

Jornal Oficial

da União Europeia

C 183



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

55.º ano
23 de junho de 2012

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
I <i>Resoluções, recomendações e pareceres</i>		
PARECERES		
Comissão Europeia		
2012/C 183/01	Parecer da Comissão, de 20 de junho de 2012, relativo ao projeto alterado de eliminação de resíduos radioativos provenientes do desmantelamento da central nuclear de Bradwell, no condado de Essex, Reino Unido, em conformidade com o artigo 37.º do Tratado Euratom	1
IV <i>Informações</i>		
INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Comissão Europeia		
2012/C 183/02	Taxas de câmbio do euro	2
2012/C 183/03	Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/actualização para 27 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de julho de 2012 [Publicado de acordo com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 794/2004 da Comissão de 21 de abril 2004 (JO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	3
2012/C 183/04	Denúncias relativas a prospeções petrolíferas em águas espanholas perto das Ilhas Canárias	4

PT

Preço:
3 EUR

(continua no verso da capa)

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2012/C 183/05	Lista das agências de notação de risco de crédito registadas e certificadas	5
2012/C 183/06	Actualização da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (CE) n.º 562/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código comunitário relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) (JO C 316 de 28.12.2007, p. 1; JO C 134 de 31.5.2008, p. 16; JO C 177 de 12.7.2008, p. 9; JO C 200 de 6.8.2008, p. 10; JO C 331 de 31.12.2008, p. 13; JO C 3 de 8.1.2009, p. 10; JO C 37 de 14.2.2009, p. 10; JO C 64 de 19.3.2009, p. 20; JO C 99 de 30.4.2009, p. 7; JO C 229 de 23.9.2009, p. 28; JO C 263 de 5.11.2009, p. 22; JO C 298 de 8.12.2009, p. 17; JO C 74 de 24.3.2010, p. 13; JO C 326 de 3.12.2010, p. 17; JO C 355 de 29.12.2010, p. 34; JO C 22 de 22.1.2011, p. 22; JO C 37 de 5.2.2011, p. 12; JO C 149 de 20.5.2011, p. 8; JO C 190 de 30.6.2011, p. 17; JO C 203 de 9.7.2011, p. 14; JO C 210 de 16.7.2011, p. 30; JO C 271 de 14.9.2011, p. 18; JO C 356 de 6.12.2011, p. 12; JO C 111 de 18.4.2012, p. 3)	7

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2012/C 183/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	14
2012/C 183/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	15

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2012/C 183/09	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 proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	16
2012/C 183/10	Publicação de um pedido de alteração, nos termos do artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	21



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

I

(Resoluções, recomendações e pareceres)

PARECERES

COMISSÃO EUROPEIA

PARECER DA COMISSÃO

de 20 de junho de 2012

relativo ao projeto alterado de eliminação de resíduos radioativos provenientes do desmantelamento da central nuclear de Bradwell, no condado de Essex, Reino Unido, em conformidade com o artigo 37.º do Tratado Euratom

(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)

(2012/C 183/01)

A avaliação que se segue é efetuada ao abrigo das disposições do Tratado Euratom, sem prejuízo de quaisquer avaliações adicionais a efetuar ao abrigo do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e das obrigações decorrentes deste último, bem como do direito derivado.

Em 12 de março de 2012, a Comissão Europeia recebeu do Governo do Reino Unido, em conformidade com o artigo 37.º do Tratado Euratom, os dados gerais relativos ao projeto de eliminação de resíduos radioativos provenientes do desmantelamento da central nuclear de Bradwell, no condado de Essex, Reino Unido.

Com base nesses dados, e após consulta do grupo de peritos, a Comissão formulou o seguinte parecer:

1. A distância entre a central e a fronteira mais próxima com outro Estado-Membro, neste caso a França, é de cerca de 110 km.
2. A alteração programada traduz-se no aumento dos limites autorizados de descarga de carbono-14 e de trítio para a atmosfera.

3. Durante as operações normais de desmantelamento, a alteração prevista não provocará, para a população de outro Estado-Membro, uma exposição significativa do ponto de vista sanitário.
4. Em caso de libertações não programadas de efluentes radioativos que possam seguir-se a um acidente do tipo e da magnitude considerados nos dados gerais, as doses recebidas pela população de outros Estados-Membros em consequência da alteração prevista não seriam significativas do ponto de vista sanitário.

Em conclusão, a Comissão é de parecer que a implementação do projeto alterado de eliminação de resíduos radioativos, seja qual for a sua forma, provenientes da central nuclear de Bradwell, no condado de Essex, Reino Unido, tanto em condições normais de funcionamento como em consequência de um acidente do tipo e da magnitude considerados nos dados gerais, não é passível de resultar na contaminação radioativa, significativa do ponto de vista sanitário, das águas, do solo ou do espaço aéreo de outro Estado-Membro.

Feito em Bruxelas, em 20 de junho de 2012.

Pela Comissão

Günther OETTINGER

Membro da Comissão

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

22 de junho de 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2539	AUD	dólar australiano	1,2490
JPY	iene	100,68	CAD	dólar canadiano	1,2893
DKK	coroa dinamarquesa	7,4343	HKD	dólar de Hong Kong	9,7310
GBP	libra esterlina	0,80420	NZD	dólar neozelandês	1,5899
SEK	coroa sueca	8,8008	SGD	dólar de Singapura	1,6009
CHF	franco suíço	1,2009	KRW	won sul-coreano	1 451,18
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,4821
NOK	coroa norueguesa	7,4865	CNY	yuan-renminbi chinês	7,9809
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,5300
CZK	coroa checa	25,775	IDR	rupia indonésia	11 852,41
HUF	forint	287,66	MYR	ringgit malaio	4,0006
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	53,295
LVL	lats	0,6969	RUB	rublo russo	41,7050
PLN	zloti	4,2563	THB	baht tailandês	39,838
RON	leu	4,4733	BRL	real brasileiro	2,5805
TRY	lira turca	2,2661	MXN	peso mexicano	17,3916
			INR	rupia indiana	71,6630

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

Comunicação da Comissão sobre as taxas de juro em vigor aplicáveis na recuperação de auxílios estatais e as taxas de referência/actualização para 27 Estados-Membros aplicáveis a partir de 1 de julho de 2012

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

(2012/C 183/03)

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

As taxas alteradas são indicadas em negrito.

