

Jornal Oficial

da União Europeia

C 101



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

55.º ano
4 de abril de 2012

Número de informação Índice Página

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 101/01	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 objeções ⁽¹⁾	1
2012/C 101/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6520 — Cinven/George Topco) ⁽¹⁾	4

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 101/03	Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de abril de 2012: 1,00 % — Taxas de câmbio do euro	5
---------------	---	---

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2012/C 101/04	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	6
2012/C 101/05	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	13



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 objeções**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 101/01)

Data de adoção da decisão	28.12.2011
Número de referência do auxílio estatal	SA.34122 (11/N)
Estado-Membro	Grécia
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Second recapitalisation of Piraeus Bank under the Greek recapitalisation scheme
Base jurídica	Law 3723/2008 regarding the ‘Support Measures for the Credit Institutions (Guarantee, Recapitalisation, Bond Loan Schemes)’
Tipo de auxílio	Auxílio individual ao abrigo de um regime aprovado
Objetivo	Auxílio para sanar uma perturbação grave da economia
Forma do auxílio	Recapitalização
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 380 milhões EUR
Intensidade	—
Duração	—
Setores económicos	Intermediação financeira
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministry of Finance Nikis 5-7 101 65 Athens GREECE
Outras informações	—

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

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

Data de adoção da decisão	6.2.2012
Número de referência do auxílio estatal	SA.34148 (11/N)
Estado-Membro	Grécia
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Ίδρυση Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας Idrisi Tameiou Xrhmatopistotikis Statherotitas
Base jurídica	Σχέδιο νόμου περί ιδρύσεως Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας Sxedio Nomou Peri Idrisews Tameiou Xrhmatopistotikis Statherotitas
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Auxílio para sanar uma perturbação grave da economia
Forma do auxílio	Outras formas de participação de capital
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 10 000 milhões EUR
Intensidade	—
Duração	até 30.6.2012
Setores económicos	Intermediação financeira
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Υπουργείο Οικονομικών Nikis 5-7 101 80 Athens GREECE
Outras informações	—

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

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

Data de adoção da decisão	6.2.2012
Número de referência do auxílio estatal	SA.34149 (11/N)
Estado-Membro	Grécia
Região	—

Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Μέτρα στήριξης για τα πιστωτικά ιδρύματα της Ελλάδας Metra stiriksis gia ta pistwtika idrumata ths Elladas
Base jurídica	N 3723/08 «Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις» N 3723/08 «Enisxisi ths refstotitas tis oikonomias gia tin antimetwpsi twn epiptwsewn tis diethnous xrhmatopistwtikis krisis kai alles diatak-seis»
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Auxílio para sanar uma perturbação grave da economia
Forma do auxílio	Garantia, Outras formas de participação de capital
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 98 000 milhões EUR
Intensidade	—
Duração	até 30.6.2012
Setores económicos	Intermediação financeira
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών Ypourgeio Oikonomias kai Oikonomikwn
Outras informações	—

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

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

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo COMP/M.6520 — Cinven/George Topco)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 101/02)

Em 15 de março de 2012, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível em língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
 - em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número de documento 32012M6520.
-

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de abril de 2012: 1,00 % ⁽¹⁾

Taxas de câmbio do euro ⁽²⁾

3 de abril de 2012

(2012/C 101/03)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,3315	AUD	dólar australiano	1,2848
JPY	iene	109,30	CAD	dólar canadiano	1,3206
DKK	coroa dinamarquesa	7,4404	HKD	dólar de Hong Kong	10,3386
GBP	libra esterlina	0,83255	NZD	dólar neozelandês	1,6203
SEK	coroa sueca	8,7938	SGD	dólar de Singapura	1,6674
CHF	franco suíço	1,2035	KRW	won sul-coreano	1 496,77
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,2324
NOK	coroa norueguesa	7,5600	CNY	yuan-renminbi chinês	8,3781
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,4933
CZK	coroa checa	24,621	IDR	rupia indonésia	12 167,71
HUF	forint	293,80	MYR	ringgit malaio	4,0607
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	56,791
LVL	lats	0,7007	RUB	rublo russo	39,0237
PLN	zloti	4,1357	THB	baht tailandês	41,037
RON	leu	4,3775	BRL	real brasileiro	2,4342
TRY	lira turca	2,3677	MXN	peso mexicano	16,9593
			INR	rupia indiana	67,5140

⁽¹⁾ Taxa aplicada a operação mais recente realizada antes da data indicada. No caso de leilão de taxa variável, a taxa de juro é a taxa marginal.

