do desenvolvimento de novas infra-estruturas no âmbito do 6.º Programa-Quadro de Investigação»	3
---------------	---	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Serviço Europeu de Selecção do Pessoal (EPSO)

2010/C 188/04	Anúncio de concursos gerais	4
---------------	-----------------------------------	---

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

Comissão Europeia

2010/C 188/05	Aviso de início de um reexame da caducidade das medidas <i>anti-dumping</i> aplicáveis às importações de bicicletas originárias da República Popular da China	5
2010/C 188/06	Aviso da caducidade de certas medidas <i>anti-dumping</i>	10

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2010/C 188/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	11
2010/C 188/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	12



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

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

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.5899 — Warburg Pincus/Silver Lake/Interactive Data Corporation)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2010/C 188/01)

Em 2 de Julho de 2010, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-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 inglês 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 32010M5899.
-

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS
DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

12 de Julho de 2010

(2010/C 188/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar americano 1,2572	AUD	dólar australiano 1,4398
JPY	iene 111,35	CAD	dólar canadiano 1,2986
DKK	coroa dinamarquesa 7,4552	HKD	dólar de Hong Kong 9,7748
GBP	libra esterlina 0,83630	NZD	dólar neozelandês 1,7727
SEK	coroa sueca 9,4560	SGD	dólar de Singapura 1,7380
CHF	franco suíço 1,3349	KRW	won sul-coreano 1 512,74
ISK	coroa islandesa	ZAR	rand 9,5799
NOK	coroa norueguesa 8,0160	CNY	yuan-renminbi chinês 8,5126
BGN	lev 1,9558	HRK	kuna croata 7,2158
CZK	coroa checa 25,325	IDR	rupia indonésia 11 382,66
EEK	coroa estoniana 15,6466	MYR	ringgit malaio 4,0281
HUF	forint 278,91	PHP	peso filipino 58,178
LTL	litas 3,4528	RUB	rublo russo 38,7665
LVL	lats 0,7087	THB	baht tailandês 40,702
PLN	zloti 4,0770	BRL	real brasileiro 2,2142
RON	leu 4,2460	MXN	peso mexicano 16,0557
TRY	lira turca 1,9582	INR	rupia indiana 58,8505

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

TRIBUNAL DE CONTAS

Relatório Especial n.º 2/2010, «A eficácia dos regimes de apoio dos estudos de concepção e do desenvolvimento de novas infra-estruturas no âmbito do 6.º Programa-Quadro de Investigação»

(2010/C 188/03)

O Tribunal de Contas Europeu informa que acaba de ser publicado o seu Relatório Especial n.º 2/2010, «A eficácia dos regimes de apoio dos estudos de concepção e do desenvolvimento de novas infra-estruturas no âmbito do 6.º Programa-Quadro de Investigação».

O relatório está acessível para consulta ou *download* no sítio Internet do Tribunal de Contas Europeu: <http://www.eca.europa.eu>

Pode também obter-se gratuitamente, em versão papel, mediante pedido ao Tribunal de Contas Europeu:

European Court of Auditors
Communication and Reports Unit
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1
E-mail: euraud@eca.europa.eu

ou preenchendo uma nota de encomenda electrónica na *EU-Bookshop*.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

SERVIÇO EUROPEU DE SELECÇÃO DO PESSOAL (EPSO)

ANÚNCIO DE CONCURSOS GERAIS

(2010/C 188/04)

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

- EPSO/AD/183/10 — Tradutores de língua dinamarquesa (DA)
- EPSO/AD/184/10 — Tradutores de língua alemã (DE)
- EPSO/AD/185/10 — Tradutores de língua inglesa (EN)
- EPSO/AD/186/10 — Tradutores de língua francesa (FR)
- EPSO/AD/187/10 — Tradutores de língua eslovena (SL)

O anúncio dos concursos é publicado unicamente em dinamarquês, alemão, inglês, francês e esloveno no *Jornal Oficial da União Europeia* C 188 A de 13 de Julho de 2010.

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

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

COMISSÃO EUROPEIA

Aviso de início de um reexame da caducidade das medidas *anti-dumping* aplicáveis às importações de bicicletas originárias da República Popular da China

(2010/C 188/05)

Na sequência da publicação de um aviso de caducidade iminente ⁽¹⁾ das medidas *anti-dumping* em vigor aplicáveis às importações de bicicletas originárias, nomeadamente, da República Popular da China («país em causa»), a Comissão recebeu um pedido de reexame nos termos do artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho relativo à defesa contra as importações objecto de *dumping* dos países não membros da Comunidade Europeia ⁽²⁾ («regulamento de base»).

1. Pedido de reexame

O pedido foi apresentado em 13 de Abril de 2010 pela Associação Europeia de Fabricantes de Bicicletas (EBMA) («autor da denúncia»), em nome de produtores que representam uma parte importante, neste caso mais de 25 %, da produção total de bicicletas da União.

2. Produto

O produto objecto do reexame são bicicletas e outros ciclos (incluindo os triciclos, mas excluindo os monociclos), sem motor («produto em causa»), originários da República Popular da China, actualmente classificados nos códigos ex NC 8712 00 10, 8712 00 30 e ex 8712 00 80.

3. Medidas em vigor

As medidas em vigor assumem a forma de um direito *anti-dumping* definitivo instituído pelo Regulamento (CE) n.º 1524/2000 do Conselho ⁽³⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1095/2005 do Conselho ⁽⁴⁾.

4. Motivos do reexame

O pedido baseia-se no facto de a caducidade das medidas ter como resultado provável a continuação do *dumping* e a reincidência do prejuízo para a indústria da União.

Em conformidade com o disposto no artigo 2.º, n.º 7, do regulamento de base, o requerente determinou o valor normal para os produtores-exportadores da República Popular da China com base nos preços de venda num país terceiro com economia de mercado adequado, referido no ponto 5.1, alínea d), do

presente aviso. A alegação de continuação de *dumping* baseia-se numa comparação entre o valor normal, estabelecido do modo já referido na frase anterior, e os preços de exportação do produto em causa para a União.

Nesta base, a margem de *dumping* determinada é significativa.

O requerente alega ainda a probabilidade de reincidência do *dumping* prejudicial. A este respeito, apresenta elementos de prova segundo os quais, se as medidas vierem a caducar, é provável que se assista a um aumento do actual nível de importações do produto em causa devido às potencialidades das instalações de produção dos produtores-exportadores do país em causa.

