

Jornal Oficial

da União Europeia

C 81



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

56.º ano
20 de março de 2013

Número de informação Índice Página

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 81/01	Comunicação da Comissão relativa à quantidade disponível para o subperíodo de maio de 2013 no âmbito de certos contingentes abertos pela União Europeia para produtos do sector do arroz	1
2013/C 81/02	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 ⁽¹⁾	2
2013/C 81/03	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 ⁽²⁾	3
2013/C 81/04	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 ⁽²⁾	8

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE, com exceção dos produtos abrangidos pelo anexo I do Tratado
⁽²⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 81/05	Taxas de câmbio do euro	12
--------------	-------------------------------	----

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2013/C 81/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6841 — Goldman Sachs/TPG Lundy/ /Tulloch Homes Group Limited) ⁽¹⁾	13
--------------	---	----

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2013/C 81/07	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	14
--------------	--	----



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Comunicação da Comissão relativa à quantidade disponível para o subperíodo de maio de 2013 no âmbito de certos contingentes abertos pela União Europeia para produtos do sector do arroz

(2013/C 81/01)

O Regulamento (UE) n.º 1274/2009 da Comissão ⁽¹⁾ abriu contingentes pautais de importação de arroz originário dos países e territórios ultramarinos (PTU). Não foi apresentado qualquer pedido de certificado de importação nos primeiros sete dias de janeiro de 2013 para os contingentes com os números de ordem 09.4189 e 09.4190.

Em conformidade com o artigo 7.º, n.º 4, segundo período, do Regulamento (CE) n.º 1301/2006 da Comissão ⁽²⁾, as quantidades que não são objecto de pedidos são acrescentadas ao subperíodo seguinte.

Em conformidade com o artigo 1.º, n.º 5, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1274/2009 da Comissão, as quantidades disponíveis para o subperíodo seguinte são comunicadas pela Comissão antes do 25.º dia do último mês de um dado subperíodo.

A quantidade total disponível para o subperíodo de maio de 2013 no âmbito dos contingentes com os números de ordem 09.4189 e 09.4190, referidos no Regulamento (UE) n.º 1274/2009, é fixada no anexo da presente comunicação.

⁽¹⁾ JO L 344 de 23.12.2009, p. 3.

⁽²⁾ JO L 238 de 1.9.2006, p. 13.

ANEXO

Quantidades disponíveis para o subperíodo seguinte em aplicação do Regulamento (UE) n.º 1274/2009

Origem	Número de ordem	Pedidos de certificado de importação apresentados para o subperíodo de janeiro de 2013	Quantidade total disponível para o subperíodo de maio de 2013 (em kg)
Antilhas Neerlandesas e Aruba	09.4189	⁽¹⁾	16 667 000
PTU menos desenvolvidos	09.4190	⁽¹⁾	6 667 000

⁽¹⁾ Não é aplicado qualquer coeficiente de atribuição para este subperíodo: não foram apresentados pedidos de certificado à Comissão.

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, com exceção dos produtos abrangidos pelo anexo I do Tratado)**

(2013/C 81/02)

Data de adopção da decisão	21.2.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35985 (12/N)	
Estado-Membro	Bélgica	
Região	—	Regiões mistas
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Indemnisation des dommages agricoles causés par la sécheresse du printemps 2011	
Base jurídica	<p>Loi du 12 juillet 1976 relative à la réparation de certains dommages causés à des biens privés par des calamités naturelles</p> <p>Arrêté du 7 avril 1978 fixant les taux variables par tranche du montant total net des dommages subis, de même que le montant de la franchise et de l'abattement pour le calcul de l'indemnité de réparation de certains dommages causés à des biens privés par des calamités agricoles (projet) arrêté royal considérant comme une calamité agricole la sécheresse du printemps 2011, délimitant l'étendue géographique de cette calamité et déterminant l'indemnisation des dommages</p> <p>(projet) arrêté ministériel déterminant les modalités d'introduction et le mode d'examen des demandes en exécution de l'arrêté royal du ... considérant comme une calamité agricole la sécheresse du printemps 2011, délimitant l'étendue géographique de cette calamité et déterminant l'indemnisation des dommages</p> <p>(projet) circulaire relative à la gestion des dommages causés par la sécheresse de 2011</p>	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objectivo	Condições climáticas adversas	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 3 EUR (em milhões) Orçamento anual: 3 EUR (em milhões)	
Intensidade	68 %	
Duração	até 31.12.2013	
Setores económicos	Cerealicultura (excepto arroz), leguminosas e sementes oleaginosas, Cultura de produtos hortícolas e melões, raízes e tubérculos, Cultura de plantas têxteis	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	SPF Économie, PME, classes moyennes et énergie City Atrium rue du Progrès 50 1210 Bruxelles BELGIQUE	
Outras informações	—	