⁽²⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

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 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 101/04)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida à Comissão no prazo de seis meses a contar da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«QUESO CAMERANO»****N.º CE: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009****IGP () DOP (X)****1. Nome:**

«Queso Camerano»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.3. Queijos

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

O «Queso Camerano» é compacto, de consistência firme, praticamente sem olhos ou fissuras, com secção de cor branca ou amarelada, homogénea, de superfície lisa e escassas fendas, textura elástica e resistente ao manuseamento. É fabricado com leite de cabra, por coagulação enzimática de coalho natural de origem caprina, tem peso compreendido entre 200 e 1 200 gramas, pequenas dimensões e teor mínimo de matérias gordas de 35 %, no extrato seco. Apresenta forma cilíndrica, faces superior e inferior planas e abaulamento lateral. A sua superfície está marcada com o desenho das cestas de vime utilizadas como molde. Austero e franco, fruto de uma economia pobre e por vezes marginal, conserva toda a espontaneidade da flora silvestre e do ar livre.

O «Queso Camerano», fabricado como um queijo de pasta mole com dessoramento natural por gravidade, pode ser ou não curado. Em função do processo de cura, poderá denominar-se:

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- «Queso Camerano» fresco: pronto para consumo quando termina o processo de fabrico;
- «Queso Camerano» de pasta mole: submetido, após fabrico, a cura com duração mínima de 15 dias;
- «Queso Camerano» semicurado: submetido, após fabrico, a cura com duração mínima de 30 dias;
- «Queso Camerano» curado: submetido, após fabrico, a cura com duração mínima de 75 dias.

Consoante o período de cura, este queijo apresenta pasta mole a semimole, sem casca no caso dos queijos frescos e de pasta mole. No caso dos queijos semicurados e curados, a pasta é semidura a dura e a casca está claramente definida, com quantidade variável de bolores.

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

Todo o leite utilizado para o fabrico do «Queso Camerano» deve provir da área geográfica identificada e ser o produto da ordenha de cabras sãs das raças Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina e seus cruzamentos, devendo, além de cumprir a regulamentação higiénica e sanitária em vigor, apresentar as seguintes características:

- Limpo e sem impurezas;
- Isento de colostro, produtos medicamentosos e conservantes.

A composição do leite na exploração deve ser a seguinte:

- Proteínas: 3,3 %, no mínimo;
- Matérias gordas: 4 %, no mínimo;
- Extrato seco total: 13 %, no mínimo;
- Acidez máxima (à entrada da queijaria): 15 °Dornic;
- pH: 6,5, no mínimo

Para a coagulação enzimática é utilizado coalho natural de origem caprina.

Os queijos frescos, de pasta mole e semicurados são fabricados com leite pasteurizado, podendo os queijos curados ser elaborados com leite cru ou pasteurizado.

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

Os animais pastam a vegetação natural, predominantemente arbustiva, cujas características distintas influenciam as propriedades sensoriais do queijo. As cabras saem para os pastos diariamente durante todo o ano, desde que as condições climáticas o permitam, exceto na época da parição, durante a qual permanecem no estábulo para cuidarem das crias.