O requerente defende que a eliminação do prejuízo se deveu sobretudo à existência de medidas e que qualquer reincidência de importações significativas a preços de *dumping* provenientes do país em causa conduziria provavelmente à reincidência do prejuízo para a indústria da União, se as medidas viessem a caducar.

5. Procedimento

Tendo determinado, após consulta do Comité Consultivo, que existem elementos de prova suficientes que justificam o início de um reexame da caducidade, a Comissão dá início a um reexame, em conformidade com o artigo 11.º, n.º 2, do regulamento de base.

5.1. Procedimento para a determinação da probabilidade do *dumping* e do prejuízo

O inquérito determinará se é ou não provável que a caducidade das medidas conduza à continuação do *dumping* e à reincidência do prejuízo.

a) Amostragem

Tendo em conta o número aparentemente elevado de partes envolvidas neste processo, a Comissão pode decidir aplicar o método de amostragem, em conformidade com o artigo 17.º do regulamento de base.

⁽¹⁾ JO C 70 de 19.3.2010, p. 28.

⁽²⁾ JO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

⁽³⁾ JO L 175 de 14.7.2000, p. 39.

⁽⁴⁾ JO L 183 de 14.7.2005, p. 1.

i) Amostra de produtores-exportadores da República Popular da China

Para que a Comissão possa decidir se é necessário recorrer ao método de amostragem e, em caso afirmativo, seleccionar uma amostra, todos os produtores-exportadores, ou representantes que ajam em seu nome, devem dar-se a conhecer, contactando a Comissão e facultando as seguintes informações sobre a respectiva empresa ou empresas, no prazo fixado no ponto 6, alínea b), subalínea i), e da forma indicada no ponto 7:

- firma, endereço, correio electrónico, números de telefone e fax e pessoa a contactar,
- volume de negócios, em moeda local, e volume, em unidades, do produto em causa vendido para exportação para a União no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010, para cada um dos 27 Estados-Membros ⁽⁵⁾ separadamente e no total,
- volume de negócios, em moeda local, e volume de vendas, em unidades, do produto em causa vendido no mercado interno no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010,
- volume de negócios, em moeda local, e volume, em unidades, do produto em causa vendido para outros países terceiros no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010,
- actividades precisas da empresa a nível mundial no que respeita ao produto em causa,
- firmas e actividades precisas de todas as empresas coligadas ⁽⁶⁾ envolvidas na produção e/ou venda (para exportação e/ou no mercado interno) do produto em causa,
- quaisquer outras informações pertinentes que possam ser úteis à Comissão na selecção da amostra.

Ao fornecer as informações acima referidas, a empresa concorda com a sua eventual inclusão na amostra. Se a empresa for seleccionada para integrar a amostra, deverá responder a um questionário e aceitar a realização de uma visita às suas instalações para verificação das respostas dadas. Se declarar que não concorda com uma eventual inclusão na amostra, considerar-se-á que não colaborou no inquérito. As consequências da não colaboração estão especificadas no ponto 8.

⁽⁵⁾ Os 27 Estados-Membros da União Europeia são: Alemanha, Áustria, Bélgica, Bulgária, Chipre, Dinamarca, Eslováquia, Eslovénia, Espanha, Estónia, Finlândia, França, Grécia, Hungria, Irlanda, Itália, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Malta, Países Baixos, Polónia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Roménia e Suécia.

⁽⁶⁾ Para a definição de empresas coligadas, ver o artigo 143.º do Regulamento (CEE) n.º 2454/93 da Comissão, que fixa determinadas disposições de aplicação do Regulamento (CEE) n.º 2913/92 do Conselho, que estabelece o Código Aduaneiro Comunitário (JO L 253 de 11.10.1993, p. 1).

A fim de obter as informações que considera necessárias para a selecção da amostra dos produtores-exportadores, a Comissão contactará igualmente as autoridades da República Popular da China e as associações de produtores-exportadores conhecidas.

ii) Amostra de importadores

Para que a Comissão possa decidir se é necessário recorrer ao método de amostragem e, em caso afirmativo, seleccionar uma amostra, todos os importadores, ou representantes que ajam em seu nome, devem dar-se a conhecer, contactando a Comissão e facultando as seguintes informações sobre a respectiva empresa ou empresas, no prazo fixado no ponto 6, alínea b), subalínea i), e da forma indicada no ponto 7:

- firma, endereço, correio electrónico, números de telefone e fax, e pessoa a contactar,
- actividades precisas da empresa no que respeita ao produto em causa,
- volume de negócios total no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010,
- volume, em unidades, e valor, em euros, das importações e revendas, efectuadas no mercado da União no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010, do produto em causa importado, originário da República Popular da China,
- firmas e actividades precisas de todas as empresas coligadas ⁽⁷⁾ envolvidas na produção e/ou na venda do produto em causa,
- quaisquer outras informações pertinentes que possam ser úteis à Comissão na selecção da amostra.

Ao fornecer as informações acima referidas, a empresa concorda com a sua eventual inclusão na amostra. Se a empresa for seleccionada para integrar a amostra, deverá responder a um questionário e aceitar a realização de uma visita às suas instalações para verificação das respostas dadas. Se declarar que não concorda com uma eventual inclusão na amostra, considerar-se-á que não colaborou no inquérito. As consequências da não colaboração estão especificadas no ponto 8.

A fim de obter as informações que considera necessárias para a selecção da amostra de importadores, a Comissão contactará igualmente as associações de importadores conhecidas,

⁽⁷⁾ Ver nota de rodapé 6.

iii) Amostra de produtores da União

Tendo em conta o elevado número de produtores da União que subscrevem o pedido, a Comissão tenciona proceder a um inquérito sobre o prejuízo causado à indústria da União aplicando o método de amostragem.

Para que a Comissão possa decidir se é necessário recorrer ao método de amostragem e, em caso afirmativo, seleccionar uma amostra, todos os produtores da União, ou representantes que ajam em seu nome, devem dar-se a conhecer, contactando a Comissão e facultando as seguintes informações sobre a respectiva empresa ou empresas, no prazo fixado no ponto 6, alínea b), subalínea i), e da forma indicada no ponto 7:

- firma, endereço, correio electrónico, números de telefone e fax, e pessoa a contactar,
- actividades precisas da empresa no que respeita ao produto similar,
- valor, em euros, das vendas do produto similar efectuadas no mercado da União no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010,
- volume, em unidades, das vendas do produto similar efectuadas no mercado da União no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010,
- volume, em unidades, da produção do produto similar no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010,
- volume, em unidades, importado na União do produto em causa produzido na República Popular da China no período compreendido entre 1 de Abril de 2009 e 31 de Março de 2010, se aplicável,
- firmas e actividades precisas de todas as empresas coligadas⁽⁸⁾ envolvidas na produção e/ou na venda do produto similar (produzido na União) e do produto em causa (produzido na República Popular da China),
- quaisquer outras informações pertinentes que possam ser úteis à Comissão na selecção da amostra.

