

# Jornal Oficial

## da União Europeia

C 239



Edição em língua  
portuguesa

### Comunicações e Informações

55.º ano

9 de agosto de 2012

Número de informação

Índice

Página

#### IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

##### **Comissão Europeia**

2012/C 239/01	Taxas de câmbio do euro .....	1
---------------	-------------------------------	---

#### V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

##### **Comissão Europeia**

2012/C 239/02	Aviso de início de um reexame intercalar parcial das medidas de compensação aplicáveis às importações de determinadas barras de aço inoxidável originárias da Índia .....	2
---------------	---	---

**PT**

Preço:  
3 EUR

(continua no verso da capa)

## OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2012/C 239/03	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 .....	5
2012/C 239/04	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 .....	9
2012/C 239/05	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	13



## IV

(Informações)

## INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

8 de agosto de 2012

(2012/C 239/01)

## 1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2336	AUD	dólar australiano	1,1704
JPY	iene	96,68	CAD	dólar canadiano	1,2309
DKK	coroa dinamarquesa	7,4438	HKD	dólar de Hong Kong	9,5679
GBP	libra esterlina	0,78880	NZD	dólar neozelandês	1,5177
SEK	coroa sueca	8,2770	SGD	dólar de Singapura	1,5375
CHF	franco suíço	1,2012	KRW	won sul-coreano	1 396,30
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,1532
NOK	coroa norueguesa	7,3040	CNY	yuan-renminbi chinês	7,8473
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,4970
CZK	coroa checa	25,173	IDR	rupia indonésia	11 685,79
HUF	forint	277,93	MYR	ringgit malaio	3,8272
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	51,507
LVL	lats	0,6963	RUB	rublo russo	39,2460
PLN	zloti	4,0905	THB	baht tailandês	38,883
RON	leu	4,5499	BRL	real brasileiro	2,5103
TRY	lira turca	2,2094	MXN	peso mexicano	16,3722
			INR	rupia indiana	68,3600

<sup>(1)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL  
COMUM

## COMISSÃO EUROPEIA

Aviso de início de um reexame intercalar parcial das medidas de compensação aplicáveis às  
importações de determinadas barras de aço inoxidável originárias da Índia

(2012/C 239/02)

A Comissão Europeia («Comissão») recebeu um pedido de reexame intercalar parcial apresentado ao abrigo do artigo 19.º do Regulamento (CE) n.º 597/2009 do Conselho, de 11 de junho de 2009, relativo à defesa contra as importações que são objeto de subvenções de países não membros da Comunidade Europeia <sup>(1)</sup> («regulamento de base»).

### 1. Pedido de reexame

O pedido de reexame foi apresentado por Viraj Profiles Vpl. Ltd («requerente»), um produtor-exportador da Índia («país em causa»).

O âmbito do reexame limita-se à análise das subvenções no que concerne ao requerente.

### 2. Produto objeto de reexame

O produto objeto de reexame é constituído por barras de aço inoxidável, simplesmente obtidas ou completamente acabada a frio, exceto as barras de secção circular com um diâmetro igual ou superior a 80 mm, originária da Índia, atualmente classificadas nos códigos NC 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 e 7222 20 89 («produto objeto de reexame»).

### 3. Medida em vigor

A medida atualmente em vigor assume a forma de um direito de compensação definitivo instituído pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 405/2011 <sup>(2)</sup> do Conselho.

### 4. Motivos do reexame

O pedido, apresentado ao abrigo do artigo 19.º, baseia-se em elementos de prova *prima facie*, fornecidos pelo requerente, de que, no que lhe concerne e no que respeita à subvenção, houve

uma mudança das circunstâncias com base nas quais a medida em vigor fora instituída e de que essa mudança tem caráter duradouro.

O requerente alega que as circunstâncias se alteraram desde o último período de inquérito e que estas são de natureza duradoura, uma vez que se prendem com alterações introduzidas pelo Governo da Índia nos direitos aduaneiros *ad valorem* sobre sucata de aço inoxidável e ferro-níquel, duas das principais matérias-primas para a produção do produto objeto de reexame.

O requerente apresentou elementos de prova *prima facie* de que deixou de ser necessário continuar a aplicar a medida ao nível atual para compensar as subvenções. O requerente apresentou elementos de prova suficientes de que o montante das subvenções desceu bastante abaixo da taxa do direito que lhe é atualmente aplicável. Esta redução do nível global das subvenções deve-se principalmente à apreciável queda das vantagens auferidas ao abrigo do regime para as unidades orientadas para a exportação (EOUS).

Por conseguinte, a manutenção das medidas nos níveis atuais, fixados em função do nível de subvenção anteriormente estabelecido, terá deixado de ser necessária para compensar a subvenção anteriormente estabelecida.

### 5. Procedimento

Tendo determinado, após consulta do Comité Consultivo, que existem elementos de prova suficientes que justificam o início de um reexame parcial intercalar, a Comissão dá início a um reexame, em conformidade com o artigo 19.º do regulamento de base.

O inquérito irá determinar a necessidade de manter, revogar ou alterar as medidas em vigor no que diz respeito ao requerente,

<sup>(1)</sup> JO L 188 de 18.7.2009, p. 93.

<sup>(2)</sup> JO L 108 de 28.4.2011, p. 3.

tendo em conta a alteração do nível de subvenção do requerente devido a alterações por parte do Governo da Índia nos direitos aduaneiros *ad valorem* aplicáveis sobre sucata de aço inoxidável e o ferro-níquel, bem como à queda das vantagens auferidas ao abrigo do EOUS.

### 5.1. Inquérito ao produtor-exportador

A fim de obter as informações que considera necessárias para o inquérito, a Comissão enviará um questionário ao requerente, enquanto produtor-exportador, e às autoridades do país de exportação em causa. As referidas informações e elementos de prova devem ser recebidos pela Comissão no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

### 5.2. Outras observações por escrito

Nos termos do disposto no presente aviso, convidam-se todas as partes interessadas a apresentar os seus pontos de vista, a facultar informações e a fornecer elementos de prova suplementares. As informações e os elementos de prova suplementares devem ser recebidos pela Comissão no prazo de 37 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*, salvo especificação em contrário.

