

Jornal Oficial

da União Europeia

C 288



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

55.º ano
25 de setembro de 2012

Número de informação Índice Página

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2012/C 288/01	Decisão do Conselho, de 24 de setembro de 2012, que nomeia um membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos	1
2012/C 288/02	Decisão do Conselho, de 24 de setembro de 2012, que adota a posição do Conselho sobre o projeto de orçamento retificativo n.º 4 da União Europeia para o exercício de 2012	2
2012/C 288/03	Decisão do Conselho, de 24 de setembro de 2012, que nomeia um membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos	4

Comissão Europeia

2012/C 288/04	Taxas de câmbio do euro	5
---------------	-------------------------------	---

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2012/C 288/05	Comunicação da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

<u>Número de informação</u>	<u>Índice (continuação)</u>	<u>Página</u>
2012/C 288/06	Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Concurso para a exploração de serviços aéreos regulares em conformidade com as obrigações de serviço público	7
2012/C 288/07	Medidas de reorganização — Decisão relativa ao encerramento do processo de recuperação financeira da Societatea Comerciala Forte Asigurări SA (<i>Publicado em conformidade com o artigo 6.º da Diretiva 2001/17/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa ao saneamento e à liquidação das companhias de seguros</i>)	8

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2012/C 288/08	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	9
2012/C 288/09	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	13



IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

DECISÃO DO CONSELHO

de 24 de setembro de 2012

que nomeia um membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos

(2012/C 288/01)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2006, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH), que cria a Agência Europeia dos Produtos Químicos ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 79.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 79.º do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 determina que o Conselho nomeia um representante de cada Estado-Membro como membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos («Conselho de Administração»).
- (2) Por Decisão de 17 de maio de 2011 ⁽²⁾, o Conselho nomeou 15 membros do Conselho de Administração, um deles belga.
- (3) O Governo belga informou o Conselho da sua intenção de substituir o representante belga no Conselho de

Administração e apresentou a candidatura de um novo representante, que deverá ser nomeado por um período que termina em 31 de maio de 2015,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Jean Roger DRÈZE, de nacionalidade belga, nascido em 6 de junho de 1951, é nomeado membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos, em substituição de Helmut DE VOS, pelo período compreendido entre 25 de setembro de 2012 e 31 de maio de 2015.

Artigo 2.º

A presente decisão entra em vigor na data da sua adoção.

Feito em Bruxelas, em 24 de setembro de 2012.

Pelo Conselho
O Presidente
S. ALETRARIS

⁽¹⁾ JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.⁽²⁾ JO C 151 de 21.5.2011, p. 1.

DECISÃO DO CONSELHO**de 24 de setembro de 2012****que adota a posição do Conselho sobre o projeto de orçamento retificativo n.º 4 da União Europeia para o exercício de 2012**

(2012/C 288/02)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

DECIDE:

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 314.º, em conjugação com o Tratado que institui a Comunidade Europeia da Energia Atómica, nomeadamente o artigo 106.º-A,

Tendo em conta o Regulamento (CE, Euratom) n.º 1605/2002 do Conselho, de 25 de junho de 2002, que institui o Regulamento Financeiro aplicável ao Orçamento Geral das Comunidades Europeias⁽¹⁾, com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE, Euratom) n.º 1081/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 24 de novembro de 2010⁽²⁾, nomeadamente o artigo 37.º,

Considerando o seguinte:

- O orçamento da União Europeia para o exercício de 2012 foi definitivamente aprovado em 1 de dezembro de 2011⁽³⁾;
- Em 20 de junho de 2012, a Comissão apresentou uma proposta que incluía o projeto de orçamento retificativo n.º 4 ao orçamento geral para o exercício de 2012,

Artigo único

Em 24 de setembro de 2012, foi adotada a posição do Conselho sobre o projeto de orçamento retificativo n.º 4 da União Europeia para o exercício de 2012.