Se quaisquer destas informações já tiverem sido prestadas aos serviços de defesa do comércio da Comissão, não é necessário que a empresa volte a fornecê-las. Ao dar-se a conhecer e ao fornecer as informações acima referidas, a empresa concorda com a sua eventual inclusão na amostra. Se a empresa for seleccionada para integrar a amostra, deverá responder a um questionário e aceitar a realização de uma visita às suas instalações para verificação das respostas dadas («verificação no lo-

cal»). Se declarar que não concorda com uma eventual inclusão na amostra, considerar-se-á que não colaborou no inquérito. As conclusões da Comissão relativamente aos produtores da União que não colaboram no inquérito baseiam-se nos dados disponíveis, pelo que o resultado poderá ser-lhes menos favorável do que se tivessem colaborado.

A fim de obter as informações que considera necessárias para a selecção da amostra dos produtores da União, a Comissão contactará igualmente todas as associações de produtores da União conhecidas.

iv) Selecção definitiva das amostras

Todas as partes interessadas que desejem apresentar informações pertinentes para a selecção das amostras devem fazê-lo no prazo fixado no ponto 6, alínea b), subalínea ii).

A Comissão tenciona proceder à selecção definitiva das amostras após consultar as partes interessadas que se tenham mostrado dispostas a ser incluídas na amostra.

As empresas incluídas nas amostras devem responder a um questionário no prazo fixado no ponto 6, alínea b), subalínea iii), e colaborar no inquérito.

Caso não haja uma colaboração suficiente, a Comissão pode basear as suas conclusões nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 17.º, n.º 4, e o artigo 18.º do regulamento de base. As conclusões baseadas nos dados disponíveis podem ser menos vantajosas para a parte em causa, tal como explicado no ponto 8.

b) Questionários

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, a Comissão enviará questionários à indústria da União incluída na amostra e a todas as associações conhecidas de produtores da União, aos produtores-exportadores da República Popular da China incluídos na amostra, a todas as associações conhecidas de produtores-exportadores, aos importadores incluídos na amostra e a todas as associações conhecidas de importadores, bem como às autoridades do país em causa.

c) Recolha de informações e realização de audições

Convidam-se todas as partes interessadas a apresentar os seus pontos de vista e a fornecer informações complementares para além das respostas ao questionário, bem como elementos de prova de apoio. Essas informações e os elementos de prova de apoio devem ser recebidos pela Comissão dentro do prazo fixado no ponto 6, alínea a), subalínea ii).

⁽⁸⁾ Ver nota de rodapé 6.

Além disso, a Comissão pode conceder audições às partes interessadas, desde que estas apresentem um pedido demonstrando que existem razões especiais para serem ouvidas. Este pedido deve ser apresentado no prazo fixado no ponto 6, alínea a), subalínea iii).

d) *Seleção do país de economia de mercado*

No inquérito anterior, o México foi utilizado como país de economia de mercado adequado para determinar o valor normal no que respeita à República Popular da China. A Comissão prevê voltar a utilizar o México para esse efeito. Convidam-se as partes interessadas a apresentar as suas observações quanto à adequação desta escolha no prazo específico fixado no ponto 6, alínea c).

5.2. Procedimento de avaliação do interesse da União

Em conformidade com o artigo 21.º do regulamento de base e na eventualidade de ser confirmada a probabilidade de continuação do *dumping* e reincidência do prejuízo, será necessário determinar se a manutenção das medidas *anti-dumping* é contrária ao interesse da União. Por esta razão, a Comissão pode enviar questionários aos produtores conhecidos da União, aos importadores, às suas associações representativas, aos utilizadores e às suas organizações representativas, aos fornecedores e às suas associações representativas e às organizações de consumidores representativas. Tais partes, incluindo as não conhecidas da Comissão, desde que demonstrem que existe uma relação objectiva entre a sua actividade e o produto em causa, podem dar-se a conhecer e fornecer informações à Comissão nos prazos gerais fixados no ponto 6, alínea a), subalínea ii). As partes que ajam em conformidade com a frase anterior podem solicitar uma audição, indicando as razões específicas para serem ouvidas, no prazo fixado no ponto 6, alínea a), subalínea iii). É de assinalar que qualquer informação apresentada em conformidade com o artigo 21.º será tomada em consideração unicamente se for corroborada por elementos de prova concretos no momento da sua apresentação.

6. Prazos

a) *Prazos gerais*

i) *Para as partes solicitarem um questionário*

Todas as partes interessadas que não tenham colaborado no inquérito que conduziu às medidas objecto do presente reexame devem solicitar um questionário ou outros formulários de pedido o mais rapidamente possível, o mais tardar 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

ii) *Para as partes se darem a conhecer, responderem ao questionário e fornecerem quaisquer outras informações*

Salvo especificação em contrário, para que as suas observações possam ser tidas em conta durante o inquérito,

todas as partes interessadas devem dar-se a conhecer contactando a Comissão, apresentar as suas observações, responder ao questionário e fornecer outras informações no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Chama-se a atenção para o facto de o exercício da maioria dos direitos processuais definidos no regulamento de base depender de as partes se darem a conhecer no prazo supramencionado.

As empresas seleccionadas para integrar uma amostra devem responder ao questionário no prazo fixado no ponto 6, alínea b), subalínea iii).

iii) *Audições*

Todas as partes interessadas podem igualmente solicitar uma audição à Comissão no mesmo prazo de 37 dias.

b) *Prazo específico para a constituição da amostra*

i) Todas as informações referidas no ponto 5.1, alínea a), subalíneas i), ii) e iii), devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, uma vez que a Comissão tenciona consultar as partes interessadas que manifestaram a vontade de ser incluídas na composição final da amostra no prazo de 21 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

ii) Quaisquer outras informações pertinentes para a selecção da amostra referidas no ponto 5.1, alínea a), subalínea iv), devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 21 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

iii) Salvo especificação em contrário, as respostas ao questionário fornecidas pelas partes incluídas na amostra devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 37 dias a contar da data de notificação da sua inclusão na amostra.

c) *Prazo específico para a selecção do país de economia de mercado*

As partes no inquérito podem desejar apresentar observações relativamente à adequação da escolha do México, tal como referido no ponto 5.1, alínea d), enquanto país de economia de mercado para efeitos da determinação do valor normal no que diz respeito à República Popular da China. A Comissão deverá receber essas observações no prazo de 10 dias a contar da data da publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

7. Observações por escrito, respostas a questionários e correspondência

Quaisquer observações e pedidos das partes interessadas devem ser apresentados por escrito (não em formato electrónico, salvo especificação em contrário) e indicar nome, endereço, correio electrónico e números de telefone e fax da parte interessada. Todas as observações por escrito, nomeadamente as informações solicitadas no presente aviso, as respostas aos questionários e demais correspondência, enviadas pelas partes interessadas a título confidencial, devem conter a menção «Divulgação restrita»⁽⁹⁾ e, em conformidade com o artigo 19.º, n.º 2, do regulamento de base, vir acompanhadas de uma versão não confidencial, com a menção «Para consulta pelas partes interessadas».