### 5.3. Possibilidade de solicitar uma audição aos serviços de inquérito da Comissão

Todas as partes interessadas podem solicitar uma audição aos serviços de inquérito da Comissão. Os pedidos de audição devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a fase inicial do inquérito de reexame, o pedido deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição terão de ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

### 5.4. Instruções para apresentação de observações por escrito e para envio de questionários preenchidos e demais correspondência

Todas as observações por escrito, nomeadamente as informações solicitadas no presente aviso, os questionários preenchidos e demais correspondência enviados pelas partes interessadas a título confidencial, devem conter a menção «Divulgação restrita»<sup>(1)</sup>.

Nos termos do artigo 29.º, n.º 2, do regulamento de base, a documentação enviada pelas partes interessadas com a indicação «Divulgação restrita» deve ser acompanhada de um resumo não confidencial, com a menção aposta «Para consulta pelas partes interessadas». Esses resumos devem ser suficientemente pormenorizados para permitir compreender de forma adequada o

essencial das informações comunicadas a título confidencial. Se uma parte interessada que preste informações confidenciais não apresentar um resumo não confidencial das mesmas no formato e com a qualidade exigidos, essas informações podem não ser tidas em consideração.

Quaisquer observações e pedidos das partes interessadas devem ser apresentados em formato eletrónico (as observações não confidenciais, por correio eletrónico, as confidenciais por CD-R/DVD) e indicar nome, endereço, correio eletrónico e números de telefone e de fax da parte interessada. No entanto, quaisquer procurações e certificados assinados que acompanhem as respostas ao questionário ou quaisquer atualizações das mesmas devem ser apresentados em papel, ou seja, por correio ou por mão própria, no endereço abaixo indicado. Nos termos do artigo 28.º, n.º 2, do regulamento de base, se uma parte interessada não puder apresentar as observações e os pedidos em formato eletrónico, deve informar desse facto imediatamente a Comissão. Para mais informações relativamente à correspondência com a Comissão, as partes interessadas podem consultar a página *web* pertinente no sítio *web* da Direção-Geral do Comércio: <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Endereço da Comissão para o envio de correspondência:

Comissão Europeia  
Direção-Geral do Comércio  
Direção H  
Gabinete: N105 04/092  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Fax +32 22981767

Endereço eletrónico: [trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu](mailto:trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu)

## 6. Não colaboração

Caso uma parte interessada recuse o acesso às informações necessárias, não as faculte no prazo estabelecido ou impeça de forma significativa a realização do inquérito, podem ser estabelecidas conclusões positivas ou negativas, com base nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 28.º do regulamento de base.

Quando se verificar que uma parte interessada prestou informações falsas ou erróneas, tais informações poderão não ser tidas em conta, podendo ser utilizados os dados disponíveis.

Se uma parte interessada não colaborar ou colaborar apenas parcialmente e, por conseguinte, as conclusões se basearem nos dados disponíveis, em conformidade com o artigo 28.º do regulamento de base, o resultado poderá ser-lhe menos favorável do que se tivesse colaborado.

## 7. Conselheiro Auditor

As partes interessadas podem solicitar a intervenção do Conselheiro Auditor da DG Comércio. Este atua como uma interface entre as partes interessadas e os serviços de inquérito da Comissão. Examina os pedidos de acesso ao dossiê, os diferendos

<sup>(1)</sup> Documento de «Divulgação restrita» é um documento que é considerado confidencial ao abrigo do artigo 29.º do regulamento de base e do artigo 12.º do Acordo da OMC sobre as subvenções e medidas de compensação. É também um documento protegido ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1049/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

sobre a confidencialidade dos documentos, os pedidos de prorrogação de prazos e os pedidos de audição por parte de terceiros. O Conselheiro Auditor pode realizar uma audição com uma única parte interessada e atuar como mediador para garantir o pleno exercício dos direitos de defesa das partes interessadas.

Os pedidos de audição com o Conselheiro Auditor devem ser apresentados por escrito e especificar as razões que os justificam. Para as audições sobre questões relacionadas com a fase inicial do inquérito de reexame, o pedido deve ser apresentado no prazo de 15 dias a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*. Após essa data, os pedidos de audição terão de ser apresentados nos prazos específicos fixados pela Comissão no âmbito da sua comunicação com as partes.

O Conselheiro Auditor proporcionará igualmente às partes interessadas a oportunidade de realizar uma audição, para que possam ser confrontados pontos de vista opostos e contestados os argumentos sobre questões relacionadas, entre outros aspetos, com subvenção.

Para mais informações e contactos, as partes interessadas podem consultar as páginas *web* do Conselheiro Auditor no sítio *web* da DG Comércio: [http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm)

#### **8. Calendário do inquérito de reexame**

Em conformidade com o artigo 22.º, n.º 1, do regulamento de base, o inquérito de reexame será concluído no prazo de 15 meses a contar da data de publicação do presente aviso no *Jornal Oficial da União Europeia*.

#### **9. Tratamento de dados pessoais**

Quaisquer dados pessoais recolhidos no presente inquérito de reexame serão tratados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais pelas instituições e pelos órgãos comunitários e à livre circulação desses dados <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

## 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 239/03)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de registo nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. 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

## «ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR»

N.º CE: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Nome:**

«Orkney Scottish Island Cheddar»

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

Reino Unido

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:*

«Orkney Scottish Island Cheddar» designa queijo fabricado com leite proveniente da área geográfica identificada. O queijo apresenta níveis moderados de notas ácidas acentuadas, embora de sabor assaz redondo, com notas picantes e a nozes. O cheiro é limpo e característico do «cheddar», de textura maleável mas firme, macia e fechada. O queijo «Orkney Scottish Island Cheddar» é tipicamente curado entre 6 e 18 meses, produzindo uma variedade de perfis gustativos, a saber, médio, curado e curado extra.

O queijo é tipicamente comercializado em três perfis de cura:

— Médio: 6-12 meses; textura macia e sabor ligeiramente acentuado.

— Curado: 12-15 meses; textura firme e macia e sabor definido ligeiramente picante.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Curado extra: 15-18 meses; textura firme e ligeiramente quebradiça e notas picantes fortes, com cristais de lactato.