O quadro anterior foi publicado no JO C 155 de 1.6.2012, p. 3.

De	Até	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	1,38	1,38	3,66	1,38	1,72	1,38	1,85	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,78	1,38	1,38	4,91	1,38	6,85	2,76	1,38	1,38	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	2,94	1,67	1,72	1,67	1,57	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,34	1,67	1,67	4,91	1,67	5,58	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Denúncias relativas a prospeções petrolíferas em águas espanholas perto das Ilhas Canárias

(2012/C 183/04)

A Comissão recebeu um elevado número de queixas-tipo contra os testes projetados e as futuras prospeções petrolíferas em águas espanholas junto das Ilhas Canárias. De momento, a Comissão não tem razões para pensar que os referidos trabalhos de prospeção possam violar a legislação aplicável da UE, mas solicitou às autoridades espanholas que explicassem como vão garantir a conformidade com a legislação da UE, em especial com a Diretiva 92/43/CEE do Conselho, de 21 de maio de 1992, relativa à preservação dos habitats naturais e da fauna e da flora selvagens ⁽¹⁾ e a Diretiva 2011/92/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de dezembro de 2011, relativa à avaliação dos efeitos de determinados projetos públicos e privados no ambiente ⁽²⁾. A presente publicação substitui os avisos de receção individuais [número 4 da Comunicação da Comissão ao Conselho e ao Parlamento Europeu relativa à atualização da gestão das relações com o autor da denúncia em matéria de aplicação do direito da União, COM(2012) 0154 de 2 de abril de 2012].

⁽¹⁾ JO L 206 de 22.7.1992, p. 7.

⁽²⁾ JO L 26 de 28.1.2012, p. 1.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Lista das agências de notação de risco de crédito registadas e certificadas

(2012/C 183/05)

As agências de notação de risco de crédito a seguir enumeradas foram registadas ou certificadas em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1060/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de setembro de 2009, relativo às agências de notação de risco (Regulamento Agências de Notação de Risco).

A lista é publicada pela ESMA em conformidade com o artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento Agências de Notação de Risco e é atualizada no prazo de cinco dias úteis a contar da adoção de uma decisão de registo ou certificação. A Comissão Europeia publica a lista atualizada no *Jornal Oficial da União Europeia* no prazo de trinta dias a contar da atualização. Podem, por esse motivo, existir diferenças entre a lista publicada pela ESMA e a lista disponível no Jornal Oficial durante esse período.

ANR registadas ou certificadas

Última atualização: 14 de maio de 2012

Nome da ANR	País de estabelecimento	Autoridade competente de registo do Estado-Membro de origem	Estatuto	Data de entrada em vigor
Euler Hermes Rating GmbH	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	16 de novembro de 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japão	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Certificada	6 de janeiro de 2011
Feri EuroRating Services AG	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	14 de abril de 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulgária	Financial Supervision Commission (FSC)	Registada	6 de abril de 2011
Creditreform Rating AG	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	18 de maio de 2011
Scope Credit Rating GmbH (antes PSR Rating GmbH)	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	24 de maio de 2011
ICAP Group SA	Grécia	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	Registada	7 de julho de 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	28 de julho de 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	16 de agosto de 2011
Companhia Portuguesa de Rating, SA (CPR)	Portugal	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	Registada	26 de agosto de 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registada	8 de setembro de 2011
DBRS Ratings Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registada	31 de outubro de 2011

Nome da ANR	País de estabelecimento	Autoridade competente de registo do Estado-Membro de origem	Estatuto	Data de entrada em vigor
Fitch France S.A.S.	França	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registada	31 de outubro de 2011
Fitch Deutschland GmbH	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	31 de outubro de 2011
Fitch Italia SpA	Itália	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registada	31 de outubro de 2011
Fitch Polska SA	Polónia	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	Registada	31 de outubro de 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Espanha	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registada	31 de outubro de 2011
Fitch Ratings Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registada	31 de outubro de 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registada	31 de outubro de 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Chipre	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registada	31 de outubro de 2011
Moody's France S.A.S.	França	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registada	31 de outubro de 2011
Moody's Deutschland GmbH	Alemanha	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registada	31 de outubro de 2011
Moody's Italia S.r.l.	Itália	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registada	31 de outubro de 2011
Moody's Investors Service España SA	Espanha	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registada	31 de outubro de 2011
Moody's Investors Service Ltd	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registada	31 de outubro de 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	França	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registada	31 de outubro de 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Itália	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registada	31 de outubro de 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registada	31 de outubro de 2011
CRIF SpA	Itália	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registada	22 de dezembro de 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Chipre	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registada	8 de maio de 2012

Actualização da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (CE) n.º 562/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece o código comunitário relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) (JO C 316 de 28.12.2007, p. 1; JO C 134 de 31.5.2008, p. 16; JO C 177 de 12.7.2008, p. 9; JO C 200 de 6.8.2008, p. 10; JO C 331 de 31.12.2008, p. 13; JO C 3 de 8.1.2009, p. 10; JO C 37 de 14.2.2009, p. 10; JO C 64 de 19.3.2009, p. 20; JO C 99 de 30.4.2009, p. 7; JO C 229 de 23.9.2009, p. 28; JO C 263 de 5.11.2009, p. 22; JO C 298 de 8.12.2009, p. 17; JO C 74 de 24.3.2010, p. 13; JO C 326 de 3.12.2010, p. 17; JO C 355 de 29.12.2010, p. 34; JO C 22 de 22.1.2011, p. 22; JO C 37 de 5.2.2011, p. 12; JO C 149 de 20.5.2011, p. 8; JO C 190 de 30.6.2011, p. 17; JO C 203 de 9.7.2011, p. 14; JO C 210 de 16.7.2011, p. 30; JO C 271 de 14.9.2011, p. 18; JO C 356 de 6.12.2011, p. 12; JO C 111 de 18.4.2012, p. 3)

(2012/C 183/06)

A publicação da lista de pontos de passagem de fronteira referidos no artigo 2.º, n.º 8, do Regulamento (CE) n.º 562/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2006, que estabelece o código comunitário relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen), baseia-se nas informações comunicadas pelos Estados-Membros à Comissão nos termos do artigo 34.º do Código das Fronteiras Schengen.

