

Jornal Oficial

da União Europeia

C 140



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

56.º ano

18 de maio de 2013

Número de informação Índice Página

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 140/01 Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções ⁽¹⁾ 1

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 140/02 Taxas de câmbio do euro 6

2013/C 140/03 Comunicação da Comissão sobre a aplicação do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 552/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à interoperabilidade da rede europeia de gestão do tráfego aéreo (*Publicação de títulos e referências de especificações comunitárias nos termos do regulamento*) ⁽¹⁾ 7

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

<u>Número de informação</u>	<u>Índice (continuação)</u>	<u>Página</u>
2013/C 140/04	Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na sua reunião, de 19 de novembro de 2012, relativo a um projeto de decisão respeitante ao Processo COMP/39.839 (1) — Telefónica e Portugal Telecom — Relator: Letónia	8
2013/C 140/05	Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na sua reunião de, 21 de janeiro de 2013, relativo a um projeto de decisão referente ao Processo COMP/39.839 (2) — Telefónica e Portugal Telecom — Relator: Letónia	9
2013/C 140/06	Relatório final do Auditor — COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom	10
2013/C 140/07	Resumo da Decisão da Comissão, de 23 de janeiro de 2013, relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do tratado sobre o funcionamento da união europeia (Processo COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom) [notificada com o número C(2013) 306 final]	11

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2013/C 140/08	Ação preparatória «Circulação de Filmes na Era Digital» — Convite à apresentação de candidaturas 2013	14
---------------	---	----

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2013/C 140/09	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6866 — Time Warner/CME) ⁽¹⁾	16
---------------	--	----

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2013/C 140/10	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	17
---------------	---	----



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 140/01)

Data de adoção da decisão	20.3.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35135 (12/N)	
Estado-Membro	Alemanha	
Região	Thuringen	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Multifunktionsarena der Stadt Erfurt	
Base jurídica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinierungsrahmen der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ ab 2009, Teil B 2. Richtlinie des Freistaats Thüringen für die Gewährung von Zuwendungen aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW), Teil II 3. Thüringer Landeshaushaltsordnung (ThürLHO) 4. Thüringer Verwaltungsprozessgesetz (ThürVwVerfG) 	
Tipo de auxílio	Auxílio individual	Stadion-Betreibergesellschaft
Objetivo	Desenvolvimento sectorial	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 29,48 EUR (em milhões)	
Intensidade	84 %	
Duração	—	
Setores económicos	Atividades de diversão e recreativas, Organização de feiras, congressos e similares, Atividades desportivas	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt DEUTSCHLAND	
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	20.3.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35440 (12/N)	
Estado-Membro	Alemanha	
Região	Thuringen	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Multifunktionsarena der Stadt Jena	
Base jurídica	1. Koordinierungsrahmen der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ ab 2009, Teil B 2. Richtlinie des Freistaats Thüringen für die Gewährung von Zuwendungen aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW), Teil II 3. Thüringer Landeshaushaltsordnung (ThürLHO) 4. Thüringer Verwaltungsverfahrensgesetz (ThürVwVerfG)	
Tipo de auxílio	Auxílio individual	Stadt Jena
Objetivo	Desenvolvimento sectorial	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 34,45 EUR (em milhões)	
Intensidade	100 %	
Duração	—	
Setores económicos	Organização de feiras, congressos e similares, Atividades desportivas, de diversão e recreativas	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt DEUTSCHLAND	
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	13.5.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.36027 (13/N)	
Estado-Membro	Itália	
Região	Valle d'Aosta	Regiões mistas
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Organizzazione delle attività regionali di protezione civile — contributi al settore delle attività produttive	
Base jurídica	Legge regionale 18 gennaio 2001, n. 5 «Organizzazione delle attività regionali di protezione civile» Delibera di Giunta regionale n. 2377 del 12 luglio 2004 Delibera di Giunta regionale n. 2378 del 12 luglio 2004 Delibera di Giunta regionale n. 3509 dell'11 ottobre 2004 Delibera di Giunta regionale n. 2705 del 2 ottobre 2009	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Compensação pelos prejuízos causados por uma catástrofe natural	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 1,50 EUR (em milhões)	
Intensidade	70 %	
Duração	até 31.12.2018	
Setores económicos	Todos os sectores económicos elegíveis para beneficiar de auxílios	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Regione autonoma Valle d'Aosta Piazza Deffeyes 1 11100 Aosta AO 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	15.3.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.36092 (13/N)	
Estado-Membro	Itália	
Região	Emilia-Romagna	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Aiuto al salvataggio di RDB 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. art. 2-bis);</p> <p>B. D.M. 23.12.2004, n. 319, Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270;</p> <p>C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza;</p> <p>D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274.</p>	
Tipo de auxílio	Auxílio individual	RDB Terrecote Srl in AS, RDB SpA in A.S., RDB Hebel SpA in AS
Objetivo	Recuperação de empresas em dificuldade	
Forma do auxílio	Garantia	
Orçamento	Orçamento global: 25 EUR (em milhões)	
Intensidade	100 %	
Duração	1.5.2013-1.11.2013	
Setores económicos	Construção	
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	27.2.2013	
Número de referência do auxílio estatal	SA.36127 (13/N)	
Estado-Membro	Áustria	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Privatrundfunksfonds (PRRF); Fonds zur Förderung des privaten Rundfunks	
Base jurídica	§§ 30 bis 32 KommAustria Gesetz (KOG), Richtlinien über die Gewährung von Mitteln aus dem Fonds zur Förderung des privaten Rundfunks.	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Cultura, Conservação do património, Desenvolvimento sectorial, Formação, Inovação	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 30 EUR (em milhões) Orçamento anual: 15 EUR (em milhões)	
Intensidade	65 %	
Duração	1.3.2013-31.12.2014	
Setores económicos	Atividades de radiodifusão, Atividades de programação e difusão de televisão, Atividades de programação de rádio e de televisão, Atividades cinematográficas, de vídeo e de programas de televisão	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Dr. Alfred GRINSCHGL Mariahilferstraße 77-79 1060 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>