O queijo é fabricado em blocos de 20 kg e posteriormente cortado em pedaços de formas e tamanhos variáveis, após o período de cura devido. A cor varia (branco ou cores diversas), mas é sempre brilhante e homogénea em todo o corpo do queijo. O queijo que não é branco é colorido pela adição de pigmentos vegetais após a pasteurização.

Características químicas:

- Humidade: 33-36 %
- Matéria gorda: 33-36 %
- Matéria gorda no extrato seco: 50-52 %
- Sal: 1,6-2,1 %
- pH: 5,1-5,4 no fabrico

Limites microbiológicos:

- *Listeria monocytogenes* ausente em 25 g
- Enterotoxinas estafilocócicas ausentes em 25 g
- *Salmonella* ausente em 25 g.

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

Leite pasteurizado fresco produzido nas explorações da área geográfica identificada. Características do leite: fresco e limpo, com toda a nata, tal como ordenhado das vacas, isento de adulterações.

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

O gado leiteiro é alimentado com erva fresca e silagem. Vive em pastagem durante seis meses e em estábulo no resto do ano. A dieta é complementada com cevada e nabo caseiros e com bagaço proveniente da destilaria local. As rações são completadas com soja não geneticamente modificada (suplemento proteico), beterraba açucareira (suplemento energético) e suplementos minerais provenientes do exterior da área identificada.

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

Todas as fases de preparação e fabrico do «Orkney Scottish Island Cheddar» têm de ocorrer na área identificada, incluindo:

- Origem do leite
- Pasteurização e normalização do leite
- Preparação e mistura dos ingredientes
- Adição de sal à coalhada
- Cura e classificação do queijo

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

Não aplicável.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Não aplicável.

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

Ilhas Orkney, norte da Escócia.

#### 5. Relação com a área geográfica:

##### 5.1. Especificidade da área geográfica:

O queijo das ilhas Orkney é fabricado com leite local das ilhas, segundo receita e método tradicionais. O fabrico de «Orkney Scottish Island Cheddar» alia o saber do artesão queijeiro à utilização de leite local das ilhas Orkney.

A área geográfica identificada localiza-se em terrenos agrícolas de colinas baixas, de solo fértil resultante do maneio da terra durante, pelo menos, 5 000 anos. A área é famosa pelo património mundial que detém em monumentos neolíticos e pelas grandes extensões classificadas como zonas ambientais sensíveis ou locais de interesse científico especial. A proximidade da corrente do golfo determina clima temperado e é uma fonte rica em iodo e enxofre para o solo, os quais, aliados aos dias eternos em meados do verão, resultantes da sua latitude norte, produzem pastagens abundantes para o gado leiteiro das raças predominantes Holstein/Frísia e Ayrshire. Este conjunto de condições produz uma fonte única de leite de grande qualidade para o fabrico de queijo, delimitada pela sua área geográfica natural.

O queijeiro controla o processo, acompanhando a acidificação; quando os níveis necessários são atingidos, procede ao corte da coalhada, ao dessoramento e ao trabalho da massa sobre uma superfície. A salga da massa requer grande especialização, pois tem de ser efetuada no grau de consistência e acidez devidos.

O sal é aplicado manualmente segundo uma técnica semelhante ao lançamento de semente, praticada pelos pequenos agricultores de outros tempos nos campos de Orkney, ao longo das gerações. Esta etapa exige grande especialização, pois é necessário aplicar e espalhar uniformemente na massa a quantidade certa de sal. Para além da especialização do queijeiro, necessária ao fabrico do queijo, é essencial assegurar que se mantém a consistência e acidez adequadas durante todo o processo. É graças a muitos anos de experiência que os queijeiros fabricam queijos com a textura e sabor devidos. Só a especialização e a experiência podem garantir o fabrico consistente de queijo de alta qualidade.

##### 5.2. Especificidade do produto:

O «Orkney Scottish Island Cheddar» distingue-se de outros «cheddar» tradicionais pela técnica única de trabalho da massa seca. Este método de fabrico foi desenvolvido em 1984 e continua a ser utilizado ainda hoje, na sequência de uma verdadeira sinergia de ideias de gestão, que tentava fabricar «cheddar» de forma eficaz, com um tempo de transformação curto, mas com algo que o distinguisse dos queijos «cheddar» tradicionais. Surgiu assim um queijo encorpado, firme e denso, a partir de leite normalizado que confere ao queijo corpo e textura consistentes durante todo o ano, de sabor cheio e macio.

O trabalho da massa a seco é uma adaptação da receita tradicional de «cheddar», efetuado depois de a massa ter sido colocada na mesa de trabalho, não permitindo que a coalhada ligue depois do dessoramento. A massa é trabalhada continuamente até à adição do sal e deixada a amaciar. O momento de adição do sal deve ocorrer aproximadamente 3 horas e 20 minutos depois da operação de coalho, a um teor de acidez de 0,28. Obtém-se assim a textura fechada do queijo. A aplicação especializada do sal, manualmente, faz-se assim sobre partículas de coalhada mais pequenas, numa distribuição mais consistente do que no fabrico do «cheddar» tradicional. A coalhada repousa seguidamente em moldes até se transformar em «cheddar», o qual é colocado e curado em placas de madeira.

##### 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 indústria de fabrico de queijo em Orkney data de há centenas de anos e está associada às pequenas explorações agrícolas, pois, para complementar os poucos rendimentos, as donas de casa vendiam os queijos artesanais que fabricavam em excesso. Alguns destes queijos eram igualmente armazenados em arcas de aveia, para complemento da alimentação nos longos meses de inverno.

A queijaria original foi instalada em Kirkwall, em 1946, na sequência do aumento da produção de leite durante a Segunda Guerra Mundial, para alimentar o pessoal baseado nas ilhas (60 000 indivíduos). O queijo que se fabricava era de pasta dura, em cilindros, blocos e rodas tradicionalmente revestidos de tecido, até que, para dar resposta ao aumento da produção de leite, começaram a utilizar-se métodos de fabrico mais modernos, tendo surgido uma nova receita de «cheddar» numa queijaria, em 1958. Esta receita de «cheddar» foi alterada com a «técnica de trabalho da massa a seco», em 1984, após um período de ensaios que confrontou a nova receita com a tradicional.