Além da publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, é feita uma actualização regular no sítio web da Direcção-Geral dos Assuntos Internos.

FRANÇA

Alteração das informações publicadas no JO C 316 de 28.12.2007

LISTA DOS PONTOS DE PASSAGEM DAS FRONTEIRAS

Fronteiras aéreas

1. Abbeville
2. Agen-la Garenne
3. Ajaccio-Campo dell'Oro
4. Albert-Bray
5. Amiens-Glisy
6. Angers-Marcé
7. Angoulême-Brie-Champniers
8. Annecy-Methet
9. Annemasse
10. Auxerre-Branches
11. Avignon-Caumont
12. Bâle-Mulhouse
13. Bastia-Poretta
14. Beauvais-Tillé
15. Bergerac-Roumanière
16. Besançon-la Vèze
17. Béziers-Vias
18. Biarritz-Bayonne-Anglet
19. Bordeaux-Mérignac

20. Brest-Guipavas
21. Brive-Souillac
22. Caen-Carpiquet
23. Calais-Dunkerque
24. Calvi-Sainte-Catherine
25. Cannes-Mandelieu
26. Carcassonne-Salvaza
27. Châlons-Vatry
28. Chambéry-Aix-les-Bains
29. Châteauroux-Déols
30. Cherbourg-Mauperthus
31. Clermont-Ferrand-Aulnat
32. Colmar-Houssen
33. Deauville-Saint-Gatien
34. Dijon-Longvic
35. Dinard-Pleurtuit
36. Dôle-Tavaux
37. Épinal-Mirecourt
38. Figari-Sud Corse
39. Grenoble-Saint-Geoirs
40. Hyères-le Palivestre
41. Issy-les-Moulineaux
42. La Môle
43. Lannion
44. La Rochelle-Laleu
45. Laval-Entrammes
46. Le Castelet
47. Le Havre-Octeville
48. Le Mans-Arnage
49. Le Touquet-Paris-Plage
50. Lille-Lesquin
51. Limoges-Bellegarde
52. Lognes-Émerainville
53. Lorient-Lann-Bihoué
54. Lyon-Bron
55. Lyon-Saint-Exupéry
56. Marseille-Provence

57. Metz-Nancy-Lorraine
58. Monaco-Héliport
59. Montbéliard-Courcelles
60. Montpellier-Méditerranée
61. Nantes-Atlantique
62. Nevers-Fourchambault
63. Nice-Côte d'Azur
64. Nîmes-Garons
65. Orléans-Bricey
66. Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
67. Paris-Charles de Gaulle
68. Paris-le Bourget
69. Paris-Orly
70. Pau-Pyrénées
71. Perpignan-Rivesaltes
72. Poitiers-Biard
73. Quimper-Pluguffan, a título temporário, de 30 de maio a 10 de setembro de 2012.
74. Rennes Saint-Jacques
75. Rodez-Marcillac
76. Rouen-Vallée de Seine
77. Saint-Brieuc-Armor
78. Saint-Etienne-Bouthéon
79. Saint-Nazaire-Montoir
80. Strasbourg-Entzheim
81. Tarbes-Ossun-Lourdes
82. Toulouse-Blagnac
83. Tours-Saint-Symphorien
84. Troyes-Barberey
85. Vichy-Charmeil

Fronteiras marítimas

1. Ajaccio
2. Bastia
3. Bayonne
4. Bonifacio
5. Bordeaux
6. Boulogne
7. Brest

8. Caen-Ouistreham
9. Calais
10. Calvi
11. Cannes-Vieux Port
12. Carteret
13. Cherbourg
14. Dieppe
15. Douvres
16. Dunkerque
17. Granville
18. Honfleur
19. La Rochelle-La Pallice
20. Le Havre
21. Les Sables-d'Olonne-Port
22. L'Île-Rousse
23. Lorient
24. Marseille
25. Monaco-Port de la Condamine
26. Nantes-Saint-Nazaire
27. Nice
28. Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
29. Port-la-Nouvelle
30. Porto-Vecchio
31. Port-Vendres
32. Roscoff
33. Rouen
34. Saint-Brieuc (maritime)
35. Saint-Malo
36. Sète
37. Toulon

Fronteiras terrestres

— **Com o Reino Unido**

(ligação pelo túnel sob a Mancha)

1. Gare d'Ashford International
2. Gare d'Avignon-Centre
3. Cheriton/Coquelles

4. Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
5. Gare de Fréthun
6. Gare de Lille-Europe
7. Gare de Paris-Nord
8. Gare de St-Pancras International
9. Gare d'Ebbsfleet International

— **Com Andorra**

1. Pas de la Case-Porta

ROMÉLIA

Alteração das informações publicadas no JO C 316 de 28.12.2007

LISTA DOS PONTOS DE PASSAGEM DAS FRONTEIRAS

Fronteiras aéreas

1. Henri Coandă București (*)
2. Cluj-Napoca (*)
3. Sibiu (*)
4. Traian Vuia Timișoara (*)
5. Transilvania Târgu Mureș (*)
6. George Enescu Bacău (*)
7. Mihail Kogălniceanu Constanța (*)
8. Satu Mare (**)
9. Suceava (**)
10. Iași (**)
11. Arad (**)
12. Baia Mare (**)
13. Craiova (**)
14. Tulcea (**)
15. Aurel Vlaicu București Băneasa (***)
16. Oradea (***)

(*) Certificadas como aeroporto internacional

(**) Certificadas como aeroporto aberto ao tráfego internacional

(***) Ainda sem certificação ⁽¹⁾

Fronteiras marítimas

1. Constanța
2. Constanța Sud-Agigea
3. Mangalia
4. Midia

⁽¹⁾ O quadro jurídico nacional no domínio da aviação civil prevê que, a partir da data da supressão dos controlos das fronteiras aéreas, os voos internacionais só serão autorizados para/de aeroportos internacionais e apenas ocasionalmente serão autorizados para/de aeroportos abertos ao tráfego internacional. Os aeroportos não certificados não serão autorizados a operar voos para/de países terceiros.

