

# Jornal Oficial

## da União Europeia

C 285



Edição em língua  
portuguesa

### Comunicações e Informações

55.º ano  
21 de setembro de 2012

Número de informação Índice Página

#### II Comunicações

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

###### Comissão Europeia

2012/C 285/01	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 285/02	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções <sup>(1)</sup> .....	2
2012/C 285/03	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero) <sup>(1)</sup> .....	7

#### IV Informações

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

###### Comissão Europeia

2012/C 285/04	Taxas de câmbio do euro .....	8
---------------	-------------------------------	---

**PT**

Preço:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2012/C 285/05	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	9
2012/C 285/06	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	9

---

## V Avisos

## PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

**Comissão Europeia**

2012/C 285/07	Convite à apresentação de propostas no âmbito do programa de trabalho do 7.º Programa-Quadro da CE de atividades em matéria de investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração .....	10
2012/C 285/08	Convite à Apresentação de Propostas — EACEA/30/12 — Programa Jean Monnet, Atividade principal n.º 3 — Apoio a associações europeias ativas a nível europeu no domínio da integração europeia, da educação e da formação — Subvenções de Funcionamento Anuais 2013 .....	11

## OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2012/C 285/09	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 .....	14
2012/C 285/10	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	18

## II

(Comunicações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 285/01)

Data de adoção da decisão	25.4.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.33600 (11/N)	
Estado-Membro	França	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Aide à la cessation d'activité des pêcheurs professionnels en eau douce impactés par les plans nationaux de l'anguille et PCB	
Base jurídica	Projet de circulaire relative à la mise en place de l'aide à la cessation d'activité pour les pêcheurs professionnels en eau douce concernés par les interdictions de commercialisation des poissons du fait de la pollution par les PCB et/ou par les mesures relatives à la pêche mises en œuvre dans le cadre du plan de gestion de l'anguille pris en application du règlement (CE) n° 1100/2007	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	PME	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 7,40 EUR (em milhões) Orçamento anual: 7,38 EUR (em milhões)	
Intensidade	90 %	
Duração	30.11.2011-31.12.2014	
Setores económicos	Pesca em água doce	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement Direction générale de l'eau et de la biodiversité La grande Arche 92055 La Défense Cedex FRANCE	
Outras informações	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 285/02)

Data de adoção da decisão	22.8.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.34675 (12/N)	
Estado-Membro	República Checa	
Região	Moravskoslezsko	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Program podpora a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016	
Base jurídica	Program podpora a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016 Usnesení zastupitelstva statutárního města Ostravy č. 798/ZM1014/14 ze dne 7. prosince 2011	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Cultura, Conservação do património	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 330,50 milhões de CZK.	
Intensidade	70-100 %	
Duração	(5 anos a contar da data de adoção)	
Setores económicos	Atividades criativas, artísticas e de espetáculos, Atividades de bibliotecas, arquivos, museus, locais históricos, jardins botânicos e zoológicos e reservas naturais	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Statutární město Ostrava Prokešovo nám. 8 ČESKÁ REPUBLIKA	
Outras informações	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data de adoção da decisão	4.9.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.34680 (12/N)	
Estado-Membro	Eslovénia	
Região	Slovenia	N.º 3, alínea a), do artigo 107.º
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu	
Base jurídica	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu, Zakon o varstvu pred naravnimi in drugimi nesrečami (Ur.l. RS, št. 51/06-UPB1, 97/10), Zakon o odpravi posledic naravnih in drugih nesreč (Ur.l. RS, št. 114/05-UPB1, 90/07, 102/07), Uredba o metodologiji za ocenjevanje škode (Ur.l. RS, št. 67/03, 79/04, 33/05, 81/06 in 68/08), Pravilnik o postopkih za ocenjevanje škode in odpravo posledic škode ob naravnih in drugih nesrečah v slovenskem gospodarstvu	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Compensação pelos prejuízos causados por uma catástrofe natural	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 60 EUR (em milhões)	
Intensidade	60 %	
Duração	4.9.2012-4.9.2018	
Setores económicos	Todos os sectores económicos elegíveis para beneficiar de auxílios	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo Kotnikova 5 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Outras informações	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data de adoção da decisão	25.7.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.34954 (12/N)	
Estado-Membro	Itália	
Região	Sicília	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Aiuto al salvataggio di CE.FO.P. in A.S.	
Base jurídica	<p>A. D.L. 30.1.1979, n. 26 (convertito in L. 3.4.1979, n. 95), Provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria di grandi imprese in crisi (cfr. art. 2-bis);</p> <p>B. D.M. 23.12.2004, n. 319, Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270;</p> <p>C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza;</p> <p>D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274.</p>	
Tipo de auxílio	Auxílio individual	CE.FO.P. Centro Formazione Professionale ... in A.S.
Objetivo	Recuperação de empresas em dificuldade, Emprego	
Forma do auxílio	Garantia	
Orçamento	Orçamento global: 8 EUR (em milhões)	
Intensidade	100 %	
Duração	1.7.2012-31.12.2012	
Setores económicos	Atividades de emprego, Ensino secundário técnico e profissional, Outras atividades educativas, n.e.	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministero dello Sviluppo Economico Via Veneto 33 00187 Roma RM ITALIA	
Outras informações	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data de adoção da decisão	17.8.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35012 (12/N)	
Estado-Membro	Polónia	
Região	Miasto Wrocław	N.º 3, alínea a), do artigo 107.º
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	UPS Polska Sp. z o.o.	
Base jurídica	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy UPS Polska Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Tipo de auxílio	Auxílio individual	UPS Polska Sp. z o.o.
Objetivo	Desenvolvimento regional, Emprego	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 0,80 PLN (em milhões)	
Intensidade	3,34 %	
Duração	31.12.2012-31.12.2014	
Setores económicos	Atividades de contabilidade e auditoria; consultoria fiscal	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Outras informações	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data de adoção da decisão	23.8.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35030 (12/N)	
Estado-Membro	Polónia	
Região	Miasto Kraków	N.º 3, alínea a), do artigo 107.º
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.	
Base jurídica	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Tipo de auxílio	Auxílio individual	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.
Objetivo	Desenvolvimento regional, Emprego	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 3,71 PLN (em milhões)	
Intensidade	6,56 %	
Duração	31.12.2012-31.12.2014	
Setores económicos	Atividades de programação informática, Atividades de gestão e reparação de equipamento informático, Outras atividades dos serviços de informação, n.e., Créditos, fundos de investimento e entidades financeiras semelhantes, Outras atividades de serviços financeiros, excepto seguros e fundos de pensões, n.e., Atividades de mediação na negociação e gestão de carteiras de activos, Outras atividades auxiliares de serviços financeiros, excepto seguros e fundos de pensões, Atividades de contabilidade e auditoria; consultoria fiscal, Atividades de consultoria para os negócios e outra consultoria para a gestão	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Outras informações	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