O «Orkney Scottish Island Cheddar» tem sido reconhecido com a atribuição de distinções em grandes concursos: *Nantwich International Show* (medalha de ouro *Gold Mild White* 2009), *Royal Highland Show* (medalha de ouro e melhor produto escocês 2009), *The Bath and West Show* (*1st Mild White* 2007), *British Cheese Awards* (medalha de ouro *Gold Mild White* 2006) e *Great Yorkshire Cheese And Dairy Show* (*1st mild White* 2010).

O queijo esteve na lista do prestigioso Hotel Langham, de Londres, e o famoso Chefe Nick Nairn afirmou, em 2009: «A qualidade do “Orkney Cheddar” deve-se ao clima único da ilha e ao método de trabalho da massa a seco. É especialmente adequado para cozinhar, contrariamente a outro “cheddar”, devido ao seu método de fabrico, que reduz a libertação de gordura quando derrete. O uso de “Orkney cheddar” em culinária contribui para pratos mais cremosos e saborosos».

**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/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

---

**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 239/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. 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**

**«SALMERINO DEL TRENTINO»**

**N.º CE: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Nome:**

«Salmerino del Trentino»

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

Itália

**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 peixes, moluscos e crustáceos frescos

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

A indicação geográfica protegida «Salmerino del Trentino» é atribuída aos salmonídeos criados na área de produção identificada no ponto 4 e pertencentes à espécie *Salvelinus alpinus* L (salvelino ártico). No momento de colocação no mercado, o salvelino ártico apresenta as seguintes características: cor cinzento-esverdeada ou castanha, com manchas brancas, amarelas ou rosadas (sem auréolas) no dorso e nos flancos; barbatanas dorsal e caudal cinzentas, sendo as restantes alaranjadas, com bordos anteriores brancos. O coeficiente de condição (*condition factor*) não deve ultrapassar 1,10 nos exemplares de 400 gramas de peso máximo, e 1,20 nos exemplares com mais de 400 gramas. A carne deve apresentar teor total de gordura inferior ou igual a 6 %. A carne é branca ou salmonada. A textura é firme, tenra, magra e seca, de sabor delicado a peixe e aroma perfumado a água doce, totalmente isenta de fim-de-boca a lodo. Os sabores estranhos ao produto devem ser limitados, com teor de geosmina inferior a 0,9 µg/kg.

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

—

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

A ração alimentar deve corresponder às exigências estabelecidas pela tradição, no respeito de usos leais e constantes. Assim sendo, os alimentos devem ser isentos de OGM e devidamente certificados nos termos da regulamentação em vigor.

De modo a contribuir para a valorização da qualidade típica da carne da IGP «Salmerino del Trentino», são autorizadas as seguintes matérias-primas:

1. Cereais, grão de cereais e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;
2. Grãos de oleaginosas e respetivos produtos e subprodutos, nomeadamente concentrados proteicos e óleos;
3. Grãos de leguminosas e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Farinha de tubérculos e respetivos produtos e subprodutos, incluindo concentrados proteicos;
5. Produtos e subprodutos derivados de peixe e/ou de crustáceos, incluindo óleos;
6. Farinha de algas marinhas e derivados;
7. Produtos à base de sangue, exceto de ruminantes.

As características da composição da ração alimentar devem ser de natureza a cobrir as necessidades dos animais durante todas as fases do ciclo de criação. São autorizados todos os aditivos destinados à alimentação animal definidos pela legislação em vigor. A coloração salmonada deve ser obtida utilizando essencialmente o pigmento carotenóide astaxantina e/ou carotenóides de origem natural.

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

As diferentes fases de criação, incluindo as de alevim, juvenil e salvelino ártico adulto, bem como as operações de abate, devem ocorrer no interior da área identificada no ponto 4.

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

O produto transformado deve ser comercializado em tabuleiros de poliestireno recobertos de película plástica e/ou em caixas de poliestireno recobertas de película plástica e/ou em bolsas acondicionadas em vácuo e/ou em atmosfera modificada. Quanto às formas de comercialização do produto, o salvelino ártico é colocado à venda como produto fresco: inteiro, eviscerado, em filetes e/ou postas.

Os exemplares comercializados como produto inteiro e/ou eviscerado apresentam peso mínimo de 170 g.

O produto comercializado em rede e/ou em posta apresenta peso mínimo de 80 g.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Todas as embalagens devem ostentar, em caracteres claros, indeléveis e perfeitamente distintos de qualquer outra inscrição, a menção «Indicação Geográfica Protegida» ou a sigla «IGP».

Esta última inscrição deve ser traduzida para a língua do país de comercialização do produto.

É proibido acrescentar qualificativos não expressamente previstos.

Todas as embalagens devem ostentar visivelmente, no rótulo ou na embalagem, o logótipo *infra*. Alternativamente, o logótipo pode ser reproduzido em cambiantes de cinzento.



O rótulo ou a embalagem individual devem ainda ostentar o símbolo europeu que identifica os produtos da IGP. O número ou o código de referência do produtor e/ou do lote de produção devem ser indicados no rótulo ou num rótulo especial.

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

A área de produção da IGP «Salmerino del Trentino» compreende todo o território da província autónoma de Trento e a subdivisão administrativa (comuna) de Bagolino, na província de Brescia. O território identificado inclui, assim, os principais cursos de água da região de Trento e os vales laterais, com os respetivos afluentes.

## 5. Relação com a área geográfica:

### 5.1. Especificidade da área geográfica:

O território foi modelado pela superposição de vários ciclos de erosão glacial e fluvial. Do ponto de vista morfológico, é essencialmente montanhoso e caracteriza-se por vales mais ou menos profundos abertos em substrato geológico, correspondendo a todas as bacias hidrográficas da área identificada. O clima da área de produção da IGP «Salmerino del Trentino» é característico das regiões alpinas, com precipitação frequente, que se transforma frequentemente em neve nos meses de inverno, e temperaturas frescas, mesmo no verão. Toda a água utilizada para a produção do salvelino ártico provém de camadas de neve e de glaciares perenes do território.