Portos no Danúbio

1. Sulina (*)
2. Tulcea (*)
3. Galați (*)
4. Brăila (**)
5. Cernavodă (**)
6. Călărași
7. Oltenița
8. Giurgiu
9. Zimnicea
10. Turnu Măgurele
11. Corabia
12. Bechet
13. Calafat
14. Orșova
15. Drobeta Turnu Severin
16. Moldova Veche

(*) Danúbio marítimo
(**) Danúbio interior

Fronteiras terrestres

HUNGRIA

1. Petea, estrada
2. Urziceni estrada
3. Carei, estrada
4. Valea lui Mihai, caminho-de-ferro e estrada
5. Săcuieni, estrada
6. Borș, estrada
7. Episcopia Bihor, estrada
8. Salonta, caminho-de-ferro e estrada
9. Vărșand, estrada
10. Curtici, caminho-de-ferro
11. Turnu, estrada
12. Nădlac, estrada
13. Cenad, estrada
14. Tudor Vladimirescu, estrada (RO-LA)

BULGÁRIA

1. Giurgiu, caminho-de-ferro e estrada
2. Ostrov, estrada
3. Negru Vodă, caminho-de-ferro e estrada
4. Vama Veche, estrada

SÉRVIA

1. Jimbolia, caminho-de-ferro e estrada
2. Stamora Moravița, caminho-de-ferro e estrada
3. Naidaș, estrada
4. Porțile de Fier I, estrada
5. Porțile de Fier II, estrada

MOLDÁVIA

1. Galați, caminho-de-ferro e estrada
2. Oancea, estrada
3. Fălciu, caminho-de-ferro
4. Albița, estrada
5. Iași (Ungheni), caminho-de-ferro
6. Sculeni, estrada
7. Stâncă, estrada
8. Rădăuți Prut, estrada

UCRÂNIA

1. Siret, estrada
 2. Vicșani, caminho-de-ferro
 3. Valea Vișeuului, caminho-de-ferro
 4. Câmpulung la Tisa, caminho-de-ferro
 5. Halmeu, caminho-de-ferro e estrada
 6. Sighetul Marmației, estrada
-

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração**(Processo COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 183/07)

1. A Comissão recebeu, em 15 de junho de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa Silver Lake Group, L.L.C («Silver Lake», EUA) tenciona adquirir, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da empresa Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl («Global Blue», Luxemburgo), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

- Silver Lake: fundo de investimento a nível mundial centrado nas tecnologias, nas indústrias com uma componente tecnológica e nos setores de forte crescimento,
- Global Blue: empresa internacional especializada no reembolso do IVA e na prestação de serviços conexos.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto 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 eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue, para o seguinte endereço:

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

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

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

Notificação prévia de uma concentração**(Processo COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 183/08)

1. A Comissão recebeu, em 15 de junho de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas L Capital Management S.A.S. («L Capital»), França, uma filial de LVMH — Moët Hennessy Louis Vuitton («LVMH», França), e Paladin Capital Partners SpA («Paladin», Itália) uma filial do grupo Carisma («Carisma»), adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA («CGR», Itália), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

- L Capital: fundo de capitais de investimento (private equity) cuja carteira inclui empresas de vários setores,
- LVMH: atividades nos domínios do vinho e bebidas alcoólicas, artigos de moda e de marroquinaria, perfumes e cosméticos, relógios e joalharia e venda a retalho através de canais seletivos,
- Paladin: sociedade holding com participações de controlo em empresas de diversos setores,
- Carisma: sociedade holding e de investimento com participações principalmente em pequenas e médias empresas de diversos setores,
- CGR: desenvolvimento e gestão de formatos multiétnicos para restaurantes localizados em especial em centros comerciais.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto 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 eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione, para o seguinte endereço:

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

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

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

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

(2012/C 183/09)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«RILLETES DE TOURS»

N.º CE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Nome:**

«Rillettes de Tours»

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

França

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

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

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

«Rillettes de Tours» designa um produto de charcutaria, cozinhado, para barrar, apresentado em frasco, tigela, recipiente de vidro hermeticamente fechado ou em pão. Em frasco ou tigela, o produto pode apresentar uma camada de gordura de porco, para efeitos de conservação.

Os «Rillettes de Tours» obtêm-se a partir de carne de porco ou de marrã previamente cortada em pedaços (6 × 6 cm, no mínimo), cozinhada em gordura de porco, em recipiente descoberto. A carne pode ser aromatizada com vinho branco ou aguardente de vinho. O preparado é temperado com sal (não nitrado), podendo ainda acrescentar-se pimenta, corante E150 A ou aromatizante «Patrelle».

Os «Rillettes de Tours» possuem cor homogénea variável entre dourado-claro (*Pantone* 142 U) e castanho-dourado (*Pantone* 161 U).

Possuem textura desfiada, conservando fibras espessas de carne claramente visíveis (mais de 2 cm), bem como pedaços.

O extrato seco desengordurado (ESD) deve ser inferior ou igual a 68 %, conferindo-lhe textura seca.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Os «Rillettes de Tours» possuem sabor a carne tostada.