**Não oposição a uma concentração notificada**  
**(Processo COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero)**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 285/03)

Em 3 de setembro de 2012, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível em língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
  - em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número de documento 32012M6581.
-

## IV

(Informações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

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

20 de setembro de 2012

(2012/C 285/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2954	AUD	dólar australiano	1,2461
JPY	iene	101,21	CAD	dólar canadiano	1,2678
DKK	coroa dinamarquesa	7,4549	HKD	dólar de Hong Kong	10,0425
GBP	libra esterlina	0,80017	NZD	dólar neozelandês	1,5729
SEK	coroa sueca	8,4885	SGD	dólar de Singapura	1,5878
CHF	franco suíço	1,2088	KRW	won sul-coreano	1 453,99
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,8060
NOK	coroa norueguesa	7,4320	CNY	yuan-renminbi chinês	8,1668
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,3910
CZK	coroa checa	24,904	IDR	rupia indonésia	12 370,30
HUF	forint	284,40	MYR	ringgit malaio	3,9810
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	54,109
LVL	lats	0,6962	RUB	rublo russo	40,6040
PLN	zloti	4,1645	THB	baht tailandês	40,024
RON	leu	4,5128	BRL	real brasileiro	2,6284
TRY	lira turca	2,3335	MXN	peso mexicano	16,7056
			INR	rupia indiana	70,3866

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

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 285/05)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	23.8.2012
Duração	23.8.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Países Baixos
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	PLE/7DE.
Espécie	Solha ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
Zona	VIIId, VIIe
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS36TQ43

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 285/06)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	3.5.2012
Duração	3.5.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Países Baixos
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	HAD/7X7A34
Espécie	Arinca ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
Zona	VIIb-k, VIII, IX, X; águas da UE da zona CECAF 34.1.1
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS35TQ43

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Avisos)

## PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Convite à apresentação de propostas no âmbito do programa de trabalho do 7.º Programa-Quadro da CE de atividades em matéria de investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração**

(2012/C 285/07)

Anuncia-se, por este meio, o lançamento de um convite à apresentação de propostas no âmbito do programa de trabalho do 7.º Programa-Quadro da Comunidade Europeia de atividades em matéria de investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração (2007 a 2013).

Convidam-se os interessados a apresentarem propostas para o seguinte convite no âmbito do **programa específico «Cooperação»: Tecnologias da Informação e das Comunicações: FP7-ICT-2013-C.**

A documentação do convite, que inclui o prazo e o orçamento, consta do texto do convite, que é publicado no:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/page/home>

---

**CONVITE À APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS — EACEA/30/12**

**Programa Jean Monnet, Atividade principal n.º 3 — Apoio a associações europeias ativas a nível europeu no domínio da integração europeia, da educação e da formação**

**Subvenções de Funcionamento Anuais 2013**

(2012/C 285/08)

**1. Objetivos e Descrição**

O convite à apresentação de propostas tem por objetivo selecionar organizações com vista à conclusão de acordos de subvenção de funcionamento anuais para o exercício orçamental de 2013. Não visa organizações que tenham concluído um acordo-quadro de parceria com a Agência Executiva de Educação, Audiovisual e Cultura (a «Agência») para o período 2011-2013.

O presente convite à apresentação de propostas tem por objetivo apoiar associações europeias da área da educação e da formação ativas:

- em temas da integração europeia, e/ou
- na persecução dos objetivos da política europeia no domínio da educação e da formação.

O Programa de Aprendizagem ao Longo da Vida <sup>(1)</sup>, mais concretamente o seu subprograma Jean Monnet, constitui a base jurídica.

Na execução da atividade principal n.º 3 do programa Jean Monnet, os objetivos específicos do presente convite à apresentação de propostas são os seguintes:

- apoiar associações europeias de alta qualidade que contribuem para aumentar os conhecimentos sobre o processo de integração europeia, bem como a sensibilização para o mesmo, através da educação e da formação,
- apoiar associações europeias de alta qualidade que contribuem para a realização de, no mínimo, um dos objetivos estratégicos do quadro estratégico para a cooperação europeia no domínio da educação e da formação («EF 2020») <sup>(2)</sup>.

A Agência, com competências delegadas pela Comissão Europeia (a «Comissão»), é responsável pela gestão do presente convite à apresentação de propostas.

**2. Candidatos elegíveis**

São elegíveis as associações europeias da área da educação e da formação ativas:

- em temas de integração europeia, e/ou
- na persecução de objetivos de política europeia no domínio da educação e da formação.

São elegíveis as associações europeias que satisfaçam as seguintes condições:

- ser uma organização sem fins lucrativos,

<sup>(1)</sup> Ver Decisão n.º 1720/2006/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de novembro de 2006, que estabelece um programa de ação no domínio da aprendizagem ao longo da vida (JO L 327 de 24.11.2006, p. 45).

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:327:0045:0068:PT:PDF>

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120\\_en.htm](http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120_en.htm)

- estar localizada, ter personalidade jurídica e estar sediada há mais de dois anos consecutivos (à data-limite para a apresentação de propostas) num ou vários<sup>(1)</sup> dos países elegíveis para o Programa Aprendizagem ao Longo da Vida (os 27 Estados-Membros da UE, Islândia, Listenstaine, Noruega, Turquia, Croácia, Suíça, Sérvia e Antiga República jugoslava da Macedónia),
- desenvolver a maior parte das suas atividades nos Estados-Membros da União Europeia e/ou noutros países elegíveis para o Programa Aprendizagem ao Longo da Vida,
- existir enquanto organismo que prossegue um fim de interesse geral europeu, tal como definido no artigo 162.º das normas de execução do Regulamento Financeiro instituído pelo Regulamento (CE, Euratom) n.º 2342/2002 da Comissão<sup>(2)</sup>, conforme alteração.