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado 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)

(2013/C 81/03)

Data de adoção da decisão	23.1.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.29367 (12/NN)	
Estado-Membro	França	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Service d'intérêt économique général (SIEG) d'accessibilité bancaire du Livret A de la banque postale	
Base jurídica	Article L. 221-1 et L. 518-25-1 du code monétaire et financier en vertu de la Loi de modernisation de l'économie (Loi 2008-776 du 4 août 2008)	
Tipo de auxílio	auxílio <i>ad hoc</i>	Banque postale
Objetivo	Serviços de interesse económico geral	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 1 505 EUR (em milhões)	
Intensidade	—	
Duração	1.1.2009-31.12.2014	
Setores económicos	Atividades financeiras e de seguros	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministère de l'économie et des finances 139 rue de Bercy 75572 Paris Cedex 12 FRANCE	
Outras informações	—	

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

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

Data de adoção da decisão	20.11.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.33337 (12/NN)	
Estado-Membro	Polónia	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Potencjalna pomoc państwa dla Polskich Linii Lotniczych LOT	
Base jurídica	—	
Tipo de auxílio	auxílio <i>ad hoc</i>	LOT Airlines
Objetivo	—	
Forma do auxílio	Outras formas de participação de capital	
Orçamento	Orçamento global: 400 PLN (em milhões)	
Intensidade	—	
Duração	—	
Setores económicos	Transportes aéreos	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	—	
Outras informações	—	

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

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

—

Data de adoção da decisão	20.12.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35033 (12/N)	
Estado-Membro	Itália	
Região	Sicília, Calabria	N.º 3, alínea a), do artigo 107.º
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Aiuto al salvataggio dell'impresa G.D.M. SpA 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. articolo 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'articolo 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'articolo 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274</p>	
Tipo de auxílio	auxílio <i>ad hoc</i>	G.D.M. SpA in A.S.
Objetivo	Recuperação de empresas em dificuldade, Desenvolvimento regional, Emprego	
Forma do auxílio	Garantia	
Orçamento	Orçamento global: 16,60 EUR (em milhões)	
Intensidade	100 %	
Duração	6 mês	
Setores económicos	Comércio a retalho de outros produtos em estabelecimentos não especializados	
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 dos respetivos dados confidenciais, está disponível no site:

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

Data de adoção da decisão	20.2.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35697 (12/N)	
Estado-Membro	Grécia	
Região	Thessalia	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Κρατικός Αερολιμένας Σκιάθου (Επέκταση Δαπέδου Σταθμεισης Αεροσκαφών και Νέος Συνδετήριος Τροχόδρομος)	
Base jurídica	Νόμοι 3669/2008, 3614/2007, Οδηγία 2004/18/ΕΚ, Α.Π. 4053/ΕΥΣ1749/27.3.2008 και Α.Π. 1079/Φ.95/31.5.2011.	
Tipo de auxílio	Auxílio individual	Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας (ΥΠΑ), Hellenic Civil Aviation Authority
Objetivo	Desenvolvimento setorial	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 16,30 EUR (em milhões)	
Intensidade	79,62 %	
Duração	1.2.2013-13.12.2015	
Setores económicos	Transportes aéreos	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ενδιάμεση Διαχειριστική Αρχή Μεταφορών Λγιας Σόφιας Ν. ΨΥΧΙΚΟ 154 51 Αθήνα/Athens ΕΛΛΑΔΑ/GREECE	
Outras informações	—	

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

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

Data de adoção da decisão	4.12.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35703 (12/N)	
Estado-Membro	Áustria	
Região	—	Regiões mistas
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Verlängerung der Beihilfenregelung „Übernahme von Haftungen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft 2011-2013“	
Base jurídica	Richtlinie des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit für die Übernahme von Haftungen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft 2007-2013	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Reestruturação de empresas em dificuldade	
Forma do auxílio	Garantia	
Orçamento	Orçamento global: 12 EUR (em milhões)	
Intensidade	—	
Duração	10.10.2012-31.12.2013	
Setores económicos	Atividades de alojamento e restauração	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend Stubenring 1 1010 Wien ÖSTERREICH	
Outras informações	—	