Esta alimentação é completada continuamente com subprodutos, em especial palha de cereais, folhas de videira, raminhos de oliveira, casca de amêndoa, restolho hortícola, polpa de beterraba e resíduos da indústria conserveira, provenientes da área geográfica identificada, bem como feijão e ervilha e complementos de elevado valor nutritivo, à base de palha com ervilha, aveia, milho, fava, alfafa desidratada e ervilhaca. Na medida do possível, os cereais são cultivados pelos próprios criadores e o complemento provém da área geográfica identificada. Em condições climáticas normais, o pastoreio direto e os subprodutos constituem aproximadamente 80 % da ração.

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

A ordenha, o arrefecimento, a conservação, a recolha e o transporte do leite de cabra, tal como o fabrico, a cura e a conservação do queijo, realizam-se de forma totalmente controlada, em instalações inscritas e situadas na área geográfica identificada.

O método tradicional de fabrico do «Queso Camerano» é específico, consistindo essencialmente na produção de um queijo de cabra fresco que pode ou não ser submetido a um processo de cura mais ou menos longo.

O leite de cabra constitui a principal matéria-prima para o fabrico do «Queso Camerano», pois originariamente as famílias serranas praticavam uma economia de subsistência, possuindo algumas cabras para lhes fornecerem leite para consumo doméstico e utilizando as sobras desse leite para produzir queijo.

Em relação às suas origens, o fabrico do «Queso Camerano» não variou grandemente. A técnica permitiu aperfeiçoar os sistemas de elaboração, possibilitando a produção de maiores quantidades de queijo de alta qualidade, com excelentes garantias sanitárias.

O «Queso Camerano» é fabricado como um queijo de pasta mole, cuja coalhada mantém uma humidade elevada não obstante ser submetida a cortes sucessivos. A coalhada continua a ser obtida por coagulação enzimática, utilizando-se coalho natural de origem animal, mais concretamente caprina.

No dessoramento nunca se empregam métodos de pressão mecânica como na maioria dos queijos, pois, após o corte, a pasta é introduzida em formas ou cestas («cillas») características, que além de conferirem aos queijos a forma e o tamanho definitivos, marcando toda a superfície com o seu entrançado, os protegem de qualquer tipo de pressão externa.

Assim, a cesta deixa que o peso do próprio queijo atue como uma prensa, assegurando um dessoramento natural por gravidade, lento e prolongado, que permite que a massa inicialmente mole se vá compactando progressivamente.

Este queijo era sobretudo consumido fresco, mas a cura permitia prolongar a sua conservação. A cura do «Queso Camerano» tem início quando a humidade é elevada, favorecendo diretamente as características lácticas e a proteólise, o que não é habitual nos outros queijos da Península Ibérica.

O processo de cura tem uma duração mínima de 15 dias no caso do queijo de pasta mole, de 30 dias no caso do queijo semicurado e de 75 dias no caso do queijo curado. A casca do queijo vai-se formando à medida que a cura prossegue.

Durante a cura, os queijos são virados e limpos. Quando é submetido a uma cura prolongada (≥ 30 dias), o «Queso Camerano» pode ser esfregado exteriormente com azeite, a fim de controlar o desenvolvimento de bolores na casca, sem que o azeite seja considerado um ingrediente.

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

Os queijos de pasta mole, semicurados e curados podem apresentar-se com a sua casca natural, cobertos com um filme retrátil, em saco retrátil no vácuo, em saco de papel ou em papel de celofane. Os queijos frescos apresentam-se em caixas ou em recipientes termoformados, sendo esta apresentação também possível no caso dos queijos de pasta mole.

O queijo é comercializado inteiro.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

O «Queso Camerano» ostenta o rótulo aprovado pelo «Consejo Regulador» da Denominação de Origem Protegida «Queso Camerano», que é o único rótulo utilizado por todos os operadores que comercializam queijo protegido pela DOP. As letras maiores indicam a marca comercial do produto. A menção «D.O.P. QUESO CAMERANO» figura em caracteres com dimensão inferior em 20 %. Os caracteres utilizados para a localização, o endereço, a localidade e a província da queijaria não podem exceder 2 mm de altura.

Todos os operadores que cumpram as exigências do caderno de especificações podem utilizar o rótulo aprovado pelo «Consejo Regulador».



