

Jornal Oficial

da União Europeia

C 286



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

54.º ano
30 de Setembro de 2011

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
II <i>Comunicações</i>		
COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Comissão Europeia		
2011/C 286/01	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções ⁽¹⁾	1
IV <i>Informações</i>		
INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Comissão Europeia		
2011/C 286/02	Taxas de câmbio do euro	3
2011/C 286/03	Decisão da Comissão, de 28 de Setembro de 2011, que cria o grupo de peritos sobre corrupção ...	4

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

Tribunal de Contas

2011/C 286/04	Relatório Especial n.º 8/2011, «Recuperação de pagamentos indevidos no âmbito da política agrícola comum»	12
---------------	---	----

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2011/C 286/05	Processo de liquidação — Decisão de abertura do processo de liquidação da empresa FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA (<i>Anúncio publicado em conformidade com o artigo 14.º da Directiva 2001/17/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao saneamento e à liquidação das empresas de seguros</i>)	13
---------------	--	----

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2011/C 286/06	MEDIA 2007 — Desenvolvimento, distribuição, promoção e formação — Convite à apresentação de propostas — EACEA/23/11 — Apoio à difusão televisiva de obras audiovisuais europeias	14
---------------	--	----

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2011/C 286/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business) ⁽¹⁾	17
---------------	--	----

OUTROS ACTOS

Comissão Europeia

2011/C 286/08	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	18
---------------	---	----



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU**A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2011/C 286/01)

Data de adopção da decisão	28.6.2011
Número de referência do auxílio estatal	SA.31225 (11/N)
Estado-Membro	Grécia
Região	Anatoliki Makedonia Thraki; Kentriki Makedonia; Sterea Ellada
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Ενίσχυση υπέρ των εταιρειών παροχής αερίου (ΕΠΑ) στην Ανατολική Μακεδονία — Θράκη, στην Κεντρική Μακεδονία και στη Στερεά Ελλάδα
Base jurídica	Νόμος 3428/2005 περί απελευθέρωσης αγοράς φυσικού αερίου. Νόμος 2364/1995 Εισαγωγή, μεταφορά, εμπορία και διανομή φυσικού αερίου. Κοινή υπουργική απόφαση που θα εκδοθεί βάσει του άρθρου 7(19) του νόμου 2364/1995 από τους υπουργούς Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής και Περιφερειακής Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας
Tipo de auxílio	Auxílio individual
Objectivo	Desenvolvimento regional
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Montante global do auxílio previsto EPA Anatoliki Makedonia Thraki: 22,67 milhões EUR EPA Kentriki Makedonia: 11,94 milhões EUR EPA Sterea Ellada: 8,06 milhões EUR
Intensidade	EPA Anatoliki Makedonia Thraki: 37,19 % EPA Kentriki Makedonia: 30 % EPA Sterea Ellada: 14,58 %
Duração	até 31.12.2015
Sectores económicos	Distribuição de electricidade, gás e água

Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Υπουργείο Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής
Outras informações	—

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

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

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

29 de Setembro de 2011

(2011/C 286/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,3615	AUD	dólar australiano	1,3864
JPY	iene	104,46	CAD	dólar canadiano	1,4049
DKK	coroa dinamarquesa	7,4422	HKD	dólar de Hong Kong	10,6107
GBP	libra esterlina	0,87065	NZD	dólar neozelandês	1,7476
SEK	coroa sueca	9,2116	SGD	dólar de Singapura	1,7626
CHF	franco suíço	1,2207	KRW	won sul-coreano	1 603,96
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,7339
NOK	coroa norueguesa	7,8430	CNY	yuan-renminbi chinês	8,7103
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,4930
CZK	coroa checa	24,563	IDR	rupia indonésia	12 179,80
HUF	forint	291,85	MYR	ringgit malaio	4,3288
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	59,464
LVL	lats	0,7093	RUB	rublo russo	43,5445
PLN	zloti	4,4377	THB	baht tailandês	42,452
RON	leu	4,3310	BRL	real brasileiro	2,4994
TRY	lira turca	2,5249	MXN	peso mexicano	18,3650
			INR	rupia indiana	66,6680

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

DECISÃO DA COMISSÃO
de 28 de Setembro de 2011
que cria o grupo de peritos sobre corrupção
(2011/C 286/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 67.º, n.º 3, do Tratado atribui à União Europeia a obrigação de assegurar um elevado nível de segurança num espaço de liberdade, segurança e justiça. Para atingir esse objectivo é necessário prevenir e combater a criminalidade, organizada ou de outro tipo, incluindo a corrupção.
- (2) O Programa de Estocolmo — «Uma Europa aberta e segura que sirva e proteja os cidadãos»⁽¹⁾, adoptado pelo Conselho Europeu de 10 e 11 de Dezembro de 2009, convidou a Comissão a definir indicadores, com base nos sistemas existentes e em critérios comuns, que permitam medir os esforços envidados na luta contra a corrupção, designadamente nos domínios do acervo (contratos públicos, controlo financeiro, etc.).
- (3) A Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu e ao Conselho, de 22 de Novembro de 2010, intitulada «Estratégia de Segurança Interna da UE em Acção: cinco etapas para uma Europa mais segura»⁽²⁾, salienta que é fundamental apoiar a vontade política de combater a corrupção e que é necessária uma acção a nível da União e a partilha de boas práticas. A comunicação indica que a Comissão irá adoptar em 2011 uma proposta sobre formas de acompanhar e de apoiar os esforços envidados pelos Estados-Membros em matéria de luta contra a corrupção.
- (4) A Decisão da Comissão, de 6 de Junho de 2011, que cria um mecanismo de informação da UE em matéria de luta contra a corrupção, para avaliação periódica («Mecanismo de Informação Anticorrupção»)⁽³⁾, estabelece os objectivos e os elementos necessários para a concretização desse mecanismo. Nos termos dessa decisão, a partir de 2013, será publicado, de dois em dois anos, um novo relatório anticorrupção. Esse relatório deve ser gerido pela Comissão, com o apoio de um grupo de peritos por ela nomeados na sequência de um convite público. Os membros do grupo de peritos devem possuir competências reconhecidas, um elevado nível de integridade e uma sólida reputação no domínio da luta contra a corrupção.
- (5) A Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho e ao Comité Económico e Social Europeu, de

6 de Junho de 2011, sobre a luta contra a corrupção na UE⁽⁴⁾, prevê que os peritos que irão apoiar a Comissão na elaboração dos relatórios anticorrupção da UE podem ser oriundos de meios muito diversificados, designadamente de autoridades responsáveis pela aplicação da lei, de entidades de prevenção ou da sociedade civil, devendo comprometer-se a agir a título pessoal.

- (6) Por conseguinte, é necessário criar um grupo de peritos no domínio da luta contra a corrupção, definindo a respectiva estrutura e atribuições.
- (7) O grupo irá apoiar os trabalhos da Comissão no âmbito do Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE e das eventuais políticas futuras da União dele decorrentes. Concretamente, o grupo irá ajudar a Comissão a: identificar questões de carácter transversal e questões específicas a cada país que devem ser abrangidas por cada relatório, definir indicadores, avaliar o desempenho dos Estados-Membros, identificar as melhores práticas, identificar as tendências existentes na UE, formular recomendações e, se for caso disso, propor medidas a adoptar pela UE.
- (8) O grupo será constituído por 17 membros, sendo garantida uma representação equilibrada em termos de percursos profissionais e institucionais e das diferentes regiões geográficas de origem.
- (9) Serão estabelecidas regras quanto à possibilidade de divulgação de informações pelos membros do grupo.
- (10) Os dados pessoais relativos aos membros do grupo serão tratados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de Dezembro de 2000, 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⁽⁵⁾.
- (11) O mandato dos membros do grupo terá uma duração de quatro anos, devendo ser renovável.

