

Jornal Oficial

da União Europeia

C 102



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

56.º ano
9 de abril de 2013

Número de informação Índice Página

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 102/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6832 — Goldman Sachs/TPG Lundy/
/Ainscough) ⁽¹⁾ 1

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 102/02 Taxas de câmbio do euro 2

2013/C 102/03 Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação 3

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2013/C 102/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) ⁽¹⁾	4
2013/C 102/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	5
2013/C 102/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business) ⁽¹⁾	6
2013/C 102/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	7

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2013/C 102/08	Publicação de um pedido de registo 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	8
2013/C 102/09	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	12



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.6832 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2013/C 102/01)

Em 14 de março de 2013, 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 32013M6832.
-

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

8 de abril de 2013

(2013/C 102/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,3023	AUD	dólar australiano	1,2503
JPY	iene	128,46	CAD	dólar canadiano	1,3244
DKK	coroa dinamarquesa	7,4543	HKD	dólar de Hong Kong	10,1107
GBP	libra esterlina	0,85095	NZD	dólar neozelandês	1,5405
SEK	coroa sueca	8,3591	SGD	dólar singapurense	1,6158
CHF	franco suíço	1,2168	KRW	won sul-coreano	1 489,21
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,7647
NOK	coroa norueguesa	7,4540	CNY	iuane	8,0786
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna	7,6104
CZK	coroa checa	25,727	IDR	rupia indonésia	12 693,68
HUF	forint	297,75	MYR	ringgit	3,9818
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	53,787
LVL	lats	0,7010	RUB	rublo	40,7450
PLN	zlóti	4,1283	THB	baht	38,066
RON	leu romeno	4,4075	BRL	real	2,5773
TRY	lira turca	2,3292	MXN	peso mexicano	15,8076
			INR	rupia indiana	71,0240

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

Nova face nacional de moedas de euro destinadas à circulação

(2013/C 102/03)

*Face nacional da nova moeda comemorativa de 2 euros destinada à circulação e emitida pela Itália*

As moedas de euro destinadas à circulação têm curso legal em toda a área do euro. Com o objetivo de informar o público em geral e as pessoas que manipulam as moedas, a Comissão publica uma descrição dos desenhos de todas as novas moedas de euro ⁽¹⁾. Em conformidade com as conclusões do Conselho de 10 de fevereiro de 2009 ⁽²⁾, os Estados-Membros e os países que tiverem celebrado um acordo monetário com a Comunidade que preveja a emissão de moedas de euro estão autorizados a emitir moedas de euro comemorativas destinadas à circulação, sob certas condições: designadamente, só poderem ser moedas de 2 euros. Estas moedas têm características técnicas idênticas às das restantes moedas de 2 euros, mas a sua face nacional apresenta um desenho comemorativo altamente simbólico, em termos nacionais ou europeus.

Estado emissor: Itália

Objeto da comemoração: Centésimo aniversário da morte de Giovanni PASCOLI

Descrição do desenho:

Em primeiro plano um retrato do poeta da Romagna, Giovanni PASCOLI, uma figura representativa da literatura italiana do final do século XIX. No lado direito, o ano de emissão «2012» e o monograma da República Italiana «RI»; no lado esquerdo, o ano da morte «1912»; o símbolo da casa da moeda «R» e as iniciais da autora, Maria Carmela Colaneri «MCC». Na parte inferior, a inscrição «G. PASCOLI» em arco.

No anel exterior da moeda estão representadas as doze estrelas da bandeira europeia.

Volume de emissão: 15 milhões

Data de emissão: abril de 2012

⁽¹⁾ Ver JO C 373 de 28.12.2001, p. 1, para as faces nacionais de todas as moedas emitidas em 2002.

⁽²⁾ Ver as Conclusões do Conselho «Assuntos Económicos e Financeiros», de 10 de fevereiro de 2009, e a Recomendação da Comissão, de 19 de dezembro de 2008, relativa a orientações comuns para as faces nacionais das moedas em euros destinadas à circulação (JO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 102/04)

1. Em 27 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 as empresas Aegon Spain Holding BV («Aegon Espanha»), controlada pela Aegon NV («Aegon Group», Países Baixos) e Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA («Santander Seguros», Espanha), controlada pelo Banco Santander SA («Banco Santander», Espanha), tomaram o controlo da Santander Vida e da Santander Generales («IVs», Espanha) na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b) do Regulamento das concentrações comunitárias, através de compra de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

- Aegon Group: oferta internacional de produtos de seguro e planos de pensões,
- Banco Santander: oferta internacional de banking e seguros,
- Santander Vida: oferta de seguros de vida em Espanha,
- Santander Generales: oferta de seguros de não-vida em Espanha.

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.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales, 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»).

Notificação prévia de uma concentração
(Processo COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2013/C 102/05)

1. Em 2 de abril de 2013, a Comissão recebeu uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, no âmbito da qual as empresas ETC Holdings (Mauritius) Limited («ETC Holdings», Maurícia), Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited («SCPE», Maurícia), PRIF AfriVest Limited («Pemgrofund», Maurícia) e CSSAF Consumer I («CSSAF», Maurícia) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa Export Trading Company Group («ETCG», Maurícia) mediante a aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

- ETCG e ETC Holdings: atividade comercial, verticalmente integrada, desenvolvida no setor agrícola, em todo o subcontinente africano, incluindo a aquisição, a transformação, o transporte, a distribuição e a comercialização de produtos agrícolas,
- Pemgrofund: fundo a longo prazo de investimento em infraestruturas e oportunidades conexas em toda a África,
- CSSAF: empresa gestora de ativos alternativos,
- GKN: financiamento de capital para expansões, aquisições e tomadas de controlo por leveraged buyouts e management buyouts numa grande variedade de indústrias.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group, 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»).