Para serem elegíveis no âmbito do presente convite à apresentação de propostas, as associações europeias devem ainda ter uma estrutura conforme a uma das seguintes categorias:

- serem compostas exclusivamente por associações membros (ou seja, os próprios membros são associações de coordenação a nível transnacional, nacional, regional ou local). As associações europeias formadas exclusivamente por associações compostas por membros, devem ter membros em, no mínimo, seis Estados-Membros da União Europeia<sup>(3)</sup>.

As associações membros das associações europeias devem ter o estatuto de «membro de pleno direito» (os membros associados e os observadores não são considerados «membros de pleno direito»). Os membros das associações europeias devem igualmente possuir uma personalidade jurídica adequada, ser organizações sem fins lucrativos e estar ativos no domínio da educação e da formação. As pessoas singulares e as organizações com fins lucrativos não são considerados organizações membros elegíveis,

- serem formadas por membros que não são necessariamente compostos por membros. Deste modo, as associações europeias podem ser compostas (total ou parcialmente) por instituições e organizações ativas no domínio da educação e da formação que não sejam elas próprias compostas por membros (como estabelecimentos de ensino primário e secundário e instituições de ensino superior). As associações europeias que sejam igualmente formadas por instituições ou organizações que não sejam compostas por membros devem ter membros em, no mínimo, nove Estados-Membros da União.

As instituições e organizações membros que não sejam compostas por membros devem ter o estatuto de «membro de pleno direito» (os membros associados e os observadores não são considerados «membros de pleno direito»). Os membros devem ser organizações sem fins lucrativos e estar ativos no domínio da educação e da formação, em conformidade com as indicações *supra*. As pessoas singulares não são consideradas elegíveis.

### 3. Atividades elegíveis

O financiamento concedido pela União Europeia no âmbito do presente convite à apresentação de propostas assume a forma de subvenções de funcionamento. Estas subvenções cobrem parte dos custos incorridos pelos beneficiários selecionados com a realização de atividades europeias no âmbito de um programa de trabalho aprovado.

As atividades do programa de trabalho proposto devem contribuir para:

- aumentar os conhecimentos sobre o processo de integração europeia, bem como a sensibilização para o mesmo, através da educação e da formação, e/ou

<sup>(1)</sup> A participação da Albânia, da Bósnia-Herzegovina e do Montenegro no presente convite à apresentação de candidaturas está sujeita à assinatura de um memorando de entendimento entre a Comissão e as autoridades competentes de cada país. Se, no primeiro dia do mês da decisão de financiamento, o memorando de entendimento não tiver sido assinado, os participantes destes países não receberão apoio financeiro e não serão considerados para o número mínimo de consórcios/parcerias.

<sup>(2)</sup> De acordo com esta definição, um organismo que prossegue um fim de interesse geral europeu é:  
— um organismo europeu vocacionado para a educação, formação, informação ou investigação e estudo das políticas europeias ou um organismo europeu de normalização, ou  
— uma rede europeia representativa de organismos sem fins lucrativos que exerça a sua atividade nos Estados-Membros ou em países terceiros candidatos e que promovam os princípios e políticas associados aos objetivos consagrados nos Tratados.

<sup>(3)</sup> As associações europeias podem igualmente ter associações membros sedeadas noutros Estados-Membros da UE e noutros países.

— a realização de, no mínimo, um dos seguintes objetivos estratégicos do «EF 2020»:

1. Tornar a aprendizagem ao longo da vida e a mobilidade uma realidade
2. Melhorar a qualidade e a eficácia da educação e da formação
3. Promover a igualdade, a coesão social e a cidadania ativa
4. Incentivar a criatividade e a inovação, incluindo o espírito empreendedor, a todos os níveis da educação e da formação.

#### 4. Critérios de atribuição

A qualidade do programa de trabalho pormenorizado para 12 meses é avaliada com base nos seguintes critérios de atribuição:

1. A pertinência, a clareza e a coerência dos objetivos a curto prazo (12 meses);
2. A qualidade da gestão do programa de trabalho (clareza e coerência das atividades e orçamentos propostos para a realização dos objetivos, calendário);
3. O impacto previsto das atividades no domínio da educação e/ou da formação a nível europeu.

Os três critérios de adjudicação têm o mesmo peso, sendo possível aceder a uma descrição mais pormenorizada das informações a fornecer para cada critério, por cada candidato, no anexo 1 do Guia dos Candidatos.

#### 5. Orçamento

O orçamento indicativo total da UE para o cofinanciamento de associações europeias no âmbito do presente convite a propostas é de 748 400 EUR.

A subvenção de funcionamento anual máxima por associação para um programa de trabalho anual de 12 meses (correspondente a um exercício orçamental, ou seja, o ano de 2013) não será superior a 100 000 EUR.

O apoio financeiro da União Europeia não será superior a 75 % do orçamento anual elegível estimado da associação europeia em causa.

#### 6. Apresentação de propostas e prazo

O prazo para a apresentação de propostas em linha (formulário eletrónico) termina em

15 de novembro de 2012, ao meio-dia — hora de Bruxelas; (C.E.T.)

As propostas devem ser apresentadas com recurso ao formulário de pedido de subvenção em linha (formulário eletrónico). O formulário apresentado em linha é considerado o original.

O formulário oficial de pedido de subvenção em linha (formulário eletrónico) encontra-se disponível em inglês, francês e alemão, no seguinte endereço Internet:

[http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call\\_jm\\_ka3\\_structural\\_support\\_2012\\_en.php](http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php), e deve ser preenchido numa das línguas oficiais da União Europeia.