DECIDE:

Artigo 1.º

Objecto

É criado um grupo de peritos sobre corrupção, a seguir denominado «grupo».

⁽¹⁾ JO C 115 de 4.5.2010, p. 1.

⁽²⁾ COM(2010) 673 final.

⁽³⁾ C(2011) 3673 final.

⁽⁴⁾ COM(2011) 308 final, não publicada. Ver documento 11580/11 do Conselho.

⁽⁵⁾ JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

Artigo 2.º**Atribuições**

O grupo tem por missão:

- a) Aconselhar a Comissão sobre questões relacionadas com o Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE, incluindo a sua metodologia de trabalho, bem como questões relacionadas com a política anticorrupção da UE, mediante contributos orais ou por escrito, consoante for mais adequado e tiver sido acordado com a Comissão;
- b) Ajudar a Comissão a avaliar a evolução das políticas de luta contra a corrupção a nível nacional, europeu e internacional, bem como identificar as tendências existentes na UE em matéria de corrupção;
- c) Ajudar a Comissão a identificar as normas adequadas em matéria de luta contra a corrupção, bem como indicadores quantificáveis para os relatórios do Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE;
- d) Ajudar a Comissão a identificar formas de racionalizar as informações relevantes sobre o carácter, o grau e as causas de corrupção nos Estados-Membros, bem como sobre a eficácia dos esforços envidados em matéria de luta contra a corrupção;
- e) Ajudar a Comissão a identificar questões transversais ou específicas a determinados países em matéria de luta contra a corrupção, pertinentes para a União e para os Estados-Membros, bem como formular eventuais recomendações para serem tidas em conta nos relatórios do Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE;
- f) Aconselhar a Comissão no desenvolvimento de metodologias para avaliar os esforços anticorrupção na UE-27;
- g) Ajudar a Comissão a identificar e definir eventuais medidas e iniciativas pertinentes, tanto a nível nacional como da União, a partir das diferentes políticas de luta contra a corrupção;
- h) Ajudar a Comissão a identificar as melhores práticas e formas de partilhar experiências e de co-aprendizagem que possam ser mais desenvolvidas a nível da União.

Artigo 3.º**Consulta**

A Comissão pode consultar o grupo sobre quaisquer questões relacionadas com o Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE ou com a política de luta contra a corrupção da UE.

Artigo 4.º**Composição — Nomeação**

1. O grupo é constituído por 17 membros.

2. Os membros do grupo devem possuir experiência comprovada e conhecimentos reconhecidos em matéria de prevenção e luta contra a corrupção nos sectores público e privado, assim como no acompanhamento e/ou avaliação de políticas e práticas de luta contra a corrupção.

3. A composição do grupo deve reflectir um equilíbrio no que respeita às competências necessárias em matéria de luta contra a corrupção e aos vários aspectos envolvidos, designadamente a aplicação da lei, o poder judicial, a prevenção, a elaboração de políticas, o acompanhamento e/ou a supervisão, a investigação de tendências, as políticas e/ou indicadores, os sectores público e privado, o direito penal e o impacto nos aspectos económicos e sociais.

4. Os membros do grupo devem ser nacionais de um Estado-Membro da União Europeia.

5. Os membros do grupo são nomeados pelo Director-Geral dos Assuntos Internos da Comissão Europeia de entre as pessoas que tiverem respondido ao convite à apresentação de candidaturas (ver o anexo da presente decisão).

6. Com base no convite à apresentação de candidaturas, os candidatos que forem considerados idóneos para integrarem o grupo, mas que não forem nomeados, serão incluídos, com o seu consentimento, numa lista de reserva. Se necessário, a Comissão recorrerá a esta lista para efectuar nomeações em substituição de membros do grupo. Se a Comissão considerar a lista de reserva insuficiente, pode publicar novamente o convite à apresentação de candidaturas a fim de constituir uma nova lista.

7. Os membros do grupo são nomeados a título pessoal por um período de quatro anos, devendo agir de forma independente e em defesa do interesse público. Os membros devem permanecer no cargo até serem substituídos ou até ao termo do respectivo mandato. Os mandatos podem ser prorrogados.

8. Os membros que deixem de reunir as condições para contribuir eficazmente para os trabalhos do grupo, que apresentem a demissão ou que não satisfaçam as condições definidas no presente artigo ou no artigo 339.º do Tratado podem ser substituídos pelo restante período do seu mandato.

9. Os nomes dos membros do grupo serão publicados no registo dos grupos de peritos da Comissão e outras entidades semelhantes⁽⁶⁾ e no sítio Internet da Direcção-Geral dos Assuntos Internos.

10. Os dados pessoais serão recolhidos, tratados e publicados de acordo com o disposto no Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho⁽⁷⁾.

⁽⁶⁾ Os membros que não desejem que o seu nome seja divulgado podem pedir uma derrogação desta regra. O pedido de não-divulgação do nome é considerado justificado se tal divulgação for susceptível de comprometer a segurança ou a integridade física do membro do grupo ou prejudicar indevidamente a sua privacidade.

⁽⁷⁾ Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de Dezembro de 2000, 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. Ver nota de pé-de-página 5.

*Artigo 5.º***Funcionamento**

1. O grupo é presidido por um representante da Comissão.
2. Com a anuência da Comissão, podem ser criados subgrupos para examinar questões específicas com base num mandato definido pelo grupo. Esses subgrupos serão dissolvidos uma vez cumpridos os respectivos mandatos.
3. O representante da Comissão pode convidar peritos externos com competência específica em assuntos incluídos na ordem de trabalhos para participarem pontualmente nos trabalhos do grupo ou de qualquer subgrupo deste.
4. A Comissão pode conceder o estatuto de observador a representantes de organizações internacionais, intergovernamentais e não-governamentais.
5. As prioridades de trabalho do grupo devem reflectir a necessidade de uma resposta política coordenada, multidisciplinar e coerente a todos os aspectos da corrupção.
6. Os membros do grupo, assim como os peritos convidados e os observadores, estão sujeitos às obrigações de sigilo profissional previstas nos Tratados e nas respectivas normas de execução, assim como às regras da Comissão em matéria de segurança no que respeita à protecção das informações classificadas da UE, definidas no anexo da Decisão 2001/844/CE, CECA, Euratom da Comissão.⁽⁸⁾ Em caso de incumprimento dessas obrigações, a Comissão pode tomar as medidas que se mostrem adequadas.
7. A Comissão assegura os serviços de secretariado.
8. O grupo deve transmitir os seus pareceres e relatórios à Comissão. Esta pode fixar um prazo para a entrega de tais pareceres ou relatórios.

9. O grupo adoptará o seu regulamento interno com base no modelo de regulamento interno dos grupos de peritos.

10. A Comissão publicará as informações relevantes sobre os trabalhos do grupo introduzindo-as no registo dos grupos de peritos da Comissão e outras entidades semelhantes ou através da inclusão de uma hiperligação no registo para o sítio Internet da Direcção-Geral dos Assuntos Internos.

*Artigo 6.º***Despesas das reuniões**

1. Os participantes nas actividades do grupo não são remunerados pelos serviços prestados.
2. As despesas de deslocação e de estadia dos participantes nos trabalhos do grupo serão reembolsadas pela Comissão nos termos das disposições em vigor na Comissão.
3. Essas despesas são reembolsadas nos limites das dotações disponíveis, atribuídas no âmbito do procedimento anual de afectação de recursos.

*Artigo 7.º***Entrada em vigor e aplicabilidade**

A presente decisão entra em vigor no dia da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* e será aplicável durante oito anos.

Feito em Bruxelas, em 28 de Setembro de 2011.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

⁽⁸⁾ Decisão 2001/844/CE, CECA, Euratom da Comissão, de 29 de Novembro de 2001, que altera o seu Regulamento Interno (JO L 317 de 3.12.2001, p. 1).