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

Notificação prévia de uma concentração
(Processo COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2013/C 102/06)

1. Em 3 de abril de 2013, a Comissão recebeu uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º e no seguimento de uma remessa nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, pela qual a empresa McCain Foods Group Inc. («McCain», Canadá), através da sua filial McCain Foods Belgium NV («McCain Foods», Bélgica), adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da G&L Van den Broeke-Olsene NV, (Bélgica), Vanelo NV, (Bélgica), e Lutosa France SARL (que, juntas, constituem a «Lutosa Business») mediante a aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— McCain e respetivas filiais: produção e venda de produtos à base de batata congelados, refrigerados e desidratados (batatas fritas, especialidades de batata e flocos de batata), pizzas, aperitivos, refeições prontas a ir ao forno, sumos e sobremesas,

— Lutosa Business: produção e venda de produtos à base de batata congelados, refrigerados e desidratados.

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.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business, 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»).

Notificação prévia de uma concentração
(Processo COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2013/C 102/07)

1. Em 2 de abril 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 RAG Stiftung (Alemanha) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da empresa Evonik Industries AG (Alemanha). A concentração altera o acordo de acionistas que rege as relações entre os acionistas da RAG Stiftung e sociedade de capital privado CVC Capital Partners que atualmente detêm o controlo conjunto da Evonik Industries AG.

2. As atividades das empresas em causa são:

- A RAG Stiftung detém 100 % da RAG AG, ativa na produção de hulha na Alemanha, na importação de hulha, no desenvolvimento de conceitos de utilização dos solos para as antigas zonas industriais e na prestação de serviços laboratoriais no domínio dos combustíveis sólidos,
- A Evonik Industries AG está ativa internacionalmente na produção e comercialização de produtos químicos de especialidade para diferentes utilizações e possui e gere imóveis residenciais na Alemanha. A Evonik também detém uma participação minoritária na empresa energética alemã Steag.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries, 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»).

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 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 102/08)

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

«WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN»

N.º CE: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Westfälischer Knochenschinken»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Alemanha

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:

Descrição do produto:

Presunto (perna) de porco com osso comprido, salgado e seco.

Cor: entre rosado-vivo e vermelho-escuro, de courato amarelo.

Sabor: condimentado mas suave, podendo, consoante os casos, apresentar ligeiro sabor a fumado ou ligeiro sabor a avelã, devido à presença do osso no presunto. A variedade de «Westfälischer Knochenschinken» seca ao ar é particularmente suave e tenra no palato. Até à fumagem, as etapas de transformação são idênticas nas duas variedades.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Teor de sal: 6,5 %, no máximo.

Teor de água: 65 %, no máximo, no presunto fumado e 62 %, no máximo, no seco ao ar.

Decorrida a cura, o presunto apresenta cor vermelho-viva na secção, com algum marmoreado.

Processo de fabrico:

Todo o processo de fabrico, desde a entrega da matéria-prima (perna inteira com osso) à empresa de fabrico até à cura total do presunto, deve ocorrer na área geográfica identificada. A duração mínima da cura é de seis meses. A salga dura três semanas, no mínimo.

Salga: efetuada exclusivamente à mão. É autorizada apenas a salga a seco com formação natural de salmoura a partir do sal e do líquido exsudado da perna. É proibida a injeção de sal ou salmoura condimentada. As peças são salgadas manualmente, cobrindo toda a superfície. Seguidamente, são dispostas em tabuleiros e novamente salpicadas entre camadas. O período de salga dura entre 3 e 6 semanas. Durante este período, voltam-se os presuntos todas as semanas dentro da própria salmoura, tendo o cuidado de os mover no tabuleiro. Decorrida a salga, retiram-se da salmoura e dispõem-se num tabuleiro, para uniformização progressiva do teor de sal.

Lavagem: decorrida a uniformização do teor de sal, o presunto é, consoante os casos, lavado e seguidamente esfregado, antes de ser suspenso.

Secagem e, eventualmente, fumagem: uma vez suspenso, o presunto é submetido a pré-secagem ou, quando destinado a fumagem, à ação do fumo. A única madeira autorizada na fumagem é a de faia.

Cuidados: lavagem ocasional e secagem até ao grau de cura pretendido.

Cura: 6 meses, no mínimo. O presunto só pode ser comercializado depois de terminada a cura, de ter sido aparado e retirado o osso, cortado (preparado para a venda a retalho) e embalado em vácuo.

Não são utilizados fosfatos; o GDL (glucono-delta-lactona) está igualmente excluído.

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

Presunto inteiro (perna) de porco com osso. Quando o presunto é entregue por camião à empresa de fabrico, a temperatura do compartimento de mercadorias do camião não deve ser superior a 4 °C e a temperatura interior das peças deve manter-se inferior a 7 °C. O pH deve situar-se entre 5,4 e 5,8.

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 processo de fabrico, desde a entrega da matéria-prima (perna inteira com osso) à empresa de fabrico até à cura total do presunto, deve ocorrer na área geográfica identificada.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Para além das menções legais, o rótulo deve conter as seguintes informações:

«Westfälischer Knochenschinken» IGP.

Logótipo UE da IGP.

São proibidas no rótulo todas as menções que não estejam expressamente previstas no caderno de especificações. São igualmente proibidas as menções que possam induzir em erro o consumidor.

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

Landschaftsverband (agrupamento concelhio) de Westphalie-Lippe (divisões administrativas de Münster, Detmold e Arnsberg) e localidades de Schüttorf (48465), Bad Bentheim (48455) e Salzbergen (48499), na Baixa Saxónia.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Existe na Vestefália uma tradição específica bem enraizada de fabrico de presunto que se mantém até hoje. Esta tradição representa uma especificidade da área geográfica que, por seu turno, assenta em especificidades.