No entanto, para permitir a transmissão das informações complementares requeridas, deve igualmente ser enviada para a Agência, por correio eletrónico e antes do termo do prazo (15 de novembro de 2012, ao meio-dia), uma cópia integral em formato digital do processo de candidatura (cópia, em formato digital, do formulário eletrónico transmitido e os documentos adicionais — ver secção 13 do Guia dos Candidatos):

EACEA-P2-ASSOC-EUR@EC.EUROPA.EU

#### 7. Mais informações

O Guia dos Candidatos, bem como o formulário de candidatura em linha e respetivos anexos, encontram-se disponíveis no seguinte endereço:

[http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call\\_jm\\_ka3\\_structural\\_support\\_2012\\_en.php](http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php)

## 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 285/09)

A presente publicação confere direito de oposição 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

## «EAST KENT GOLDINGS»

N.º CE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Nome:

«East Kent Goldings»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro:

Reino Unido

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

## 3.1. Tipo de produto:

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

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

«East Kent Goldings» designa uma variedade única de lúpulo utilizada no fabrico das melhores cervejas. Os cones formam-se na planta feminina de *Humulus lupulus* — também conhecida por «pé-de-galo» ou «engatadeira». Apresentam-se cobertos de numerosas escamas macias, que encerram as glândulas de lupulina, uma substância viscosa rica em óleos e resinas essenciais.

## Resinas

Ácidos alfa 4,0-6,0 % w/w

Co-humulona 25-30 % w/w

Ácidos beta 1,5-3,3 % w/w

## Óleos:

Óleo total 0,6-1,0 ml/100g

Mirceno 20-26 % de óleos totais

Humuleno 33-45 % de óleos totais

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

Razão H/C	> 3
Cariofileno	10-15 % de óleos totais
Farneseno	< 1 % de óleos totais
Selinenos	< 3 % de óleos totais

Os cones são utilizados sobretudo no fabrico da cerveja, contribuindo com aromas florais a limão adocicado. Apresentam forma alongada e ovalada medindo entre 1,25 cm e 2,5 cm. O cone ostenta cor verde com uma superfície interior de escamas finas de cor clara cobertas de lupulina de cor amarelo-brilhante, localizadas em torno da base da semente. Na colheita, o cone apresenta textura viscosa, mas, depois de seco para conservação, as escamas, de cor clara, desfazem-se e revelam distintamente glândulas amarelas de lupulina. O cheiro combina citrinos e limão, com persistência floral. O lúpulo seco, quando adicionado à cerveja, confere-lhe um sabor agradável a doce de laranja intenso.

Os principais óleos componentes da lupulina mantêm-se constantes entre estações e localidades e, tal como referido, permitem distinguir o «Goldings» de outras variedades. Todavia, os componentes menores dos óleos essenciais podem variar com o ambiente e a estação e estes compostos, em grande parte ainda por caracterizar, servem para distinguir a perceção sensorial do cheiro e sabor dos cones de «Goldings» cultivados na região de East Kent dos de variedades cultivadas noutros locais.

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

Não aplicável.

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

Não aplicável.

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

O lúpulo «East Kent Goldings» é cultivado, apanhado, seco e embalado em fardos ou sacas na área identificada. A produção e preparação do «East Kent Goldings» ocorrem na área identificada. Embora o material de plantação certificado pelo ministério (porta-enxertos ou estacas) seja produzido fora da área identificada, para manter o isolamento e impedir o ingresso de vírus, o material original East Kent. Provém de coleções de plantas anteriormente conservadas no Wye College e na estação de investigação de East Malling (ambos instituições científicas respeitadas), e atualmente mantidas por Wye Hops Ltd, em Canterbury e Faversham. A origem em East Kent está devidamente documentada.

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

Exige-se que o lúpulo «East Kent Goldings» seja acondicionado em fardos ou sacas na área identificada. O acondicionamento comprime os cones secos, aumentando assim drasticamente a capacidade em termos de volume e facilita o armazenamento e o transporte. Exige-se que o acondicionamento se processe diretamente na exploração de produção, por motivos de identificação e rastreabilidade. Além disso, o transporte de lúpulo a granel seria difícil. Destes processos resulta a designação do produto como «preparado». Os fardos ou sacas que contêm o lúpulo seco são rotulados e selados com o nome do produtor, variedade, localidade ou região, ano de colheita e número UE, antes de saírem da exploração para armazenamento antes da entrega ao cliente. O produtor mantém um registo da data de colheita e dos números dos fardos ou sacas, por parcela.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Não aplicável.

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

A área geográfica de produção é limitada a oeste pela A249 até Sheerness, continuando em direção a sul, passando pelo cruzamento 7 da autoestrada M20, até desviar para leste, ao longo da autoestrada M20, até Folkestone. O perímetro norte e leste da área geográfica é determinado pelos limites costeiros. A área por eles abrangida inclui as localidades de Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge e Bishopsbourne.

## 5. Relação com a área geográfica:

### 5.1. Especificidade da área geográfica:

O lúpulo «Golding» foi selecionado a partir da antiga variedade «Canterbury Whitebine» pelo indivíduo que lhe deu o nome, de West Malling, Kent, em cerca de 1790 (Percival, R.A.S.E Diário de 1901). No início do século XIX, o lúpulo «Golding» era já cultivado em East Kent, onde os solos eram os «mais bem adaptados ao seu cultivo, (...) solos ricos sobre solos calcários» (Rutley, R.A.S.E Diário de 1848). O lúpulo cultivado em East Kent era considerado superior ao «Golding» cultivado perto de Maidstone, granjeando preço mais alto. Para distinguir a produção da região, era vendido como produto de East Kent («The Hops Farmer», E.J Lance, 1838, Londres), passando a ser designado por «East Kent Goldings». Durante o século XIX, foram selecionadas em East Kent várias variantes locais, ou clones, incluindo Bramling (1865), Rodmersham ou Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) e Eastwell (1889). A análise dos óleos essenciais confirma que estas variantes de «East Kent Goldings» possuem composição estável e são indubitavelmente da mesma variedade. A sua morfologia corresponde exatamente às descrições do «Golding Hop» feitas por produtores, agrónomos e cientistas desde o início do século XIX.

Embora o lúpulo seja cultivado em todo o mundo, o seu rendimento é sempre melhor no local de origem. Tal foi a conclusão de uma série exaustiva de testes internacionais a variedades de lúpulo, realizados entre 1960 e 1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101). Considerou-se que tal se devia substancialmente à influência do local, considerando o comprimento determinado de um dia na época da floração, o qual se refletia no rendimento obtido. A comparação do rendimento do lúpulo «Golding» cultivado em East Kent entre 2006 e 2009 confirma um aumento estável mínimo de 21 % sobre o obtido noutras zonas.

A reputação da qualidade superior do produto cultivado em East Kent pode ser documentada desde 1838 até à atualidade, sendo muitos os sítios Web que distinguem a qualidade do «East Kent Goldings». No concurso nacional de lúpulo realizado anualmente pelo Institute of Brewing and Distilling, as amostras de East Kent ganharam sistematicamente a classe «Goldings» nos últimos cinco anos, muito embora o «East Kent Goldings» ocupe apenas 30 % da superfície da variedade «Goldings» no Reino Unido. Historicamente, os fabricantes de cerveja sempre distinguiram as qualidades aromáticas superiores do «East Kent Goldings», sendo hoje muitas as fábricas, sobretudo nos Estados Unidos, que especificam que o «Goldings» que compram tem de ser de East Kent.

### 5.2. Especificidade do produto:

O «East Kent Goldings» é produto de uma semente única. O lúpulo é uma espécie dioica exogâmica, altamente heterogénea. Assim sendo, a estrutura de reprodução da espécie do lúpulo é muito semelhante à dos humanos, com sexos separados que produzem progenitura de indivíduos únicos. Embora possa haver semelhanças na família, não há dois indivíduos geneticamente iguais. Do mesmo modo, a auto-polinização é impossível no lúpulo, pelo que, necessariamente, cada novo indivíduo surge em resultado da recombinação de genes de dois progenitores distintos. As plântulas desenvolvem-se em plantas adultas distintas de todas as outras plantas de lúpulo em termos de todas as características, incluindo morfologia e composição química dos produtos derivados. A variedade comercial é produzida por propagação clonal de uma plântula original única por divisão radicular, rebentos caulinares perenes ou por estacas caulinares. Assim sendo, todas as plantas de uma nova variedade são geneticamente idênticas ao rebento original, pois resultam de propagação assexuada. Consequentemente, todas as plantas podem ser utilizadas como material original para nova propagação. A planta do lúpulo tem raiz perene. As variedades de lúpulo podem resultar de rebentos espontâneos (por ex., as variedades Fuggle e Whitbread Golding) ou, mais frequentemente, de obtentores vegetais. A partir da semente inicial do obtentor vegetal que estabelece a variedade, as plantas de lúpulo são propagadas como clones de porções de rizoma com gemas ou rebentos verdes propagados sob nebulização. O porta-enxerto original pode produzir lúpulo durante muitos anos, se se mantiver isento de doenças.

O «East Kent Goldings» caracteriza-se por elevado teor de humuleno (rácio humuleno/cariofileno sempre superior a 3) e teor muito baixo de farneseno e selineno, tal como indicado no ponto 3.2. Dado que todas as variedades de lúpulo têm origem numa plântula única, com um padrão único de óleos essenciais, é possível distinguir os óleos de «Goldings» de outras variedades distintas, como o Fuggle (com muito mais farneseno: ~ 7 %) e o Challenger (com muito mais selineno: ~ 12 %). Embora o padrão dos principais óleos do «East Kent Goldings» seja semelhante ao das variedades com afinidades genealógicas, é possível distingui-lo. Por exemplo, o rebento «Northern Brewer» possui teor mais

elevado de mircenos (~ 36 %) e o Northdown (rebento de «Northern Brewer») teor mais elevado de farneseno (~ 1,3 %). As variações específicas da variedade abundam também nos picos menores pós-selineno.

O «East Kent Goldings» caracteriza-se por suscetibilidade necrótica ao Vírus do Mosaico do lúpulo. Este vírus, transmitido por afídeos, provoca sintomas nas folhas, como mosaicos e encarquilhamento, e pequenos entrenós, como descrito por Neve (1991). As plantas de «East Kent Goldings» infetadas podem sobreviver com os sintomas durante algumas estações, mas acabam por morrer. Embora algumas variedades experimentais de outros locais do mundo revelem também suscetibilidade necrótica à doença, o «East Kent Goldings» é a única variedade comercial do mundo com tal suscetibilidade. A propagação de porta-enxertos de «East Kent Goldings» tem de ocorrer em isolamento de outras variedades que possam ser portadoras sem revelarem sintomas do vírus.

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):*

Embora a variedade Golding seja muito procurada pelos fabricantes de cerveja pelo cheiro e o sabor que acrescenta à cerveja, a variedade cultivada na região inglesa de East Kent é particularmente prezada. A combinação específica de solo, exposição, duração do dia, pluviosidade e temperatura na região interfere no crescimento e maturação da variedade, obtendo-se cones de lúpulo de qualidade sensorial distinta.

Os depósitos de barros profundos de aluvião que se encontram em North Downs contribuem para o carácter único do «East Kent Goldings». O solo retém a humidade, o que constitui um fator importante, pois o efeito dos Downs na pluviosidade de East Kent resulta numa média anual de aproximadamente 635 mm (cerca de 76 % da média nacional). Esta combinação traduz-se por menos humidade do que noutras regiões inglesas de cultivo de lúpulo.

As características gustativas do «East Kent Goldings» são influenciadas pelo solo de East Kent (barros sobre greda, pH ideal de 6,5-7,00 e exposição ideal), exposto a ventos frios carregados de sal do estuário do Tamisa (especialmente em março, quando se estabelecem as características sazonais e varietais do lúpulo). A investigação efetuada no antigo Wye College demonstrou que a incidência de temperaturas mais baixas no solo em fevereiro e março está fortemente relacionada com melhores rendimentos do lúpulo (Relatório Anual do *Department of Hop Research*, 1980, Wye College.), podendo as temperaturas de março estar igualmente implicadas no teor de amargo da resina das glândulas de lupulina (Relatório Anual do *Department of Hop Research*, 1982, Wye College). Acresce ainda que, no mês de março, são vários os precursores de compostos encontrados nas glândulas de lupulina detectáveis nos tecidos florais e nos rebentos (Rossiter, Imperial College).