Endereço da Comissão para o envio da correspondência:

Comissão Europeia
Direcção-Geral do Comércio
Direcção H
Gabinete: N-105 04/92
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
Fax +32 22956505

8. Não colaboração

Sempre que uma parte interessada recusar o acesso às informações necessárias, não as facultar no prazo fixado ou impedir de forma significativa o inquérito, podem ser estabelecidas conclusões, positivas ou negativas, com base nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base.

Sempre que se verificar que uma parte interessada prestou informações falsas ou erróneas, tais informações não serão tidas em conta e poderão ser utilizados os dados disponíveis, em conformidade com o artigo 18.º do regulamento de base. Se uma parte interessada não colaborar, ou colaborar apenas parcialmente, e forem utilizados dados disponíveis, o resultado poderá ser-lhe menos favorável do que se tivesse colaborado.

9. Calendário do inquérito

Em conformidade com o artigo 11.º, n.º 5, do regulamento de base, o inquérito será concluído no prazo de 15 meses a contar

da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

10. Possibilidade de solicitar um reexame ao abrigo do artigo 11.º, n.º 3, do regulamento de base

Uma vez que o presente reexame da caducidade é iniciado em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 2, do regulamento de base, os seus resultados não implicarão uma alteração do nível das medidas em vigor, mas, em conformidade com o disposto no artigo 11.º, n.º 6, do regulamento de base, a revogação ou manutenção das medidas.

Se qualquer parte no processo considerar que se justifica um reexame do nível das medidas de forma a eventualmente o alterar (isto é, o aumentar ou o baixar), essa parte pode pedir um reexame em conformidade com o artigo 11.º, n.º 3, do regulamento de base.

As partes que desejarem solicitar tal reexame, a efectuar independentemente do reexame da caducidade referido no presente aviso, podem contactar a Comissão no endereço atrás indicado.

11. Tratamento de dados pessoais

Importa notar que quaisquer dados pessoais recolhidos no presente inquérito serão tratados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à protecção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados⁽¹⁰⁾.

12. Conselheiro Auditor

Note-se igualmente que, se considerarem que estão a encontrar dificuldades no exercício dos seus direitos de defesa, as partes interessadas podem solicitar a intervenção do Conselheiro Auditor da DG Comércio. Este actua como uma interface entre as partes interessadas e os serviços da Comissão, oferecendo, se necessário, mediação em questões processuais que afectem a protecção dos seus interesses neste processo, nomeadamente no que se refere a questões relativas a acesso ao dossiê, confidencialidade, prorrogação de prazos e tratamento dos pontos de vista apresentados por escrito e/ou oralmente. Para mais informações e contactos, ver as páginas Web do Conselheiro Auditor no sítio Web da Direcção-Geral do Comércio (<http://ec.europa.eu/trade>).

⁽⁹⁾ Esta menção significa que se trata de um documento exclusivamente destinado a utilização interna, protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao acesso do público aos documentos do Parlamento Europeu, do Conselho e da Comissão (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43). Trata-se de um documento confidencial em conformidade com o artigo 19.º do regulamento de base e com o artigo 6.º do Acordo da OMC sobre a aplicação do artigo VI do GATT de 1994 (Acordo Anti-Dumping).

⁽¹⁰⁾ JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

Aviso da caducidade de certas medidas *anti-dumping*

(2010/C 188/06)

Após a publicação de um aviso de caducidade iminente ⁽¹⁾, no seguimento da qual não foi recebido nenhum pedido de reexame, a Comissão anuncia que a medida *anti-dumping* abaixo mencionada caducará em breve.

O presente aviso é publicado em conformidade com o disposto no n.º 2 do artigo 11.º, do Regulamento (CE) n.º 1225/2009 do Conselho, de 30 de Novembro de 2009, relativo à defesa contra as importações objecto de *dumping* dos países não membros da Comunidade Europeia ⁽²⁾.

Produto	País(es) de origem ou de exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade
Bicicletas	Vietname	Direito <i>anti-dumping</i>	Regulamento (CE) n.º 1095/2005 do Conselho (JO L 183 de 14.7.2005, p. 1)	15.7.2010

⁽¹⁾ JO C 70 de 19.3.2010, p. 28.

⁽²⁾ JO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV)

Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2010/C 188/07)

1. A Comissão recebeu, em 5 de Julho de 2010, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º artigo do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas Carrefour S.A. («Carrefour», França) e Marinopoulos Holding S.à r.l. («Marinopoulos», Luxemburgo), pertencente ao Grupo Marinopoulos, adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa CM Balkans B.V. («Balkan JV», Países Baixos), mediante contrato e aquisição de acções da nova empresa criada que constitui uma empresa comum, respectivamente.

2. As actividades das empresas em causa são:

- Carrefour: venda de bens alimentares e não-alimentares em estabelecimentos próprios e sob franquia (hipermercados, supermercados, armazéns de revenda e lojas de proximidade) na Europa, América Latina e Ásia,
- Grupo Marinopoulos: venda de bens alimentares e não-alimentares, fabrico de cosméticos e de produtos farmacêuticos, venda a retalho de vestuário, cosméticos, produtos ópticos e especialidades de café em vários países da Europa, nomeadamente na Grécia e em Chipre,
- Balkan JV: exploração de 4 supermercados na Bulgária e desenvolvimento de hipermercados e supermercados sob a denominação comercial Carrefour nos Balcãs, designadamente na Bulgária, Eslovénia, Albânia, Bósnia-Herzegovina, Croácia, Antiga República Jugoslava da Macedónia, Montenegro e Sérvia.

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. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias ⁽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), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV, 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»).