O produto acabado respeita as exigências físico-químicas em matéria de teor de matéria gorda $\leq 42\%$ (extrato seco desengordurado 68%), $< 0,5\%$ (ESD 68%) de teor de açúcares solúveis totais e $\leq 19\%$ de relação colagénio/prótidos.

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

Os «Rillettes de Tours» obtêm-se a partir de carne de porco ou marrã de raças inscritas nos livros genealógicos ou nos registos zootécnicos dos organismos de seleção de suínos aprovados pelo Ministério da Agricultura francês.

As raças assim inscritas constituem a base da carne utilizada no fabrico dos «Rillettes de Tours».

Não são impostos limites geográficos no que se refere à origem dos porcos e marrãs.

As marrãs têm de ser submetidas a um repouso mínimo de 15 dias entre o desmame e o abate. A idade mínima de abate é de 172 dias, sendo obrigatório submeter os animais a jejum 12 h antes da partida para o matadouro. Exige-se 85 kg de peso mínimo de carcaça quente. Estas disposições visam aumentar a qualidade gustativa da carne.

Os pedaços de perna e de lombo (exclusivamente) devem representar, no mínimo, 25% da carne magra, para uma melhor qualidade do produto acabado. A carne restante provém da pá e do cachaço (entre a primeira e a quinta costelas do lombo) e da barriga (com exceção das tetas).

Para reforçar as qualidades sanitárias e gustativas, os fabricantes devem abastecer-se em carne fresca, que tem de representar 75% , no mínimo, da totalidade da carne utilizada no fabrico. A carne pode ser congelada pelo fabricante de torresmos, à temperatura de -18 °C , durante, no máximo, um mês. É proibida a aquisição de carne congelada.

O vinho, de utilização facultativa, só pode ser branco de casta «Chenin». Esta casta tem a particularidade de produzir um vinho seco e suave.

O vinho retém alguns gramas de açúcares residuais, que lhe conferem fim de boca adamado, contrastante com o salgado dos «Rillettes de Tours». O «Chenin» possui caráter aromático mineral e calcário que lhe confere equilíbrio face ao fumado e salgado dos «Rillettes de Tours». Além disso, a sua frescura, acidez e aroma frutado criam um equilíbrio com a gordura dos torresmos, acentuando os sabores.

A aguardente é facultativa.

Não são impostos limites geográficos no que se refere à origem do vinho e da aguardente.

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:*

As etapas de fabrico dos «Rillettes de Tours» seguidamente indicadas ocorrem na área geográfica identificada no ponto 4: preparação da carne, torragem, cozedura, repouso, cozedura final.

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

Não aplicável.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O rótulo tem de ostentar a menção da IGP «Rillettes de Tours».

A rotulagem inclui, além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação, os seguintes elementos:

1. Marca comercial;

2. Logótipo IGP da União Europeia;
3. Nome e coordenadas do destinatário de reclamações.

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

A área geográfica abrangida para o fabrico e acondicionamento inicial dos «Rillettes de Tours» é delimitada em função dos seguintes elementos:

- a área, centrada em Tours, corresponde à área de divulgação da receita de «Rillettes de Tours». Para além dos limites da área geográfica, a receita dos torresmos é diferente. Acresce ainda a barreira natural constituída pela floresta de Bercé, entre o Sarthe e o Indre-et-Loire,
- a área geográfica assim delimitada aproxima-se da antiga província de Touraine.

Trata-se de uma superfície constituída pela divisão administrativa de Indre-et-Loire (*Département 37*) e pelas subdivisões limítrofes localizadas em torno de Indre-et-Loire, com exceção de Sarthe (*Département 72*).

5. **Relação com a área geográfica:**

A relação com a área geográfica baseia-se nas qualidades específicas dos «Rillettes de Tours» e resulta da aplicação, durante as etapas de fabrico, do saber derivado da tradição e que se mantém enraizado na Touraine. Tal saber, aliado às qualidades específicas do produto, confere-lhe uma reputação intimamente associada, no espírito do consumidor, à área geográfica.

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Fatores climáticos

A Touraine caracteriza-se por possuir clima ameno, mas relativamente húmido, que sempre impediu o desenvolvimento de charcutaria seca naturalmente, como se vê no sul de França. É devido ao clima que os torresmos são cozinhados para serem conservados. Em contrapartida, o clima é propício à vinha, e a produção vitícola importante influenciou, também ela, a aromatização dos «Rillettes de Tours».

Fatores humanos

Os camponeses da Touraine fabricam torresmos desde a Idade Média. Até ao final do século XVIII, a produção estava muito localizada no mundo rural da Touraine e em algumas quintas do Maine.

No início do século XIX, as charcutarias caseiras locais começam a reutilizar a receita dos camponeses, adaptam-na à sua forma de fazer e transmitem-na de geração em geração. Na Touraine, os torresmos passaram então a chamar-se «Rillettes de Tours» (torresmos de Tours).

Uma das principais evoluções é a utilização, já não de sobras, mas de verdadeiros pedaços de carne no fabrico dos torresmos. O desenvolvimento de novas formas de conservação e a utilização da cozedura destapada, permitindo obter um produto de textura bastante seca, permitem reduzir a parte de gordura e aumentar a parte de carne nos torresmos, tornando-os assim um produto mais nobre. É este saber típico da cidade de Tours e da Touraine que os fabricantes caseiros vão desenvolver. Será necessário esperar até 1865 para que a preparação surja mencionada nas obras especializadas.

Fatores económicos

A Touraine possui um tecido industrial pouco desenvolvido. Assim sendo, o setor da charcutaria desenvolveu-se pouco, mantendo-se muito artesanal na Touraine, tal como o comércio de «Rillettes de Tours», que, por conseguinte, conservou o seu carácter artesanal acentuado.

Os «Rillettes de Tours» continuam hoje presentes nas charcutarias, que transmitem a receita aos aprendizes.