O cheiro delicado do «East Kent Goldings» produzido por esta combinação de fatores regionais é reconhecido pelos fabricantes de boa cerveja, quer no Reino Unido quer nos Estados Unidos. É frequente os fabricantes de cerveja mencionarem «East Kent Goldings» nos rótulos das embalagens. É igualmente frequente o «East Kent Goldings» atingir preços elevados de matéria-prima única, que se distingue por aromas florais a limão adocicado. O lúpulo é discreto, mas possui uma qualidade mineral que confere carácter e estrutura à cerveja. Entre a cerveja premiada fabricada com «East Kent Goldings» conta-se a *Fullers 1845*, *Hop Back Summer Lightning* e *Boston Brewing Co Ales*, dos EUA.

**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/east-kent-goldings-pdo-120111.pdf>

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

(2012/C 285/10)

A presente publicação confere 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**

**«SAUCISSE DE MONTBÉLIARD»**

**N.º CE: FR-PGI-0005-0869-14.03.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Nome:**

«Saucisse de Montbéliard»

**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:**

Características do enchido «Saucisse de Montbéliard»:

**Aspetto exterior**

«Saucisse de Montbéliard» designa enchido ligeiramente encurvado que se apresenta sob a forma de cilindro de 25 mm de diâmetro mínimo (diâmetro do invólucro no ensacamento), fabricado à base de carne de porco. O «Saucisse de Montbéliard» é ensacado em tripa de porco exclusivamente natural. A tripa, não corada, é rematada por torção.

Depois de cozida, a fatia de «Saucisse de Montbéliard» apresenta picado grosseiro, mas homogéneo, de aspeto ligado.

**Cor e consistência**

A defumação do enchido confere-lhe cor ligeiramente ambarina (entre castanho e dourado). No entanto, a cor não é homogénea em todo o produto. O «Saucisse de Montbéliard» é uma preparação à base de uma mistura de carne magra e gordura dura de porco, picadas grosseiramente e amassadas.

Assim, à transparência, a tripa deixa ver zonas mais escuras que correspondem à carne magra e outras mais claras que correspondem à gordura de porco.

A consistência do «Saucisse de Montbéliard» é firme ao tato.

**Sabor, cheiro e textura**

Uma das características distintivas do «Saucisse de Montbéliard» é o cheiro a defumação, obtido graças à madeira e serradura de resinosas. No produto cru, este aroma está claramente presente. Depois de cozido, este sabor é equilibrado e persistente na boca, sem ser ácido nem amargo. O «Saucisse de Montbéliard» caracteriza-se ainda pelo sabor a carne ligeiramente condimentada por especiarias e ervas aromáticas, sistematicamente com cominhos e pimenta.

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

A textura do «Saucisse de Montbéliard» cozido define-se pela suculência e a leveza. Na boca, o produto não deve ser duro nem elástico, mas firme e suculento.

A combinação da defumação com as ervas aromáticas confere ao «Saucisse de Montbéliard» um sabor único.

Critérios	Valores
Humidade do produto desengordurado (HPD)	< ou = 75 %
Lípidos a HPD de 75 %	< ou = 30 %
Colagénio/prótidos	até 18 %
Açúcar a HPD de 75 %	inferior ou igual a 1 %

O enchido pode ser comercializado cru, cozido ou ultracongelado.

Por questões de segurança para a saúde, o enchido deve obrigatoriamente ser embalado quando entregue ao consumidor.

Em caso de utilização ulterior à segunda transformação, o enchido pode apresentar-se cortado.

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

#### Critérios qualitativos de seleção da carne

##### Criação:

Os animais de engorda utilizados para a confeção dos enchidos são fêmeas e machos castrados. Não são aceites os machos não castrados, os machos imaturos, os animais com criptorquia uni ou bilateral, os hermafroditas e as porcas de reforma.

Matérias-primas à base de carne: o «Saucisse de Montbéliard» IGP é obtido a partir de carne de porco proveniente de raças inscritas nos livros genealógicos ou nos registos zootécnicos dos organismos de seleção de suínos aprovados pelo Ministério da Agricultura francês. São igualmente elegíveis os animais das mesmas raças provenientes de programas de seleção ou de cruzamentos praticados com fins compatíveis com os do livro genealógico francês.

A taxa de suínos para produção de carne sensíveis ao halotano deve ser inferior a 3 %, e os animais não devem ter o alelo Rn-.

A fim de controlar o estado sanitário dos animais e limitar o recurso a aditivos e tratamentos, é feita uma limpeza-desinfecção-secagem entre cada faixa em todas as fases da produção dos suínos para carne.

É proibido o uso de tranquilizantes 48 horas antes da saída dos animais da exploração e durante o seu transporte.

No momento da carga, os animais devem estar jejuados há, pelo menos, 12 horas.

##### Abate e desmancha:

O período de repouso antes do abate é, no mínimo, de 2 horas. Os suínos passam sob duche à chegada ao matadouro e meia hora antes da anestesia.

Quando a temperatura ambiente exterior é inferior a + 10 °C, pode suprimir-se a aspersão à chegada.

O peso mínimo a quente para as carcaças de suínos é de 75 kg.

Os defeitos aparentes são limitados a 5 % para o total das carcaças do lote de um cliente. Defeitos de aspeto possíveis:

— Defeitos de depilação

- Defeitos de courato
- Marcas de sangue
- Hematomas
- Fraturas
- Presença de substâncias estranhas (manchas de gordura, vestígios de fezes, restos de miudezas e qualquer outra substância estranha indesejável).

O pH é indicador da qualidade tecnológica das carcaças. Deve ser controlado, devendo os meios de controlo por amostragem ser objeto de descrição documentada ao nível do matadouro.

O pH final (observado 18 h, no mínimo, após o abate) está dentro do intervalo  $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$ . É medido 5 cm acima da suã e entre 2 e 3 cm de profundidade.

Os únicos cortes de carne que podem entrar na composição da massa são os seguintes:

- Perna
- Pá
- Peito
- Toucinho dorsal
- Lombo
- Aparas de corte (se a goela for utilizada, deve estar isenta de glândulas e de vermelhidões)

É autorizada a utilização de matéria-prima congelada (gordura e/ou carne de porco magra), mas limitada a 30 % da massa.

A congelação da carne de porco magra (incluindo as aparas de corte) inicia-se seis dias, o mais tardar, após a data de abate. A congelação da gordura de porco (gordura pura de cobertura e toucinho dorsal) deve iniciar-se 72 h, no máximo, após o abate.

A temperatura de congelação no interior do produto deve ser atingida em 48 h.

Esta matéria-prima congelada é salgada, o mais tardar, 24 horas depois de descongelada. O enchido procedente de massa feita com matéria-prima descongelada é sujeito a defumação o mais tardar 72 horas após a salga da carne.

O período de congelação dos cortes de carne utilizáveis no fabrico do enchido não pode exceder 10 meses para a carne de porco magra (incluindo as aparas de corte) e 4 meses para a gordura de porco (toucinho dorsal, gordura pura de cobertura).

Consideram-se não conformes as peças de carne principais que apresentam um ou vários defeitos aparentes:

- Defeitos de depilação
- Defeitos de courato
- Marcas de sangue
- Hematomas
- Fraturas
- Presença de substâncias estranhas (manchas de gordura, vestígios de fezes, restos de miudezas e qualquer outra substância estranha indesejável).
- Abscessos

É eliminada a carne cuja cor corresponda, para o lombo, ao nível 1 ou 2 (da escala cromática japonesa ou equivalente) e, para o espinhaço, ao nível 6.

É eliminada a carne com gordura mole e oleosa.

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

A ração alimentar dos porcos de engorda destinados ao fabrico do enchido «Saucisse de Montbéliard» contém soro de leite obtido por precipitação de caseína do leite durante o fabrico de queijo. Não foi submetido a remoção da lactose nem desproteïnizado, mas pode ser magro ou desidratado.

A taxa de incorporação de soro de leite situa-se entre 15 e 35 % da matéria seca da ração total ministrada durante toda a duração da engorda.

O alimento complementar do soro de leite contém, no mínimo, 50 % de cereais e farelo.

As rações para engorda devem conter menos de 1,7 % de ácido linoleico relativamente ao extrato seco.

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

O fabrico de «Saucisse de Montbéliard» deve ter lugar na área geográfica, desde a preparação da massa até à defumação.

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

N.a.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

A rotulagem do produto inclui obrigatoriamente:

— nome da Indicação Geográfica Protegida «Saucisse de Montbéliard»,

— depois do registo na União Europeia, o símbolo IGP.

Se o enchido «Saucisse de Montbéliard» não tiver sido defumado exclusivamente em chaminé de fumeiro (*thué*), os elementos gráficos ou escritos a ele relativo não podem fazer referência a esta técnica.

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

A área geográfica de fabrico (desde a preparação da massa até é defumação) do «Saucisse de Montbéliard» abrange as quatro divisões administrativas (departamentos) que constituem a região de Franche-Comté: Doubs, Jura, Haute Saône e Belfort.

Esta área geográfica corresponde à zona de saber tradicional de fabrico e defumação do «Saucisse de Montbéliard». Corresponde à localização das *thués* e dos fumeiros tradicionais, indicadores pertinentes de saber aliado ao fabrico do «Saucisse de Montbéliard». Estes fumeiros e *thués* tradicionais existem em todo o Franche-Comté.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Presença florestal importante

A floresta, com uma ocupação de 44 % do território do Franche-Comté, marca a paisagem e a vida dos habitantes. Esta floresta caracteriza-se pela presença importante de essências resinosas, designadamente na zona de montanha, tendo o abeto um destaque especial.

Fatores conducentes ao desenvolvimento do setor

Região moldada pela atividade agrícola, sobretudo a criação de bovinos (orientada para a produção leiteira). O Franche-Comté dispõe de um setor queijeiro muito desenvolvido no domínio das denominações de origem protegidas (nomeadamente as denominações «Mont d'Or», «Comté», «Morbier» e «Bleu de Gex»). Assim, encontramos por todo o seu território inúmeras «fruitières» (denominação local das queijarias).

Estas queijarias produzem soro de leite, matéria-prima de eleição para a alimentação animal, designadamente de suínos. Assim, graças ao desenvolvimento das queijarias, cuja pequena dimensão reforça a utilização no terreno do soro de leite sem transporte nem arrefecimento, desenvolveu-se na região de Franche-Comté a criação de suínos alimentados à base de soro de leite.

Por conseguinte, existe uma relação direta e tradicional entre a produção queijeira e a suinicultura que, contrariamente ao que sucede na quase totalidade das outras regiões, se manteve aqui ao longo dos tempos.

A partir do século XX, a produção de suínos no Franche Comté desenvolveu-se (graças ao aumento das quantidades de leite e, por conseguinte, de soro de leite) e especializou-se. Os suínos produzidos, até então destinados unicamente a consumo familiar, começaram a alimentar o mercado dos talhos e charcutarias locais, antes de dar entrada no mercado regional.

A suinicultura nesta região favoreceu o desenvolvimento de uma atividade artesanal e industrial de transformação da carne de porco, colocando à disposição dos operadores uma matéria-prima que não era canalizada para mercados nacionais ou internacionais.

Rede densa de fabricantes e operadores intimamente ligada ao Franche-Comté

Tal como já referido, a fraca suinicultura local relativamente às grandes zonas europeias de produção, determinou o seu escoamento local.

Assim se explica a existência de uma quantidade relativamente elevada de matadouros (dez dos quais ainda ativos) e açougueiros (igualmente mais de uma dezena), de média e pequena dimensão, nesta área geográfica, fornecedores de uma rede de transformadores locais cujo número ainda elevado (mais de trinta) ilustra bem o dinamismo da atividade.

As condições geográficas e climáticas permitiram desenvolver práticas específicas de defumação.

De um modo geral, os produtos fumados são tradição do leste da França e da Europa. Ao longo das épocas, a técnica da defumação possibilitou a secagem e a conservação dos produtos, principalmente nas zonas de montanha, mais frias, em que este método permitia também aquecer as habitações. Assim surgiu na região de Franche-Comté o conceito de «thués», centro de aquecimento da exploração agrícola e câmara de defumação, utilizada no armazenamento, secagem e cura dos enchidos, assegurando assim a sua conservação.

Hoje em dia, as «thués», com exceção das que continuam em atividade nas antigas quintas, fazem parte integrante das fábricas de charcutaria. Trata-se de divisões que não são habitáveis, nas quais o fumo é produzido por combustão de serradura de resinosas no solo ou no piso inferior. Os produtos são sempre defumados naturalmente, sem propulsão de fumo nem ventilação mecânica.

Esta prática desenvolveu-se inicialmente em Haut-Doubs e está na origem da técnica de fumeiro, mais tarde disseminada em toda a região de Franche-Comté, com o aparecimento de dispositivos de defumação que retomam os princípios da «thués».

Foi, pois, com base no mapa de localização das «thués» e fumeiros tradicionais que praticam este tipo de defumação controlada que se definiu a área geográfica aprovada para a IGP «Saucisse de Montbéliard».

## 5.2. Especificidade do produto:

### Características especiais

Características específicas do produto ligadas ao processo de fabrico:

- ensacamento em tripa de porco (tripa natural), sem corantes, com 25 de diâmetro mínimo, fechada por torção. A tripa confere aparência ligeiramente encurvada ao enchido,
- defumação com madeira de resinosas durante, no mínimo, 6 horas em fumeiro convencional, 9 horas, caso se combine o fumeiro tradicional com o convencional, e 12 horas em fumeiro tradicional,

- trituração grosseira, com pedaços de 6 mm, no mínimo,
- cor ligeiramente ambarina derivada da defumação,
- sabor ligeiramente condimentado, conferido pelos cominhos ou a alcaravia e a pimenta, bem como por outras especiarias eventualmente adicionadas à massa.

#### Seleção da matéria-prima determinante para a especificidade do produto

A alimentação dos suínos com soro de leite e limitada em ácido linoleico (1,7 % da ração) permite selecionar gordura de porco pouco insaturada. Esta característica possibilita uma boa distribuição da gordura na massa e uma bonita cor branca. Deste modo, o enchido «Saucisse de Montbéliard» torna-se mais resistente ao calor, tanto durante a defumação como a cozedura, evitando-se igualmente o derrame da gordura.

A limitação do teor de gordura insaturada, mais aderente, cria as condições favoráveis à cura do produto pelo fumo. Quando a gordura não está bem distribuída, o aroma a fumo fixa-se na periferia da tripa e forma uma película impermeável que impede a penetração do fumo até ao interior do enchido.

A alimentação com soro de leite, aliada a critérios genéticos, permite a obtenção de uma carne uniformemente rosada. Além disso, a combinação com gordura sólida e branca contribui para conservar a boa visibilidade da textura do «Saucisse de Montbéliard».

#### Reputação confirmada

Historicamente, há registos antigos da produção e consumo de produtos de charcutaria e carne fumada, nomeadamente o «Saucisse de Montbéliard», no Franche-Comté.

A origem do produto remonta às tradições rurais desta região. A sua reputação parece vir de longe: alguns etnólogos são de opinião que Séquanos e Eduens, instruídos pelos Mandubianos (século I antes da nossa era), e cuja capital era «Epomanduodurum» (Mandeure, perto de Montbéliard), conheciam já o enchido.

A partir do século I da nossa era, as barcas dos Mandubianos transportavam já madeira de abeto e carne fumada até às margens do Mediterrâneo: começara a exportação do «Saucisse de Montbéliard». No século XIV, o «Montbéliard» é ainda conhecido por *andouille* («andouille», em dialeto local) ou *andouillette*: os camponeses limitam-se a selecionar carne e gordura de porco condimentados com muito alho e cominhos (planta regional), igualmente secos à chaminé onde se queimava genebra e sarmentos de videira. O «Montbéliard» distingue-se assim de outro enchido pelo facto de conter exclusivamente suíno.

No século XVIII, Georges Cuvier, sábio francês e originário de Montbéliard, introduziu-o em Paris.

Mas o enchido só será exportado para feiras e exposições francesas a partir de 1936.

Atualmente, representa, com o enchido de Morteau, o produto mais escoado da grande maioria das explorações de suinicultura e das empresas de abate e corte.

O enchido «Saucisse de Montbéliard» é reconhecido por 60 % do público, restaurantes e consumidores (inquérito de 2008). É diretamente identificado, a par de diversos queijos e vinhos, como imagem simbólica da gastronomia do Franche-Comté.

#### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

O enchido «Saucisse de Montbéliard» caracteriza-se por defumação controlada. Este processo lento, que requer controlo permanente da produção de fumo, é um parâmetro importante da defumação. A técnica, que assenta numa gestão da combustão lenta da serradura e da madeira, sem chama, segundo determinados parâmetros, transmite-se entre as empresas regionais. São artes que se foram desenvolvendo em resposta às limitações do meio.

As resinosas estão omnipresentes nas florestas do Franche-Comté, nomeadamente nas zonas de montanha. É lógico que os produtores locais de produtos de fumeiro tenham recorrido aos tipos de madeira existentes na região. A utilização de resinosas para a defumação controlada, prática inicialmente desenvolvida nas zonas de montanha, estendeu-se igualmente a toda a região de Franche-Comté. A existência de resinosas na região justifica o desenvolvimento da técnica de defumação do «Saucisse de Montbéliard», exclusivamente a partir de madeira destas árvores, contrariamente a outras variedades de fumeiros franceses ou de outras regiões europeias, cuja defumação é feita com madeira de folhosas.

A defumação com madeira de resinosas é uma das principais características do «Saucisse de Montbéliard», conferindo-lhe a sua cor ambarina e o paladar a fumeiro, intimamente ligado à sua área de fabrico.

Além disso, juntamente com as práticas de defumação, a trituração grosseira, o remate por torção e o ensacamento em tripa natural de porco fazem parte da tradição local específica do Franche-Comté, uma região de saber.

Por último, esta ligação ao território e a persistência na área geográfica de uma rede de operadores, da pecuária à transformação, interdependentes e intervenientes no fabrico do produto surgem hoje como fatores importantes da reputação do mesmo.

**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/CDCIGPSaucisseDeMontbeliardV2.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](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>**