4. Delimitação concisa da área geográfica:

A zona de produção de leite apta para o fabrico dos queijos protegidos pela denominação coincide com a zona de fabrico e cura/afinação dos queijos e é constituída por todos os municípios situados em Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media e Sierra de Rioja Baja e pelos municípios de Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia e Villamediana de Iregua, de Rioja Media, e Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla e Villarroya, de Rioja Baja.

A área identificada ocupa uma superfície de 407 149 hectares dos 503 388 hectares que constituem a Comunidade Autónoma de La Rioja.

A delimitação da área geográfica protegida baseia-se na localização dos rebanhos de cabras, na origem do método de fabrico e na diversidade e riqueza das pastagens naturais e arbustivas, dos subprodutos agrícolas e do restolho.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Apesar de se situar no norte de Espanha, La Rioja tem um clima de carácter mediterrânico acentuado. Geograficamente, encontra-se entre a serra de Cantábria, que a protege dos ventos húmidos provenientes do norte, e o Sistema Ibérico.

A sul de La Rioja situa-se a Sierra de Cameros, onde nasceu o «Queso Camerano», que é atualmente uma das zonas rurais mais desfavorecidas economicamente. As condições climáticas da Sierra de Cameros são duras, com precipitações mal repartidas e não muito frequentes, temperaturas frias rigorosas no inverno e elevadas no verão, com primaveras e outonos curtos e geadas tardias frequentes.

Esta área era antigamente uma zona de abundante criação de cabras em regime extensivo, com transumância entre os vales e a serra, como descrito por Enric Canut (1988) no «Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos». O cadastro de Ensenada (século XVIII) permite também constatar a presença de gado caprino na zona do vale do Ebro, tanto em Logroño como em Haro.

As características edáficas da área identificada permitem também o desenvolvimento de grande diversidade de vegetação e prados naturais, que se desenvolvem nos solos pardos florestais e solos pardos predominantes, assentes nas ardósias paleozoicas de Demanda ou nos arenitos de Trias. A maioria desses solos tem grande aptidão para a implantação de floresta ou, pelo menos, mata densa, apresentando um horizonte superior muito rico em matéria orgânica, embora outros favoreçam a presença de *Calluna vulgaris* e de Ericáceas.

A vegetação espontânea é constituída por giesta, giesta montana, tomilho, rosmaninho, silvas, urze, alfazema, zimbro e muitas outras, sem esquecer os restos de colheitas e resíduos agrícolas produzidos na área geográfica identificada, que complementam de forma natural a alimentação do gado caprino e que, no seu conjunto, conferem ao queijo um sabor pleno e redondo.

Assim, o carácter edafoclimático que dota a área de grande riqueza de pastos naturais, herbáceos e arbustivos, de elevado valor forrageiro, confere ao leite características em termos de matérias gordas, proteínas, açúcares e sais minerais que se repercutem diretamente no seu sabor e que, graças aos conhecimentos sobre o processo de fabrico, herdados do passado e constantemente melhorados, se transmitem na íntegra ao queijo.

O queijo começou por ser fabricado pelos antigos criadores e habitantes da zona serrana que, adaptando-se às limitações impostas pelas condições ambientais e as escassas comunicações, criaram o método de elaboração do «Queso Camerano», com o objetivo de aproveitar as sobras de leite de cabra, alimento importante na vida tradicional serrana, seus rituais e festejos, aumentando assim o seu período de conservação.

No final da década de 60 e início dos anos 70, o efetivo caprino e a produção de queijo diminuíram em resultado do êxodo da serra para o vale e de uma política florestal que favoreceu o repovoamento e impediu o acesso das cabras à floresta. Ainda assim, o costume de elaborar queijo artesanal com leite de cabra proveniente dos rebanhos domésticos transmitiu-se até aos nossos dias, graças ao consumo familiar e à compra por encomenda.

Os fatores humanos são, assim, o saber sobre o processo de elaboração do «Queso Camerano», herdado pelos mestres queijeiros, que souberam aliar com perfeição o método tradicional ao progresso tecnológico, que assegura o pleno cumprimento das regras sanitárias.