ANEXO

Convite à apresentação de candidaturas para selecção de peritos nomeados a título pessoal

Através da Decisão (2011/C 286/03) de 28 de Setembro de 2011 ⁽¹⁾, a Comissão criou um grupo de peritos sobre corrupção. A Comissão preside ao grupo, podendo consultá-lo sobre quaisquer questões relacionadas com o Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE ou com a política de luta contra a corrupção da UE.

O grupo de peritos tem por missão:

- a) Aconselhar a Comissão sobre questões relacionadas com o Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE, incluindo a sua metodologia de trabalho, bem como sobre questões relacionadas com a política anticorrupção da UE, mediante contributos orais ou por escrito, consoante for mais adequado e tiver sido acordado com a Comissão;
- b) Ajudar a Comissão a avaliar a evolução das políticas de luta contra a corrupção a nível nacional, europeu e internacional, bem como a identificar as tendências existentes na UE em matéria de corrupção;
- c) Ajudar a Comissão a identificar as normas adequadas em matéria de luta contra a corrupção, bem como indicadores quantificáveis para os relatórios do Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE;
- d) Ajudar a Comissão a identificar formas de racionalizar as informações relevantes sobre o carácter, o grau e as causas de corrupção nos Estados-Membros, bem como sobre a eficácia dos esforços envidados em matéria de luta contra a corrupção;
- e) Ajudar a Comissão a identificar questões transversais ou específicas a determinados países em matéria de luta contra a corrupção, pertinentes para a União e para os Estados-Membros, bem como formular eventuais recomendações para serem tidas em conta nos relatórios do Mecanismo de Informação Anticorrupção da UE;
- f) Aconselhar a Comissão no desenvolvimento de metodologias para avaliar os esforços anticorrupção na UE-27;
- g) Ajudar a Comissão a identificar e a definir eventuais medidas e iniciativas pertinentes, tanto a nível nacional como da União, a partir das diferentes políticas de luta contra a corrupção;
- h) Ajudar a Comissão a identificar as melhores práticas e formas de partilhar experiências e de co-aprendizagem que possam ser mais desenvolvidas a nível da União.

A Comissão decidiu, por conseguinte, lançar o presente convite à apresentação de candidaturas destinado a seleccionar os membros do grupo de peritos.

Nos termos do artigo 4.º da decisão, o grupo de peritos será constituído por 17 membros, nomeados a título pessoal.

A Comissão nomeará os membros do grupo a título pessoal por um período de quatro anos, renovável. Os membros devem prestar aconselhamento à Comissão independentemente de quaisquer influências externas e respeitar as condições de confidencialidade referidas no artigo 5.º da decisão. Os membros devem agir de forma independente e em defesa do interesse público. Na avaliação das candidaturas, a Comissão terá em conta os seguintes critérios:

- a) A competência reconhecida, bem como um elevado nível profissional e de experiência (pelo menos cinco anos), incluindo a nível europeu e/ou internacional, em domínios relacionados com a prevenção e a luta contra a corrupção e/ou outros domínios conexos;
- b) Os bons conhecimentos do acervo da UE existente e das políticas em vigor no domínio da luta contra a corrupção, assim como dos instrumentos jurídicos anticorrupção e dos mecanismos de acompanhamento e de avaliação existentes a nível europeu e internacional;
- c) A capacidade comprovada de trabalhar em língua inglesa;
- d) A necessidade de estabelecer um equilíbrio no âmbito do grupo de peritos em termos de percursos profissionais e institucionais, género e origens geográficas dos seus membros ⁽²⁾;
- e) A necessidade de garantir o necessário equilíbrio das competências necessárias em matéria de luta contra a corrupção e dos vários aspectos envolvidos, designadamente a aplicação da lei, o poder judicial, a prevenção, a elaboração de políticas, o acompanhamento e/ou a supervisão, a investigação de tendências, as políticas e/ou indicadores, os sectores público e privado, o direito penal, assim como o impacto nos aspectos económicos e sociais;
- f) Os membros do grupo devem ser nacionais de um dos Estados-Membros da União Europeia.

O cumprimento destes critérios será avaliado em função do *curriculum vitae* (CV) enviado e do formulário de candidatura preenchido.

⁽¹⁾ JO C 286 de 30.9.2011, p. 4.

⁽²⁾ Decisão 2000/407/CE da Comissão, de 19 de Junho de 2000, relativa ao equilíbrio de géneros nos comités e grupos de peritos por si criados (JO L 154 de 27.6.2000, p. 34).

As candidaturas devem ser apresentadas exclusivamente através do formulário de candidatura (anexo II) e do modelo de CV ⁽¹⁾. Os candidatos devem indicar claramente na candidatura em que áreas da luta contra a corrupção possuem especialização.

As candidaturas devem ser devidamente assinadas e enviadas no prazo de 20 dias úteis a contar da data de publicação do convite à apresentação de candidaturas no *Jornal Oficial da União Europeia*, por correio electrónico ou por via postal para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral dos Assuntos Internos
Secretariado da Unidade A2
LX 46 3/131
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
HOME-CORRUPTION@ec.europa.eu

Para as candidaturas enviadas por correio electrónico, será considerada como data de envio a data da mensagem de correio electrónico. Quanto às candidaturas enviadas por via postal, será considerada como data de envio a data do carimbo dos correios.

A Comissão reembolsará as despesas de viagem e de estadia relativas às actividades do grupo de peritos, em conformidade com as disposições em vigor na Comissão e dentro dos limites das dotações orçamentais disponíveis. Os membros do grupo não serão remunerados pelo exercício das suas funções.

A lista de membros do grupo de peritos será publicada no registo dos grupos de peritos da Comissão e outras entidades semelhantes ⁽²⁾ e no sítio Internet da Direcção-Geral dos Assuntos Internos.

Os dados pessoais serão recolhidos, tratados e publicados de acordo com o disposto no Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾.

Para mais informações queira contactar Raluca STEFANUC, tel. +32 22953152, endereço electrónico: raluca.stefanuc@ec.europa.eu

As informações sobre os resultados do presente convite à apresentação de candidaturas serão publicadas no sítio Internet da Direcção-Geral dos Assuntos Internos e, se for caso disso, no *Jornal Oficial da União Europeia*.

⁽¹⁾ O *curriculum vitae* deve ser apresentado em formato europeu: <http://www.cedefop.eu.int/transparency/cv.asp>

⁽²⁾ Os membros que não desejem que o seu nome seja divulgado podem pedir a derrogação desta regra. O pedido de não-divulgação do nome é considerado justificado se tal divulgação for susceptível de comprometer a segurança ou a integridade física do membro do grupo ou prejudicar indevidamente a sua privacidade.

⁽³⁾ Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de Dezembro de 2000, 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 (JO L 8 de 12.1.2001, p. 1).

Apêndice

FORMULÁRIO DE CANDIDATURA

1. Informações relativas ao candidato

1.1. Título:

1.2. Apellidos:

1.3. Nome próprio:

1.4. Sexo:

1.5. Endereço de contacto da Comissão (endereço para correspondência)

1.5.1. Rua, número, andar:

1.5.2. Código postal:

1.5.3. Localidade:

1.5.4. País:

1.5.5. Telefone directo + indicativos nacional e local:

1.5.6. Fax directo + indicativos nacional e local:

1.5.7. Endereço electrónico:

2. Informações relativas às actuais funções do candidato

2.1. Designação do empregador (organização relevante):

2.2. Endereço da organização

2.2.1. Rua, número, andar:

2.2.2. Código postal:

2.2.3. Localidade:

2.2.4. País:

2.3. Funções do candidato:

2.4. Duração da relação laboral:

2.5. Descrição das responsabilidades do candidato (incluindo competências específicas, projectos ou funções específicas, eventuais publicações, experiência a nível da UE e internacional (máximo: 15 linhas/2 000 caracteres):

3. Motivos da candidatura

Incluir informações sobre a disponibilidade e o nível de envolvimento possível nos trabalhos do grupo (máximo: 15 linhas/2 000 caracteres).