O texto integral está acessível para consulta ou descarregamento no sítio Internet do Conselho: <http://www.consilium.europa.eu/>

Feito em Bruxelas, em 24 de setembro de 2012.

*Pelo Conselho**O Presidente*

A. D. MAVROYIANNIS

⁽¹⁾ JO L 248 de 16.9.2002, p. 1, com retificações no JO L 25 de 30.1.2003, p. 43, e no JO L 99 de 14.4.2007, p. 18.

⁽²⁾ JO L 311 de 26.11.2010, p. 9.

⁽³⁾ JO L 56 de 29.2.2012, p. 1, com retificações no JO L 79 de 19.3.2012, p. 1, e no JO L 184 de 13.7.2012, p. 19.

ANEXO

PROJETO DE CARTA

de: Presidente do Conselho

para: Presidente do Parlamento Europeu

Senhor Presidente,

Tenho a honra de enviar a V. Exa., em envelope separado, a posição do Conselho sobre o projeto de orçamento retificativo n.º 4 para o exercício de 2012, adotada pelo Conselho em 19 de setembro de 2012.

(Fórmula de cortesia).

DECISÃO DO CONSELHO**de 24 de setembro de 2012****que nomeia um membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos**

(2012/C 288/03)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2006, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH), que cria a Agência Europeia dos Produtos Químicos ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 79.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 79.º do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 determina que o Conselho nomeia um representante de cada Estado-Membro como membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos («Conselho de Administração»).
- (2) Por Decisão de 7 de junho de 2007 ⁽²⁾, o Conselho nomeou 27 membros do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos.
- (3) O Governo húngaro informou o Conselho da sua intenção de substituir o representante húngaro no Conselho de Administração e apresentou a candidatura de um

novo representante, que deverá ser nomeado por um período que termina em 31 de maio de 2013,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Krisztina CSENGÓDY, de nacionalidade húngara, nascida em 9 de janeiro de 1961, é nomeada membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos, em substituição de Zoltán ADAMIS, pelo período compreendido entre 25 de setembro de 2012 e 31 de maio de 2013.

Artigo 2.º

A presente decisão entra em vigor na data da sua adoção.

Feito em Bruxelas, em 24 de setembro de 2012.

Pelo Conselho
O Presidente
S. ALETRARIS

⁽¹⁾ JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO C 134 de 16.6.2007, p. 6.

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

24 de setembro de 2012

(2012/C 288/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2916	AUD	dólar australiano	1,2415
JPY	iene	100,79	CAD	dólar canadiano	1,2668
DKK	coroa dinamarquesa	7,4563	HKD	dólar de Hong Kong	10,0130
GBP	libra esterlina	0,79680	NZD	dólar neozelandês	1,5742
SEK	coroa sueca	8,4928	SGD	dólar de Singapura	1,5871
CHF	franco suíço	1,2095	KRW	won sul-coreano	1 446,53
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,7171
NOK	coroa norueguesa	7,4370	CNY	yuan-renminbi chinês	8,1491
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,4265
CZK	coroa checa	24,940	IDR	rupia indonésia	12 351,43
HUF	forint	283,28	MYR	ringgit malaio	3,9691
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	53,931
LVL	lats	0,6963	RUB	rublo russo	40,3205
PLN	zloti	4,1540	THB	baht tailandês	39,949
RON	leu	4,5183	BRL	real brasileiro	2,6175
TRY	lira turca	2,3259	MXN	peso mexicano	16,6727
			INR	rupia indiana	69,0680

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

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Comunicação da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 288/05)

Estado-Membro	Reino Unido
Rotas	Tingwall–Fair Isle; Tingwall–Foula; Tingwall–Papa Stour; Tingwall–Out Skerries
Data inicial de entrada em vigor das obrigações de serviço público	31 de dezembro de 1997
Data de entrada em vigor das alterações	1 de abril de 2013
Endereço para obtenção do texto e de informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as obrigações de serviço público	Shetland Islands Council Transport Planning Service Development Services Department 8 North Ness Business Park Lerwick Shetland Scotland ZE1 0LZ UNITED KINGDOM Tel. +44 1595744868 Endereço electrónico: transport@shetland.gov.uk Internet: http://www.shetland.gov.uk

Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Concurso para a exploração de serviços aéreos regulares em conformidade com as obrigações de serviço público

(2012/C 288/06)

Estado-Membro	Reino Unido
Rotas	Tingwall–Fair Isle; Tingwall–Foula; Tingwall–Papa Stour; Tingwall–Out Skerries
Prazo de validade do contrato	1 de abril de 2013 a 31 de março de 2016 com opção de prolongar até 31 de março de 2017
Prazo para apresentação de candidaturas e de propostas	4 de dezembro de 2012
Endereço para obtenção do texto do concurso e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com o concurso e com as obrigações de serviço público	Shetland Islands Council Transport Planning Service Development Services Department 8 North Ness Business Park Lerwick Shetland Scotland ZE1 0LZ UNITED KINGDOM Tel. +44 1595744868 Endereço eletrónico: transport@shetland.gov.uk Internet: http://www.shetland.gov.uk

Medidas de reorganização**Decisão relativa ao encerramento do processo de recuperação financeira da Societatea Comerciala Forte Asigurări SA**

(Publicado em conformidade com o artigo 6.º da Diretiva 2001/17/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa ao saneamento e à liquidação das companhias de seguros)

(2012/C 288/07)

Companhia de seguros	S.C. Forte Asigurări SA, com sede em Bucareste (Calea Grivitei nr. 6, etaj 5, Bucuresti, Sector 1, Romania), registada na Conservatória do Registo Comercial com o n.º J40/1814/11.3.1996, número de identificação único 8209593, representada legalmente por Guglielmo Frinzi, na qualidade de diretor-geral
Data, entrada em vigor e natureza da decisão	Decisão n.º 452 de 7 de agosto de 2012, relativa ao encerramento dos processos de recuperação financeira, com base num plano de recuperação financeira da S.C. Forte Asigurări SA
Autoridades competentes	Comisia de Supraveghere a Asigurarilor, com sede em Bucareste (str. Amiral Constantin Bălescu nr. 18, sectorul 1, București, Romania), número de identificação fiscal 14045240/1.7.2001.
Autoridades supervisoras	Comisia de Supraveghere a Asigurarilor, com sede em Bucareste (str. Amiral Constantin Bălescu nr. 18, sectorul 1, București, Romania), número de identificação fiscal 14045240/1.7.2001.
Legislação aplicável	Lei n.º 32/2000, relativa à atividade seguradora e à supervisão dessa atividade, com a sua última redação

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2012/C 288/08)

A presente publicação confere o 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 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**«HOLSTEINER TILSITER»****N.º CE: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****IGP (X) DOP ()****1. Denominação:**

«Holsteiner Tilsiter»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Alemanha

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:

«Holsteiner Tilsiter» designa queijo de pasta semidura, de fabrico tradicional, a partir de leite de vaca, sujeito a cuidados contínuos durante a cura, recorrendo a culturas de esfregaço vermelho, com 30 % a 60 % de matéria gorda no extrato seco. O «Holsteiner Tilsiter» pode ser fabricado com leite cru ou pasteurizado. Para além da forma do cincho clássico, o queijo é igualmente e cada vez mais fabricado em forma de pão. Possui crosta fina natural e cor amarelo-acastanhada, tratada durante a cura (que tem a duração mínima de cinco semanas), com uma mistura de cultura de esfregaço vermelho, soro de leite, leite magro ou água salgada. A pasta amarelo-clara é firme, macia e muito elástica. O modo de fabrico especial confere ao «Holsteiner Tilsiter» olhos e fendas típicos dos queijos Tilsiter. O sabor é discreto, variando entre ligeiramente salgado e muito picante, consoante a duração da armazenagem. O queijo apresenta-se sob a forma de pão ou pão de forma, de 3,5 a 5 kg.