5.2. *Especificidade do produto:*

O «Queso Camerano», produto fabricado exclusivamente com leite de cabra, teve a sua origem na zona serrana a sul de La Rioja conhecida como serra de Cameros, provindo daí o seu nome.

O «Queso Camerano» é famoso há vários séculos e já na vida de San Millán, escrita por Gonzalo de Berceo no século XI, está patente o seu valor:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,

En aguna Çevera, en alquantas carneros,

Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,

Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

Através do projeto «Euroterroirs» financiado pela União Europeia e que tem por objetivo valorizar o património gastronómico europeu, o MAPA (ministério da agricultura, pescas e alimentação) publicou o «Inventario Español de Productos Tradicionales de la tierra», no qual figura, na página 203, o «Queso Camerano».

Este queijo consta também dos catálogos do MAPA «Catálogo de quesos españoles», de 1973, e do «Catálogo de quesos de España», de 1990, tendo sido citado em numerosas ocasiões na bibliografia relacionada com a etnografia da região da serra de Cameros.

No mapa «Los 100 mejores quesos de España» é também citado o queijo puro de cabra «Camerano».

O «Queso Camerano» distingue-se e reconhece-se, entre outras características, pela sua textura densa e a sua forma cilíndrica, de faces superior e inferior planas e abaulamento lateral, pelas suas pequenas dimensões, pela casca em que está gravado o entrançado da cesta, ou «cilla», nome que era dado ao molde de vime que era antigamente utilizado para o fabrico do «Queso Camerano» e que, por razões higiénicas e sanitárias, é hoje em dia de matéria plástica, sem deixar, no entanto, de conservar a mesma forma.

Com a cura, as propriedades olfativas e gustativas do «Queso Camerano» vão-se intensificando. O seu sabor varia, assim, de doce e ligeiramente ácido quando não é curado, passando pelo ligeiramente ácido e salgado quando o período de cura é curto, até atingir um sabor mais ácido e salgado e levemente amargo nos queijos de cura longa.

Na boca podem discernir-se aromas e sabores pertencentes às seguintes famílias:

- Animal, subfamília cabra;
- Vegetal, subfamília ervas silvestres do meio onde pastam as cabras e dos subprodutos da zona, com que se alimentam;
- Outras, ligeiro sabor a soro, nos queijos frescos e de pasta mole, e a gruta natural ou bolor, nos queijos semicurados e curados.

Na fase olfativa podem definir-se aromas pertencentes às seguintes famílias:

- Láctica, subfamília láctico acidificado;
- Vegetal, subfamília erva cortada, mistura de ervas silvestres do meio onde pastam as cabras;
- Animal, subfamília cabra;
- Animal, subfamília coalho.
- Outros, ligeiro aroma a soro, nos queijos frescos e de pasta mole, e a gruta natural ou bolor, nos queijos semicurados e curados.

Consoante o período de cura, a casca apresenta bolores característicos da zona geográfica, incipientes no queijo de pasta mole e de cor acastanhada a acastanhada esverdeada no queijo curado e semicurado, o que se repercute nas características organolépticas do produto, substituindo o ligeiro aroma de soro dos queijos frescos e de pasta mole por um aroma também ligeiro a gruta natural ou adegada.

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 criadores de cabras da serra de Cameros ordenhavam as cabras onde quer que estas se encontrassem e, com esse leite, fabricavam o queijo em cestas de vime. Com o tempo, o fabrico do «Queso Camerano» alargou-se a outras zonas de La Rioja. Essa expansão deveu-se à transumância, que consiste na deslocação das cabras entre a serra e os vales à procura de pastos.

As cabras com cujo leite é fabricado o «Queso Camerano» pastam na área geográfica protegida e é nessa mesma zona que os mestres queijeiros elaboram o queijo, da mesma forma que o faziam os seus antepassados.