Efetivamente, o clima temperado, de cariz frio e húmido, que recebe a influência do mar do Norte, convém excepcionalmente à engorda de suínos, ainda hoje amplamente praticada na Vestefália. Aí praticava-se antigamente uma forma especial de pecuária de suínos. Os animais eram deixados em liberdade e no estado bravio nas florestas de carvalhos da Vestefália, proporcionando o seu desenvolvimento natural e são. Com este modo de pecuária, praticamente todos podiam criar pelo menos um porco e produzir assim presunto. Além disso, esta forma de pecuária permitia obter animais cevados e bem desenvolvidos, com pouca gordura.

Muito embora tenha deixado de ser fabricado nestes moldes, nomeadamente por motivos de proteção da natureza e devido à densidade populacional, esta forma de produção de carne, que deu resultados extraordinários, proporcionou o aparecimento de uma tradição especial e desenvolveu o saber da população também no domínio da transformação da carne e do fabrico de presunto.

O clima presta-se particularmente à produção de presunto fumado, muito embora continue a fabricar-se presunto curado. Tradicionalmente, a produção iniciava-se nos meses frios de inverno, por um lado pela necessidade de temperaturas baixas nas primeiras fases de transformação, e, por outro, para que o presunto estivesse pronto no início de maio, durante a época do espargo. Embora tenha passado a ser possível, graças às tecnologias modernas, fabricar presunto durante todo o ano, o método de fabrico tradicional, transmitido de geração em geração, persiste e continua a contribuir para a qualidade especial do presunto da Vestefália. Assim sendo, consagra-se cada vez mais atenção à qualidade da carne, a salga é praticada exclusivamente à mão, como antigamente, e a duração da cura tradicional ultrapassa em muito, devido à tradição que caracteriza a área de fabrico do presunto, a da cura que habitualmente se encontra no mercado.

5.2. *Especificidade do produto:*

Há muitos séculos que o presunto da Vestefália é famoso pela sua qualidade excelente e a sua reputação junto do consumidor ultrapassa as fronteiras da região.

O «Westfälischer Knochenschinken» constitui a variante original de qualidade superior do presunto da Vestefália. Esta qualidade superior deve-se à transformação da perna inteira, com osso. É por este motivo, e também porque é proibido injetar salmoura, que o presunto tem de ser submetido a salga mais longa, de três semanas, no mínimo, já que o sal deve penetrar naturalmente no presunto e no osso. A duração da cura é também mais longa devido à salga do osso, que retarda a seca. O seu prolongamento por seis meses, no mínimo, ultrapassa em muito a cura do presunto comercializado sob outras marcas conhecidas. A presença do osso no presunto durante a maturação confere ao produto um sabor especial a avelã.

Do ponto de vista histórico, já os Romanos sabiam que o melhor presunto era o da Vestefália. Não olhavam a esforços para levar para Itália, a pé e a cavalo, ao longo do Reno e através dos Alpes, o presunto de porco curado com osso. No século XII, Colónia conheceu grande procura de presunto da Vestefália, vendido no mercado central. A Cidade de Dortmund ofereceu doze presuntos ao imperador Segismundo (1368-1437, eleito rei pela primeira vez em 1410). O imperador terá apreciado mais este presente do que o prato de ouro oferecido pela cidade de Colónia. O valor do presunto da Vestefália é igualmente atestado pela janela norte (datada de cerca de 1500) da igreja Maria zur Wiese, em Soest, construída em 1400. Aí se ilustra a «Ceia da Vestefália», em que o pão e o vinho são substituídos pelo presunto da Vestefália e pela cerveja. Heinrich Heine qualificava a Vestefália de «terra-mãe do presunto».

Durante as guerras franco-alemãs/neerlandesas de 1674-1678, foi possível evitar a pilhagem e o acampamento das tropas com o envio de vários carregamentos de presunto do Sarre da Vestefália para Viena.

A longa tradição do presunto da Vestefália reflete-se igualmente na língua. Nas zonas rurais da Vestefália, o local sobre a lareira onde o presunto era antigamente suspenso para a fumaça é designado por «céu da Vestefália».

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 do produto assenta na sua origem geográfica. A produção tradicional secular de presunto da Vestefália, favorecida pelas condições naturais e o saber dos produtores locais na matéria, contribuiu para transformar o «Westfälischer Knochenschinken» num produto de qualidade de sabor típico, cuja fama de especialidade regional ultrapassa as fronteiras da região e que usufrui de excelente reputação, nomeadamente pela sua origem geográfica. Esta reputação assenta na tradição objetiva de fabrico do presunto, que se caracteriza sobretudo pela cura mais longa do que a do presunto comum.

O modo de produção típico da área geográfica implica também que as propriedades objetivas do presunto muito devem à sua origem geográfica. Efetivamente, é sobretudo à duração da cura e à salga típica praticada na área identificada, as quais respondem pelo teor inferior de água, que o presunto deve as suas propriedades físicas (textura, firmeza, peso específico), químicas (particularmente o teor inferior de água e, por conseguinte, o teor relativamente superior de outras substâncias, como gordura e proteínas) e, consequentemente, também as organolépticas que o singularizam entre as propriedades de outro presunto.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/17403>

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

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 102/09)

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⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

N.º CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (atualização dos dados do agrupamento, das autoridades competentes e das estruturas de controlo)

2. Tipo de alterações:

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

3. Alteração(ões):

3.1. Rubrica «Nome do produto»:

O nome registado pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 de 12 de junho de 1996 não contém nenhum indício do nome que foi objeto do pedido de registo inicial. Trata-se, pois, da correção de um erro de registo. A denominação registada é: «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.2. Rubrica «Descrição do produto»:

O tempo de criação obteve-se adicionando todos os períodos de criação, sistematicamente expressos em «dias», para facilitar a leitura da idade do animal no abate e os controlos.