O «Holsteiner Tilsiter» é fabricado com três teores diferentes de matéria gorda: a partir de 30 %, 45 % e 60 %, respetivamente, no extrato seco. O teor mínimo de matéria gorda é de 30 % no extrato seco. Em

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

geral, o «Holsteiner Tilsiter» não é condimentado. O único condimento por vezes utilizado é, exclusivamente, o cominho.

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

O leite a utilizar não tem necessariamente de provir da área geográfica identificada.

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

—

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

Todas as etapas de fabrico do queijo, desde a receção das matérias-primas, incluindo armazenagem e cura de, no mínimo, cinco semanas, devem ter lugar na área geográfica identificada.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

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

Bundesland de Schleswig-Holstein, na República Federal da Alemanha. A área de produção do «Holsteiner Tilsiter» historicamente consagrada abrange, desde a primeira metade do século XX (aproximadamente 1920), o *Bundesland* de Schleswig-Holstein, nas suas fronteiras atuais.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O processo especial de fabrico, a qualidade particular daí resultante e a reputação do «Holsteiner Tilsiter» só se desenvolveram nestes moldes na área em questão, em que se reuniam as condições seguidamente enunciadas.

O Schleswig-Holstein, localizado entre o mar do Norte e o mar Báltico, beneficia de clima de tipo oceânico. A situação geográfica e as propriedades do solo levaram ao desenvolvimento de associações vegetais especiais e, conseqüentemente, a propriedades alimentares peculiares, de que beneficiaram tanto a produção leiteira como o fabrico de queijo e que se reflete, nomeadamente, no caráter aromático acentuado do «Holsteiner Tilsiter».

Há em Schleswig-Holstein uma longa tradição de produção leiteira, pois a região oferece condições excepcionais. A verdadeira indústria leiteira nasceu no final do século XVI nos ducados de Schleswig e de Holstein, com uma produção que ultrapassava as necessidades destes territórios. Nessa época, os refugiados holandeses trouxeram para o *Land* conhecimentos ligados à produção leiteira profissional. No final do século XIX, a estrutura das cooperativas leiteiras desenvolveu-se. Só em 1888, foram criadas 251 novas unidades. A estrutura das explorações leiteiras e o nível excepcional de qualificações, aliados a boas condições edafoclimáticas, transformaram Schleswig-Holstein num local privilegiado de produção leiteira na Europa. A raça leiteira Holstein-Frísia, conhecida no mundo inteiro — na Alemanha é também vulgarmente designada por «Schwarzbunte» (às manchas pretas) — não se chama assim sem razão. As quantidades assinaláveis de leite e coalho de vitelo disponíveis contribuíram para o florescimento do fabrico de queijo nesta *Land*. Atualmente, no entanto, no fabrico do queijo em Schleswig-Holstein utiliza-se também leite obtido fora da área geográfica.

5.2. *Especificidade do produto:*

O «Holsteiner Tilsiter», enquanto especialidade queijeira local praticamente com mais de 120 anos, granjeia excelente reputação. Documentos antigos atestam que já no século XVI, na Suíça de Holstein, em Gut Behl, existia já um queijo semelhante. A primeira descrição da receita de Tilsiter foi fornecida em 1840 por uma tal Sra. D. Westpfahl, que vivia numa exploração localizada perto de Tilsit, na Prússia oriental da época. É daí que o queijo recebe o seu nome. A receita chegou ao Schleswig-Holstein atual no final do século XIX, onde o Tilsiter se tornou rapidamente o queijo mais popular, assim se mantendo até hoje.

No «Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800» (Frank Roeb, Mainz 1976), pode ler-se o seguinte: «No Schleswig-Holstein, o fabrico de Tilsiter foi introduzido ainda mais tarde, pois, segundo algumas fontes, tinha pouca expressão antes de 1900; mais tarde, chegou mesmo a ser subvencionado pelo Estado (a partir de 1929, cf. Middelhaue).»