O aroma e o sabor vegetal e animal característico do «Queso Camerano», definidos no ponto 5.2. «Especificidade do produto» como: «Vegetal, subfamília erva cortada, mistura de ervas silvestres do meio onde pastam as cabras» e «Animal, subfamília cabra», resultam do emprego exclusivo de leite de cabras alimentadas fundamentalmente através do aproveitamento da vegetação natural e dos subprodutos específicos da área geográfica identificada, estabelecendo-se um vínculo inequívoco entre a fauna e a flora específicas da zona geográfica e a sua repercussão direta nas características sensoriais do «Queso Camerano».

Este resultado deve-se ao facto de a fase gorda do leite fixar os aromas das plantas que as cabras ingerem, o que aromatiza o leite e, posteriormente, o queijo com ele fabricado, intensificando-se estes aromas à medida que o queijo é curado.

Além disso, a técnica ancestral de elaboração do «Queso Camerano», que não sofreu grandes variações, faz com que o fator humano seja também determinante para as suas características finais. O «Queso Camerano» é elaborado como um queijo de pasta mole com elevado teor de humidade, podendo ser submetido a um processo de cura mais ou menos longo, o que se traduz por um ligeiro aroma e sabor a soro, nos queijos frescos e de pasta mole, e a gruta natural ou bolorento, nos queijos semicurados e curados, devido à presença controlada de bolores na casca.

O método de coagulação enzimática por coalho natural de origem caprina é também específico e influencia diretamente não só a firmeza e textura da coalhada, mas também o aroma animal, subfamília coalho.

Por outro lado, a cesta («cilla») utilizada como molde é também um elemento essencial no processo de elaboração, pois além de dar ao queijo o seu aspeto e tamanho definitivos e característicos, evita que o dessoramento se realize por qualquer processo de pressão externa, assegurando que esta etapa primordial no processo de elaboração seja natural, lenta e prolongada, o que está intimamente ligado à qualidade e à consistência do produto resultante, muito elástica e resistente ao manuseamento.

Devido a este processo de dessoramento natural por gravidade, a pasta não é excessivamente coesa, não permitindo fabricar queijos de grande tamanho, o que constitui outra característica específica do «Queso Camerano».

Assim, a qualidade e as características distintivas do «Queso Camerano» devem-se à origem geográfica, graças às características climáticas e edáficas da área, fatores decisivos para a localização, a variedade e a diversidade dos pastos que constituem a base da alimentação das cabras, e ao fator humano que, ao longo do tempo, soube transmitir a essência do método tradicional de elaboração.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

http://www.larioja.org/upload/documents/695777_PLIEGO_DE_CONDICIONES_MODIFICADO_QUESO_CAMERANO.pdf?idtab=438497

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

(2012/C 101/05)

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

«SCOTTISH WILD SALMON»

N.º CE: UK-PGI-0005-0863-07.03.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Scottish Wild Salmon»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.7 — Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixe

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

«Scottish Wild Salmon» é o nome dado ao peixe pelágico da espécie *Salmo salar* que é capturado em pescarias fluviais e costeiras em toda a Escócia, até 1 500 metros da costa escocesa.

O «Scottish Wild Salmon» fresco tem as seguintes características: cor prateada brilhante, dorso azul-escuro e firme, com escamas intactas. A carne é firme e cor-de-rosa forte. Cheira a peixe muito fresco e é excelente durante toda a campanha, período em que a sua carne é húmida e extremamente saborosa. O «Scottish Wild Salmon» distingue-se de outros tipos de salmão, caracterizando-se por marcações perfeitas, ausência de distorções na cauda, nas barbatanas e na cabeça e um bom tónus muscular e textura firme, em consequência das distâncias que percorre. O «Scottish Wild Salmon» não contém corantes artificiais nem produtos químicos.

Dado tratar-se de um produto selvagem cujo crescimento é afetado por condições variáveis, não tem um tamanho determinado. Contudo, o salmão selvagem escocês pesa normalmente 1,5 kg, no mínimo, podendo chegar a mais de 20 kg. Os peixes são prateados e a sua carne é firme e cor-de-rosa forte. São vendidos frescos, inteiros e acondicionados em gelo.