5.2. *Especificidade do produto:*

Os «Rillettes de Tours» são cozinhados em tacho destapado. O processo é longo e desenrola-se tradicionalmente em três fases: em primeiro lugar, tosta-se a carne (entre 15 minutos e 1 hora, a temperatura compreendida entre 95 °C e 115 °C); em seguida, cozinha-se lentamente (entre 5h30 e 12h, a temperatura compreendida entre 65 °C e 95 °C); por último, cozinha-se rapidamente em lume forte (entre 10 e 20 minutos, a temperatura compreendida entre 95 °C e 115 °C).

As duas etapas iniciais, em que os pedaços de carne magra são tostados e, depois, longamente cozinhados destapados, específicas dos «Rillettes de Tours», provocam, para além da desidratação do produto, a produção de substâncias gustativas e aromáticas ligadas, designadamente, às reações químicas de Maillard, características do sabor da carne tostada.

A longa cozedura na gordura dos próprios pedaços de carne permite obter um produto confeitado. A separação dos pedaços obtém-se exclusivamente pela cozedura, sem dilaceração nem sova. Por esta razão, o produto guarda fibras longas.

Por último, a textura seca dos «Rillettes de Tours», originalmente introduzida numa preocupação de conservação, obtém-se graças ao método tradicional de cozedura em recipiente destapado e com uma grande superfície de evaporação. A prática do lume forte no final sempre se destinou a favorecer a evaporação no remate do fabrico.

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):*

A relação com a área geográfica baseia-se simultaneamente no saber decorrente da tradição, localizado na Touraine, que deu origem às qualidades específicas dos «Rillettes de Tours» e à reputação intimamente associada, no espírito do consumidor, à área geográfica.

5.3.1. *Saber*

O baixo teor de humidade inicialmente propício à conservação dos «Rillettes de Tours» numa região de clima húmido permitiu, posteriormente, desenvolver a sua comercialização além dos limites da Touraine e explica, designadamente, a reputação que adquiriu, fundada numa textura mais seca do que a dos torresmos preparados nas regiões circundantes.

A manutenção desta textura seca ao longo dos tempos pode igualmente explicar-se por uma ausência de preocupação quanto ao rendimento do fabrico por produtores maioritariamente artesanais. O rendimento é inferior a 80 %, ou seja, notoriamente inferior ao de outros torresmos.

O baixo teor de humidade dos «Rillettes de Tours» permite elaborá-los sem recurso a conservantes, muito embora sejam permitidos por lei.

Com o tecido grandemente artesanal previamente referido, aliado a uma transmissão essencialmente efetuada pela aprendizagem, o saber dos fabricantes de torresmos da Touraine manteve-se muito localizado. Efetivamente, a aprendizagem entre os artesãos ocorre essencialmente dentro ou nas proximidades da divisão administrativa.

A manutenção de uma relação forte com a área geográfica é confirmada pelo facto de 90 % dos premiados em concursos de «Rillettes de Tours» serem dela originários.

5.3.2. *Reputação*

As especificidades dos «Rillettes de Tours» conferiram-lhe uma reputação bem enraizada. Os torresmos artesanais são louvados pelo conterrâneo Balzac em 1835, no seu romance «O Lírio do Vale».

Os «Rillettes de Tours» conhecem, a partir do início do século XX, grande entusiasmo a nível nacional. Em 1933, Curnonsky, no livro «Les trésors gastronomiques de la France», refere: «a charcutaria da Touraine adquiriu nomeada universal legítima: os «Rillettes de Tours» deram a volta ao mundo.»

Anualmente, organiza-se na Touraine o concurso dos melhores «Rillettes de Tours». O certame é renhido, nele participando anualmente cerca de três dezenas de artesãos. Em 2011, o *Concours Général Agricole de Paris* consagrou a reputação do produto ao abrir uma secção especial «Rillettes de Tours».

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.pdf>

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

(2012/C 183/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração 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.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N.º CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões):

3.1. Área geográfica:

Solicita-se o alargamento da área DOP a todas as subdivisões das divisões administrativas de Arcadi, Geropotamos e Coulouconas, localizadas a oeste da região administrativa de Milopotamos, a saber,

Angeliana, Agia, Agios Ioanis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogeia, Acsos, Apladiana, Arquea Elefterna, Aclades, Veni, Garazo, Damavolo, Docsaro, Elefterna, Episcopi, Erfoi, Zoniana, Teodora, Calandare, Calivos, Crioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaquí, Ortes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Squepasti, Scouloufia, Coumeri e Conos,

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Atendendo ao seguinte:

- Na última década, com a substituição aturada dos olivais de variedade «Condrolia» pela variedade «Coroneiqui» na área abrangida, a relação das duas variedades de oliveira cultivadas está ao nível da área da DOP (90 % «Coroneiqui» e 10 % «Condrolia»). Deixa assim de existir o motivo por que, no primeiro pedido, não haviam sido incluídas na área DOP todas as divisões da região administrativa de Milopotamos,
- As divisões administrativas abrangidas apresentam as mesmas características edafoclimáticas das da área DOP,
- Os residentes destas localidades são herdeiros dos mesmos costumes e saber leal antigo dos residentes da restante área,
- O azeite que produzem apresenta as mesmas características físico-químicas e organolépticas da área DOP, comprovadas quer por parecer do Departamento de Química de Rétimno, da Direção-Geral de Química da Grécia, quer por parecer de laboratório certificado.

3.2. Prova de origem:

As exigências do mercado em matéria de rastreabilidade dos produtos alimentares e a necessidade de proteger de adulterações o fruto do seu trabalho levou os produtores da área DOP a instaurar, nos últimos dois anos, um sistema mais severo de comprovação da origem da azeitona. Esse sistema mais severo de comprovação permitirá que o produto mantenha a sua identidade e qualidade estável no futuro.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N.º CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Grécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.5. — Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

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

«Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνησ Κρητησ» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) designa o líquido oleoso extraído mecanicamente do fruto das seguintes variedades de oliveira: 90 %, no mínimo, de «Coroneiqui» e percentagem restante de «Condrolia», cultivadas dentro dos limites da área geográfica identificada.

O azeite possui cor particularmente atrativa (amarelo-dourado) com desenvolvimento de sensação frutada ao paladar.

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,8 gramas por 100 gramas de azeite.

A estabilidade dos indicadores dos diversos tipos de substâncias oxidadas presentes no azeite não deve influenciar os valores *infra*, consoante a tipologia do azeite:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Índice de peróxidos ≤ 15 meq O₂/kg

Ácido oleico: > 75 %

Os valores de trilinoleína e de esteróis totais são particularmente reduzidos e bem assim os índices de álcoois alifáticos.

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

A azeitona para produção do azeite da denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) provém obrigatoriamente de oliveiras da variedade «Coroneiki», na percentagem de 90 %, e «Condrolia», na percentagem restante, cultivadas dentro do perímetro da área geográfica identificada.

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

—

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

O cultivo das oliveiras e a transformação da azeitona ocorrem obrigatoriamente na área geográfica identificada.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

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

Conjunto de localidades da antiga província de Milopotamos, especificamente, as atuais localidades incluídas nos limites administrativos das seguintes divisões: Anogeia, Milopotamos e Rétimno.

Angeliana, Agia, Agios Ioanis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogeia, Acsos, Apladiana, Arquea Elefterna, Aclades, Veni, Garazo, Damavolo, Docsaro, Elefterna, Episcopi, Erfoi, Zoniana, Teodora, Calandare, Calivos, Crioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaqui, Ortes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Squepasti, Scouloufia, Coumeri e Conos, da antiga província de Milopotamos.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A região abrangida pelo pedido de alargamento da área pertence à antiga província de Milopotamos. Enquanto parte de uma província de pequenas dimensões (414 000 hectares no total), apresenta condições edafoclimáticas e dados meteorológicos idênticos aos da área de Vorios Milopotamos, a qual já possui denominação protegida.

A baixa altitude, as encostas apresentam declive pequeno a médio (o relevo permite o cultivo da oliveira), embora em alguns casos de declive mais acentuado ocorra o cultivo em socacos. Na parte mais meridional da província, em que impera o volume montanhoso do Psiloritis, o cultivo da oliveira cede gradualmente o lugar à pecuária.

I. **Dados meteorológicos**

De uma forma geral, o clima pode considerar-se temperado mediterrânico, com verões secos e invernos amenos. O vento, em geral, é fraco, sendo poucos os dias do ano em que o vento forte do sul causa problemas noutras culturas (citrinos).

De acordo com o Quadro III do processo inicial, que inclui a média dos oito anos compreendidos entre 1966 e 1973, a média de precipitação aproxima-se de 700 mm. O total dos dias de geadas é de 2,1 e as temperaturas extremas médias, sobretudo no inverno, asseguram a diversificação dos gomos frutíferos e uma floração adequada.

No que respeita à área geográfica proposta, é de referir o seguinte: a pluviosidade média anual na área oleícola oscila entre 700 mm (pluviómetro de Melidoni) e um pouco mais de 1 000 mm nos pontos mais altos (pluviómetros de Agios Ioannis e Anogeia). Observa-se, pois, que a área proposta para alargamento possui dados pluviométricos mais propícios, que asseguram melhor adsorção e assimilação dos nutrientes pelas oliveiras.

A pluviosidade ocorre sobretudo entre outubro e março, sendo muito escassa entre junho e setembro. Mais especificamente, a média de pluviosidade entre outubro e maio é de 87 % da pluviosidade total anual, com base nos dados pluviométricos dos últimos oitenta anos da estação meteorológica de Anogeia.

Os problemas de geada não são significativos (2,1 dias por ano). A amplitude térmica, os valores térmicos médios e extremos, sobretudo no inverno, asseguram a diversificação dos gomos frutíferos e floração satisfatória. A temperatura mais baixa registou-se em fevereiro ($-0,2^{\circ}\text{C}$) e a mais alta em julho ($35,8^{\circ}\text{C}$). A amplitude térmica (um pouco abaixo de zero até um pouco abaixo de 40°C) existente na área identificada, bem como a temperatura média de $15\text{-}25^{\circ}\text{C}$, são referidas em diversas fontes como ideais para a cultura da oliveira. Especificamente, refere-se que as temperaturas difíceis para a oliveira são as inferiores a -4°C e superiores a 40°C , sendo as temperaturas ligeiramente baixas necessárias durante o inverno, pois asseguram a diversificação dos gomos frutíferos e a floração adequada.

Com base no que precede, constata-se que a área proposta para alargamento possui condições climáticas idênticas, não só adequadas à cultura da oliveira, mas também à produção de azeite virgem extra, como o protegido pela denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis).

II. Fatores edáficos

A maioria dos solos possui textura de consistência média e é constituída por «terras vermelhas», produto de aluviões de rochas calcárias e xistosas. Do ponto de vista da acidez, são ligeiramente ácidos.

A área mais abrangente de Milopotamos possui estrutura geológica alpina e pós-alpina. Especificamente, a estrutura da região é composta por camadas geológicas inferiores e superiores, rochas carbónicas da Faixa Jónica, rochas de matriz quartzo-fílica, rochas carbónicas da placa tectónica da Zona de Tripoli, rochas de cobertura das zonas exteriores, depósitos neogéneos e quaternários. A distribuição das camadas referidas confere à região de Milopotamos uma configuração geológica única. Além disso, a litologia das camadas e sua posição relativa na estrutura geológica inserem a região no sistema hidrológico único da cordilheira Psiloritis-Talaia.