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado 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)

(2013/C 81/04)

Data de adoção da decisão	12.12.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35744 (12/N)	
Estado-Membro	Irlanda	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Prolongation of the Eligible Liabilities Guarantee Scheme until 30 June 2013	
Base jurídica	The Credit Institutions (Financial Support) Act 2008 The Credit Institutions (Eligible Liabilities Guarantee) Scheme 2009	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Sanar uma perturbação grave da economia	
Forma do auxílio	Garantia	
Orçamento	[...] (*)	
Intensidade	—	
Duração	1.1.2013-30.6.2013	
Setores económicos	Atividades financeiras e de seguros	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Minister for Finance Government Buildings Upper Merrion St. Dublin 2 IRELAND	
Outras informações	—	

(*) Dados confidenciais.

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

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

Data de adoção da decisão	29.1.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35944 (12/N)	
Estado-Membro	Polónia	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Siódme przedłużenie programu gwarancji na rzecz banków w Polsce	
Base jurídica	Ustawa z dnia 12 lutego 2009 r. o udzielaniu przez Skarb Państwa wsparcia instytucjom finansowym (Dz.U. nr 39, poz. 308 ze zm.) Ustawa z dnia 19 listopada 2009 r. o zmianie ustawy o udzielaniu przez Skarb Państwa wsparcia instytucjom finansowym (Dz.U. z 2010 r. nr 3, poz. 12)	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Sanar uma perturbação grave da economia	
Forma do auxílio	Outras, Garantia — Para além das garantias estatais para emissões de títulos de dívida dos bancos, o apoio pode assumir as seguintes formas: i) empréstimo de obrigações do Tesouro; ii) venda de obrigações do Tesouro com pagamento diferido; iii) venda de obrigações do Tesouro com pagamento a prestações; e iv) obrigações do Tesouro que são propostas para venda a instituições financeiras específicas.	
Orçamento	Orçamento global: 160 000 PLN (em milhões)	
Intensidade	—	
Duração	até 30.6.2013	
Setores económicos	Atividades financeiras e de seguros	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 Warszawa POLSKA/POLAND	
Outras informações	—	

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

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

Data de adoção da decisão	4.2.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.36051 (13/N)	
Estado-Membro	Áustria	
Região	Burgenland	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Verlängerung der staatlichen Beihilfe N 670/2008 — Regelung für Rettungs- und Umstrukturierungsbeihilfen für KMU im Burgenland	
Base jurídica	Gesetz vom 24. März 1994 über Maßnahmen zur Gewährleistung der wirtschaftlichen Entwicklung im Burgenland (Landes-Wirtschaftsförderungsgesetz 1994 — WiföG), LGBL. Nr. 33, in der Fassung des Gesetzes LBGL. Nr. 22/2008	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Recuperação de empresas em dificuldade	
Forma do auxílio	Outros	
Orçamento	Orçamento global: 3 EUR (em milhões)	
Intensidade	—	
Duração	10.10.2012-31.12.2013	
Setores económicos	Todos os setores económicos elegíveis para beneficiar de auxílios	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Amt der Burgenländischen Landesregierung Europaplatz 1 7000 Eisenstadt ÖSTERREICH	
Outras informações	—	

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

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

Data de adoção da decisão	13.2.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.36063 (13/N)	
Estado-Membro	França	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Crédit d'impôt en faveur de la production phonographique	
Base jurídica	Loi 2006-961 du 1 ^{er} août 2006 relative au droit d'auteur et aux droits voisins dans la société de l'information Loi 2012-1509 du 29 décembre 2012 de finances pour 2013 (article 28)	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Cultura	
Forma do auxílio	Redução da taxa do imposto	
Orçamento	Orçamento global: 48 EUR (em milhões) Orçamento anual: 12 EUR (em milhões)	
Intensidade	30 %	
Duração	1.1.2013-31.12.2016	
Setores económicos	Atividades artísticas, de espetáculos e recreativas, Atividades criativas, artísticas e de espetáculos	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministère de la culture et de la communication 3 rue de Valois 75033 Paris Cedex 01 FRANCE	
Outras informações	—	