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

Não aplicável.

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

Não aplicável.

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

O peixe tem de ser capturado nas pescarias fluviais e costeiras na Escócia, até 1 500 metros da costa, por um dos seguintes meios:

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Rede e batela

- É utilizada uma rede varredora, que é lançada de uma embarcação e puxada a partir da margem ou da costa ou das águas adjacentes à margem ou à costa; o salmão é cercado pela rede e conduzido para a margem ou costa, dependendo das condições.

Nassas

- Uma armação para peixes antiga, utilizada nos rios e, outrora, em estuários, constituída por um cercado de varas ou de verga e colocada por vezes junto de um pequeno dique feito de pedras. No caso da pesca do salmão, estas nassas consistem numa caixa mais ou menos retangular, com crivos, fixada num dique de pedras a meio de um rio.

Artes fixas

- Rede com saco, estacada (*fly net* ou outro tipo de estacada) — é utilizada uma armação fixada ou amarrada à costa ou ao leito marinho, dependendo das condições.
- Aparelho de mão e tapa-esteiros — um pescador segura na corrente o aparelho de mão, que está fixado a uma estrutura retangular, e empurra-o ao longo do estuário. A rede é levantada sempre que um salmão é apanhado. O trabalho pode ser feito por vários pescadores, lado a lado. Os tapa-esteiros consistem numa série de redes em forma de saco, alinhadas e fixadas a estacas posicionadas perpendicularmente às marés. Os peixes ficam presos nos sacos quando a maré baixa.

Além disso, devem ter lugar na zona definida as seguintes fases de produção:

- Desembarque;
- Classificação por tamanho;
- Acondicionamento em caixa com gelo na Escócia. Este acondicionamento tem normalmente lugar em estações de pesca antes de o peixe ser enviado para os mercados, e pode ser efetuado em qualquer estação de pesca na Escócia.

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

Não aplicável.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Não aplicável.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

Todo o território da Escócia, incluindo uma zona até 1 500 metros da costa.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

O «Scottish Wild Salmon» é atraído para a zona geográfica em causa devido às suas características ambientais. As características geológicas e geográficas da Escócia (clima temperado, elevada qualidade da água e rios com corrente) são essenciais para o «Scottish Wild Salmon», que só entra em águas limpas ao longo da costa escocesa.

O salmão é um peixe autóctone; nasce em água doce, em seguida nada para o oceano e, quando adulto, regressa ao mesmo rio para se reproduzir. É então que tem lugar a pesca do salmão.

Nessa altura, o salmão terá vivido entre 1 a 3 anos nas águas do Ártico, ao largo do Canadá e da Gronelândia. As características geológicas e geográficas da Escócia (clima temperado, elevada qualidade da água e rios com corrente) permitem produzir peixes saudáveis e robustos que integram um grande número de populações distintas com ciclos de entrada nos rios que cobrem a maior parte do ano. Isto é essencial para o «Scottish Wild Salmon», que só entra em águas limpas ao longo da costa escocesa.

Os sistemas fluviais escoceses constituem uma das maiores e mais variadas fontes de salmão-do-atlântico da Europa, com quase 400 rios a servirem de base a várias centenas de populações geneticamente distintas umas das outras.

5.2. Especificidade do produto:

O salmão-do-atlântico é um peixe anádromo que nasce em água doce, migra para o mar e regressa, em seguida, à água doce — ao mesmo rio em que nasceu — para se reproduzir. A relação com a zona geográfica decorre do facto de que a pesca do salmão tem lugar quando o peixe regressa às águas em que nasceu.

A relação entre as características do «Scottish Wild Salmon» e a zona geográfica resulta do meio ambiente, mas também de métodos tradicionais de captura e transformação bem documentados. A pesca do «Scottish Wild Salmon» é uma componente fundamental do património escocês: a habilidade para localizar o peixe e para o capturar tem uma longa tradição na Escócia e é transmitida de geração em geração. Consequentemente, ainda existem na Escócia diversas pescarias ativas de salmão com rede.