--

Representante oficial da organização que emprega o candidato ⁽¹⁾:

Titulo	
Nome	
Cargo na organização que emprega o candidato ⁽²⁾	

Data:
Assinatura:

⁽¹⁾ Unicamente para as Agências da UE.

⁽²⁾ Idem.

TRIBUNAL DE CONTAS

Relatório Especial n.º 8/2011, «Recuperação de pagamentos indevidos no âmbito da política agrícola comum»

(2011/C 286/04)

O Tribunal de Contas Europeu informa que acaba de ser publicado o seu Relatório Especial n.º 8/2011, «Recuperação de pagamentos indevidos no âmbito da política agrícola comum».

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
Unit 'Audit: Production of Reports'
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1
Endereço electrónico: euraud@eca.europa.eu

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

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Processo de liquidação

Decisão de abertura do processo de liquidação da empresa FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA

(Anúncio publicado em conformidade com o artigo 14.º da Directiva 2001/17/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao saneamento e à liquidação das empresas de seguros)

(2011/C 286/05)

Empresa de seguros	FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA Viale Parioli 1/3 00197 Roma RM ITALIA
Data, entrada em vigor e natureza da decisão	Decreto do Ministro do Desenvolvimento Económico, de 28 de Julho de 2011, que revoga a autorização de exercício das actividades de seguros em todos os ramos e determina a liquidação forçada administrativa da empresa FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA
Autoridades competentes	Ministero dello Sviluppo Economico Via Molise 2 00187 Roma RM ITALIA
Autoridade de supervisão	ISVAP Via del Quirinale 21 00187 Roma RM ITALIA
Liquidatário designado	Avv. Andrea Grosso Via Malpighi 9 00161 Roma RM ITALIA Tel. +39 068079767 Piazza Piccapietra 73/1 16121 Genova GE ITALIA Tel. +39 0108595001 Fax +39 0108595005
Legislação aplicável	Artigo 245.º do Decreto Legislativo n.º 209/2005

Ao abrigo do Decreto do Ministério do Desenvolvimento Económico (*Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico*), 28 de Julho de 2011, é revogada, na acepção do artigo 245.º do Decreto Legislativo n.º 209, de 7 de Setembro de 2005, a autorização de exercício das actividades de seguros em todos os ramos da empresa FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA, com sede em Roma, Viale Parioli 1/3, e é determinada a sua liquidação forçada administrativa.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

MEDIA 2007 — DESENVOLVIMENTO, DISTRIBUIÇÃO, PROMOÇÃO E FORMAÇÃO

Convite à apresentação de propostas — EACEA/23/11

Apoio à difusão televisiva de obras audiovisuais europeias

(2011/C 286/06)

1. Objectivos e descrição

O presente aviso de convite à apresentação de propostas baseia-se na Decisão n.º 1718/2006/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Novembro de 2006, que institui um programa de apoio ao sector audiovisual europeu (MEDIA 2007).

Um dos objectivos do programa consiste em promover a difusão transnacional das obras audiovisuais europeias produzidas por companhias de produção independentes, incentivando a cooperação entre difusores, por um lado, e produtores e distribuidores independentes, por outro.

2. Candidatos elegíveis

O presente aviso dirige-se às companhias europeias cujas actividades contribuem para a realização dos objectivos referidos *supra*, nomeadamente as companhias independentes de produção de programas de televisão.

Os candidatos devem estar estabelecidos num dos seguintes países:

- os 27 países da União Europeia,
- os países da EEE, a Suíça e a Croácia.

3. Acções elegíveis

A obra audiovisual proposta deve ser uma produção televisiva europeia independente (ficção, animação ou documentário criativo) que implique a participação de pelo menos três organismos de difusão de vários Estados-Membros da União Europeia ou dos países que participam no programa MEDIA 2007.

A candidatura deverá ser submetida, o mais tardar, até primeiro dia de rodagem.

A duração máxima dos projectos é de 30 ou 42 (no caso de projectos de séries) meses.

4. Critérios de atribuição

Serão atribuídos pontos, num total de 100, com base na seguinte ponderação (os aspectos a ter em conta são referidos depois de cada um dos critérios):

- Dimensão e financiamento europeus da obra (45 pontos):

- país de origem da companhia candidata,
- número de difusores ligados à obra,
- participação financeira dos difusores,
- nível de financiamento nacional.
- Participação de distribuidores internacionais (10 pontos):
 - número e experiência comprovada dos distribuidores que participam na obra,
 - montante da participação do distribuidor,
 - existência de uma actividade de distribuição na companhia de produção candidata.
- Apetência/interesse Internacional e qualidade do trabalho (25 pontos):
 - qualidade da obra,
 - potencialidades de venda a nível internacional,
 - estratégia de marketing internacional.
- Promoção da diversidade linguística e cultural europeia (7 pontos):
 - número de áreas linguísticas abrangidas,
 - promoção da diversidade cultural europeia.
- Promoção do património audiovisual europeu (3 pontos):
 - análise do material de arquivo utilizado.
- Experiência comprovada na área das vendas internacionais (10 pontos):
 - vendas internacionais realizadas nos últimos 5 anos pela companhia/produtor candidato.

5. Orçamento

O orçamento total disponível ascende a 10,8 milhões de EUR.

A contribuição financeira é atribuída sob a forma de subvenção. A contribuição financeira máxima que pode ser atribuída é de 500 000 EUR por obra para projectos de ficção e animação e de 300 000 EUR por obra para documentários. A contribuição financeira atribuída não poderá em caso algum ultrapassar 12,5 % dos custos elegíveis apresentados pelo produtor para uma obra de ficção ou um filme de animação e 20 % dos custos elegíveis do orçamento de produção de documentários.

6. Prazo para apresentação de candidaturas

As candidaturas devem ser apresentadas à Agência Executiva (EACEA) até **16 de Dezembro de 2011 ou 11 de Junho de 2012** para o seguinte endereço:

Agência de Execução relativa à Educação, ao Audiovisual e à Cultura (EACEA) — MEDIA
Constantin DASKALAKIS
BOUR 3/30
Avenue du Bourget/Bougetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Serão aceites apenas as candidaturas apresentadas no formulário oficial de candidatura, devidamente assinadas pela pessoa legalmente autorizada a estabelecer compromissos juridicamente vinculativos em nome da organização candidata e que contenham todas as informações e anexos especificados no texto completo do convite à apresentação de propostas.

Serão excluídas as candidaturas enviadas por fax ou correio electrónico.

7. Informações complementares

O texto integral das directrizes, bem como os formulários de candidatura, encontram-se na seguinte página Internet:

http://ec.europa.eu/culture/media/programme/producer/tv/detail/index_en.htm

As candidaturas devem obrigatoriamente respeitar as disposições do texto integral e ser apresentadas nos formulários disponibilizados para o efeito.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2011/C 286/07)

1. A Comissão recebeu, em 22 de Setembro de 2011, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º e na sequência de uma remessa ao abrigo do n.º 5 do mesmo artigo do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa Tech Data Europe GmbH («Tech Data Europe», Alemanha) adquire, na acepção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo de partes da empresa Mensch und Maschine Software SE e de empresas com ela associadas («MuM VAD Business», Alemanha), mediante aquisição de activos.