⁽²⁾ JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

Notificação prévia de uma concentração
(Processo COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria)
Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2010/C 188/08)

1. A Comissão recebeu, em 5 de Julho de 2010, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º artigo do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual o Ministério Federal das Finanças austríaco, em aplicação do artigo 1.º da Lei Federal da Áustria relativa às medidas de estabilização dos mercados financeiros, adquiriu, na acepção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo do Hypo Alpe Adria Bank International AG («HGAA», Áustria), mediante aquisição de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

— Ministério Federal das Finanças: estabilização do sistema financeiro austríaco,

— HGAA: prestação de serviços bancários universais a uma clientela constituída por particulares e empresas e de serviços de locação financeira.

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. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias ⁽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), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria, 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»).

⁽²⁾ JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

OUTROS ACTOS

CONSELHO

Aviso à atenção das pessoas, grupos e entidades constantes da lista referida no artigo 2.º, n.º 3, do 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 610/2010]

(2010/C 188/09)

Comunica-se a informação seguinte às pessoas, grupos e entidades que figuram na lista constante do Regulamento (UE) n.º 610/2010 ⁽¹⁾.

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 artigo 5.º, n.º 2, 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
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

⁽¹⁾ JO L 178 de 13.7.2010, p. 1.

⁽²⁾ JO L 344 de 28.12.2001, p. 70.

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 artigo 1.º, n.º 6, 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 interponem 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.

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2010/C 188/10)

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 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«ORAVSKÝ KORBÁČIK»

N.º CE: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Oravský korbáčik»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

República Eslovaca

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação:

O produto «Oravský korbáčik» é um queijo cozido a vapor, fumado ou não fumado, que se assemelha a um pequeno chicote (*korbáčik* em eslovaco), com comprimento compreendido entre 10 cm e 50 cm. É fabricado segundo um processo tradicional, através do qual o queijo, cortado em blocos, fermentado e parcialmente curado, é cozido a vapor, sendo em seguida esticado para obter fios com uma espessura de 2 mm a 10 mm, tradicionalmente designados pelo termo *vojky*. Os fios esticados são depois entrançados em forma de chicote.

As propriedades organolépticas do queijo são conferidas pela estrutura fibrosa dos fios esticados a partir da pasta de queijo cozida a vapor e pela sua forma específica de chicote, resultante do entrançamento dos vários fios.

O queijo fumado diferencia-se do não fumado essencialmente pela cor e pelo aroma. A variante fumada tem uma cor entre o amarelo pálido e o amarelo dourado, um aroma fumado característico e um teor de sal ligeiramente superior (cerca de 1 %). O queijo fumado tem uma cor que varia entre o branco e o branco creme, sem o aroma de fumo. A estrutura e a consistência são idênticas para as duas variantes.

O «Oravský korbáčik» é comercializado acondicionado em plástico, em embalagens com número de unidades e pesos diferentes.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Características

Cor: branca a ligeiramente amarelada ou, no caso da variante fumada, amarela dourada.

Consistência: os fios são constituídos por fibras separáveis, de consistência elástica ou, no caso dos queijos mais curados, eventualmente mais rígida (a maturação reduz a elasticidade); o produto tem uma grande resistência à tracção graças à sua estrutura fibrosa, resultante das fibras facilmente separáveis que o compõem.

Aroma e sabor: a leite, a queijo delicioso, salgados, ligeiramente ácidos, tipicamente fumado no caso da variante fumada.

Composição: extracto seco: no mínimo, 40 %, em massa.

Gordura no extracto seco: no mínimo, 25 %, em massa.

Sal comestível: 4,5 %, no máximo, em massa, para a variante não fumada e 5,5 %, no máximo, em massa, para a variante fumada.

Propriedades microbiológicas

O «Oravský korbáčik» é um queijo fabricado a partir de queijo em bloco, que contém principalmente uma microflora termo-resistente produtora de ácido láctico dos géneros seguintes: *Lactococcus*, *Streptococcus* e *Lactobacillus*.

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

Para o fabrico do queijo «Oravský korbáčik» utiliza-se queijo em bloco obtido a partir de leite de vaca cru ou pasteurizado, ao qual se acrescenta uma cultura acidoláctica. O facto de se utilizar leite cru ou leite pasteurizado não tem influência nas propriedades do produto acabado. A qualidade do leite é objecto de controlos e de registos regulares realizados junto dos fabricantes de queijo em bloco, com base nos parâmetros seguintes: substâncias inibidoras, temperatura, acidez, matéria gorda, massa específica e matéria seca não gorda.

O número total de microorganismos e o número de células somáticas é estabelecido por laboratórios acreditados.

O queijo em bloco contém, pelo menos, 48 %, em massa, de matéria seca e, pelo menos, 35 %, em massa, de matéria gorda no extracto seco e o seu pH está compreendido entre 4,9 e 5,2.

O queijo em bloco tem um aspecto uniforme e liso, uma crosta adequada e uma cor entre o branco e o creme.

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

Não é exigido qualquer requisito específico em termos de qualidade ou de origem.

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

A qualidade do produto não depende da origem do queijo em bloco.

Fase 1: Cozedura a vapor: o queijo natural fermentado é primeiro cortado em pedaços relativamente pequenos, que são ralados e cozidos a vapor em água a ferver (a temperatura da água deve estar compreendida entre 70 e 95 °C); o queijo é em seguida amassado com uma espátula de madeira ou num amassador mecânico até à obtenção de uma pasta elástica compacta denominada *parenina*.

Fase 2: Amassadura: a *parenina* é amassada, esticada e dobrada manualmente até à obtenção de uma pasta lisa e mole que pode ser facilmente moldada.

- Fase 3: Moldagem: estica-se manualmente a pasta de forma a obter fios — *vojky* —, se for necessário com a ajuda de dois rolos sulcados que giram um contra o outro. Os fios caem instantaneamente em água fria potável.
- Fase 4: Arrefecimento: os fios de queijo formados são arrefecidos em água fria potável durante um período de 2 a 10 minutos, a fim de conservarem a forma.
- Fase 5: Enrolamento: os fios de queijo arrefecidos são enrolados à volta de uma bobina. Depois de enrolados, são cortados numa das extremidades e atados ao meio com uma tira feita de queijo.
- Fase 6: Salga: os fios cortados e enrolados são salgados por imersão numa solução saturada de sal, de modo que o teor final de sal não ultrapasse 4,5 %, em massa, no caso da variante não fumada e 5,5 %, em massa, no caso da variante fumada (a duração da salga depende da espessura dos fios de queijo e da acidez do queijo utilizado).
- Fase 7: Secagem parcial: a fim de expelir o excesso de água salgada, o queijo é suspenso numa trave de madeira ou de aço inoxidável, permitindo o escoamento da água.
- Fase 8: Entrançamento: pelo menos dois fios de queijo dobrados em dois são entrançados, na forma de chicote, até dois terços do seu comprimento, onde são atados com um dos fios, a fim de garantir que os mesmos não se desentrançam.
- Fase 9: (no caso da variante fumada):
- Fumagem: o produto é fumado por exposição directa a fumo frio, a uma temperatura aproximada de 30 °C, proveniente da combustão de madeira dura, num fumeiro tradicional de madeira ou de aço ou num fumeiro dotado de um sistema de ventilação mecânica, até à obtenção de uma pasta de cor amarela dourada.
- Fase 10: Acondicionamento: o produto é embalado em plástico próprio para alimentos, ao qual se põe um rótulo com a menção «Oravský korbáčik».