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

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

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

19 de março de 2013

(2013/C 81/05)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2944	AUD	dólar australiano	1,2475
JPY	iene	123,49	CAD	dólar canadiano	1,3265
DKK	coroa dinamarquesa	7,4555	HKD	dólar de Hong Kong	10,0455
GBP	libra esterlina	0,85585	NZD	dólar neozelandês	1,5712
SEK	coroa sueca	8,3421	SGD	dólar singapurense	1,6179
CHF	franco suíço	1,2218	KRW	won sul-coreano	1 440,51
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,9332
NOK	coroa norueguesa	7,5205	CNY	iuane	8,0457
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna	7,5887
CZK	coroa checa	25,647	IDR	rupia indonésia	12 580,16
HUF	forint	305,20	MYR	ringgit	4,0409
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	52,675
LVL	lats	0,7015	RUB	rublo	39,9325
PLN	zlóti	4,1548	THB	baht	37,900
RON	leu romeno	4,4060	BRL	real	2,5637
TRY	lira turca	2,3509	MXN	peso mexicano	16,0453
			INR	rupia indiana	70,3830

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6841 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Tulloch Homes Group Limited)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 81/06)

1. Em 13 de março de 2013, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pelo qual a empresa The Goldman Sachs Group, Inc. («Goldman Sachs», EUA) e a empresa TPG LundyCo, L.P. («TPG Lundy», Ilhas Caimão), controlada em última instância pelo TPG Group (EUA), adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da Tulloch Homes Group Limited («Tulloch Homes», Reino Unido), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

- Goldman Sachs: prestação de serviços financeiros enquanto banco de negócios e sociedade de investimento e de gestão de carteiras de dimensão mundial,
- TPG Group: sociedade de investimento privado de dimensão mundial que gere uma família de fundos investindo numa variedade de empresas através de aquisições e reestruturações empresariais,
- Tulloch Homes: desenvolvimento e construção de casas residenciais e apartamentos no Reino Unido.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6841 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Tulloch Homes Group Limited, para o seguinte endereço:

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

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 81/07)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽²⁾****«LONZO DE CORSE»/«LONZO DE CORSE — LONZU»****N.º CE: FR-PDO-0005-0994-26.04.2012****IGP () DOP (X)****1. Nome:**

«Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu»

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:

A denominação de origem «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» é produzida a partir de lombo de porco da raça local «Nustrale», salgado, seco e curado.

As fases de salga, secagem e cura têm uma duração mínima de 3 meses, prolongando-se a cura por mais de mês (última fase da elaboração do produto, realizada exclusivamente em condições atmosféricas naturais e essencial à aquisição da textura e ao desenvolvimento dos aromas).

Características específicas do produto: forma alongada, fatia cilíndrica a oval, composto por lombo de porco preparado de forma a manter a camada de gordura superficial, comprimento de 15 a 30 centímetros e peso seco entre 0,5 kg e 1,1 kg.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Apresenta-se sob a forma de enchido (tripa ou redenho de porco) atado com fio ou envolto numa rede.

As fatias, de aspeto por vezes untuoso, apresentam um único pedaço de músculo, com cor homogénea entre o rosado e o vermelho, leve a fortemente marmoreados e uma camada superficial de gordura entre o branco e o branco rosado.

A proporção gordura/carne magra no produto seco situa-se entre 25 % e 35 %.

A parte gorda tem uma textura relativamente macia. A parte magra é firme e por vezes flexível.

Caracteriza-se pela presença de aromas (sabor a presunto, avelãs, cogumelos ou madeira), paladar salgado característico, e nota apimentada.

Ligeiro aroma e sabor fumados possíveis.

Características físico-químicas e bioquímicas (% do produto seco):

- Lípidos totais da parte gorda \geq 89 %,
- Teor de sal entre 6,5 % e 10 %,
- Gordura intramuscular \geq 5 %,
- Vestígios de nitritos/nitratos,
- Teor de humidade da parte magra entre 35 % e 50 %,
- Ácido oléico \geq 45 %.

O produto pode ser comercializado inteiro, fatiado ou em pedaços, embalado em vácuo, com peso mínimo de 200 gramas.