2. As actividades das empresas em causa são:

- Tech Data Europe: distribuição por grosso de produtos electrónicos, em especial produtos ligados às TI,
- MuM VAD Business: distribuição por grosso de software.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projecto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou pelo correio, com a referência COMP/M.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business, para o seguinte endereço:

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

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

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2011/C 286/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«TOMATE LA CAÑADA»

N.º CE: ES-PGI-0005-0664-04.12.2007

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Tomate La Cañada»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

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

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

Fruto do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dos tipos comerciais: Redondo (*redondo liso*), Sulcado (*Asurcado*), Alongado (*Oblongo o alargado*) e Cereja (*Tomate cereza*):

— Redondo liso: fruto de cor viva escura, com colar verde intenso e excelente cor intermédia;

— Tomate-cereja (incluindo tomate de aperitivo): distingue-se pelo sabor, teor de açúcar e tolerância ao fendilhamento. Apresenta cachos compridos e divididos;

— Sulcado: frutos sulcados, uniformes, de cor escura, com colar verde muto intenso e sabor excelente;

— Alongado: frutos uniformes, ovóides, consistentes e de sabor excelente; distinguem-se das restantes variedades pelo sabor menos ácido e apresentam-se em ramos múltiplos, em leque.

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

Características físico-químicas e organolépticas dos quatro tipos comerciais do «Tomate La Cañada»:

- Teor de licopeno compreendido entre 10,8 e 44 mg/100 g;
- Teor em vitamina C compreendido entre 62 e 195 mg/100 g de peso fresco;
- L (luminosidade) compreendida entre 38 e 49;
- Cor compreendida entre 2 e 11 na escala cromática.

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

—

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

—

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

Não aplicável.

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

Não aplicável.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Os rótulos, numerados e emitidos pelo Consejo Regulador, ostentam obrigatoriamente a menção «Indicação Geográfica Protegida “Tomate La Cañada”», bem como o logótipo da IGP «Tomate La Cañada» e figuram em todas as embalagens.



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

A área geográfica de produção do tomate que beneficia da Indicação Geográfica Protegida «Tomate La Cañada» é composta pelos terrenos situados nas unidades hidrogeológicas 06.11 (Campo de Níjar) e 06.12 (Andarax-Almería), correspondentes à região de Campo de Níjar e Bajo Andarax, na província de Almería (Espanha). Estas duas unidades são compostas por formações aquíferas que apresentam problemas de salinização e se caracterizam pela presença de cloreto de sódio. As terras agrícolas irrigadas com a água proveniente destas formações aquíferas apresentam igualmente problemas de salinidade, pelo que as características específicas da área identificada influenciam as características específicas do produto.

O polígono constituído por estas duas unidades hidrogeológicas ocupa uma superfície total de 901 km².

A área identificada, situada no Sudeste espanhol, na província de Almería (Espanha), é limitada a Norte por importantes cadeias montanhosas (Sierra Nevada e Sierra de Los Filabres) e, um pouco mais a Sul, pela Sierra Alhamilla e a Sierra Cabrera, bem como, a Oeste, pela Sierra de Gador. A Sul e a Este é limitada pelo mar Mediterrâneo.

A área de produção compreende 22 municípios, alguns dos quais apenas parcialmente: Almería, Huerca de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondujar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar y Carboneras, Lucainena de la Torres e Sorbas.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Solos: Os terrenos planos que se estendem da planície do rio de Andarax-Almería até aos campos de Níjar são de aluvião. Além disso, predominam as dunas e os solos arenosos, com 95 % de areia.

São solos profundos, geralmente desenvolvidos a partir da rocha calcária, habitualmente pouco férteis e submetidos a intensos processos de erosão.

Os solos da área geográfica identificada são salinos, sobretudo devido à rega com águas ricas em sal provenientes das unidades hidrogeológicas 06.11 e 06.12, caracterizadas pela presença de cloreto de sódio. Os dois grupos de solos dominantes na zona são os fluvisolos sálcos calcários (solos muito salinos) e os antrossolos formados pela acumulação de sais, os quais apresentam igualmente forte salinidade; assim sendo, os solos de cultivo do «Tomate La Cañada» correspondem à definição dos solos de tipo salino-sódico.

Convém, pois, precisar que as terras agrícolas da área geográfica identificada possuem elevada condutividade eléctrica, tal como atestado pelo alto grau de salinidade da maioria dos solos da zona, conferido pela grande percentagem de cloro e sódio permutável. O tomate que beneficia da indicação geográfica protegida deve ser cultivado em solos de condutividade igual ou superior a 4,5 dS/m e pH inferior a 8,5.

No que respeita à percentagem de sódio permutável, constata-se que o «Tomate La Cañada» é cultivado em solos que apresentam maior percentagem de sódio permutável (solos sódico-salinos) do que os de outras zonas de cultivo de tomate. Efectivamente, a percentagem de sódio permutável (PSP) dos terrenos de cultivo do «Tomate La Cañada» é superior a 15 %, sendo inferior noutras áreas de cultivo, nas quais chega mesmo a ser inferior a 50 %, como é o caso em Poniente Almeriense.

Água: A água de rega utilizada nas explorações de cultivo do «Tomate La Cañada» provém exclusivamente das unidades hidrogeológicas 06.11 e 06.12. É clorada sódica, de elevado teor iónico e forte condutividade eléctrica. Os iões predominantes na água de rega são o sódio, os cloretos, os sulfatos e o cálcio; o Cl^- e o Na^+ atingem concentrações 40 e 35 % superiores, respectivamente, às da água de rega de outras zonas de cultivo.

A água de rega utilizada para o cultivo do «Tomate La Cañada» possui elevada condutividade eléctrica, atingindo valores 70 % superiores aos de outras zonas de cultivo. Também o valor do SAR (índice de absorção do sódio) da água é aproximadamente quatro vezes superior ao da água utilizada em outras regiões, o que explica igualmente o teor em sódio permutável mais elevado nos solos de cultivo do «Tomate La Cañada».

A condutividade eléctrica da água utilizada para irrigação na área geográfica delimitada da IGP «Tomate La Cañada» tem de possuir teor mínimo de 2,5 dS/m (água já considerada como bastante salina, condicionando muito a produção).

Clima e orografia: Em geral, a área geográfica identificada encontra-se em zona classificada como árida do ponto de vista climático (curva isoiética de 3 a 6) e sub-desértica; encontramos, pois, na zona mais árida da Europa, caracterizada pela ausência de geadas e por precipitações tão incipientes que se poderia falar de deserto árido.

Esta aridez caracteriza-se pela escassez de precipitações, com valores médios anuais compreendidos entre 200 e 400 mm, temperatura média anual elevada, compreendida entre 16,8 e 18,3 °C e por grande poder de evaporação atmosférica.

As precipitações são torrenciais e irregulares consoante os meses e os anos. Estas condições naturais, aliadas às características hidrogeológicas da zona, explicam a ausência de água de superfície, implicando a necessidade inevitável de explorar os recursos hídricos subterrâneos.

Esta temperatura média anual elevada, associada ao baixo índice de precipitações médias anuais assegura um importante processo de evapotranspiração e baixa drenagem, permitindo que os sais solúveis permaneçam no solo e elevando assim a sua condutibilidade eléctrica.

Parte das características climáticas da área identificada é imputável à circulação atmosférica geral que está na origem do clima da península, embora seja também determinante a posição relativa da área no território espanhol, no ângulo sul-oriental, ou seja, na zona mais afastada da via seguida pelas massas de ar que contribuem para a formação do clima peninsular, sem contar com a importante influência do grande deserto africano.

Há que acrescentar a tudo isto as condições locais, já que a área em questão é circundada a Norte por grandes cadeias montanhosas, como a Sierra Nevada e a Sierra de Los Filabres e, um pouco mais a Sul, pela Sierra Alhambilla e Sierra Cabrera, bem como pela Sierra de Gador, a Oeste, que isola a área das influências setentrionais e dos ventos de Oeste e de Norte, sem esquecer a proximidade do mar Mediterrâneo, a Sul e a Leste.

Esta situação protegida dos ventos que sopram de Norte, associada à latitude e à influência do mar Mediterrâneo, constituem outros tantos factores que conferem à região condições térmicas excepcionais. A humidade relativa média anual é de 73 %, obtida graças à grande regularidade da humidade ao longo do ano, nem sempre acompanhada de condensação, o que se traduz por poucos dias de nevoeiro.