A composição química da água de nascente de Trentino apresenta, do ponto de vista dos oligoelementos (magnésio, sódio e potássio) valores inferiores relativamente à média europeia e oferece um meio perfeitamente adaptado ao desenvolvimento do salvelino ártico.

Os cursos de água que alimentam as estações de criação de truta de Trentino caracterizam-se por qualidade biológica excelente, com valores de I.B.E. (índice biótico) superiores a 8, correspondendo à classe de qualidade I ou II.

### 5.2. Especificidade do produto:

As principais características do «Salmerino del Trentino» são o seu coeficiente de condição muito reduzido, o teor de gordura e as qualidades gustativas da carne. A carne do «Salmerino del Trentino» IGP apresenta textura firme, tenra, magra e seca, de sabor delicado a peixe e aroma perfumado a água doce, totalmente isenta de fim-de-boca a lodo.

### 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):

As qualidades do «Salmerino del Trentino» decorrem diretamente das características geomórficas e climáticas da área identificada, nomeadamente da água utilizada. Originária dos glaciares e das neves eternas presentes na área, a água é abundante e possui um grau elevado de oxigenação, boa qualidade química, física e biológica e temperatura média baixa que, de novembro a março, é geralmente inferior a 10°C.

A água dos rios e das torrentes é fria e pobre em substâncias nutritivas, responsáveis pelo crescimento reduzido do salvelino ártico. Se, por um lado, este parâmetro penaliza a produção sob o ponto de vista quantitativo, por outro, melhora as características qualitativas da carne, conferindo-lhe uma consistência mais firme, um sabor mais acentuado e menor teor de gordura. Acresce ainda que as características propícias da água de Trentino refreiam o desenvolvimento de microalgas indesejáveis e respetivos metabolitos nos rios e torrentes (como a geosmina, responsável pelo sabor a lodo da carne do peixe quando assimilada ao nível branquial). Graças à água, existente em abundância, e à inclinação do terreno, a truticultura da região de Trentino desenvolve-se essencialmente em bacias dispostas em cascata, o que permite a reoxigenação natural da água e, por conseguinte, a preservação das condições ideais de crescimento e desenvolvimento do salvelino ártico.

Estas características, aliadas às condições climáticas, permitiram obter salvelino ártico de características diferentes das do peixe de truticultura de planície e das regiões limítrofes.

A criação de «Salmerino del Trentino» é uma prática muito antiga que usufrui de uma longa tradição consolidada com os anos. A prática de criação em bacia remonta ao século XIX, com a construção da estação artificial de piscicultura de Torbole, em 1879, que tinha por objetivo difundir a prática da piscicultura e repovoar as águas públicas com alevins de truta. As primeiras culturas privadas apareceram depois, em 1891, em Predazzo, em 1902, em Giustino e, em 1926, em Tione, seguidas de muitas outras, depois da Segunda Guerra Mundial. Esta tradição consolidou-se com a criação, em 1975, da «Associazione dei Truticoltori Trentini» (Associação dos Truticultores de Trentino), que desempenhou um papel importante na reimplantação da truticultura na área de produção, de modo que a denominação «Salmerino del Trentino» se impôs vigorosamente na linguagem corrente e comercial, tal como atestado por faturas, rótulos e material publicitário.

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Salmerino del Trentino» no *Jornal Oficial da República Italiana*, n.º 303, de 30 de dezembro de 2011.

O texto consolidado do caderno de especificações de produção pode ser consultado no sítio Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 239/05)

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

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

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

**«MOULES DE BOUCHOT»**

**N.º CE: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006**

**1. Nome e endereço do agrupamento:**

Nome do agrupamento ou organização: *Groupement des mytiliculteurs sur bouchots* (GMB).

Endereço: 122 rue de Javel  
75015 Paris  
FRANCE

Tel. +33 112974844

Fax —

Endereço eletrónico: *gmb@cnc-france.com*

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

França

**3. Caderno de especificações:**

**3.1. Denominação a registar:**

«Moules de bouchot»

Solicita-se o registo da denominação «moules de bouchot» unicamente em francês.

Na fase de comercialização é autorizada uma menção complementar traduzida nas restantes línguas oficiais da União Europeia, precisando que o produto foi «obtido no respeito da tradição francesa».

**3.2. A denominação:**

é específica por si mesma

exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

Por cultura em estaca entende-se a produção de mexilhão em estacas verticais alinhadas, implantadas de forma ordenada e apresentando-se total ou parcialmente a descoberto no limite das marés mais baixas.

**3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006:**

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

**3.4. Tipo de produto:**

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos e crustáceos frescos

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.5. *Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1.:*

O âmbito de aplicação do caderno de especificações diz respeito apenas aos produtos denominados «moules de bouchot», ou seja, mexilhão de cultura produzido exclusivamente em estaca na zona intermarés, após captura de semente em meio natural. Excluem-se os produtos da pesca e todos os outros modos de cultura.

A Especialidade Tradicional Garantida «Moules de bouchot» designa mexilhão fresco, inteiro e vivo.

O «moules de bouchot» é produzido pela cultura de duas espécies: *Mytilus edulis* e *Mytilus gallo-provincialis* (ou híbridos entre as duas).

Estas espécies correspondem a produtos selecionados pela aptidão para viverem:

- nas condições de cultura intermarés definidas no caderno de especificações,
- de acordo com técnicas e duração que permitem garantir a especificidade e regularidade do produto.

Assim sendo, as características anatómicas e organolépticas do «moules de bouchot» prendem-se simultaneamente com as características destas espécies e com o modo de produção específico.

3.5.1. *Características anatómicas*

A concha é constituída por duas valvas lisas, de forma regular, de cor variável entre castanho-escuro e azul-ardósia, com estrias de crescimento concêntricas. A espessura mínima da concha é de 12 mm.

O mexilhão caracteriza-se por possuir dois órgãos específicos: o pé, que assegura a locomoção, e a glândula secretora do bisso (filamentos de fixação a um suporte).

A técnica de produção em estaca na zona intermarés, de exundação frequente, permite:

- A obtenção de músculos adutores fortes, que mantêm a concha fechada durante todo o período de exundação,
- A obtenção de uma concha mais resistente e mais sólida no momento da coleta, pois a sua exposição frequente ao ar e ao sol provoca o seu endurecimento.