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

O produto é comercializado em embalagens que diferem em função do número de unidades. A embalagem de base contém 5 a 10 unidades, sendo igualmente possível vender o queijo em embalagens grandes, com 50 unidades, às quais se dá o nome de *zvázok* (punhado ou molho).

O acondicionamento do produto deve ser realizado na área geográfica delimitada para preservar a forma específica do produto, garantir que os fios mantêm a sua disposição entrelaçada e assegurar a qualidade do produto.

Não é exigido qualquer requisito específico em termos de acondicionamento.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Os produtores que fabricam o «Oravský korbáčik» em conformidade com as especificações do presente documento podem utilizar a denominação «Oravský korbáčik» na rotulagem, promoção e comercialização do produto.

A rotulagem deve satisfazer as exigências seguintes:

- O nome do produto «Oravský korbáčik» deve ser claramente visível no rótulo;
- O rótulo deve indicar se o produto é fumado ou não fumado;
- A menção *chránené zemepisné označenie* (indicação geográfica protegida) e o símbolo correspondente da Comunidade Europeia devem figurar no rótulo.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

O produto «Oravský korbáčik» é fabricado na bacia do rio Orava (na região de Orava) na República Eslovaca. A área geográfica é delimitada ao norte e a leste pela fronteira com a Polónia, a oeste pela fronteira com os municípios de Námestovo e Dolný Kubín e a sul pela fronteira com os municípios de Dolný Kubín e Tvrdo.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Orava é uma região típica de montanha, que possui as condições adequadas para a criação e o pasto de ovinos e bovinos e a transformação posterior do leite em queijo. Os habitantes conseguiram tirar partido do ambiente montanhoso, desde a época em que as terras foram colonizadas até aos tempos presentes. Só as mãos hábeis das mulheres da região de Orava são capazes de fabricar — entrançar — o produto a partir da massa cozida a vapor, não podendo esta operação ser efectuada por um instrumento mecânico.

Segundo a tradição oral, o fabrico doméstico do «korbáčik» em Orava remonta à segunda metade do século XIX, uma vez que o fabrico de queijos cozidos a vapor destinados à venda, entre os quais figurava também o «korbáčik», era, nessa época, o único meio de subsistência dos criadores de ovinos e bovinos do local.

5.2. Especificidade do produto:

A especificidade do produto é conferida pela sua forma, que não é habitual para os queijos ou as especialidades queijeiras. O queijo é fabricado segundo um método tradicional quase inteiramente manual — cozedura do queijo a vapor em água a ferver, o seu estiramento em fios e, por último, o seu entrançamento em forma de chicote. A transformação manual da pasta cozida a vapor — a amassadura e o estiramento — conferem ao produto uma estrutura fibrosa única, fazendo dele um produto específico e excepcional.

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

O pedido de registo da denominação «Oravský korbáčik» baseia-se na sua forma específica, na sua reputação e na tradição.

A região de Orava está localizada nas montanhas do Noroeste da Eslováquia, região de clima frio e inóspito. A maior parte dos habitantes vivia da agricultura e da criação de gado — bovino, caprino e ovino — e transformava as matérias-primas obtidas, essencialmente o leite, em especialidades queijeiras de diferentes formas e excelente qualidade. «A zona de criação de gado da raça Pinzgau e o sistema dominante dos pastos de Verão implicam que esta raça é ideal para a produção de leite e de produtos lácteos de qualidade, ecológicos e próprios para o consumo humano. [...] Estas explorações, para além de ajudar de forma significativa a modelar a paisagem (o corte da erva das zonas inacessíveis às máquinas, o pastoreio das terras inutilizadas, a secagem do feno em secadouros especiais), produzem especialidades regionais elaboradas a partir de leite de vaca, como o conhecido “Oravský korbáčik” [...]» (*Slovenský pinzgauský dobytok — producent mlieka horských pasienkov*).

Graças à sua destreza, os habitantes conseguiram manter-se nesta região de clima rigoroso e tornar-se conhecidos para além das fronteiras da sua região.

Os registos históricos indicam que, na região de Orava, se fabricava um queijo tradicional cozido a vapor; com forma de chicote, semelhante aos chicotes confeccionados tradicionalmente na Eslováquia aquando das festas pascais, que consistem em ramos de vime entrelaçados, esta versão queijeira em miniatura adquiriu aos poucos o nome de *korbáčik* (pequeno chicote). Nesta região desenvolveu-se, paralelamente ao fabrico do «korbáčik», um centro de venda e comércio de queijos cozidos a vapor — sendo os mercadores designados de acordo com o tipo de queijo que vendiam por exemplo os mercadores de *korbáčik*, os mercadores de *oštiepok* (um tipo de queijo), os mercadores de *srdce* (outro tipo de queijo). «Na Eslováquia Setentrional, a aldeia de Zázrivá, na região de Orava, permaneceu um centro notório de comércio. Os vendedores procedentes desta região praticavam essencialmente o comércio de queijos fumados e cozidos a vapor; recebiam nomes em função dos produtos que vendiam — mercadores de *korbáčik*, etc. ...» (Podolák, J. «Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku», *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

Nos arquivos estão registadas várias licenças profissionais destes mercadores. Os mercadores de *korbáčik* de Orava vendiam, e vendem ainda hoje, os seus produtos nos mercados, em diversas ocasiões, como casamentos, baptizados, no Natal, no carnaval e nas festas pascais. Durante estas festas, a produção de *korbáčik* sempre aumentou, o que demonstra o seu sucesso junto dos consumidores. Este facto é atestado nos registos de produção dos fabricantes destes produtos.