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

Características das carcaças

Para elaboração do produto são utilizadas carcaças de porcos da raça «Nustrale» com idades entre os 12 e os 36 meses no momento do abate e um peso unitário entre 85 kg e 140 kg. A camada de gordura varia entre 2,5 cm e 6 cm.

As características da raça «Nustrale», a idade avançada no momento do abate, a criação em regime de pastoreio de percurso e a alimentação essencialmente à base de castanha e/ou de bolota conferem à matéria-prima uma qualidade especial: carne com uma coloração entre o vermelho e o vermelho vivo, importante carga lipídica e gordura com propriedades especiais.

Características da peça fresca

- Peças de carne do lombo e do fundo, exclusivamente,
- 4 unidades por animal,
- Corte em forma de paralelepípedo,
- Eliminação parcial da eventual gordura superficial,
- Peso fresco entre 0,7 kg e 1,5 kg,
- Processos que recorrem a temperaturas negativas (congelação, ultracongelação ...) proibidos.

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

Após o desmame, os animais são criados em regime de pastoreio de percurso. As varas de porcos percorrem os territórios silvopastoris cujos princípios de gestão variam, nomeadamente, de acordo com a disponibilidade de recursos forrageiros e com as estações do ano.

A alimentação é parcialmente obtida pelos próprios animais ao longo dos percursos (erva, raízes, tubérculos ...). Os efetivos recebem rações complementares de alimentos levados pelos criadores para os territórios de criação, num máximo de 2 quilogramas por dia e por animal. Os complementos alimentares são compostos, no mínimo, por 90 % de cereais, oleaginosas, leguminosas e derivados, em peso da fórmula de alimentos e em média ponderada, com um mínimo de 60 % de cereais e derivados (trigo, cevada, milho). Até 45 dias antes da fase de acabamento, é autorizado o milho como complemento alimentar.

A fase de acabamento tem lugar entre os meses de outubro e março e uma duração mínima de 45 dias. Ao longo deste período, os animais alimentam-se exclusivamente da bolota e castanha que vão apanhando ao percorrer os territórios de acabamento (carvalhais e soutos), durante os primeiros 30 dias, no mínimo. A partir daí, passa a ser autorizada a administração de um complemento à base de cevada. A ração de cevada é inferior a 4 kg/dia/cabeça. Durante a fase de acabamento a acumulação das rações quotidianas de cevada introduzidas pelo criador não deve exceder 30 % da alimentação à base de castanha e/ou bolota.

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

Todas as fases de produção (nascimento, criação, acabamento, abate dos porcos, transformação e cura das peças de charcutaria) ocorrem obrigatoriamente na área geográfica.

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

O corte, fatiagem e acondicionamento devem obrigatoriamente ser realizados na área geográfica, pelas seguintes razões:

- perda de capacidade de controlo da qualidade organoléptica durante a armazenagem e a manipulação dos produtos,
- perda de capacidade de controlo dos produtos, da rastreabilidade e da segunda rotulagem.

As peças são cortadas de forma manual, exclusivamente com faca, de modo a evitar o aquecimento da carne e o risco de perda das qualidades organolépticas específicas do produto. Material autorizado: faca de trinchar e suporte.

No caso dos produtos fatiados é previamente retirado o invólucro (tripa natural ou redenho).

Uma vez cortado em pedaços ou fatiado, o produto é imediatamente embalado em vácuo.

A carne magra caracteriza-se pela sua cor entre o vermelho e o vermelho vivo. A ausência de conservantes (o que permite limitar a oxidação e, por conseguinte, estabilizar a cor do produto) para além do sal torna indispensável o acondicionamento em vácuo num prazo tão breve quanto possível, a fim de evitar o escurecimento da carne.

A parte gorda, que se caracteriza por sabor, aroma, cor e brilho específicos, cria facilmente ranço quando exposta ao ar, o que atesta a necessidade de embalagem em vácuo o mais rapidamente possível.

Por essa razão, as peças encetadas são inteiramente acondicionadas no prazo de 12 horas.

Estas medidas têm por objetivo evitar qualquer desnaturação do produto, sobretudo em termos de características organolépticas.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis à charcutaria, os rótulos dos produtos que beneficiam da denominação de origem «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» devem conter as seguintes indicações:

— Nome da denominação de origem «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu»,

— Símbolo DOP da União Europeia, a contar da data do registo a nível da União Europeia.

Só são autorizados rótulos com a menção «alimentado com castanha e/ou bolota» ou «porco alimentado com castanha e/ou bolota» ou «acabamento 100 % castanha/bolota» para os produtos elaborados a partir de animais que, na fase de acabamento, sejam exclusivamente alimentados com castanha e/ou bolota.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A delimitação da área geográfica da denominação de origem «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» tem por base as subdivisões administrativas (comunas) cujo meio físico preenche os critérios para a criação e transformação segundo o método tradicional, o que corresponde a todo o território corso, com exceção do litoral, não adaptado às condições de produção.

Assim, a área geográfica inclui os departamentos de Corse-du-sud e Haute-Corse, compreendendo parte das seguintes comunas:

Corse du Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Gossato-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarroli-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova e Zona.

Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastra, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno e Volpajola.

O documento cartográfico que define os limites da área geográfica foi entregue nos serviços camarários para determinação das comunas apenas parcialmente abrangidas. Para estas comunas, a zonagem cartográfica está disponível no sítio Internet da autoridade nacional competente de acordo com os requisitos da Diretiva INSPIRE.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A Córsega apresenta um ambiente natural particularmente original, tanto do ponto de vista climático, orográfico ou pedológico, como do funcionamento dos ecossistemas.

Do ponto de vista geológico, distingue-se, a Oeste, uma Córsega herciniana, com predominância do granito, granulite e pórfiro, que dão relevos escarpados e, a Nordeste, uma Córsega alpina, com xistos lustrosos e solos sedimentares diversos, altitudes menos elevadas e relevos menos pronunciados. Combinados com a transição climática da região, os solos permitem uma cobertura vegetal importante e a implantação de vegetação útil para o manejo do efetivo porcino específico.

A Córsega tem clima mediterrânico mas, dada a sua insularidade, diversidade de altitudes e exposição solar, resultante de uma topografia complexa, o clima é extremamente variado, com amplitudes térmicas por vezes surpreendentes entre vales ou mesmo encostas muito próximos.

A flora atual da Córsega é essencialmente paleo-mediterrânica. O isolamento favoreceu a evolução das espécies e a flora da ilha caracteriza-se por uma elevada percentagem de espécies endémicas.

Entre os diferentes patamares de vegetação, encontra-se o nível mediterrânico sub-húmido, caracterizado pela presença do sobreiro e da azinheira. O matagal é a formação predominante.

Na camada mediterrânica húmida impera o castanheiro. É neste patamar que desaparece a oliveira, cujo limite máximo de altitude coincide com o limite mínimo de altitude do castanheiro.

Assim, a Córsega é uma região com vocação silvícola, com condições edáficas e climáticas geralmente muito propícias à floresta. O castanheiro e o carvalho estão particularmente bem representados em toda a superfície da ilha.

A origem dos produtos de charcutaria é antiga, tendo estes constituído, durante muito tempo, juntamente com os produtos lácteos, uma das principais fontes de proteínas animais da dieta tradicional da ilha.

Os atuais sistemas de pecuária são herdeiros de uma antiga tradição pastoril assente na deslocação dos efetivos porcinos em territórios silvopastoris de montanha ou em prados de verão (percursos) em função dos recursos forrageiros espontâneos da zona.

De raça local, o porco «Nustrale» é de tipo ibérico. Trata-se de um animal rústico particularmente adaptado a este tipo de criação, que valoriza bastante bem os recursos naturais que encontra. São as fêmeas que conduzem os efetivos nos diferentes percursos, que apresentam uma certa diversidade (zonas arborizadas, prados nas pastagens de verão ...). Os percursos podem também evoluir em função das estações do ano e dos recursos forrageiros locais.

Desde a fase de desmame até ao final da fase de crescimento, o criador leva para os percursos a ração alimentar indispensável ao desenvolvimento dos animais. Para além disso, os porcos alimentam-se dos recursos forrageiros existentes na zona (erva, raízes, tubérculos ...).

Durante a fase de acabamento, os animais percorrem os carvalhais e soutos aquando da frutificação, alimentando-se essencialmente de castanha e/ou bolota durante todo o outono/inverno. A cevada é o único complemento alimentar autorizado.

Trata-se de uma etapa fundamental, com efeitos diretos no peso e na qualidade da gordura (elevado teor de ácidos gordos monoinsaturados e baixo teor de ácidos gordos saturados).

As condições climáticas das zonas de criação conduziram à necessidade de recorrer a processos de conservação adaptados. Prevaleceu, por conseguinte, a charcutaria seca, mobilizando como princípios de conservação a salga e a secagem.

Na ausência de frio industrial, que teve o seu advento em finais do século XIX, os habitantes da ilha tiraram proveito das capacidades oferecidas pelo meio ambiente. Significa isto que o abate e a transformação estavam e continuam a estar fortemente dependentes das estações do ano. Consequentemente, o consumo de «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» começa em fevereiro e termina em setembro. É um produto «da época» na categoria das peças anatómicas de charcutaria seca, sendo o primeiro a decorar a mesa das refeições, como entrada. Este consumo, prioritariamente primaveril, transforma-o num produto corrente e do quotidiano.

A transformação recorre a processos naturais. Os únicos ingredientes historicamente disponíveis, que continuam ainda hoje a entrar no fabrico, são o sal, a pimenta ou o pimentão (sem conservantes). A secagem faz-se com a ajuda de fogueiras de folhosas locais.

A duração e as condições tradicionais da cura (em cave natural e à temperatura ambiente) permitem obter qualidades organolépticas específicas, designadamente a nível do desenvolvimento dos aromas e da textura.

5.2. Especificidade do produto:

O «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» tem as seguintes características específicas:

- partes magras de cor uniforme entre o rosado e o vermelho, conforme a percentagem de pigmentos presentes nos músculos,
- partes magras ligeiramente marmoreadas, devido a um teor de gordura intramuscular igual ou superior a 5 %,
- aspeto por vezes untuoso, ligado à elevada percentagem de ácido oléico,
- gordura de textura macia devido a uma lipólise elevada,
- ligeira intensidade aromática (sabor a presunto, avelãs, cogumelos ou madeira), paladar salgado característico, derivado de um teor de sal entre 6,5 % e 10 %, e nota apimentada.

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 utilização de porcos da raça «Nustrale» é uma característica fundamental da região. Com efeito, a rusticidade desta raça local, com capacidade para suportar grandes variações climáticas e alimentares e acumular rapidamente reservas de gordura quando há alimentos em abundância, bem como as condições de manejo são originais e particularmente bem adaptadas ao território: zona de montanha, criação em percursos, ciclo de produção longo (idade avançada no momento do abate e peso sempre inferior a 140 kg por carcaça), alimentação baseada nos recursos naturais, especialmente durante a fase de acabamento.

As explorações suinícolas extensivas têm assim, em quase todo o território da Córsega, alimentos em abundância à disposição: castanheiros e azinheiras, distribuídos por espaços florestais naturalmente antropizados e superfícies que podem ser qualificadas de agroflorestais.

A conjugação entre a capacidade de adaptação da raça e os recursos naturais disponíveis contribui para a obtenção de um produto cuja qualidade se traduz numa coloração entre o rosado e o vermelho, grande adiposidade (elevada proporção gordura/parte magra e marmoreada) e um peso do produto seco inferior a 1,1 kg.

Além disso, a fase de acabamento tem um efeito direto sobre:

- o aumento de peso do animal, nomeadamente da carga lipídica subcutânea (superior a 2,5 cm);
- a qualidade da gordura (elevado teor de ácidos gordos monoinsaturados e baixo teor de ácidos gordos saturados).

A carne de porco apresenta, por conseguinte, uma boa aptidão para a salga. As práticas de salga, nomeadamente a utilização exclusiva de sal marinho como único agente de conservação, explicam o gosto salgado do produto acabado nitidamente perceptível. De igual modo, ao ser aparado, o produto adquire um aspeto e configuração peculiares (presença parcial da camada de gordura superficial).

Esta carne de porco permite também uma fase de cura longa em condições naturais. Tal confere-lhe características organolépticas específicas, como uma textura seca e por vezes flexível e ligeira intensidade aromática.

A teor de sal relativamente elevado e o ciclo de produção longo (secagem e cura) estão na base de uma proteólise baixa e de uma lipólise elevada, o que se traduz nas especificidades organolépticas do produto, designadamente a sua textura bastante macia.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾].

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse_cle0e6156.pdf

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

Preço das assinaturas 2013 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 300 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 420 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	910 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>