O mexilhão produzido em estaca distingue-se pelo teor superior de carne e, designadamente, pela homogeneidade dos lotes de mexilhão quanto a este critério. O teor de carne é medido pelo índice de condição de Lawrence e Scott que, no caso do mexilhão de estaca, é de valor superior ou igual a 100.

Acresce ainda que o «moules de bouchot» não contém corpos estranhos (caranguejos, grãos de areia) e apresenta uma concha limpa (isenta de algas, lodo ou areia), pois no momento da colocação da uma corda ou tubo na estaca, é respeitada a altura mínima de 30 cm entre o solo e o nível inferior da corda ou do tubo.

3.5.2. *Características organolépticas*

A cor da carne submetida a cocção varia entre creme e amarelo-alaranjado mais ou menos acentuado consoante a alimentação do mexilhão (riqueza do fitoplâncton em caroteno e vitamina A) e o estado fisiológico (fase de reprodução). A carne do «moules de bouchot» é untuosa, sedosa, não farinhenta, pois a técnica de cultura garante melhor resistência do molusco à exundação (produto acondicionado, transportado, armazenado e comercializado).

A técnica de cultura permite evitar sabores e cheiros desagradáveis, nomeadamente a lodo, dada a ausência de contacto com o solo.

As modalidades de medição de alguns destes critérios nos lotes prontos para comercialização são especificadas na parte 3.6 relativa ao método de obtenção.

3.6. *Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1.:*

A obtenção do «moules de bouchot» compreende as seguintes etapas:

3.6.1. *Implantação das estacas*

O mexilhão é criado nas parcelas ou partes de parcelas situadas dentro da área de cultura na zona intermarés. As parcelas são zonas do litoral submetidas ao movimento das vagas, situadas entre os limites superior e inferior de amplitude das marés, de largura proporcional ao grau de inclinação ligeira do litoral durante as marés vivas.

As linhas de estacas estão dispostas em patamares sucessivos, com início na zona de intermarés, em direção ao largo. Os patamares a montante constituem local de entreposto do mexilhão que atingiu o tamanho de consumo.

Cada parcela é constituída por alinhamentos de estacas verticais repartidas paralelamente umas às outras e perpendiculares à costa, com a seguinte repartição e densidade máximas:

- 350 estacas por alinhamento triplo de 100 m,
- 250 estacas por alinhamento duplo de 100 m,
- 200 estacas por alinhamento simples de 100 m

3.6.2. *Captura e transporte das larvas*

As diferentes fases de evolução do mexilhão recebem as seguintes designações:

- Larva: quando o seu tamanho reduzido lhe permite ainda deslocar-se. As larvas capturadas nos coletores (corda de cânhamo e/ou de fibra de coco) podem ainda soltar-se deles, quer utilizando o pé para subir quer deixando-se flutuar na coluna de água,
- Veliger: quando se inicia a fixação em coletores, antes da implantação nas estacas,
- Juvenil: quando se coletam larvas sobreabundantes para as introduzir nas redes tubulares para fixação em estaca (operação designada por «boudinage»),
- Mexilhão jovem: após implantação definitiva da larva ou do veliger nas estacas.

3.6.2.1. *Captura de larvas de mexilhão em coletores*

Esta etapa preliminar da cultura do «moules de bouchot» propriamente dita consiste em propiciar a fixação das larvas de mexilhão nos suportes naturais adaptados, constituídos por fibras naturais e biodegradáveis, designados por coletores.

A captura realiza-se em locais adaptados do litoral marítimo, declarados e reconhecidos, inscritos no cadastro marítimo com uma identificação que permite a sua localização precisa pelas autoridades competentes do Estado em questão. A captura efetua-se em locais naturalmente ricos em larvas de mexilhão transportadas pelas correntes marítimas.

A captura pode igualmente ocorrer nas estacas.

### 3.6.2.2. Transporte das larvas de mexilhão em coletores

Abundam os locais de cultura que não dispõem de zonas de captura nas proximidades. Nestes casos, as cordas têm de ser transportadas das zonas de captura para as diferentes zonas de cultura.

Depois de devidamente fixadas, as larvas transformam-se em veligeres, que se vão desenvolver nas cordas colocadas nos espaços de adaptação, situados no interior da zona de criação ou diretamente nas estacas.

### 3.6.3. Mitilicultura em estaca e coleta

#### 3.6.3.1. Colocação da semente

Esta operação consiste em enrolar e fixar as cordas com larvas nas estacas.

Podem igualmente enrolar-se tubos à volta das estacas, nos quais se introduziram larvas.

As larvas desenvolvem-se a partir da semente criada localmente e extraída da sobrepopulação das outras estacas em que fora colocada semente no mesmo ano de produção.

Na eventualidade excepcional de escassez de larvas nas cordas, e mediante autorização das autoridades competentes, é possível capturar juvenis para os introduzir nas redes tubulares, nas jazidas naturais sujeitas a vigilância sanitária relativa aos locais de produção, nos termos da regulamentação em vigor no Estado em questão.

Os produtos provenientes de incubadoras ou de viveiros não são autorizados.

O mexilhão cresce em estacas, nas parcelas ou partes de parcelas situadas em zona intermarés. A criação de «moules de bouchot» processa-se em estacas verticais com altura máxima de 6 m, parcialmente enterradas e inamovíveis depois de as larvas se terem fixado. A altura utilizada para colocação da semente está limitada a 3,50 m.

No momento de implantação na estaca, respeita-se uma altura mínima de 30 cm entre o solo e o nível inferior da corda ou tubo.

#### 3.6.3.2. Cultura

Desde a implantação nas estacas até às operações prévias de comercialização, a etapa dura, no mínimo, 6 meses, podendo prolongar-se durante 24 meses.

A cultura em estaca consiste em colocar o número ideal de indivíduos em estacas. Durante o desenvolvimento, o mexilhão situado na camada exterior engrossa mais depressa do que o que está mais próximo da estaca. O mexilhão pode ser transferido para novas estacas durante o desenvolvimento: a camada superficial de mexilhão é coletada numa rede tubular que é enrolada em torno de uma nova estaca. Esta operação designa-se por «boudinage» (enrolamento).