Hoje, o Schleswig-Holstein é um centro de produção de Tilsiter (cf. Oetker Lebensmittel-Lexikon, 2004, p. 812; C. Dumont, Kulinarisches Lexikon, 1998, p. 516; artigo Essen & Trinken im Detail — «mein coop magazin»: «Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC»). No artigo «Tilsiter — Queijos do Mar Báltico» do «Slow Food Conviviums Hamburg» (Burchard Bösche, 2005), pode ler-se o seguinte: «Schleswig-Holstein, a “Land entre mares”, é hoje, sem sombra de dúvida, o núcleo da produção de Tilsiter.»

Algumas instituições especializadas consultadas confirmaram que o «Holsteiner Tilsiter» se tornou uma especialidade regional típica famosa e apreciada, bem como um nome intimamente associado aos queijos Tilsiter fabricados em Schleswig-Holstein. É igualmente mencionado enquanto especialidade queijeira regional no «Kulturgeschichte der deutschen Küche» de Peter Peter (2005, p. 135), que especifica: «Relativamente à França e à Itália, e mesmo à Inglaterra ou à Irlanda, o “Holsteiner Tilsiter”, “Würchwitzer Milbenkäse”, “Allgäuer Bergkäse”, [...], a escolha de queijos alemães muito bons é limitada.» Vários são os sítios da Internet que referem igualmente a reputação especial do «Holsteiner Tilsiter». No portal «Alles Käse — das Infoportal» (<http://www.walserstolz.de>), pode ler-se o seguinte: «Especialmente na Alemanha do norte e ao longo da costa do mar Báltico, o queijo Tilsiter possui uma longa tradição. O núcleo da produção alemã situa-se em todo o Schleswig-Holstein e os termos “Tilsiter” e “queijo de pasta semidura” ainda são aí parcialmente utilizados como sinónimos. Num guia de produtos alimentares alemães dos Estados Unidos (<http://www.germanfoods.org>) refere-se: “... as zonas de Schleswig-Holstein [...], no norte da Alemanha, produzem igualmente alguns dos queijos alemães mais reputados, tais como [...] o Tilsiter [...]”. Na página da Internet da empresa Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>) encontram-se mais referências. Aí pode ler-se o seguinte: “Holsteiner Tilsiter” — o melhor queijo de Schleswig-Holstein.»

As culturas naturais de bactérias especiais, desenvolvidas ao longo de várias gerações exclusivamente nas câmaras de cura locais, conferem ao «Holsteiner Tilsiter» o seu sabor picante incomparável, que se distingue nitidamente dos queijos Tilsiter de outras áreas geográficas.

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 reputação especial do «Holsteiner Tilsiter» e a sua grande popularidade assentam, por um lado, na longa tradição de Schleswig Holstein enquanto região leiteira e queijeira e, por outro lado, sobretudo nas competências e no saber especial dos produtores leiteiros locais. O desenvolvimento do fabrico de queijo pelos agricultores locais ao longo dos séculos foi possível na *Land* graças a uma produção leiteira importante. As receitas antigas e a experiência de fabrico de queijo artesanal transmitiram-se de geração em geração. Assim surgiram as especialidades de queijo da *Land*, continuando o «Holsteiner Tilsiter» a figurar entre os mais importantes. O queijo constitui, de diferentes formas, uma especialidade regional, conhecida além da região e fortemente apreciada.

O sabor salgado acentuado e os olhos clássicos do «Holsteiner Tilsiter» foram distinguidos na *Land* ainda antes de a denominação «Tilsiter» ser genericamente utilizada para este tipo de queijo. Só no final do século XIX é que o termo chegou a Schleswig Holstein, vindo da Prússia oriental, passando a ser utilizado aí para o tipo de queijo aqui fabricado com base em receitas semelhantes. Desde então, fala-se de «Tilsiter aus Schleswig-Holstein» ou de «Holsteiner Tilsiter».