A duração do período de criação dos frangos passa de 106 para 108 dias. Traduz o prolongamento do acabamento em gaiola de engorda. O peso mínimo dos frangos passa de 1,2 kg para 1,3 kg eviscerados. Estas alterações contribuem para melhorar a qualidade final do produto (qualidade da carne).

Aditou-se a definição de «poularde» (franga): «fêmeas que atingiram a maturidade sexual e sejam produtoras de ovos, mas que não entraram no ciclo das poedeiras.»

Definiu-se o período de comercialização dos «chapons» (capão), para precisar a prática tradicional de comercialização exclusiva durante as festas de final do ano. Por último, reformulou-se o parágrafo relativo à possibilidade de enfaixar não só as frangas, mas também os frangos, descrevendo as práticas tradicionais, de modo a precisar que as aves podem ser comercializadas com ou sem faixa.

3.3. Rubrica «Área geográfica»:

Precisou-se a lista de operações realizadas na área identificada, de modo a eliminar ambiguidades: seleção, reprodução, incubação, criação, abate, preparação dos animais e, consoante os casos, ultracongelamento. Esta lista retoma as disposições nacionais previstas pelo diploma relativo à denominação.

3.4. Rubrica «Prova de origem»:

À luz da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos da origem do produto», a qual reagrupa agora, nomeadamente, as obrigações em matéria de declarações e de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

As alterações prendem-se com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem, introduzida pelo diploma 2006-1547, de 7 de dezembro de 2006, sobre a valorização dos produtos agrícolas, florestais ou alimentares e dos produtos do mar. Prevê-se, nomeadamente, habilitar os operadores através do reconhecimento da aptidão que demonstrem para satisfazer as exigências do Caderno de Especificações da denominação cujo benefício reivindicam. O controlo do Caderno de Especificações da DOP «Volaille de Bresse» obedece a um plano elaborado por um organismo de controlo.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e complementos de várias disposições relativas ao registo de declarações que permitem garantir a rastreabilidade das aves.

3.5. Rubrica «Método de obtenção»:

3.5.1. Seleção, reprodução e incubação

Introduziram-se exigências suplementares relativamente à seleção, para garantir a conservação da raça. Acrescentaram-se precisões sobre os ovos e os pintos, nomeadamente o peso mínimo (50 g para os ovos e 32 g para os pintos).

3.5.2. Condução na criação

A alteração permite que os produtores incorporem um pequeno número de pintadas nos lotes, pois o seu comportamento afugenta os predadores. Esta prática é tradicional em Bresse. Estas aves beneficiam das mesmas condições de criação, sendo obviamente consideradas nos cálculos de densidade, para assegurar o bem-estar e a qualidade das condições de criação.

Os textos iniciais (1957) que regiam as aves de capoeira de Bresse não definiam a densidade. Esta, no período inicial, e as precisões introduzidas sobre o equipamento necessário nesta fase (manjedouras, bebedouros), permitem melhorar a gestão sanitária das unidades de criação. Contribuem para o bem-estar dos animais e, logo, para a qualidade final do produto.

Aumentou-se a densidade proposta em período de crescimento (12 animais, no máximo, por metro quadrado de local de estabulação para os frangos e as frangas), para ter em consideração o conjunto dos animais durante toda a criação. Esta densidade corresponde à prática. No que respeita aos capões, a densidade mantém-se inalterada: precisa-se a sua aplicação a partir de 15 de julho, ou seja, do momento da castração.

Com objetivo qualitativo, o período de acabamento das galinhas em gaiola passa de 8 para 10 dias. O das frangas é reduzido para 21 dias, no mínimo, mantendo a duração total da criação (140 dias, no mínimo). Esta disposição permite ter em conta a variação do comprimento dos dias e das noites consoante a época do ano e, conseqüentemente, evitar a entrada das frangas em postura, quando os dias ficam mais compridos.

As condições de acabamento em gaiola foram precisadas relativamente à disposição do local, densidade das gaiolas, efetivo total do local e natureza das gaiolas propriamente ditas, que nem sempre são em madeira.

3.5.3. Condições de criação dos animais e gestão do percurso

O percurso constitui um elemento importante para as aves de capoeira de Bresse, pelos recursos alimentares contidos nas forragens e os organismos vivos (moluscos, insetos, etc.) que se desenvolvem particularmente no solo e clima húmido da região (solo argiloso, impermeável à água das chuvas frequentes). A introdução de disposições sobre as práticas de gestão do percurso forrageiro visa garantir a qualidade deste recurso, proporcionando o bem-estar dos animais.

As propostas incidem, nomeadamente, no seguinte:

- Definição das noções de bando e de lotes de aves, para reforçar a rastreabilidade da produção;
- Precisão da produção anual, limitada a 1 500 galináceos por hectare de percurso, de modo a conservar o bom estado de forragem do mesmo;
- Precisão do vazio sanitário do percurso, a realizar duas semanas, no mínimo, antes da saída dos animais para o mesmo;
- Precisão da constituição dos prados (prados permanentes ou temporários de mais de um ano) e respetiva manutenção;
- Introdução da obrigação da presença de sebes com 25 m de comprimento mínimo por hectare;
- Diminuição da distância autorizada entre locais de estabulação;
- Enquadramento do estrume nos percursos.

Outras modificações têm por objetivo o reforço da denominação de origem protegida «Volaille de Bresse» com a área identificada, visando igualmente reforçar a qualidade e rastreabilidade dos animais que beneficiam desta denominação:

- Precisoões sobre as etapas por exploração. O agrupamento quis precisar esta prática tradicional de criação das aves de capoeira em períodos sucessivos de crescimento e de acabamento na exploração. Evita-se assim o *stress* dos animais e os riscos sanitários que podem surgir devido à mudança de local de criação (transporte, mudança de local de estabulação e de ambiente, alteração da organização «social» do lote, etc.), com impacto na qualidade final do produto;
- Introdução de limite ao tamanho dos bandos de pintos por local de estabulação e de densidade máxima para os pintos;
- Aumento do efetivo máximo de um lote de aves de capoeira para 700 aves;
- Introdução de uma disposição sobre os comedouros e bebedouros nos diferentes períodos de criação das aves;
- Precisoões sobre as medidas profiláticas das aves e as medidas de limpeza, desinfeção e vazios sanitários aplicados nos locais de estabulação.