Este processo permite transferir os animais para novas estacas várias vezes durante o desenvolvimento.

Os rolos assim constituídos são geralmente fixados nas estacas situadas na zona intermarés mais alta.

#### 3.6.3.3. Coleta

A coleta ocorre decorrida a cultura definida no ponto 3.6.3.2. Consiste em recolher os cachos de mexilhão nas estacas, manual ou mecanicamente.

É proibido apanhar o mexilhão caído junto às estacas.

### 3.6.4. Depuração e armazenagem

A etapa de depuração e armazenagem inicia-se após a coleta do mexilhão e termina com o acondicionamento.

#### 3.6.4.1. Depuração

Operação realizada quando necessário, para tornar o mexilhão apto para consumo, nos termos da regulamentação em vigor no Estado visado pela produção e comercialização do produto.

Realiza-se após a coleta:

- Quer por colocação em reserva, utilizando recipientes fechados, com claraboias, nas parcelas ou partes de parcelas situadas na zona intermarés de cultura do mexilhão em estacas;
- Quer por imersão, utilizando recipientes fechados, com claraboias, em tanques insubmersíveis alimentados com água do mar, localizados nos centros de depuração ou nos centros de expedição.

Quando o mexilhão passa por ambas as fases (reserva e tanque), o tempo de passagem total não pode exceder 15 dias.

#### 3.6.4.2. Armazenamento

Esta etapa pode ser efetuada pelos mesmos produtores da etapa «Criação» quando os produtores sejam expedidores, ou em centros de expedição (ou acondicionamento) homologados. O armazenamento é uma etapa de conservação do produto antes do acondicionamento, por entreposto em tanques submersíveis ou insubmersíveis após a etapa de depuração, quando esta é necessária.

O armazenamento, desde a saída da água na zona de criação até ao acondicionamento, não pode exceder 15 dias. O estágio em tanques insubmersíveis não pode exceder 8 dias.

#### 3.6.5. Acondicionamento (ou etapa de expedição)

Após passagem eventual por reserva ou tanque de depuração, o mexilhão é solto dos cachos, lavado e triado nos centros de expedição.

A distância mínima entre as barras das treliças utilizadas para a calibragem do mexilhão é de 12 mm.

Para poderem beneficiar da denominação «Especialidade Tradicional Garantida» «moules de bouchot», os lotes acondicionados têm de conter mexilhão de espessura superior ou igual a 12 mm, com uma proporção máxima de 5 % de mexilhão que não a atinja.

O teor mínimo de carne é calculado pelo Índice de condição de Lawrence e Scott, com o seguinte protocolo de medição:

$$I.C. = \text{peso de carne seco} * 1\ 000 / (\text{peso total} - \text{peso concha})$$

Pode utilizar-se um índice dito simplificado e medido de acordo com o seguinte:

$$I.S. = \text{peso de carne após cocção} / \text{Peso total antes da cocção}$$

O mexilhão selecionado para ETG tem de apresentar um índice de condição de Lawrence e Scott  $\geq 100$ .

O teor de carne do mexilhão pronto para acondicionamento pode ser alterado em circunstâncias excepcionais (ou seja, quando as condições naturais de alimentação são desfavoráveis) relativamente a uma colheita determinada, por decisão das autoridades competentes do Estado em causa, mediante pedido fundamentado. Todavia, estes valores não podem nunca divergir por defeito mais de 10 % sobre o mínimo de 100.

Outras exigências:

- Aspetto limpo,
- Animais vivos.

O acondicionamento e a comercialização do «moules de bouchot» são efetuados em recipientes de 15 kg de capacidade máxima. Pode processar-se em sacos de 2 kg a 15 kg, ou em caixas de 0,5 kg a 7 kg.

#### 3.6.6. Venda ao consumidor

A rotulagem do mexilhão abrangido pela ETG «Moules de bouchot» prevê que todas as embalagens unitárias ostentem:

- O nome da especialidade tradicional garantida «Moules de bouchot», inscrito:

- Em caracteres de dimensões superiores às das restantes inscrições que figurem no rótulo,
- Em caracteres idênticos, das mesmas dimensões quer em altura quer em largura,
- Em caracteres da mesma cor,
- Num bloco unido.
- A menção «spécialité traditionnelle garantie» e o logótipo «STG» imediatamente antes ou depois do nome da especialidade tradicional garantida, sem menções intermédias,
- Todas as menções restantes, nomeadamente as menções obrigatórias previstas na regulamentação geral, devem ser distintamente separadas do nome da ETG.

3.7. *Especificidade do produto agrícola ou género alimentício:*

O carácter específico do «moules de bouchot» assenta nas propriedades seguintes, conferidas pelas condições de criação e a técnica e duração da mesma, que permitem garantir a especificidade e regularidade dos produtos:

*Concha rija*

O modo de produção em zona de exundação frequente e a exposição frequente da concha ao ar livre e ao sol provocam o endurecimento. Assim sendo, a concha do «moules de bouchot» apresenta grande solidez.

*Músculo adutor forte e textura untuosa, sedosa, não farinhenta*

O modo de produção em zona de exundação frequente permite ainda a obtenção de músculos adutores fortes, que mantêm a concha fechada durante todo o período de exundação. A textura da carne mantém-se untuosa, sedosa e não farinhenta, pois a concha mantém-se muito bem fechada durante as etapas de acondicionamento, transporte, armazenamento e comercialização.

*Cor creme a amarelo-alaranjada da carne submetida a cocção*

O mexilhão de cultura encontra-se suficientemente espaçado num volume ambiental em que o fitoplâncton de que se alimenta existe em abundância, conferindo à carne uma cor creme intensa que pode atingir amarelo-alaranjado mais ou menos acentuado. A quantidade de mexilhão que apresenta cor diferente não excede 10 %.

*Depuração e ausência de cheiro a lodo e de corpos estranhos*

O mexilhão «moules de bouchot» apresenta concha limpa, sem corpos estranhos (caranguejos, grãos de areia) nem cheiro a lodo, pois no momento da colocação das cordas ou tubos nas estacas, é respeitada a altura mínima de 30 cm entre o solo e o nível inferior da corda ou do tubo. Assim sendo, o «moule de bouchot» não entra em contacto com o solo.

*Teor homogéneo de carne, com índice mínimo de 100*

A repartição homogénea e a baixa densidade das estacas na zona intermarés, bem como os cuidados com a distribuição regular do mexilhão no alto das estacas, permitem que o mexilhão se encontre distribuído de forma regular na massa de água disponível na zona intermarés.

O mexilhão pode assim tirar partido dos elementos nutritivos que circulam a diferentes profundidades da lâmina de água, permitindo o enchimento homogéneo da concha, com o valor mínimo de 100 no índice de Lawrence e Scott.

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

O carácter tradicional do «moules de bouchot» é determinado pelas seguintes propriedades:

- A cultura pratica-se sempre em estacas de madeira alinhadas, implantadas na vertical,
- O crescimento do mexilhão depende exclusivamente dos elementos nutritivos presentes no meio marinho.

A condução da criação consiste na vigilância insistente do produto pelos operadores das estacas e em manipulações de transferência dos juvenis, de modo a garantir o crescimento homogéneo dos animais.

### 3.8.1. Cultura em estacas de madeira

A tradição de cultura de mexilhão em estacas data de 1235. Reza a história que um irlandês, Patrick Walton, naufragou em 1235 na baía de Aiguillon; «único sobrevivente, instala-se em Esnandes e, para viver, começa a apanhar pássaros com o auxílio de uma rede especial, dita “allouret” (ou rede de noite), estendida abaixo do nível do mar e mantida por grandes picos enterrados no lodo. Cedo se apercebeu de que o mexilhão se fixava nos picos e que o ritmo de crescimento e a qualidade eram superiores aos do mexilhão selvagem. Foi assim que decidiu cultivar este molusco» (Marteil, 1979).

Com este objetivo, implantou linhas de picos em que o mexilhão se pudesse fixar e desenvolver. Deu aos picos a designação de «bouchots», «palavra de origem céltica derivada de “bout”, “cobertura”, e de “choat” ou “chot”, “de madeira”». (Marteil, 1979).

Esta cultura pratica-se ainda hoje nestas mesmas bases. A aparelhagem pouco evoluiu, tendo em conta as inovações tecnológicas.

Ao longo dos séculos, os poucos autores que se interessaram pela miticultura insistem no facto de as práticas aperfeiçoadas pelo irlandês Walton pouco terem evoluído no tempo. É assim que Coste (1855) escreve «as práticas que ele [Walton] instituiu eram tão adequadas às necessidades permanentes da nova indústria, que, decorridos quase oito séculos, continuam a servir de regra às populações que hoje possuem este património.»

A partir de 1930, os picos foram substituídos por estacas (truncos de árvore mais sólidos e de diâmetro maior do que o dos picos tradicionais, de curta longevidade).

As alterações das instalações depois de 1950 devem-se aos primeiros diplomas que regulamentaram a miticultura. O Estado tornou-se proprietário dos terrenos que cede e controla; as estacas em V deixaram de ser autorizadas, pois causavam grande assoreamento. Desde então, as estacas passaram a ser repartidas em linhas paralelas, perpendiculares à costa. Esta implantação é regulamentada; as regras variam consoante as regiões, pois as condições do meio, a natureza do solo, as correntes, a riqueza em elementos nutritivos e outros tantos fatores variam de região para região.

Na perspetiva do aumento dos rendimentos, o método de produção evoluiu, mas as estacas implantadas em alinhamentos continuam a constituir as fundações das instalações desenvolvidas.

### 3.8.2. Disposição das estacas

Em 1855, Coste precisa que as estacas podiam ser escalonadas até quatro andares.

Esta prática de disposição em patamares na zona intermarés ainda perdura. Utilizando o desnível da zona intermarés, as linhas de estacas são dispostas em patamares sucessivos desde o início da zona de intermarés, em direção ao largo. Os patamares a montante constituem local de entreposto do mexilhão que atingiu o tamanho de consumo.

### 3.8.3. Utilização exclusiva do meio natural

Estes bivalves são cultivados estritamente no seu meio natural. A fecundação é natural, no mar, sem intervenção humana, a alimentação é exclusivamente constituída pelo fitoplâncton natural vivo e está excluído o recurso a tratamento químico no meio marinho durante o crescimento.

### 3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade:

Pontos a controlar	Valores-limite	Método de avaliação	Frequências mínimas de controlo
Localização das estacas	100 % das estacas na zona intermarés	Verificação visual e/ou documental	20 % dos operadores, anualmente

Pontos a controlar	Valores-limite	Método de avaliação	Frequências mínimas de controlo
Densidade das estacas	Inferior ou igual a: — 350/100 m (linhas triplas) — 250/100 m (linhas duplas) — 200/100 m (linhas simples)	Verificação documental	20 % dos operadores, anualmente
Ausência de contacto com o solo ou o lodo	100 % das estacas	Verificação visual e/ou documental	20 % dos operadores, anualmente
Ciclo cultural em estacas	100 % da produção	Verificação visual e/ou documental	20 % dos operadores anualmente
Duração do ciclo cultural em estaca	Superior a 6 meses e inferior a 24 meses	Verificação documental	2 vezes por ano
Cor da carne submetida a cocção	De creme a amarelo-alaranjado 10 % do mexilhão, no máximo, de cor diferente	Medição	2 vezes por ano
Exame analítico	Índice de Lawrence e Scott superior ou igual a 100; espessura da concha superior ou igual a 12 mm, 5 % do mexilhão, no máximo, de espessura inferior a 12 mm	Medição e/ou verificação documental	2 vezes por ano com autocontrolo de dois em dois meses

#### 4. Estrutura de controlo:

##### 4.1. Nome e endereço:

Nome do agrupamento ou organização: CERTIS  
Endereço: Immeuble Le Millepertuis  
Les Landes d'Apigné  
35650 Le Rheu  
FRANCE

Tel. +33 299608282  
Endereço eletrónico: certis@certis.com.fr

Público  Privado

##### 4.2. Missões específicas da autoridade ou organismo:

Organismo de certificação acreditado nos termos da norma EN 45011, encarregado de verificar o respeito do caderno de especificações em França. O organismo de controlo indicado é responsável pela verificação do caderno de especificações na sua integralidade.



## 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](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>**