Radiação incidente: A área geográfica identificada beneficia de insolação anual máxima, com valores médios de 3 040 horas de sol e a nebulosidade mais baixa de Espanha, com uma média de 35 dias encobertos por ano. A radiação média anual incidente nas estufas é de 137,58 W/m².

5.2. Especificidade do produto:

Luminosidade (L) do tomate:

No que respeita ao espectro cromático, segundo o modelo de cor Hunter L, a e b, que concebe um espaço de cor rectangular em três dimensões baseado na teoria das cores opostas, o «Tomate La Cañada» possui um valor L (luminosidade) superior aos valores compreendidos entre 25 e 28, que são os mais frequentes para o tomate.

Tomate redondo liso: L entre 42 e 46,5 (colheita entre 7 e 10 do espectro).

Tomate alongado: L entre 42,3 e 45 (colheita entre 8 e 9 do espectro).

Tomate-cereja: L entre 38 e 40 (colheita entre 10 e 11 do espectro).

Tomate sulcado: L entre 45 e 49 (colheita entre 2 e 3 do espectro).

Teor de licopeno:

O teor de licopeno dos tipos de tomate cultivados na área geográfica identificada é muito superior aos valores mencionados na bibliografia para os mesmos tipos comerciais de tomate cultivados noutras áreas de produção.

Tomate redondo liso: entre 21 e 25,8 mg/100 g de peso seco.

Tomate alongado: entre 10,8 e 13,2 mg/100 g de peso seco.

Tomate-cereja: entre 31,6 e 38,4 mg/100 g de peso seco.

Tomate sulcado: entre 35,4 e 44 mg/100 g de peso seco.

Teor em vitamina C:

O teor de vitamina C dos tipos de tomate cultivados na área geográfica identificada é muito superior aos valores mencionados na bibliografia para os mesmos tipos comerciais de tomate cultivados noutras áreas de produção.

Tomate redondo liso: entre 153 e 195 mg/100 g de peso no estado fresco.

Tomate alongado: entre 142 e 186 mg/100 g de peso no estado fresco.

Tomate-cereja: entre 62 e 102 mg/100 g de peso no estado fresco.

Tomate sulcado: entre 130 e 155 mg/100 g de peso no estado fresco.

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):

Os factores que influenciam a qualidade e as características específicas do «Tomate La Cañada» (luminosidade, teor em vitamina C, teor de licopeno) são a água de rega (cloretada sódica proveniente exclusivamente das unidades hidrogeológicas de Campo de Níjar e de Andarax Almería) e o solo, enquanto fonte de nutrição (solos salino-sódicos e irrigados com estas águas salinas), bem como os factores e as condições ambientais próprias da área geográfica (radiação, temperatura e humidade).

a) Vitamina C

A rega com águas salinas aumenta o teor de vitamina C.

Assim sendo, quando aumenta a condutividade eléctrica da água de rega, directamente associada à concentração de sais na água, aumenta o teor de vitamina C do fruto.

A intensidade da luz na área geográfica identificada a que estão expostos os tomateiros antes da colheita influencia também a determinação do teor de ácido ascórbico (vitamina C) do fruto maduro.

b) Licopeno

A rega com águas salinas aumenta o teor de licopeno. Assim sendo, quando aumenta a condutividade eléctrica da água de rega, directamente associada à concentração de sais na água, aumenta o teor de licopeno dos quatro tipos comerciais de tomate. As temperaturas, compreendidas entre 18 e 26 °C, propiciam a síntese de licopeno e de carotenóides em geral; assim sendo, a média de 18 °C atingida na área geográfica identificada facilita esta síntese do licopeno, o que explica o elevado teor do mesmo no «Tomate La Cañada».

A síntese e os níveis elevados de licopeno no «Tomate La Cañada» devem-se também ao *stress* osmótico e salino devido à elevada condutividade eléctrica do solo onde o tomate é cultivado.

c) Luminosidade (L) do tomate

Os valores de luminosidade (L) por referência ao espectro cromático, segundo o modelo de Hunter, dependem da radiação incidente, da temperatura e da utilização das águas salinas e da cultura em solos salinos.

Deste modo, a rega com águas salinas, bem como o cultivo em solos salinos, melhoram também os valores do parâmetro L do fruto.

O maior aumento da condutividade eléctrica deve-se aos iões Cl^- , em concentração igual, seguidos do Ca^{2+} e do Na^+ . Assim se explica a maior condutividade eléctrica dos solos de cultivo do «Tomate La Cañada», pois as outras áreas apresentam concentrações de Cl^- e Na^+ muito inferiores.

O tomate requer uma radiação incidente e níveis de insolação intensos, exigindo 8 a 16 horas de luz por dia para o bom desenvolvimento da planta e a obtenção de cor uniforme no fruto. Uma radiação forte influencia o processo de floração, fecundação e desenvolvimento vegetativo da planta e traduz-se numa melhor absorção da água e dos nutrientes e, por último, na produtividade.

O facto de o «Tomate La Cañada» ser cultivado na zona da Europa que beneficia do maior número de horas de insolação permite ao tomate desta área geográfica obter a coloração ideal durante os meses de Inverno.

As estufas protegem-no contra os excessos de luz na Primavera e no Verão. Os cloroplastos, que reagem imediatamente à energia solar, orientam-se perpendicularmente aos raios de sol para realização da fotossíntese.

Se a energia luminosa for muito forte (Primavera e Verão), as estufas evitam que os cloroplastos se disponham de forma a receberem a radiação obliquamente para reduzir a luminosidade, que se reflectiria na coloração e maturação dos frutos.

O efeito da temperatura na cor é igualmente bem conhecido; as temperaturas da área geográfica identificada, compreendidas entre 16,8 e 18,3 °C, propiciam uma melhor coloração do tomate.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

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

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_tomate.pdf

ou por acesso directo à página do sítio Internet da *Consejería de Agricultura y Pesca* (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), clicando em: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Frutas y Hortalizas». O caderno de especificações pode ser consultado clicando no nome da IGP.

Replicação de um pedido de registo nos termos do artigo 9.º, n.º 5, e do artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2011/C 286/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«PRESSBURGER KIPFEL»/«POZSONYI KIFLI»

N.º CE: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008

1. Nome e endereço do agrupamento requerente:

Nome: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Endereço: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 336413314
Endereço electrónico: repecu@stonline.sk

2. Estado-Membro ou país terceiro:

República Eslovaca (SK)

3. Caderno de especificações:

3.1. Denominação proposta para registo:

«Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli»

3.2. A denominação:

é específica em si mesma

exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

O produto é específico em termos de composição e método de produção, ambos historicamente consagrados. O termo «Bratislavský rožok» é utilizado exclusivamente para designar este tipo específico de produto de padaria ou pastelaria.

A designação eslovaca de «Bratislavský rožok» começou a ser utilizada em cerca de 1920, quando a cidade de Pressburg, então parte da Checoslováquia e capital da Eslováquia, passou a chamar-se Bratislava. A partir desse ano, o bolo adoptou o nome da cidade, passando a chamar-se «Bratislavský rožok» (*croissant* de Bratislava). Após a adopção do novo nome da cidade, a expressão *Kipfel* começou a vingar na Áustria, em vez de *Beugel*, juntamente com o antigo nome da cidade. Este costume prevaleceu na Áustria até à actualidade, pelo que se recomenda a designação «Pressburger Kipfel» na versão alemã. O nome original em húngaro era *Pozsonyi patkó*, cuja tradução é *Bratislavská podkovička* (ferradura de Bratislava). Segundo as informações de várias padarias e pastelarias húngaras, em especial de Budapeste, o produto é confeccionado e comercializado sob a designação «Pozsonyi kifli», cuja tradução é «Bratislavský rožok» (*croissant* de Bratislava, nome da cidade a partir de 1918). Considerando o costume consagrado, propõe-se o registo da denominação «Pozsonyi kifli».

3.3. Indicar se se pretende a reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006:

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.4. *Tipo de produto:*

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

3.5. *Descrição do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1:*

Bolos finos em forma de crescente, com recheio de semente de papoila ou de noz e cobertura marmoreada.

Características organolépticas

Cor: crosta que varia entre castanho e castanho-escuro. Aspecto da secção: recheio envolto por apenas alguns milímetros de massa; a cor do recheio de semente de papoila varia entre cinzento-escuro e preto e a do recheio de noz é castanha.

Aspecto: superfície uniforme, viscosa, de cor que varia entre castanho e castanho-escuro, com ligeiras manchas de cor mais clara que conferem à crosta superior um aspecto marmoreado.

Consistência: massa: firme, fina e quebradiça.

Aroma e sabor: sabor doce e agradável, delicado, típico do recheio em questão (ou seja, sabor típico a semente de papoila ou a noz), com cheiro aos ingredientes utilizados.

Características físicas

Forma: forma de ferradura, com diâmetro mais estreito nas de recheio de semente de papoila, e forma de C nas de recheio de noz.

Peso: Entre 40 e 60 g.

Propriedades químicas

— Teor de matéria gorda — 20 %, no mínimo;

— Teor de açúcar no extracto seco — 12 %, no mínimo.

3.6. *Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1.:*

Receita para 1 000 unidades de 50-55 g:

Massa

Farinha de trigo fina	19,51 kg
Matéria gorda	6,96 kg
Água	4,87 kg
Fermento	0,97 kg
Açúcar	1,95 kg
Sal	0,16 kg
Leite em pó	0,39 kg
Conteúdo em ovos (na massa)	0,98 kg
Total	35,8 kg de massa

Recheio de semente de papoila

Semente de papoila moída	10,50 kg
Açúcar (mel)	7,35 kg
Pão ralado doce	0,52 kg
Leite em pó	0,40 kg

Açúcar baunilhado	0,40 kg
Canela moída	0,04 kg
Casca de limão	0,10 kg
Passas de uva	0,52 kg
Água	4,37 kg
Total	24,20 kg

Recheio de noz

Miolo de noz moído	10,50 kg
Açúcar (mel)	7,35 kg
Pão ralado doce	0,52 kg
Leite em pó	0,40 kg
Açúcar baunilhado	0,20 kg
Canela moída	0,14 kg
Casca de laranja cristalizada	0,20 kg
Passas de uva	0,52 kg
Água	4,37 kg
Total	24,20 kg

Para a cobertura: 30 ovos por 1 000 unidades.

O peso do produto pode variar entre 40 e 60 g, pelo que a proporção das matérias-primas é ajustada em função do peso correspondente do mesmo.

Método de confecção

Preparação da massa: mistura-se a farinha com a água ou água adicionada de leite em pó, fermento, sal, açúcar e gordura alimentar. A matéria gorda pode ser misturada primeiro com a farinha, sendo os restantes ingredientes adicionados depois. Deixa-se a massa a levedar durante 30 a 40 minutos. Depois de a massa ter aumentado de volume, amassa-se novamente um pouco, dividindo-a seguidamente em pequenas esferas. Deixa-se levedar novamente durante 15 a 20 minutos e moldam-se tiras elípticas com 12-15 cm no eixo maior. A massa moldada deve ter entre 2 e 3 mm de espessura. Colocam-se bolinhas de recheio de semente de papoila ou de noz em cada pedaço de massa e envolve-se de modo a formar cilindros de 12 a 15 cm de comprimento, estreitando gradualmente o diâmetro do centro para as pontas. Depois de envolver completamente o recheio, a massa deve ser unida regularmente, ficando o ponto de união na parte inferior do produto, ao dar-lhe a forma de crescente, no tabuleiro. Os bolos com recheio de semente de papoila são moldados na forma de ferradura e os de recheio de noz em forma de C. As formas têm de ser suficientemente diferentes para se distinguir qual o recheio que encerram.

O recheio de sementes de papoila é preparado com água a ferver. Dissolve-se o açúcar numa pequena quantidade de água e vai ao lume até levantar fervura (pode utilizar-se mel em vez de açúcar). Adiciona-se a mistura de sementes de papoila moídas, leite em pó, pão ralado doce e passas de uva ao açúcar derretido, mexendo continuamente enquanto coze até obtenção de uma massa bastante espessa. Deixa-se arrefecer e adiciona-se uma boa porção de raspa ou de pasta de limão e um pouco de açúcar baunilhado (q.b.). O recheio de noz não é cozinhado; mistura-se apenas o miolo de noz moído com açúcar (ou mel), passas de uva, leite em pó, água quente, açúcar baunilhado e canela moída. O miolo de noz moído pode ser substituído por pão ralado doce até 10 % do peso, no máximo.

Os recheios têm de ser suficientemente espessos para permitir moldar pequenas esferas à mão, depois de frios.

Os produtos moldados são colocados num tabuleiro e pincelados com ovo ou apenas gema de ovo e deixam-se em local fresco e arejado até secarem ligeiramente. Depois de a superfície secar e de terem levedado um pouco, são novamente pincelados com ovo batido, que deve secar antes de colocados no forno. Depois de levedados, vão ao forno a cozer. Durante a levedação e, em especial, durante a cozedura, o ar quente abre fissuras na superfície, criando a estrutura marmoreada típica na crosta.

Os bolos são cozidos em forno sem vapor, à temperatura de 180-200 °C.

O tempo de cozedura depende do tamanho dos bolos: 10-12 min. para os bolos de 40-50 g e 15 min. para os de 50-60 g.

Depois de arrefecerem, os produtos são preparados para envio e comercialização.

As perdas por peso e consistência do recheio são de aproximadamente 10 %.

Rotulagem: destaque para a designação «Bratislavský rožok» ou equivalente em alemão e húngaro;

logótipo da UE ou logótipo e inscrição *Zaručená tradičná špecialita* (Especialidade Tradicional Garantida). A embalagem pode ostentar a abreviatura ZTŠ (ETG).

Método e local de venda: o «Bratislavský rožok» é vendido à unidade nos locais especializados de escoamento do fabricante ou em pastelarias, cafés e restaurantes.

Armazenamento: o produto deve ser mantido à temperatura de + 10 °C.

3.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício:

- o carácter específico do produto reside na sua superfície distintiva «marmoreada», ou seja, nas manchas ligeiras de cor mais clara do que o resto da superfície superior da crosta. Não há outros produtos de padaria ou pastelaria com superfície idêntica,
- o produto distingue-se de outros tipos de bolos à venda no mercado pela sua forma e peso, mas também pela qualidade do recheio. A massa possui maior quantidade de matéria gorda do que outros bolos e apresenta uma superfície marmoreada única,
- possui aroma e sabor específicos devidos ao recheio de semente de papoila ou de noz,
- distingue-se visualmente pela forma distintiva de ferradura ou C,
- é um produto artesanal e não produzido em massa.

O seu carácter tradicional é preservado observando os seguintes aspectos de preparação:

- a massa tem de conter 30 % de matéria gorda, no mínimo, relativamente à quantidade de farinha utilizada,
- o recheio tem de constituir 40 %, no mínimo, do peso total do produto acabado,
- os bolos têm de ser pincelados com ovo ou gema de ovo duas vezes antes da cozedura,
- de acordo com o método de produção, obtém-se assim uma cobertura marmoreada no produto acabado.

3.8. *Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício:*

O carácter tradicional do produto baseia-se na sua composição, ou seja, no facto de o recheio ter de constituir 40 %, no mínimo, do peso total do produto acabado.