Orava conserva o seu carácter agrícola. As normas que regulam a produção do «Oravský korbáčik» já foram estabelecidas em meados do século passado. A sua reputação e tradição são atestadas não só pelo facto de ser abrangido por uma marca registada no serviço da propriedade industrial da República Eslovaca, válida até 22 de Fevereiro de 2006 (10 anos), como também pelos artigos publicados na imprensa.

O «Oravský korbáčik» é uma iguaria tradicional bem conhecida, não só para os eslovacos, como também para os estrangeiros que visitam a Eslováquia, que regressam a casa com pacotes desta especialidade, que oferecem como prendas. «Levei comigo um delicioso queijo local conhecido como “Oravský korbáčik” (chicote de Orava) numa loja de ...» («Great Escapes: Hiking in the High Tatras», *The Slovak Spectator*, Vol. 10, No 28, 2004); «Nenúkajte Angličanom Oravskými korbáčikmi» (<http://www.sme.sk>); *Slovakia-in*, n.º 8-9, 2002, no artigo «Slovensko a Slováci nemeckými očkami» refere-se que: «A autora, uma mulher checa que vive na Alemanha, está familiarizada com os excelentes queijos cozidos a vapor chamados “Oravské korbáčiky”, [...]».

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf

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

(2010/C 188/11)

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 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK»

N.º CE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

IGP (X) CHPO ()

1. Nome:

«Zázrivský korbáčik»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

República Eslovaca

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação:

O produto «Zázrivský korbáčik» é um queijo cozido a vapor, fumado ou não fumado, que se assemelha a um pequeno chicote (*korbáčik* em eslovaco), com comprimento compreendido entre 10 cm e 50 cm. É fabricado segundo um processo tradicional, através do qual o queijo, cortado em blocos, fermentado e parcialmente curado, é cozido a vapor, sendo em seguida esticado para obter fios com uma espessura de 2 mm a 10 mm, tradicionalmente designados pelo termo *vojky*. Os fios esticados são depois entrançados em forma de chicote.

As propriedades organolépticas do queijo são conferidas pela estrutura fibrosa dos fios esticados a partir da pasta de queijo cozida a vapor e pela sua forma específica de chicote, resultante do entrançamento dos vários fios.

O queijo fumado diferencia-se do não fumado essencialmente pela cor e pelo aroma. A variante fumada tem uma cor entre o amarelo pálido e o amarelo dourado, um aroma fumado característico e um teor de sal ligeiramente superior (cerca de 1 %). O queijo fumado tem uma cor que varia entre o branco e o branco creme, sem o aroma de fumo. A estrutura e a consistência são idênticas para as duas variantes.

O produto é comercializado acondicionado em plástico, em embalagens com número de unidades e pesos diferentes.

Características

Cor: branca a ligeiramente amarelada ou, no caso da variante fumada, amarela dourada.

Consistência: os fios são constituídos por fibras separáveis, de consistência elástica ou, no caso dos queijos mais curados, eventualmente mais rígida (a maturação reduz a elasticidade); o produto tem uma grande resistência à tracção graças à sua estrutura fibrosa, resultante das fibras facilmente separáveis que o compõem.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Aroma e sabor: a leite, a queijo delicioso, salgados, ligeiramente ácidos, tipicamente fumado no caso da variante fumada.

Composição: extracto seco: no mínimo, 40 %, em massa,

Gordura no extracto seco: no mínimo, 25 %, em massa.

Sal comestível: 4,5 %, no máximo, em massa, para a variante não fumada e 5,5 %, no máximo, em massa, para a variante fumada.

Propriedades microbiológicas

O «Zázrivský korbáčik» é um queijo fabricado a partir de queijo em bloco, que contém principalmente uma microflora termo-resistente produtora de ácido láctico dos géneros seguintes: *Lactococcus*, *Streptococcus* e *Lactobacillus*.

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

Para o fabrico do queijo «Zázrivský korbáčik» utiliza-se queijo em bloco obtido a partir de leite de vaca cru ou pasteurizado, ao qual se acrescenta uma cultura acidoláctica. O facto de se utilizar leite cru ou leite pasteurizado não tem influência nas propriedades do produto acabado. A qualidade do leite é objecto de controlos e de registos regulares realizados junto dos fabricantes de queijo em bloco, com base nos parâmetros seguintes: substâncias inibidoras, temperatura, acidez, matéria gorda, massa específica e matéria seca não gorda.

O número total de microorganismos e o número de células somáticas é estabelecido por laboratórios acreditados.

O queijo em bloco contém, pelo menos, 48 %, em massa, de matéria seca e, pelo menos, 35 %, em massa, de matéria gorda no extracto seco e o seu pH está compreendido entre 4,9 e 5,2. O queijo em bloco tem um aspecto uniforme e liso, uma crosta adequada e uma cor entre o branco e o creme.

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

Não é exigido qualquer requisito específico em termos de qualidade ou de origem.

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

A qualidade do produto não depende da origem do queijo em bloco.

Fase 1: Cozedura a vapor: o queijo natural fermentado é primeiro cortado em pedaços relativamente pequenos, que são ralados e cozidos a vapor em água a ferver (a temperatura da água deve estar compreendida entre 70 °C e 95 °C); o queijo é em seguida amassado com uma espátula de madeira ou num amassador mecânico até à obtenção de uma pasta elástica compacta denominada *parenina*.

Fase 2: Amassadura: a *parenina* é amassada, esticada e dobrada manualmente até à obtenção de uma pasta lisa e mole que pode ser facilmente moldada.

Fase 3: Moldagem: estica-se manualmente a pasta de forma a obter fios — *vojky* —, se for necessário com a ajuda de dois rolos sulcados que giram um contra o outro. Os fios caem instantaneamente em água fria potável.

Fase 4: Arrefecimento: os fios de queijo formados são arrefecidos em água fria potável durante um período de 2 a 10 minutos, a fim de conservarem a forma.

Fase 5: Enrolamento: os fios de queijo arrefecidos são enrolados à volta de uma bobina. Depois de enrolados, são cortados numa das extremidades e atados ao meio com uma tira feita de queijo.

Fase 6: Salga: os fios cortados e enrolados são salgados por imersão numa solução saturada de sal, de modo que o teor final de sal não ultrapasse 4,5 %, em massa, no caso da variante não fumada e 5,5 %, em massa, no caso da variante fumada (a duração da salga depende da espessura dos fios de queijo e da acidez do queijo utilizado).

Fase 7: Secagem parcial: a fim de expelir o excesso de água salgada, o queijo é suspenso numa trave de madeira ou de aço inoxidável, permitindo o escoamento da água.