A tradição rural de fabrico de queijo não parou de se desenvolver em Schleswig-Holstein, continuando até aos nossos dias. A formação sobre as técnicas leiteiras dos fabricantes do setor, hoje concentrada em Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft (instituto didático e experimental da indústria leiteira) de Bad Malente, usufrui de excelente reputação, que ultrapassa as fronteiras da divisão administrativa.

A reputação excecional do «Holsteiner Tilsiter» assenta, designadamente, no aroma muito específico e no sabor particular dos cominhos que lhe são adicionados. Estas duas propriedades só podem ser obtidas através de culturas especiais de bactérias, que só se podem realizar, do ponto de vista do tipo e da composição, nas condições climáticas da região localizada entre o mar do Norte e o mar Báltico.

As empresas produtoras de «Holsteiner Tilsiter» encontram-se também no centro da «Käsestraße Schleswig-Holstein», conhecida além das fronteiras da *Land*. Nesta associação agruparam-se cerca de 40 queijarias para promover a tradição queijeira em Schleswig-Holstein, representando aproximadamente 120 tipos de queijos diferentes. A associação foi criada a partir do mercado de queijo que surgiu em 1999 sob o impulso do movimento culinário «Slow Food», no sítio Internet do ecomuseu de «Kiekeberg», perto de Hamburgo. Dada a diversidade de tipos de queijo de Schleswig-Holstein aí apresentada, os seus produtores leiteiros foram apelidados «viticultores do Norte». Especificamente, foram aí expostas diferentes variantes de «Holsteiner Tilsiter», para representar o «Käseland Schleswig-Holstein».

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

O caderno de encargos integral foi publicado no.

Markenblatt Heft 30, de 24 de julho de 2009, Parte 7a-aa, p. 13378

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/7201>

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 288/09)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«WALBECKER SPARGEL»

N.º CE: DE-PGI-0005-0857-08.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Walbecker Spargel»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Alemanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

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

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

Espargo fresco, branco, verde ou violeta (*Asparagus officinalis*). Os turiões comestíveis são comercializados com ou sem pele. O «Walbecker Spargel» é produzido no respeito dos códigos de boas práticas agrícolas. O espargo comercializado por pelar deve observar, no mínimo, as exigências da norma CEE-ONU FFV04 (Espargos).

O comprimento dos turiões do espargo branco e do violeta não ultrapassa 22 cm. Os espargos têm de se apresentar inteiros e indemnes, isentos de podridões e lesões e de aspeto e cheiro frescos.

O «Walbecker Spargel» deve o seu carácter único à delicadeza das fibras, ao sabor acentuado a espargo, ligeiramente evocador de avelã, e à suavidade dos turiões.

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

—

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

—

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

Todo o ciclo de produção do «Walbecker Spargel», desde a plantação à colheita, deve ocorrer na área geográfica identificada.

O solo começa por ser convenientemente preparado, antes da plantação. Para o efeito, incorpora-se a quantidade necessária de matéria orgânica no terreno (culturas para sideração, compostagem). A preparação dura um ano, durante o qual o solo é mobilizado à profundidade de 80 cm, para que as plantas enraízem profundamente e possam desenvolver-se de forma ideal. A plantação ocorre, em geral, em meados abril, podendo, no entanto, iniciar-se em março, se a primavera for precoce. Os cômodos são meticulosamente limpos de fragmentos de raízes e de pedras, para que não haja elementos duros que impeçam os turiões de crescer bem direitos.

No terceiro ano, após uma fase de crescimento de dois anos, procede-se à primeira colheita.

Se os espargos forem cultivados sob película plástica preta e branca, é imperioso zelar, em caso de forte insolação, por que a película seja virada a tempo para o lado branco, para evitar perdas qualitativas devidas à secagem das pontas.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

A fertilização azotada das parcelas só é possível após a colheita dos espargos. Aproximadamente 21 dias antes do fim da estação do espargo colhem-se amostras de terra para determinar as carências do solo, de modo a incorporar os adubos azotados necessários, após a colheita. Para melhorar a qualidade e o crescimento, aplicam-se determinadas medidas culturais, como trabalho de preservação do solo e fertilização adaptada, nomeadamente com magnésio e adubos potássicos.