Das características morfológicas dos solos da antiga província de Milopotamos (área DOP mais área de alargamento proposta), associadas ao exercício de pecuária intensiva (pastorícia de ovinos e caprinos), resulta a seguinte composição edáfica, em micro e macro-elementos (com base em análises do solo realizadas em zonas de produção oleícola de oito divisões administrativas diferentes):

- Potássio e fósforo: presente na maioria dos casos, com adição necessária nos olivais de grande produção,
- Azoto: prevê-se necessidade de adição anual, por se tratar de um elemento facilmente lixiviável,
- Entre os micro-elementos importantes para a cultura da oliveira, o boro está quase sempre presente em níveis-limite, sendo necessário adicioná-lo ao solo de quatro em quatro anos.

Do ponto de vista mecânico, a presença praticamente equilibrada de areia, limo e argila permite classificar os solos como médio-ligeiros. A composição dos solos em matéria orgânica é bastante boa.

III. Fatores humanos

A mobilização do solo durante o ciclo de produção da oliveira é determinada pelo saber tradicional transmitido de geração em geração.

A colaboração entre cultivadores na apanha da azeitona permite-lhes juntar grandes quantidades diariamente e encaminhá-las para o lagar no próprio dia. Evita-se assim a deterioração da qualidade do produto devido a longos períodos de estágio em sacas.

Estas são fabricadas em matérias naturais que permitem o arejamento do produto enquanto aí permanece.

A colheita da azeitona entre dezembro e janeiro corresponde ao período de amadurecimento natural das drupas.

A utilização periódica de estrume de ovino e caprino (de dois em dois ou três em três anos) confere aos olivais bons níveis de matéria orgânica, garantindo assim a boa assimilação dos nutrientes, a boa porosidade do solo, boa circulação do ar e da água e bom desenvolvimento do sistema radicular da oliveira.

Respeito do ambiente em todas as intervenções culturais da oliveira: abolição quase total de aspersão da copa para proteção contra a mosca-da-azeitona e respetiva substituição por métodos de aspersão e utilização de injetores muito mais brandos do que no passado.

5.2. Especificidade do produto:

A qualidade do azeite produzido em toda a anterior região de Milopotamos, tal como acontece com todo o azeite de Creta, está muito bem cotada. As extraordinárias condições climatológicas, os dados edáficos e os elevados valores de insolação contribuem para um produto saborosíssimo. O produto possui sabor suave, cor particularmente aliciente (amarelo-dourado) e sabor frutado.

— Os critérios de qualidade do azeite virgem extra de denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, teor de peróxidos) destacam-se relativamente aos de tipo comercial normalizado do Conselho Oleícola Internacional. Os valores de trilinoleína e esteróis são excepcionalmente baixos (a níveis de submúltiplos dos valores médios autorizados).

— Os álcoois alifáticos estão presentes em percentagens muito reduzidas.

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):

A qualidade do azeite produzido na região de Vorios Milopotamos, tal como acontece com todo o azeite de Creta, está muito bem cotada.

A oleicultura em Creta data da Antiguidade. V. Crimbas identificou, entre as sementes que recebeu da Escola Italiana de Arqueologia, a partir das escavações arqueológicas realizadas em Faisto, semente de oliveira datada do Minóico Médio (1800-2000 a.C.). De acordo com P. Anagnostopoulos, em comunicação à Academia de Atenas em 1951, com base nos achados das escavações, Creta é a terra-natal da oliveira.

Os critérios de qualidade do azeite virgem extra de denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, teor de peróxidos) destacam-se relativamente aos de tipo comercial normalizado do Conselho Oleícola Internacional. Tal deve-se ao modo de colheita e de transformação da drupa. A colheita da azeitona por varejamento, a recolha em sacas de 50 kg de peso máximo, o transporte imediato (frequentemente no próprio dia) para o lagar e a moagem rápida traduzem-se nas características positivas acima indicadas. Os valores de trilinoleína e esteróis são excepcionalmente baixos (a níveis de submúltiplos dos valores médios autorizados). Tal facto deve-se à pequena dimensão da azeitona de variedade Coroneiqui. Por último, os álcoois alifáticos estão presentes em percentagens muito reduzidas. Tal deve-se à experiência dos produtores, que sabem que as temperaturas altas durante a prensagem da azeitona aumentam a percentagem de álcoois alifáticos no azeite, facto que os leva a zelar por que a temperatura de produção do azeite no lagar não exceda 32 °C (temperatura de produção do azeite: 27-32 °C).

Os coeficientes de base que distinguem a qualidade do azeite são o clima, a constituição do terreno, a variedade das árvores e a experiência do Homem (a forma de cultivo, a forma de colheita, armazenamento e transformação do produto).

Fatores que conferem qualidade excelente à azeitona e peculiaridade ao azeite:

- Excelente clima da área identificada para a cultura da oliveira, com invernos amenos e verões quentes,
- Amplitude térmica considerada ideal para a oleicultura, no que respeita aos valores mais baixos, mais altos e médios,
- Força média dos ventos, que resguarda a germinação,
- Relevo do solo, propício ao bom arejamento e exposição das árvores à luz, de que resulta a fitossanidade e boa qualidade das drupas,
- Distribuição da pluviosidade, sobretudo durante o inverno, e escassez de chuvas depois da subida da temperatura, por um lado, asseguram a assimilação dos nutrientes nas fases cruciais, e, por outro, evitam o desenvolvimento de doenças micológicas que diminuem a qualidade da azeitona,

- Índice de pluviosidade em toda a região, considerado adequado para a disponibilização dos nutrientes do solo e para os olivais que não são lavrados,
- Nível adequado de matéria orgânica, que assegura frequentemente a boa assimilação dos nutrientes, boa porosidade do solo, com bom arejamento e circulação de água e, conseqüentemente, bom desenvolvimento do sistema radicular da oliveira,
- Concentração adequada de fósforo e potássio no solo e saber dos produtores quanto à necessidade de suplementos de azoto e boro, que influenciam a qualidade do azeite produzido quer em termos químicos quer organolépticos,
- Mobilização do solo durante o ciclo de produção da oliveira, determinada pelo saber tradicional transmitido de geração em geração.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.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>