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):

Pesca com rede

A pesca do salmão com rede tem lugar na Escócia há centenas de anos. Com efeito, o salmão foi e continua a ser uma espécie emblemática. Existem referências a uma pescaria com rede varredoura no rio Tweed que remontam aproximadamente a 1160, e o mais antigo registo de legislação relativa ao salmão data de 1424. A pesca com artes fixas era legal nos estuários até ao início do século XIX. No seu auge, a pesca do salmão com rede ocupava cerca de 3 000 pessoas. Infelizmente, embora algumas estações de pesca com rede estejam ainda ativas, nos últimos 25 anos a maior parte destas estações dedicadas à pesca do salmão foram encerradas.

Na sua essência, os métodos de pesca são os mesmos desde há séculos. A tradição mantém-se; as técnicas de pesca e os conhecimentos especializados foram transmitidos de geração em geração, muito embora se utilizem atualmente as tecnologias modernas, com melhor motorização das embarcações e com máquinas para limpar as redes.

Antes do aparecimento dos métodos de refrigeração modernos, algumas aldeias piscatórias possuíam casas-de-gelo em que o pescado era transformado. O salmão, acondicionado no gelo, era enviado num barco à vela daí até ao mercado de Billingsgate, em Londres. Perto de Montrose, ainda se encontra uma casa-de-gelo. Trata-se de uma casa abobadada, de meados do século XIX, que ainda conserva um teto vegetal que tem por efeito arrefecer o edifício quando a água da chuva se evapora.

Reputação

Historicamente, o peixe, também conhecido por «lingote de prata» ou «rei dos peixes», foi e continua a ser um produto valioso. O salmão era por vezes curado (fumado) e exportado para locais muito distantes. Tradicionalmente, o principal mercado do «Scottish Wild Salmon» era o mercado de Billingsgate.

Hoje em dia, o «Scottish Wild Salmon» fumado é vendido em mercados de agricultores por toda a Escócia, sendo que parte do peixe fresco é exportada. No passado, foi também fornecido peixe à casa real, bem como à cimeira do G8 de 2005 em Gleneagles, a grandes cozinheiros e restaurantes, nomeadamente o *Harrods*, a *Fortnum and Mason* ou Richard Corrigan, cozinheiro de primeira linha e proprietário do *Bentleys Oyster Bar*, em Piccadilly, Londres.

O sabor e a textura excepcionais do «Scottish Wild Salmon» são amplamente reconhecidos. A empresa londrina *Forman & Field*, que produz salmão fumado, considera que só o salmão escocês selvagem possui a reputação histórica que corresponde à qualidade de excelência procurada. O «Scottish Wild Salmon» representa o melhor da produção escocesa, facto reconhecido à escala mundial tanto pelos clientes particulares como pelos chefes, cozinheiros e restaurantes. A elevada qualidade deste produto é frequentemente louvada pelos compradores e consumidores.

A pesca tem sido, ao longo dos séculos, um setor importante para a Escócia. O valor patrimonial natural das comunidades e populações de peixe de água doce da Escócia é de nível internacional. Não obstante uma diminuição das capturas nos últimos anos, a pesca de salmão na Escócia continua a ter uma importância internacional, estando na base de pescarias de importância mundial. Os sistemas fluviais escoceses sustentam um dos maiores e mais diversos recursos de salmão-do-atlântico na

Europa. A Escócia é uma das principais nações de pesca da Europa, representando 66 % dos desembarques no Reino Unido, e possui mais de 50 000 km de rios, muitos dos quais têm salmão-do-atlântico selvagem e truta-marisca, para além de mais de 30 000 lagos e charcos.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/scottish-wild-salmon-pgi.pdf>

Preço das assinaturas 2012 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 310 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	840 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	200 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 atos 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 multilíngue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à receção 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 direto 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 atos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: <http://europa.eu>