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

Acondicionamento

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo. As embalagens só podem incluir espargos provenientes da região em que a produção de «Walbecker Spargel» é autorizada. Os espargos contidos nas embalagens têm de ser da mesma qualidade, do mesmo grupo cromático e do mesmo calibre. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

O «Walbecker Spargel» é submetido a refrigeração ultrarrápida, para preservação da qualidade. O mais tardar quatro horas após a colheita, deve ser arrefecido em água de nascente ou em água gelada, a temperatura compreendida entre 1 e 12 °C. A comercialização deve ocorrer o mais rapidamente possível. Normalmente, o espargo pode ser entreposto durante três dias, no máximo, em local refrigerado, à temperatura de 1 a 4 °C.

A cadeia de frio só pode ser interrompida muito brevemente, no produtor, para as operações de embalagem e expedição.

As instalações de acondicionamento, câmaras frias e, consoante os casos, as instalações de venda devem cumprir as condições de higiene.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

—

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área de produção do «Walbecker Spargel» situa-se a noroeste da divisão administrativa (*Land*) alemã de Renânia-do-Norte-Vestfália, estendendo-se ao longo da fronteira germano-holandesa. A oeste, os limites geográficos da área de produção confundem-se com os do país. A norte, a partir do ponto de interseção entre a fronteira nacional e a autoestrada A 57, acompanha a A 57 para leste. No ponto de interseção entre a A 57 e a estrada nacional B 9, o traçado bifurca-se em direção a sueste e segue a B 9 até ao cruzamento da B 9 com a B 58. É neste ponto que se dirige para sudoeste, ao longo da B 58. A partir do cruzamento entre a B 58 e a estrada secundária L 221, o limite da área geográfica acompanha a L 221 até ao cruzamento com a autoestrada A 61, que segue até ao ponto de interseção entre a A 61 e a fronteira nacional.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A área de produção está inserida na planície do Baixo Reno. Caracteriza-se por condições climáticas ideais para o cultivo do espargo. É precisamente durante os meses de março, abril, maio e junho que se regista a precipitação necessária ao crescimento do espargo, assim como temperaturas estavelmente amenas.

A área de produção distingue-se por solos arenosos, e, no sudeste, também por solos limosos e loess. As parcelas escolhidas para o cultivo do espargo caracterizam-se por solo com grande percentagem de areia proveniente da duna do Meuse e do Niers. A estrutura do solo entre estes dois rios formou-se no período glaciário. Caracteriza-se em parte por solos minerais, ligeiramente arenosos, permeáveis ao ar e à chuva, pobres em loess, mas com elevado teor de húmus e bom teor de calcário. Os agricultores sempre consideraram este tipo de solo especialmente desvantajoso relativamente aos solos ricos das regiões periféricas de Pont, Nieuwkerk, Aldekerk e Baersdonk, geralmente mais adaptados às culturas do que os da área geográfica. São estes, no entanto, os mais bem adaptados ao cultivo do espargo.

5.2. Especificidade do produto:

O «Walbecker Spargel», comercializado exclusivamente no estado fresco, nas variantes branca, verde e violeta, deve o seu carácter único à delicadeza das fibras, ao sabor acentuado a espargo, ligeiramente evocador de avelã, e à suavidade dos turriões. Os produtores locais dispõem de saber específico que lhes permite efetuar uma boa preparação do solo e boa plantação e escolher o momento adequado para a colheita, garantindo assim a forma ereta e a boa consistência do «Walbecker Spargel». Graças à longa tradição que possui e às suas características excecionais, o «Walbecker Spargel» usufrui de excelente reputação, que se estende bem além dos limites da área de produção.