Fase 8: Entrançamento: pelo menos dois fios de queijo dobrados em dois são entrançados manualmente, na forma de chicote, até dois terços do seu comprimento, onde são atados com um dos fios, a fim de garantir que os mesmos não se desentrançam.

Fase 9: (no caso da variante fumada):

Fumagem: o produto é fumado por exposição directa a fumo frio, a uma temperatura aproximada de 30 °C, proveniente da combustão de madeira dura, num fumeiro tradicional de madeira ou de aço ou num fumeiro dotado de um sistema de ventilação mecânica, até à obtenção de uma pasta de cor amarela dourada.

Fase 10: Acondicionamento: o produto é embalado em plástico próprio para alimentos, ao qual se apõe um rótulo com a menção «Zázrivský korbáčik».

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

O produto é comercializado em embalagens que diferem em função do número de unidades. A embalagem de base contém 5 a 10 unidades, sendo igualmente possível vender o queijo em embalagens grandes, com 50 unidades, às quais se dá o nome de *zvázok* (punhado ou molho).

O acondicionamento do produto deve ser realizado na área geográfica delimitada para preservar a forma específica do produto, garantir que os fios mantêm a sua disposição entrelaçada e assegurar a qualidade do produto.

Não é exigido qualquer requisito específico em termos de acondicionamento.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Os produtores que fabricam o «Zázrivský korbáčik» em conformidade com as especificações do presente documento podem utilizar a denominação «Zázrivský korbáčik» na rotulagem, promoção e comercialização do produto.

A rotulagem deve satisfazer as exigências seguintes:

- o nome do produto «Zázrivský korbáčik» deve ser claramente visível no rótulo,
- o rótulo deve indicar se o produto é fumado ou não fumado,
- a menção *chránené zemepisné označenie* (indicação geográfica protegida) e o símbolo correspondente da Comunidade Europeia devem figurar no rótulo.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

O produto «Zázrivský korbáčik» é fabricado no município de Zázrivá. A área geográfica é delimitada ao norte pelo município de Oravská Lesná, a oeste pelo município de Terchová, ao sul pelo município de Párnica e a leste pelas colinas de Paráč e Minčol.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

O município de Zázrivá possui as condições adequadas para a criação e o pasto de ovinos e bovinos e a transformação posterior do leite em queijo. Os habitantes conseguiram tirar partido do ambiente montanhoso, desde a época em que as terras foram colonizadas até aos tempos presentes. Só as mãos hábeis das mulheres de Zázrivá são capazes de fabricar — entrançar — o produto a partir da massa cozida a vapor, não podendo esta operação ser efectuada por um instrumento mecânico.

Segundo a tradição oral, o fabrico doméstico do «korbáčik» em Zázrivá remonta à segunda metade do século XIX, uma vez que o fabrico de queijos cozidos a vapor destinados à venda, entre os quais figurava também o «korbáčik», era, nessa época, o único meio de subsistência dos criadores de ovinos e bovinos do local.

5.2. Especificidade do produto:

A especificidade do produto é conferida pela sua forma, que não é habitual para os queijos ou as especialidades queijeiras. O queijo é fabricado segundo um método tradicional quase inteiramente manual — cozedura do queijo a vapor em água a ferver, o seu estiramento em fios e, por último, o seu entrançamento em forma de chicote. A transformação manual da pasta cozida a vapor — a amassadura e o estiramento — conferem ao produto uma estrutura fibrosa única, fazendo dele um produto específico e excepcional.

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

O pedido de registo da denominação «Zázrivský korbáčik» baseia-se na sua forma específica, na sua reputação e na tradição.

Zázrivá está localizada nas montanhas do Noroeste da Eslováquia, região de clima frio e inóspito. A maior parte dos habitantes vivia da agricultura e da criação de gado — bovino, caprino e ovino — e transformava as matérias-primas obtidas, essencialmente o leite, em especialidades queijeiras de diferentes formas e excelente qualidade.

Graças à sua destreza, os habitantes conseguiram manter-se nesta região de clima rigoroso e tornar-se conhecidos para além das fronteiras da sua região.

«Originalmente, só algumas famílias de Zázrivá (os “Piklovci”) sabiam fabricar o “Syrové korbáčik”.» (Huba, P.: Zázrivá, monografia 1988).

Os registos históricos indicam que, no norte da Eslováquia, perto da pequena aldeia de Zázrivá, se fabricava um queijo tradicional cozido a vapor; com forma de chicote, semelhante aos chicotes confeccionados tradicionalmente na Eslováquia aquando das festas pascais, que consistem em ramos de vime entrelaçados, esta versão queijeira em miniatura adquiriu aos poucos o nome de *korbáčik* (pequeno chicote). Nesta região desenvolveu-se, paralelamente ao fabrico do «*korbáčik*», um centro de venda e comércio de queijos cozidos a vapor — sendo os mercadores designados de acordo com o tipo de queijo que vendiam (por exemplo os mercadores de *korbáčik*, os mercadores de *oštiepok* (um tipo de queijo), os mercadores de *srdce* (outro tipo de queijo). «Na Eslováquia Setentrional, a aldeia de Zázrivá, na região de Orava, permaneceu um centro notório de comércio. Os vendedores procedentes desta região praticavam essencialmente o comércio de queijos fumados e cozidos a vapor; recebiam nomes em função dos produtos que vendiam — mercadores de *korbáčik*, etc. ...» (Podolák, J. «Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku», Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).

Nos arquivos estão registadas várias licenças profissionais destes mercadores.

Os mercadores de *korbáčik* de Zázrivá vendiam, e vendem ainda hoje, os seus produtos nos mercados, em diversas ocasiões, como casamentos, baptizados, no Natal, no carnaval e nas festas pascais. Durante estas festas, a produção de *korbáčik* sempre aumentou, o que demonstra o seu sucesso junto dos consumidores. Este facto é atestado nos registos de produção dos fabricantes destes produtos.

O «*korbáčik*» tornou-se uma parte integrante de uma manifestação regional importante, denominada *Zázrivských dní* (os dias de Zázrivá), no quadro da qual são organizados concursos de fabrico de «*Zázrivský korbáčik*». A participação não só de fabricantes locais mas também de concorrentes ocasionais atesta a popularidade destes concursos.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf

OUTROS ACTOS

Conselho

2010/C 188/09	Aviso à atenção das pessoas, grupos e entidades constantes da lista referida no artigo 2.º, n.º 3, do 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 610/2010]	13
---------------	--	----

Comissão Europeia

2010/C 188/10	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	15
2010/C 188/11	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	20

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	Multilingue: 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 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*.

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>



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT