

Jornal Oficial

da União Europeia

C 202



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

53.º ano

24 de Julho de 2010

Número de informação Índice Página

IV *Informações*

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2010/C 202/01	Taxas de câmbio do euro	1
2010/C 202/02	Anúncio da criação da Acção de Garantia ao abrigo do Instrumento Europeu de Microfinanciamento «Progress»	2
2010/C 202/03	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 Agosto de 2010 [Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de Abril 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	3

Preço:
3 EUR

(continua no verso da capa)

V Avisos

OUTROS ACTOS

Comissão Europeia

2010/C 202/04	Publicação da ficha-resumo de um caderno de especificações, em conformidade com o n.º 2 do artigo 18.º, do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 que estabelece regras de execução 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	4
2010/C 202/05	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	8



IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS
DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

22 de Julho de 2010

(2010/C 202/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2850	AUD	dólar australiano	1,4476
JPY	iene	111,57	CAD	dólar canadiano	1,3388
DKK	coroa dinamarquesa	7,4519	HKD	dólar de Hong Kong	9,9889
GBP	libra esterlina	0,84280	NZD	dólar neozelandês	1,7835
SEK	coroa sueca	9,4495	SGD	dólar de Singapura	1,7648
CHF	franco suíço	1,3418	KRW	won sul-coreano	1 547,45
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	9,6863
NOK	coroa norueguesa	7,9750	CNY	yuan-renminbi chinês	8,7123
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,2485
CZK	coroa checa	25,179	IDR	rupia indonésia	11 634,64
EEK	coroa estoniana	15,6466	MYR	ringgit malaio	4,1204
HUF	forint	283,25	PHP	peso filipino	59,756
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo russo	39,1355
LVL	lats	0,7089	THB	baht tailandês	41,486
PLN	zloti	4,0974	BRL	real brasileiro	2,2765
RON	leu	4,2670	MXN	peso mexicano	16,4462
TRY	lira turca	1,9591	INR	rupia indiana	60,5700

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

**Anúncio da criação da Acção de Garantia ao abrigo do Instrumento Europeu de Microfinanciamento
«Progress»**

(2010/C 202/02)

O presente anúncio destina-se aos intermediários, tais como as instituições financeiras, as instituições de microcrédito ou instituições de garantia, cujo objectivo é conceder microcréditos ou garantias em apoio dos microcréditos.

A União Europeia mandou o Fundo Europeu de Investimento («FEI») para criar uma acção de garantia ao abrigo do Instrumento Europeu de Microfinanciamento para o Emprego e a Inclusão Social, (o «Instrumento») ⁽¹⁾ ao conceder garantias, em seu nome mas por conta e riscos da União Europeia, que cubram microcréditos ou garantias em apoio dos microcréditos (a «Acção de Garantia»).

A Acção de Garantia tem como finalidade disponibilizar recursos da União Europeia para incrementar o acesso e a disponibilidade de microfinanciamentos a beneficiários finais, tal como definido no artigo 2.º da decisão que estabelece o instrumento.

O acesso à Acção de Garantia é aberto a entidades públicas e privadas estabelecidas a nível nacional, regional e local nos Estados-Membros que concedem microcréditos ou garantias em apoio dos microcréditos a particulares e a microempresas nos Estados-Membros da União Europeia.

O montante total indicativo das dotações do orçamento da União para o Instrumento, para o período compreendido entre 1 de Janeiro de 2010 e 31 de Dezembro de 2013, eleva-se a 100 milhões de EUR, dos quais 25 milhões de EUR se destinam à Acção de Garantia.

Futuros intermediários podem obter informações pormenorizadas sobre a Acção de Garantia junto do:

Fundo Europeu de Investimento
96, boulevard Konrad Adenauer
2968 Luxembourg
LUXEMBOURG

Endereço electrónico: info@eif.org
Caixa de correio específica

Ou a partir do sítio Web do FEI em: http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm
link específico

Os contactos dos intermediários que beneficiam de uma garantia concedida pelo FEI ao abrigo da Acção de Garantia serão publicados no sítio Web do FEI, a fim de permitir que os beneficiários finais entrem directamente em contacto com estes intermediários.

As candidaturas dos intermediários serão examinadas pelo FEI numa base contínua, no contexto das limitações impostas pelas dotações do orçamento da União disponíveis. O FEI procurará promover uma distribuição geográfica equilibrada.

⁽¹⁾ Decisão n.º 283/2010/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Março de 2010, que estabelece um Instrumento de Microfinanciamento Europeu «Progress» para o Emprego e a Inclusão Social (JO L 87 de 7.4.2010, p. 1).

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 Agosto de 2010

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

(2010/C 202/03)

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 166 de 25.6.2010, p. 6.

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
1.8.2010	...	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	1,18	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	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)

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação da ficha-resumo de um caderno de especificações, em conformidade com o artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 que estabelece regras de execução 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 202/04)

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO ⁽¹⁾

«ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO»

N.º CE: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004

DOP () IGP (X)

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

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Endereço: Antonína Čermáka 2a
168 00 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 220383111
Fax +420 224324718
Endereço eletrónico: posta@upv.cz

2. Agrupamento:

Nome: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation,
Budweiser Budvar, Entreprise Nationale
Endereço: Karolíny Světlé 4
370 21 České Budějovice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 387705111
Fax —
Endereço eletrónico: budvar@budvar.cz
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 2.1 Cervejas

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

4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome:

«Českobudějovické pivo»

4.2. Descrição:

Cerveja branca impregnada de aroma característico a malte branco e a lúpulo aromático de Žatec, sabor pouco acentuado e amargor suave ou moderado, sabor a malte (resultante da diferença entre os graus potenciais de atenuação do mosto lupulado) e revigorante, devido à fermentação natural do dióxido de carbono.

Quando servida em copo, a cerveja apresenta cor tipicamente loura encimada por espuma macia e cremosa. O lúpulo perfumado de Žatec produz um elevado teor de polifenóis, responsáveis pela receptividade e a popularidade de todos os tipos de «Českobudějovické pivo».

A cerveja pode ser classificada em cinco tipos diferentes de origem comum incontestável.

Cerveja lager clara

Álcool (% vol.): 4,6-5,3

Extracto primitivo (%): 11,4-12,3

Amargor (IBU): 20-24

Cor (unidades EBC): 9-13

Aroma: Intensidade média-forte, cheiro característico a lúpulo de Žatec.

Sabor: Amargor moderado/médio, carácter suave/ligeiramente áspero, sabor médio/encorpado, com fim-de-boca adocicado e picante acentuado

Cerveja Kräusened lager clara

Álcool (% vol.): 4,6-5,3

Extracto primitivo (%): 11,4-12,3

Amargor (IBU): 20-24

Cor (unidades EBC): 9-13

Aroma: Intensidade média-forte, cheiro característico a lúpulo de Žatec.

Sabor: Amargor moderado/médio, carácter suave/ligeiramente áspero, sabor encorpado/muito encorpado, com fim-de-boca adocicado e picante acentuado

Cerveja clara, em barril

Álcool (% vol.): 3,5-4,5

Extracto primitivo (%): 9,5-10,1

Amargor (IBU): 18-21

Cor (unidades EBC): 8-12

Aroma: Intensidade média-forte, cheiro característico a lúpulo de Žatec

Sabor: Amargor moderado/médio, carácter ligeiramente áspero, sabor mediamente encorpado com fim-de-boca adocicado e picante acentuado

Cerveja especial

Álcool (% vol.): 7,4-8,2

Extracto primitivo (%): 16,0-17,0

Amargor (IBU): 24-28

Cor (unidades EBC): 11-17

Aroma: Intensidade média-forte, cheiro característico a lúpulo de Žatec.

Sabor: Amargor moderado/forte, carácter suave/moderadamente áspero, sabor encorpado/muito encorpado, com fim-de-boca adocicado e picante acentuado

Cerveja sem álcool

Álcool (% vol.): 0,2-0,5

Extracto primitivo (%): 3-4

Amargor (IBU): 22-26

Cor (unidades EBC): 5-7

Aroma: Cheiro característico a lúpulo de Žatec, ligeiramente evocativo de mosto lupulado

Sabor: Amargor de intensidade média, carácter moderadamente áspero, paladar leve, picante acentuado, ligeiro sabor a mosto lupulado

As principais matérias-primas utilizadas na produção da «Českobudějovické pivo» são a água, o malte e o lúpulo e leveduras de cerveja de baixa fermentação. As principais matérias-primas utilizadas provêm todas das áreas geográficas identificadas e possuem as características especificadas.