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 «Walbecker Spargel» deve a delicadeza das suas fibras, o sabor dos turriões, acentuado e alusivo a avelã, a suavidade e a forma direita às condições edáficas ideais da região de Walbeck, bem como às condições climáticas da planície do Baixo Reno. No caso do espargo, a relação entre as características do produto e as condições naturais é muito estreita. Efetivamente, o sabor do espargo depende em 70 % do solo, em 20 % da forma como este foi trabalhado e fertilizado, e apenas em 10 %, da variedade do espargo. As areias das dunas, ricas em húmus e as mais cobiçadas para o cultivo do espargo, recebem durante os meses de março, abril, maio e junho, uma quantidade suficiente de precipitação, beneficiando simultaneamente de temperaturas permanentemente amenas. Além disso, as boas práticas agrícolas asseguram a qualidade dos produtos.

A qualidade específica do «Walbecker Spargel» decorre do saber acumulado por várias gerações de produtores de espargos, nomeadamente no que respeita à determinação do melhor momento para a plantação e para o início e o fim da colheita, o tipo e a quantidade de película plástica a utilizar, a preparação dos cômodos de acordo com as regras da arte, limpando-os de torrões e pedras, bem como a determinação da necessidade de fertilização, graças a colheitas de amostras de terra.

O «Walbecker Spargel» usufrui de excelente reputação. Walther Klein-Walbeck, jurista e major reformado, procedeu, em 1923, durante o período inflacionista, aos primeiros ensaios de cultivo de espargo em torno da propriedade de Walbeck. O êxito obtido rapidamente suscitou o interesse dos agricultores locais, que não obtinham bons rendimentos com outros produtos nos solos arenosos. No outono de 1927, 33 agricultores de Walbeck manifestaram-se prontos a iniciar a produção de espargos na primavera de 1928. Na primeira campanha foram semeados 50 hectares de terra. A 1 de janeiro de 1929, Walther Klein-Walbeck fundava, com 55 produtores de espargos de Walbeck, o agrupamento aqui requerente: «Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G.». Desde então, os agricultores reunidos no agrupamento requerente produzem espargos em regime cooperativo e comercializam-nos sob a denominação «Walbecker Spargel». De 1932 a 1938, expediram 36 000 meios-quintais de espargos, para leilão na cidade de Straelen, o que representou para a localidade então pobre de Walbeck receitas no valor de 1,3 milhões de marcos. Em 1936, mais de 40 000 amadores de espargos visitaram a localidade durante a estação do espargo.

Durante a Segunda Guerra Mundial, o cultivo do espargo foi interrompido, tendo sido retomado após a reforma monetária de 1948. Atualmente, o agrupamento requerente conta com 50 membros que exploram 80 hectares.

O «Walbecker Heimatlied» de Jakob (texto de 1935, publicação do Niederrheinische Landeszeitung de 5 de julho de 1935) e do filho, Helmut Schopmanns (música de 1977), mostra a importância do espargo para a identidade da localidade de Walbeck e arredores:

«Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht? (Não conheces a minha bucólica Walbeck?)

Das Spargeldorf an der Grenze? (A aldeia do espargo, junto à fronteira?)

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht (Lá cresce alegremente o espargo ao sol)

alljährlich im taufrischen Lenze. (Todos os anos no orvalho da primavera.)»

Todos os anos, por ocasião da festa do espargo, que dura dois dias, é eleita por um ano a princesa do espargo, que desfila numa carruagem acompanhada de um longo cortejo, sob o olhar dos espectadores. Representa a localidade de Walbeck na rádio e na televisão, em salões e durante as inúmeras festas populares da região do Baixo Reno.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13251>

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

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 310 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	840 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus atos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num DVD multilíngue único.

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

Vendas e assinaturas

As subscrições de diversas publicações periódicas pagas, como a subscrição do *Jornal Oficial da União Europeia*, estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na Internet no seguinte endereço:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferece acesso direto e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os atos preparatórios da legislação.

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