3.5.4. Alimentação

Precisam-se as modalidades de alimentação da «Volaille de Bresse», designadamente:

- Durante o período inicial introduz-se uma lista positiva dos elementos que constituem os alimentos nesta fase, bem como o teor máximo de matéria gorda total (6 %), de modo a enquadrar a alimentação neste período. Precisa-se que os cereais, que representam, no mínimo, 50 % da ração, provêm da área geográfica;

- Durante o período de crescimento, as alterações introduzidas acrescentam precisões sobre as práticas alimentares. Efetivamente, a alimentação é essencialmente constituída pelos recursos do percurso, acrescidos de cereais provenientes da área geográfica e de laticínios. Pretende-se com as alterações evitar subcarência nas aves, enquadrando com mais precisão os complementos alimentares. Assim sendo, introduz-se uma percentagem mínima de 40 % de milho na ração durante os períodos de crescimento e acabamento, segundo a tradição de Bresse. Pormenorizou-se a natureza dos cereais e dos produtos lácteos distribuídos durante estes períodos, bem como as respetivas quantidades. Precisa-se a possibilidade de complementar os recursos locais com proteínas vegetais, com minerais e com vitaminas. Estes complementos estão limitados em quantidade e em qualidade (teor limitado a 15 % de proteínas). Visam equilibrar a ração e simultaneamente assegurar o limite do teor de proteínas, obrigando assim as aves de capoeira de Bresse a explorar os percursos para encontrarem o essencial da sua alimentação (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.) e permitir deste modo garantir a manutenção das características típicas que são a expressão da relação com a área identificada;
- Introduce-se a proibição de OGM em toda a alimentação da «Volaille de Bresse», incluindo a ministrada no primeiro período de vida, bem como a proibição de implantação de espécies vegetais geneticamente modificadas nas explorações.

3.5.5. Abate, preparação e acondicionamento

Suprime-se o peso mínimo no momento da entrega, por se tratar de uma medida que obrigava ao duplo controlo entre o peso vivo calculado no momento da expedição e o dos animais eviscerados no matadouro. Entendeu-se ser mais pertinente manter o controlo do peso das aves evisceradas, que corresponde ao produto comercializado.

As alterações introduzidas visam aumentar o limite máximo da temperatura de escaaldamento, para adaptar esta disposição para os frangos, frangas e capões de peso e estado de gordura diferentes.

Mantêm-se manuais as operações de sangria, evisceração e eventração, acabamento da depena e limpeza. Todavia, introduziram-se precisões para indicar que a incisão circular da cloaca das aves pode ser efetuada com faca própria designada «coupe-cloaque», que é um instrumento semi-manual.

Definiu-se a noção de «preparação» das aves, que consiste no acabamento da depena e na limpeza da pele do pescoço. Trata-se de uma etapa manual que permite igualmente avaliar o produto antes da aposição das marcas de identificação que vão garantir a rastreabilidade do produto.

Pormenorizam-se as operações de atamento.

Por último, substituiu-se o processo de congelação pelo de ultracongelação. A introdução de modalidades relativas à ultracongelação (prazo máximo de ultracongelação, temperaturas, data-limite de utilização) permite garantir a qualidade ideal do produto.

3.6. Rubrica «Relação com a área geográfica»:

Esta parte foi objeto de reformulação para demonstração das especificidades da área geográfica e do produto e a relação com a área geográfica. Esta rubrica foi acrescentada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 510/2006.

3.7. Rubrica «Rotulagem»:

Introduziram-se precisões sobre as modalidades de entrega das marcas de identificação, o emprego da denominação «Bresse» nas guias de transporte e faturas e as indicações que figuram nos selos e rótulos.

3.8. Rubrica «Exigências nacionais»:

Tendo em consideração a evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» apresenta-se sob a forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

3.9. *Coordenadas das autoridades competentes, do agrupamento e das estruturas de controlo:*

Atualizaram-se as coordenadas do organismo de certificação responsável pelo controlo da DOP e as das autoridades competentes e do agrupamento.

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

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

N.º CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

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

As aves de capoeira designadas por «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» pertencem ao género *Gallus* e à raça gaulesa ou Bresse de variedade branca. Na idade adulta, os animais apresentam características externas que lhes são específicas.

«Poulet de Bresse» designa frango macho ou fêmea com 108 dias, no mínimo, e, no mínimo, 1,3 kg de peso eviscerado (ou seja, 1 kg «pronto a cozinhar»). «Poularde de Bresse» designa fêmeas com 140 dias, no mínimo, que atingiram maturidade sexual e produção de ovos, mas que não entraram em ciclo de poedeiras, com 1,8 kg de peso eviscerado, no mínimo. O frango e a franga (*poularde*) podem ser sido enfaixados e atados consoante o uso.

«Chapon de Bresse» designa machos castrados, com 224 dias, no mínimo, e 3,0 kg de peso eviscerado, no mínimo. É comercializado exclusivamente por altura das festas de fim de ano, entre 1 de novembro e 31 de janeiro. Consoante o uso, deve apresentar-se obrigatoriamente enfaixado em tela de origem vegetal (linho, cânhamo, algodão) e atado de modo a que a ave esteja inteiramente «enfaixada», com exceção do pescoço, cujo terço superior é mantido emplumado.

As aves abatidas devem apresentar boa carne, com peito desenvolvido; a pele deve apresentar-se limpa, sem cálamos, dilacerações, contusões ou coloração anormais; o estado de gordura deve tornar invisível a aresta dorsal; a forma natural do esterno não deve ser alterada. Os membros devem apresentar-se isentos de fraturas. O anel de penas conservado no terço superior do pescoço deve apresentar-se limpo. As patas devem apresentar-se limpas.

As aves são comercializadas sob a forma «eviscerada». São autorizadas as apresentações «pronto a cozinhar» e «ultracongelado» apenas para os frangos, desde que os membros, com exceção dos dedos, não sejam amputados.

As aves submetidas a enfaixamento e atamento podem ser comercializadas com ou sem a faixa. Neste caso, apresentam forma oblonga. As asas e as patas incrustam-se no corpo, pelo que não pendem. A carne deve ser firme e rija.

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

—

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

A criação das aves de capoeira efetua-se em três períodos sucessivos: inicial, de crescimento e de acabamento. Durante estes períodos, são autorizados na alimentação unicamente:

- Cereais provenientes exclusivamente da área geográfica da denominação de origem e produtos, se possível, da exploração;
- Vegetais, coprodutos e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos.

Durante o período inicial, com a duração máxima de 35 dias, a ração alimentar é constituída em 50 %, no mínimo, em volume, por cereais a que pode adicionar-se um complemento de matérias vegetais, produtos lácteos, vitaminas e minerais.

Após o período inicial, as aves são criadas em percurso herbáceo. A alimentação passa então a ser constituída essencialmente pelos recursos do percurso (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.) acrescidos de cereais: milho, trigo mourisco, trigo, aveia, tritcale, cevada, leite e subprodutos do leite. Os cereais da ração alimentar (de que o milho constitui, no mínimo, 40 %) podem ter sido cozidos, germinados, partidos ou moídos, excluindo-se qualquer outra transformação. Entre o 36.º e o 84.º dia de criação (período correspondente à constituição do esqueleto), pode ministrar-se um complemento de proteínas, minerais e vitaminas.

O teor de proteínas da ração alimentar diária não ultrapassa 15 %.

A este período de «crescimento» segue-se o de «acabamento», com uma duração mínima de dez dias para os frangos, três semanas para as frangas e quatro semanas para os capões, realizado em gaiolas, em local sombrio, calmo e arejado. Durante este período a ração alimentar dos animais é idêntica à do período de crescimento, a que pode adicionar-se arroz.

Assim sendo, aproximadamente 90 % da alimentação dos animais (percurso e cereais) provém da área geográfica.

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

A seleção, reprodução, incubação, criação e abate das aves decorrem na área geográfica.

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

A preparação dos animais (acabamento da depena e limpeza da pele do pescoço), o acondicionamento e, consoante os casos e no que se refere exclusivamente aos frangos, a ultracongelamento, ocorrem na área geográfica segundo os moldes seguintes de apresentação:

- Apresentação «eviscerado»;
- Apresentação «enfaixado e atado». As operações de enfaixamento e atamento, obrigatórias para o capão, consistem na apresentação tradicional das aves de Bresse, em tela muito apertada de origem vegetal (linho, algodão ou cânhamo) cosida à mão (15 a 20 pontos de costura, no mínimo, consoante se trate de frango, franga ou capão);
- Apresentação «pronto a cozinhar» ou «ultracongelado», apenas para os frangos. Os membros dos animais (com exceção dos dedos) são conservados.

A obrigatoriedade de realização destas etapas na área geográfica justifica-se devido ao saber muito específico e tradicional exigidos. O enfaixamento e atamento dos animais são disto o melhor exemplo. A técnica pratica-se sobretudo para as festas de fim de ano e permite a melhor impregnação da gordura nos músculos, contribuindo assim para a melhor expressão organoléptica dos produtos. Os operadores da «Volaille de Bresse» guardaram estas práticas apesar do tempo e do trabalho necessários para realizar esta apresentação. As apresentações «pronto a cozinhar» e «ultracongelado» são igualmente específicas da DOP «Volaille de Bresse», na medida em que os membros (com exceção dos dedos) não devem ser amputados.

Além disso, a pele muito delicada da «Volaille de Bresse» requer atenção muito especial, para não a arrancar durante as operações de depena, compressão e acondicionamento. Por conseguinte, convém limitar ao máximo as manipulações que poderiam marcar ou deteriorar a pele (a presença de dilatações, contusões ou coloração anormal provocam a desclassificação dos animais, segundo a descrição do produto).

Por último, a realização na área geográfica é uma necessidade, visto tratar-se de operações realizadas concomitantemente à etapa de classificação dos animais na DOP. É a partir desta última etapa de classificação que as aves podem ser comercializadas com o logótipo da DOP. A classificação materializa-se com a aposição de marcas de identificação, nomeadamente selos. Estas marcas são suportes de identificação dos produtos, mas servem igualmente para assegurar a rastreabilidade.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

A «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» ostenta simultaneamente o anel do produtor, a identificação do matadouro, um rótulo específico e, no caso das frangas e do capão, um selo de identificação.

O rótulo é colocado no dorso dos animais apresentados eviscerados ou no esterno dos animais apresentados «pronto a cozinhar», no momento da classificação da DOP e antes da expedição. O rótulo ostenta o logótipo da DOP e da União Europeia.

Modelos das marcas de identificação:

O anel intransmissível apresenta-se sob a forma de anel inviolável, com as coordenadas do criador. O selo intransmissível apresenta-se sob a forma de um agrafo com a inscrição «Bresse». Tratando-se do matadouro, ostenta as coordenadas do mesmo. Quando o abate é efetuado na exploração pelo criador, o selo ostenta a indicação «Abatido na exploração».

Os selos de identificação do «capão» e da «franga» comportam a menção «Poularde de Bresse roulée» ou «Poularde de Bresse» ou «Chapon de Bresse» e a menção «denominação de origem controlada» ou «denominação de origem protegida».

Condições de aposição das marcas de identificação:

O anel é colocado pelo criador na pata esquerda, antes da expedição. As aves classificadas com denominação de origem recebem um selo colocado na base do pescoço. O anel e o selo só podem ser utilizados uma vez e a sua colocação obedece a cuidados que asseguram a sua inviolabilidade. Os selos são colocados na base do pescoço, mantidos pelo carimbo.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica da denominação de origem «Volaille de Bresse» abarca total ou parcialmente os territórios das seguintes divisões administrativas (comunas):

Departamento de Ain (01):

Subdivisões administrativas (cantões) de Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes, e Viriat.

Comunas ou parte de comunas dos cantões de:

Ceyzériat: Ceyzériat (parte Oeste D52), Jasseron (parte Oeste D52);

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (parte Norte Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (Noroeste), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (parte Norte Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (parte Oeste N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (parte Oeste N83), Verjon (parte Oeste N83), Villemotier;

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (parte), Druillat (parte), Saint-Martin-du-Mont (parte Oeste D52), Tossiat (parte Oeste D52), La Tranclière;

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (parte Norte Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (parte Norte Chalaronne), Thoissey;

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (parte Oeste D52), Meillonas (parte Oeste D52), Pressiat (parte Oeste D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (parte Oeste D52).

Departamento de Jura (39)

Comunas ou parte de comunas dos cantões de:

Beaufort: Augea (Oeste N83), Beaufort (Oeste N83), Bonnaud, Cezancey (Oeste N83), Cousance (Oeste N83), Cuisia (Oeste N83), Mallerey, Maynal (Oeste N83), Orbagnia (Oeste N83), Sainte-Agnès (Oeste N83), Vercia (Oeste N83), Vincelles (Oeste N83);

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (Ouest), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (partie), Villeveux;

Chaumergy: Bois-de-Gand (Oeste), La Chassagne (Sul D468), Chaumergy (partie), La Chaux-en-Bresse (Oeste D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulénay (partie), Francheville (Oeste D95 + Sul D468), Froideville (partie), Rye (Oeste D468), Vincent (Oeste D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (Oeste D468), Chaînée-des-Coupis (Sul-Oeste), Chaussin (Sul D468), Les Essards-Taignevaux (Oeste D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (Sul de Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (partie), Petit-Noir (Oeste de Doubs);

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (Sul N78+Oeste N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (Oeste N83), Messia-sur-Sorne (Norte N83), Trenal;

Saint-Amour: Balanod (Oeste N83), Chazelles, Digna (Oeste N83), Nanc-lès-Saint-Amour (Oeste N83), Saint-Amour (Oeste N83), Saint-Jean-d'Étreux (Oeste N83).

Departamento de Saône et Loire (71):

Cantões de Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Comunas ou parte de comunas dos cantões de:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (margem esquerda), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Osion, Saint-Marcel;

Cuiseaux: Champagnat (Oeste N83), Condal, Cuiseaux (partie), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenard, Joudes (Oeste N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

Pierre-de-Bresse: Authumes, Beauvernois, Bellevesvre, La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (partie), La Chaux, Dampierre-en-Bresse, Fretterans (partie), Frontenard, Lays-sur-le-Doubs (partie), Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, La Racineuse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Torpes;

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (partie), La Truchère;

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (sul), Navilly (Sul de Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

— Fatores naturais

A área de produção da «Volailles de Bresse» corresponde a uma planície arborizada ligeiramente ondulada, resultante de formações geológicas periglaciares do Plio-Quaternário na origem de solos muito argilosos e impermeáveis. O clima, de forte influência oceânica, é húmido e frequentemente brumoso.

O milho, surgido em Bresse no início do século XVII (ou seja, pouco mais de um século depois da sua chegada às costas da Andaluzia) desempenhou um papel central no sistema agrícola local, utilizado simultaneamente na alimentação humana e na das galinhas da quinta. Neste contexto, criou-se uma policultura tradicional ao longo dos séculos baseada nas culturas forrageiras e cerealíferas e na avicultura e bovinicultura (leiteira e mais tarde lactante), que perdura ainda hoje.

— Fatores humanos

Os registos municipais de Bourg-en-Bresse mencionam as «Volailles de Bresse» e, concretamente, o «capão gordo», desde 1591. A partir do século XVII, multiplicam-se as cobranças por capões e frangas e, no final do século XVIII, figuram já em todos os contratos de arrendamento. A suculência da carne é destacada mais tarde pelo gastrónomo Brillat-Savarin, que, em 1825, escrevia na sua *Physiologie du goût* (Fisiologia do gosto): «No que respeita à franga, a preferência recai na de Bresse.»

O desenvolvimento da produção será impulsionado pelas facilidades de comercialização ligadas à criação da linha de caminho-de-ferro Paris-Lyon-Marselha (PLM). A proximidade de uma grande aglomeração como Lyon é sem dúvida um fator de desenvolvimento não negligenciável.

A raça local reconhecida como a única que pode levar à obtenção da denominação de origem evidencia grande rusticidade e está muito bem adaptada ao ambiente e aos solos húmidos de Bresse. Historicamente, cada produtor selecionava pessoalmente os reprodutores entre os efetivos que possuía. Mais tarde, com a implicação coletiva do grupo, foi criado um centro de seleção, em 1955. É ele que conduz a seleção genealógica que permite a preservação da raça.

As práticas de criação assentam num regime alimentar ancestral baseado numa alimentação autónoma das aves nos percursos forrageiros (minhocas, erva, etc.), completada por cereais e produtos lácteos (leite diluído, soro de leite, leite em pó, leiteiro, etc.). A engorda final dos animais realiza-se em gaiolas chamadas «épinettes», em local calmo e ao abrigo da luz, para evitar todo o tipo de agitação. Depois de abatidas, as aves são geralmente apresentadas de forma muito original, com um colar de penas na base do pescoço.

O criador dedica especial atenção às aves finas, ou seja, ao capão, macho nascido no início da primavera e castrado antes de 15 de julho, e à franga, fêmea mais velha do que o frango e que não entrou ainda no ciclo das poedeiras. O acabamento em gaiola é mais longo para as aves finas do que para os frangos, beneficiando aquelas frequentemente de uma alimentação apetitosa sob a forma de pasta. São ainda objeto de cuidados muito especiais no abate e depenadas cuidadosamente, para não danificar a pele. Quando são «preparadas» à moda de Bresse, prática obrigatória para o capão, as patas e as asas são coladas ao corpo. Os animais são seguidamente enrolados numa tela sólida de origem vegetal, a qual é cosida à mão usando fio fino, do centro para a cabeça e para o uropígio, de modo a «enfaixar» totalmente a ave, com exceção do pescoço, deixado emplumado num terço da sua extensão. Depois de desenfaixada, a ave apresenta a forma característica de um cilindro de que se destacam apenas a cabeça e o pescoço.

5.2. Especificidade do produto:

Os animais caracterizam-se por um esqueleto delgado e pelo grão da pele, que indicam aptidão para o desenvolvimento da carne e da gordura. O comprimento do dorso garante a qualidade da carne do peito.

A «Volaille de Bresse» é qualificada como sendo do tipo «ave de carne gorda», ou seja, longilínea e de extrema delicadeza, testemunhos da vocação destes animais para a engorda. Distingue-se facilmente do tipo «frango criado a grão» de porte maior, mais concentrado e com traços de anemia menos pronunciados.

Depois de cozinhado cuidadosamente, para conservar todas as suas qualidades organolépticas, revela o seu elevado rendimento em carne, que é tenra, sávida e suculenta.

No que respeita ao rendimento em carne, a «Volaille de Bresse» destaca-se pelo tamanho das peças de eleição, como o comprimento do peito e a dimensão das coxas. Os ossos são todos muito finos e a cabeça e o pescoço são esguios, de modo que as partes não consumíveis são extremamente reduzidas. Depois de sangradas e depenadas, caracterizam-se pelo incorporado em carne e gordura, que não deixa transparecer nenhuma saliência.

A carne é tenra ao ponto de se desfazer, tendo-lhe valido a designação de «macia» nos mercados de Paris. Solta-se dos ossos por si só, e os diferentes músculos separam-se uns dos outros com facilidade extrema. As fibras musculares são tão finas que praticamente não se distinguem. Os tendões e aponeuroses são praticamente inexistentes e confundem-se com a carne. Para além da gordura de cobertura, que varia consoante o grau de engorda, o músculo das aves está impregnado de gordura. Cada uma das fibras musculares minúsculas está, de certo modo, «envolvida» por uma camada delicada de gordura que, depois de cozinhada, confere à carne a sua tenrura excepcional.

A franga é mais redonda e mais pesada do que o frango e apresenta uma qualidade gustativa especial, ligada ao estado de gordura mais avançado. O capão, pelo facto de ser castrado e devido à sua longevidade, que proporciona a infiltração longa e regular da gordura nos tecidos musculares, apresenta elevada qualidade gastronómica; é comercializado exclusivamente por ocasião das festas de fim de ano.

Por último, há que referir que os apreciadores reconhecem que a carne das aves possui um perfume especial que aumenta a sua procura.

Estas aves, de produção profundamente enraizada na gastronomia local, são cozinhadas e promovidas pelos maiores cozinheiros franceses e estrangeiros.

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 policultura de Bresse, derivada diretamente das características do seu meio natural, designadamente a aptidão propícia às culturas forrageiras e do milho, que exigem clima húmido e solos com grandes reservas de água, constitui o fator determinante na origem da criação de aves de capoeira na região. O milho complementa os restantes cereais, pois as suas qualidades nutricionais permitem produzir aves gordas, na origem da reputação das de Bresse.

Os produtores souberam conservar a raça no estado puro, para desenvolver a «Volaille de Bresse». Efetivamente, os caracteres de rusticidade permitiram-lhe viver em meio difícil, em que se alimenta parcialmente da flora local espontânea e do complemento substancial proveniente da área geográfica (milho, leite) e ministrado pelo criador ao longo do crescimento e da engorda.

Deste modo, a criação assenta numa tradição muito forte que alia um regime alimentar particularmente carenciado em proteínas, métodos de engorda específicos e idade de abate tardia que permite que os animais adquiram total maturidade fisiológica.

O modo de pecuária, os cuidados e a engorda conferem particularidades organolépticas extraordinárias à carne cozinhada. A prática tradicional de «enfaixamento» das aves delicadas em tecido muito apertado permite, nomeadamente, favorecer a impregnação de gordura nos músculos. Os éteres absorvidos pela gordura e libertados pela preparação culinária reagem entre si, impregnando toda a massa e conferindo à carne o seu perfume delicado.

Muitas destas aves são vendidas na sequência de quatro concursos específicos, chamados «Les glorieuses de Bresse» (As gloriosas de Bresse), o primeiro dos quais se realizou em Bourg-en-Bresse a 23 de dezembro de 1862. Na semana que antecede o Natal, realizam-se três outras manifestações em Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse e Louhans, agrupando mais de 1 000 animais enfaixados submetidos à apreciação do júri. Estas aves disputam os primeiros prémios de capão e franga aos preços mais elevados e as melhores de entre elas ornamentam depois montras e as grandes mesas da passagem de ano. Estes concursos demonstram a que ponto os criadores se orgulham dos seus produtos, fazendo prova de profunda ligação à atividade que desenvolvem.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCVolailleDeBresse2011.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>