5. Área geográfica:

O local de produção, transformação e preparação do produto é definido pela área geográfica onde é possível obter água do lago subterrâneo da bacia de České Budějovice.

A área de cultivo do lúpulo de Žatec é a que lhe dá o nome, incluindo as áreas administrativas dos municípios localizados nos distritos de Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň — Sever, Rakovník e Rokycany.

A área de produção da cevada situa-se na região da Morávia.

5.1. Prova de origem:

A cerveja é fabricada em České Budějovice desde a sua fundação em 1265, tendo sido desde sempre designada pelo seu local de origem.

A designação «Českobudějovické pivo» atingiu tal fama que, em 1967, foi registada sob a forma de «Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer» no registo das denominações de origem da OMPI (n.º 49), com base num registo nacional. Simultaneamente, recebia protecção de um acordo bilateral com Portugal.

A rastreabilidade do produto é assegurada pela estrutura de controlo, que mantém registos dos produtores e da indicação geográfica nos seus registos de inspecção, os quais contêm informações sobre o produtor, o início da produção, os resultados das inspeções, as disposições obrigatórias, etc. A estrutura de controlo procede a inspeções que determinam se os produtores que utilizam a indicação geográfica respeitam as condições definidas no caderno de especificações.

5.2. Método de obtenção:

Todas as fases de produção, transformação das matérias-primas e preparação da «Českobudějovické pivo» ocorrem exclusivamente dentro do perímetro da área geográfica identificada.

O mosto lupulado destinado à «Českobudějovické pivo» é produzido exclusivamente pelo método de decocção com duas caldas, com filtração aberta do mosto e ebulição à pressão atmosférica.

Na fermentação, utiliza-se uma estirpe de leveduras de fermentação baixa, isolada e actualmente produzida e conservada na fábrica. A fermentação ocorre em cubas verticais cilindro-cónicas, a uma temperatura controlada entre 6 °C e 11 °C, e a maturação é efectuada separadamente, exclusivamente em cubas horizontais (processo de produção em duas etapas). O período de maturação corresponde às normas da guarda prolongada a frio, à temperatura máxima de 3 °C. Decorrida a segunda fermentação, a cerveja é filtrada e envasilhada em embalagens de consumo ou de transporte.

O processo e o equipamento utilizados na produção da cerveja assentam na experiência profissional e perícia adquiridas por gerações de fabricantes e foram aperfeiçoados de harmonia com os conhecimentos modernos da produção cervejeira. Inicialmente, a produção era individual, tendo posteriormente surgido manufacturas, que levaram à concentração do fabrico de cerveja em České Budějovice e à criação das cervejeiras de České Budějovice. A tradição de produção cervejeira manteve-se até aos nossos dias.

5.3. Relação:

A popularidade adquirida ao longo dos anos e a sua qualidade inabalável garantem hoje à «Českobudějovické pivo» um lugar nos mercados estrangeiros em mais de 50 países. A sua fama granjeou-lhe um lugar no topo das marcas de cerveja de renome mundial.

O carácter organoléptico da «Českobudějovické pivo» é determinado sobretudo pela composição mineral da água da fonte local, e complementarmente pela influência combinada das características das matérias-primas, da estirpe especial da levedura de cerveja, da geometria das cubas utilizadas e da sucessão e duração das principais operações tecnológicas.

A produção da «Českobudějovické pivo» é inerente à localidade de České Budějovice. A maior parte das enciclopédias locais e estrangeiras associam precisamente a cidade de České Budějovice à produção de «Českobudějovické pivo».

Para o consumidor, a tradição é um dos principais pilares da qualidade, representando valor acrescentado e garantia de qualidade. O facto de a cerveja ser originária de České Budějovice é uma garantia das propriedades específicas da cerveja produzida nesta área.

Desde tempos imemoriais, o consumidor associa České Budějovice a cerveja de qualidade, que se distingue, pelas suas propriedades organolépticas, das cervejas produzidas noutras regiões.

5.4. Estrutura de controlo:

Nome:	Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře
Endereço:	Purkyňova 2533 390 02 Tábor ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.	+420 381257111
Fax	—
Endereço eletrónico:	—

5.5. Rotulagem:

A «Českobudějovické pivo» tem de ser rotulada segundo as normas aplicáveis às indicações geográficas em geral, e à utilização do símbolo comunitário das indicações geográficas protegidas, em particular, bem como outras disposições comunitárias em matéria de rotulagem. A rotulagem tem de respeitar igualmente as disposições do Tratado de Adesão.

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

(2010/C 202/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR»

N.º CE: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Tekovský salámový syr»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

República Eslovaca

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto (conforme anexo II):

Classe 1.3 — Queijos

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

«Tekovský salámový syr» designa queijo curado gordo de pasta natural semi-dura, fumado ou não, na forma de um cilindro com 30-32 cm de comprimento e 9-9,5 cm de diâmetro. O queijo é produzido coalhando leite tratado termicamente, moldado na forma cilíndrica tradicional. Após prensagem, os cilindros são separados, tratados e inspeccionados manualmente. A variedade fumada é submetida a fumagem após salga e secagem.

O queijo deve as suas propriedades organolépticas peculiares à forma cilíndrica, evocativa de enchido, de que deriva o nome por que é conhecido; o queijo possui estrutura macia, maleável e elástica, sem olhos aparentes na secção. O período de cura relativamente curto confere-lhe o sabor lácteo característico, ligeiramente acidulado.

O «Tekovský salámový syr» é comercializado em película alimentar de qualidade, podendo o peso embalado apresentar ligeiras variações.

Propriedades:

Cor: Branco-amarelado/amarelado ou amarelo dourado (variedade fumada)

Consistência: Macio, maleável e elástico, de secção compacta, podendo eventualmente apresentar olhos de pequenas dimensões

Cheiro e sabor: Acidulado, lácteo, ligeiramente aromático, ligeiramente salgado e, nas variedades fumadas, a fumado característico

Composição: Extracto seco: 53,5-58,5 %, em peso

Teor de matéria gorda no extracto seco: 43,0-47,5 %, em peso

Sal: 2,5 %, no máximo, em peso

Propriedades microbiológicas: O «Tekovský salámový syr» é fabricado com leite pasteurizado e adição de culturas lácticas ácidas do género *Lactococcus* ou *Streptococcus*.

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

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

O «Tekovský salámový syr» é produzido por adição de culturas lácticas ácidas a leite de vaca pasteurizado. A qualidade do leite é regularmente controlada e registada nas instalações de transformação, incidindo a inspecção nos seguintes parâmetros: substâncias inibidoras, temperatura, acidez, matéria gorda, peso específico e extracto seco magro.

O total de microrganismos e de células somáticas é estabelecido por laboratórios acreditados.

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:*

A qualidade da produção não depende da origem do leite cru.

O processo de produção ocorre integralmente dentro dos limites da área geográfica identificada, sendo a etapa 4 a que constitui a produção enquanto tal.

Processo de produção:

Etapa 1: Pasteurização do leite de vaca cru, a 73-79 °C.

Etapa 2: O processo normalizado de produção de queijo de pasta semi-dura aplica-se ao coalho, corte e estabilização da coalhada e à preparação do granulado.

Etapa 3: A mistura de soro/granulado de queijo é colocada em cinchos e prensada até obtenção do grau de firmeza pretendido; o tempo de prensagem é de aproximadamente 80 minutos.

Etapa 4: As fases posteriores de transformação continuam a ser manuais, para assegurar um melhor controlo da qualidade e forma do queijo, incluindo:

- a) Corte e separação do queijo moldado em forma de enchido;
- b) Remoção dos moldes e de fragmentos irregulares das extremidades;
- c) Colocação do queijo acondicionado e controlado nas grelhas de salga.

Etapa 5: Salga: O queijo é salgado por imersão, durante 24 horas: concentração: 16-18 °Be NaCl; acidez: pH: 4,6-5,3; temperatura: 12-18 °C.

Etapa 6: Secagem do queijo, durante 24 horas, a cerca de 13 °C.

Etapa 7: Produção da variedade fumada:

Fumagem: O queijo é fumado a frio com fumo directo, à temperatura de 30-35 °C, em câmara de fumagem de ar forçado, com fumo de serradura, até obtenção de cor dourada-amarelada.

Etapa 8: Cura: A cura processa-se em grelhas, à temperatura de 8-12 °C e humidade relativa de 90 %, no máximo, durante duas semanas, no mínimo.

Etapa 9: Embalagem: O queijo é embalado em película alimentar de qualidade. A embalagem recebe um rótulo com a designação «Tekovský salámový syr» ou, tratando-se da variedade fumada, «Tekovský salámový syr údený».

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Os produtores que respeitem estas especificações de fabrico podem utilizar a menção «Tekovský salámový syr» nos rótulos, publicidade ou comercialização do produto.

Os rótulos têm de incluir as seguintes menções:

- «Tekovský salámový syr», bem visível;
- «Indicação geográfica protegida» ou a abreviatura «IGP» e respectivo símbolo UE.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

Tekov é a designação histórica da região situada na fronteira entre as actuais regiões administrativas de Nitra e Banská Bystrica.

O «Tekovský salámový syr» é produzido na região de Tekov, a qual se estende pelas vastas terras baixas do Sudoeste da Eslováquia, desde os municípios de Jur nad Hronom, Dolná Seč e Žemliare até ao sopé das montanhas Štiavnica, a Norte. A fronteira oriental é constituída por uma cadeia de municípios que se estende de Uhliská a Demandice e de Jablňovce a Krškany.

Tekov é uma zona de planície com pouca indústria, mas elevados níveis de produção de leite, transformado em queijo em forma de enchido. A região dá o nome ao queijo: «Tekovský salámový syr». A produção deste queijo foi muito importante depois da segunda Guerra Mundial, em especial pela oferta de emprego feminino, tendo-se tornado uma base de subsistência na região. A designação foi adoptada comercialmente e é utilizada na linguagem coloquial para designar o produto. Actualmente, Tekov é a designação utilizada apenas informalmente para a região, embora persista comumente e seja conhecida de todos.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Tekov é uma zona predominantemente plana, com uma secção de colinas a Norte. A zona distingue-se não só como região vinícola, mas também pela pecuária extensiva. É uma das maiores zonas da Eslováquia que produz leite para o fabrico de queijo.

A transformação local do leite em queijo data de 1905, data em que uma das primeiras cooperativas leiteiras da Eslováquia se instalou na cidade de Bátovce.

Todavia, a produção de queijo de pasta semi-dura em forma de enchido iniciou-se mais tardiamente, em 1949, na fábrica de lacticínios Tekovské Lužany. Com o encerramento da fábrica, a produção transferiu-se para Šahy e, mais tarde, para uma fábrica em Levice, na qual passou a ser produzido desde então. Desde sempre que a produção do «Tekovský salámový syr» ocorre na área geográfica identificada e se deve ao saber único dos produtores. O processo de produção e a forma e qualidade especiais do queijo mantiveram-se graças à especialização, experiência e saber adquirido ao longo das gerações.

5.2. Especificidade do produto:

A peculiaridade do «Tekovský salámový syr» reside na sua forma especial, invulgar em queijo. Parte do processo de produção segue os trâmites habituais dos queijos de pasta semi-dura (preparação do granulado e prensagem), aplicando-se ao restante processo a especialização única dos produtores. Decorrida a prensagem, e enquanto ainda está quente, o queijo é cuidadosamente retirado das formas, numa operação manual que requer perícia, para evitar deformações; simultaneamente, a forma é visualmente controlada, procedendo-se à correcção manual de eventuais defeitos, que permita reter a configuração circular regular, após o que se procede à sua colocação, manualmente, em grelhas de salga.

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 indicação geográfica protegida baseia-se na configuração peculiar do «Tekovský salámový syr» (a saber, a forma de enchido que lhe dá o nome, invulgar em queijo), bem como a sua reputação e qualidade.

Tekov situa-se numa zona predominantemente plana, no Sudoeste da Eslováquia. A área é reputada pela elevada produção de leite de vaca, grande parte do qual é actualmente transformado para o fabrico do queijo de pasta semi-dura «Tekovský salámový syr».

«O queijo em forma de enchido foi criado por Jozef Sotz, proprietário da fábrica de lacticínios e queijaria de Dobrá Niva, em colaboração com os queijeiros Rudo Pudelka e Štefan Slančík. As formas de madeira eram fabricadas na carpintaria de Štefan Lupták. Na sua oficina faziam-se também cilindros de faia para a cura do queijo em forma de enchido. As prensas e utensílios de metal eram fabricados pelo serralheiro Karol Mozola, ao lado da fábrica de lacticínios e queijaria de Jozef Soc. O processo de produção do queijo em forma de enchido foi inventado em 1921». [Ján Keresteš, Ján Selecký *et al.* — *Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku* (As indústrias lácteas e o fabrico de queijo na Eslováquia Central), 2003, p. 87].

Durante a segunda Guerra Mundial, a fábrica de lacticínios e de queijo de Dobrá Niva foi completamente destruída, não retomando nunca a produção. Depois de 1948, com a nacionalização das cooperativas e empresas privadas na República Socialista da Checoslováquia, foram criadas novas empresas de lacticínios, nacionalizadas, especializadas por gama de produtos. Ao abrigo das novas disposições, a produção do queijo em forma de enchido foi transferida para Tekovské Lužany.

«A produção de queijo de pasta semi-dura teve início após a segunda Guerra Mundial, em 1949, na fábrica de Tekovské Lužany», podia ler-se no jornal *Hospodárske noviny*, de 23 de Junho de 2008, numa série sobre produtos originais da Eslováquia.

Os registos históricos revelam que o queijo em forma de enchido começou a ser produzido nesta área na fábrica de Tekovské Lužany, entre 1949 e 1953, antes de a produção ter sido transferida para uma fábrica nas proximidades de Šahy, onde foi fabricado até 1996. Após o encerramento das instalações em Šahy, a produção do queijo foi transferida para a fábrica de lacticínios de *Levické mliekarne*, em Levice, local onde começou a ser produzido em duas variedades: fumado ou não. A transferência da produção não alterou a qualidade excepcional do queijo, que se manteve, tal como atestado pela atribuição do primeiro prémio de produto lácteo do ano, num concurso nacional realizado em 1996.

O produto tem sido fabricado ininterruptamente apenas na área geográfica identificada. As três unidades de produção — Tekovské Lužany, Šahy e *Levické mliekarne* — estão localizadas na área geográfica identificada, Tekov. A produção de queijo está actualmente confinada à fábrica de lacticínios *Levické mliekarne*, em Levice.

Salienta-se que, apesar das transferências das instalações de produção, o processo tradicional de fabrico manteve-se, com alterações muito ligeiras apenas. O «Tekovský salámový syr» preserva a sua qualidade original, tal como atestado pelos prémios na categoria «Queijo» nos concursos nacionais de Produto Lácteo do Ano (*Mliekarenský výrobok roka*), em 2003 e 2006.

A região de Tekov continua a liderar a produção de leite e a qualidade leiteira, na Eslováquia. Os produtores zelam pela manutenção da elevada qualidade dos seus produtos. A reputação e o carácter tradicional do «Tekovský salámový syr» são igualmente atestados por artigos de imprensa.

«O consumidor da Eslováquia, mas também o da República Checa e até o de Bruxelas, reconhecem (...) esta especialidade quejeira, que contribuiu para o renome da Eslováquia e da região de Tekov no estrangeiro (...)\", escrevia o jornal *Nitrianske noviny*, em 21 de Maio de 2007.

O «Tekovský salámový syr» goza de reputação destacada quer na Eslováquia quer no estrangeiro, como bem demonstram os prémios prestigiados que tem ganho. O queijo tem figurado em importantes eventos regionais e nacionais (festividades do Dia Mundial do Leite e *Pohronské dni*), bem como em actividades internacionais especializadas, no âmbito do IMFM 2006 e em várias recepções e exposições na Eslováquia e além-fronteiras (Poznań, Moscovo e Londres).

«A peculiaridade deste queijo reside no facto de ser fabricado da mesma forma há muitos anos. A transformação é manual, segundo a tradição enraizada na fábrica de lacticínios *Levické mliekarne*» (*Nitrianske noviny*, 21 de Maio de 2007).

A especificidade do «Tekovský salámový syr» reside na sua forma, invulgar para queijo, e no facto de continuar a ser fabricado segundo um método tradicional que implica transformação meticulosa e controlo manual da sua forma.

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/speciftekov_ek2.pdf

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>