O produto é fabricado há mais de dois séculos sob esta designação, incluindo na Hungria e na Áustria, países vizinhos que estavam unidos à Eslováquia há menos de 90 anos.

O livro de Vladimír Tomčík, *S vareškou dvoma tisícročiami* (que investiga 2 000 anos de gastronomia), cita entradas de registos que indicam que o «Bratislavský rožok» era servido em hospedarias em 1590, embora o segredo do seu fabrico seja muito mais antigo.

Na página 305 de *Ulice a námestia mesta Bratislavy* («Ruas e Praças da Cidade de Bratislava»), de Tivadar Ortvy, publicado em Bratislava em 1905, pode ler-se o seguinte: «não longe da pastelaria de Viktor Mayer, a antiga padaria *Scheuermann* (hoje *Lauda*) fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa a cidade de Bratislava». [*Ulice a námestia mesta Bratislavy*, «História da cidade através dos nomes das ruas e praças», segundo pesquisa original do Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905, publicado por F.K. Wigand. As páginas 304 e 305, em húngaro, do livro referido no anexo 1, mencionam a padaria *Scheuermann*, relacionando-a com o actual *Hviezdoslavovo námestie*. Extracto do texto pertinente: «Ali perto existe a antiga padaria *Scheuermann* (hoje *Lauda*), que fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa Bratislava. A “Bolacha de Bratislava” é outra das especialidades ...»]

Na página 52 de *Chlieb náš každodenný* («O pão nosso de cada dia»), de V. Szemes e V. Karovič, publicado em Bratislava em 1992, pode ler-se: No dia de S. Nicolau de 1785 a padaria *Schiermann* colocou na montra um novo tipo de produto recheado que ficou na História com a designação de *prešpurské beugle*. Pensamos que a diferença entre *Scheuermann* e *Schiermann* constitua um erro tipográfico; o nome correcto é *Scheuermann*.

Várias padarias de Bratislava começaram a fabricar «Bratislavský rožok». Um dos nomes mais famosos é Ágoston Schwappach, cuja padaria foi fundada em 1834, na qual se vendiam ferraduras de semente de papoila e de noz. Dois dos sucessores dos fabricantes de «Bratislavský rožok», *Scheuermann* e *Lauda*, foram o mestre padeiro Johann Korče, que viveu entre 1851 e 1919 e era cavaleiro da Ordem de Franz Josef, e o filho, Hans Korče. À família Korče sucedeu Emil Kastner.

A padaria *Gustáv Wandler*, em Štefánikova ulica, em Bratislava, que enviava «Bratislavský rožok» pelo correio, era igualmente famosa.

No antigo boletim de Bratislava, *Pressburger Wegweiser*, de 1863, a pastelaria e padaria de Anton Pressberger anuncia, entre outros, os «*beugle* de semente de papoila e de noz».

O jornal vienense *Neue Freie Presse*, de 16 de Abril de 1938, inclui uma receita de «*Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky*». A receita e o método de produção são praticamente idênticos aos de hoje.

Terézia Vansová e Ján Babilon descrevem igualmente o «Bratislavský rožok» no livro que publicaram em 1870.

Há padarias e pastelarias em várias cidades europeias, especialmente na Áustria, República Checa e Hungria, que fabricaram «Bratislavský rožok». Segundo informações de especialistas em produtos de padaria destes países, o produto «Bratislavský rožok» é fabricado em diversas cidades (ou a sua forma, receita aproximada ou método de produção são conhecidos). Havia diversas escolas profissionais de padaria e pastelaria na antiga Checoslováquia que ministravam formação prática sobre o fabrico de «Bratislavský rožok», em especial depois de 1950. A designação «Bratislavský rožok» começou a ser utilizada em 1918, após a fundação da Checoslováquia e da alteração do nome original da cidade, de Pressburg ou Pozsony para Bratislava. O nome do produto mudou igualmente. A designação original,

beugle, passou, em húngaro, para *patkó*, que significa «ferradura». Aparentemente, o termo *rožok* começou a ser utilizado juntamente com o novo nome da cidade. Em húngaro, a designação «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), ou seja, o antigo nome dado à forma, mantém-se até hoje. Também na Áustria a designação «Pressburger Kipfel» é mais vulgar, sendo o termo *beugle* mais raro.

Embora continue a usufruir de grande popularidade, o «Bratislavský rožok» é um produto histórico. Calcula-se que continue a ser fabricado na Eslováquia por mais de 20 padarias e pastelarias e, pelo menos uma vez por semana, por dezenas de outros fabricantes.

Em 1999 e 2005, a cooperativa de padeiros da Eslováquia apresentou o «Bratislavský rožok» a concurso no final da Taça do Mundo da Padaria *Lesaffre*, em Paris, onde foi vivamente apreciado pelo júri.

No início de 2007, realizou-se pela primeira vez um concurso internacional para determinar o melhor «Bratislavský rožok», no âmbito da exposição *Danubius Gastro*, realizada em Bratislava, que atraiu nove equipas de três países (primeira página do *Bratislavské noviny*, de 25 de Janeiro de 2007).

Os jornais de Bratislava e várias revistas nacionais dedicaram uma série de artigos ao concurso.

Em 25 de Julho de 2008, o diário *Nový čas* publicou um artigo sobre o «Bratislavský rožok». O artigo incluía igualmente uma receita tradicional de 1938 e na descrição do produto dizia-se que: «... a forma de ferradura é recheada com semente de papoila e a forma em C é recheada com noz».

A revista *Epicure* publica, na página 52, um artigo intitulado «O *Bratislavský rožok* — tradição de longa história», no qual se afirma que o produto «com recheio de semente de papoila tem a forma de ferradura e o de recheio de noz a forma da letra C».

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade:

As características analíticas de base da receita são submetidas a controlo: a receita da massa tem de conter, no mínimo, 30 % de matéria gorda e o recheio tem de constituir, no mínimo, 40 % do peso total do produto acabado.

Os controlos incidem sobre as matérias-primas utilizadas no fabrico e sobre o respeito das proporções exactas dos ingredientes indicados na receita.

São igualmente controlados os parâmetros seguintes:

— Características organolépticas:

Inspeção visual da superfície e do aspecto (exige-se o cumprimento das características definidas no ponto 3.5 do caderno de especificações); análise sensorial do cheiro e do sabor.

— Disposições físicas, químicas e microbiológicas:

A forma do produto é inspeccionada visualmente; (exige-se o cumprimento das características definidas no ponto 3.5 do caderno de especificações).

O teor de matéria gorda e de extracto seco é controlado através de métodos analíticos normalizados.

É obrigatório que o recheio corresponda, no mínimo, a 40 % do peso total do produto acabado, de acordo com o definido no ponto 3.7 do caderno de especificações.

— Cumprimento do método de produção:

Os controlos efectuados pela estrutura de controlo ou pela instância que verifica o respeito das especificações decorrem com base em análises de risco.

Os fabricantes procedem aos seus próprios controlos intermédios.

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

4.1. Nome e endereço:

Nome: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Endereço: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 260257427
Endereço electrónico: buchlerova@svssr.sk

Pública Privada

4.2. Missões específicas da estrutura de controlo:

Os controlos e inspeções de qualidade sobre o cumprimento do caderno de especificações do «Bratislavský rožok», com base nos critérios definidos no pedido, estão a cargo da Štátna veterinárna a potravinová správa SR (serviço estatal de alimentação e veterinária), na qualidade de organismo acreditado nos termos da norma EN 45011. A empresa é reconhecida pelo Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural da República Eslovaca para verificar o cumprimento do caderno de especificações do produto.

2011/C 286/09

Republicação de um pedido de registo nos termos do artigo 9.º, n.º 5, e do artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 24



Preço das assinaturas 2011 (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 + DVD 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, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	400 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição 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 DVD multilingue único.

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

Vendas e assinaturas

As 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>