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

17 de maio de 2013

(2013/C 140/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2869	AUD	dólar australiano	1,3216
JPY	iene	131,87	CAD	dólar canadiano	1,3220
DKK	coroa dinamarquesa	7,4524	HKD	dólar de Hong Kong	9,9911
GBP	libra esterlina	0,84475	NZD	dólar neozelandês	1,5917
SEK	coroa sueca	8,5922	SGD	dólar singapurense	1,6156
CHF	franco suíço	1,2449	KRW	won sul-coreano	1 437,84
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	12,0764
NOK	coroa norueguesa	7,5393	CNY	iuane	7,9040
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna	7,5710
CZK	coroa checa	25,989	IDR	rupia indonésia	12 554,93
HUF	forint	290,56	MYR	ringgit	3,8890
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	52,964
LVL	lats	0,6993	RUB	rublo	40,3876
PLN	zlóti	4,1704	THB	baht	38,324
RON	leu romeno	4,3370	BRL	real	2,6100
TRY	lira turca	2,3646	MXN	peso mexicano	15,8403
			INR	rupia indiana	70,6060

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

Comunicação da Comissão sobre a aplicação do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 552/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à interoperabilidade da rede europeia de gestão do tráfego aéreo ⁽¹⁾

(Publicação de títulos e referências de especificações comunitárias nos termos do regulamento)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 140/03)

Organização	Referência e título da especificação comunitária	Referência da especificação comunitária substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da especificação comunitária substituída
ETSI ⁽¹⁾	EN 303 213-1 V1.3.1 Sistema avançado de guiamento e controlo de movimentos no solo (A-SMGCS); Parte 1: Especificação comunitária, a aplicar nos termos do Regulamento (CE) n.º 552/2004, relativo à interoperabilidade do Céu Único Europeu, para o A-SMGCS de nível 1, incluindo as interfaces externas	EN 303 213-1 V1.2.1	1 de abril de 2014
ETSI	EN 303 213-2 V1.3.1 Sistema avançado de guiamento e controlo de movimentos no solo (A-SMGCS); Parte 2: Especificação comunitária, a aplicar nos termos do Regulamento (CE) n.º 552/2004, relativo à interoperabilidade do Céu Único Europeu, para o A-SMGCS de nível 2, incluindo as interfaces externas	EN 303 213-2 V1.1.1	1 de abril de 2014

⁽¹⁾ Instituto Europeu de Normalização das Telecomunicações: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis Cedex, França, tel. +33 492944200, fax +33 493654716, <http://www.etsi.org>

⁽¹⁾ JO L 96 de 31.3.2004, p. 26.

Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na sua reunião, de 19 de novembro de 2012, relativo a um projeto de decisão respeitante ao Processo COMP/39.839 (1) — Telefónica e Portugal Telecom

Relator: Letónia

(2013/C 140/04)

Para efeitos das questões a seguir apresentadas, por «cláusula» entende-se a nona cláusula do Acordo de Compra de Ações celebrado entre a Telefónica SA e a Portugal Telecom SGPS SA («Partes») em 28 de julho de 2010 (a seguir designado «Acordo»).

1. O Comité Consultivo concorda com a Comissão Europeia quanto ao facto de a cláusula abranger os mercados espanhol e português para as comunicações eletrónicas e os serviços de televisão, tal como identificados no projeto de decisão.
2. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de a cláusula prever uma obrigação de não concorrência (em lugar de uma mera obrigação de autoavaliação como alegado pelas Partes) e constituir uma restrição da concorrência por objeto.
3. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de a cláusula não poder ser considerada uma restrição acessória ao Acordo.
4. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de a cláusula poder afetar o comércio entre os Estados-Membros.
5. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de a cláusula infringir o artigo 101.º, n.º 1, do TFUE, não ser abrangida pela isenção do artigo 101.º, n.º 3, e, por conseguinte, de as Partes terem infringido o artigo 101.º do TFUE.
6. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de a duração da infração das Partes ser de 4 meses (de 27 de setembro de 2010 até 4 de fevereiro de 2011).
7. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao facto de dever ser aplicada uma coima às Partes.
8. O Comité Consultivo solicita à Comissão que tome em consideração todos os outros aspetos abordados durante o debate.
9. O Comité Consultivo recomenda a publicação do seu parecer no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Parecer do Comité Consultivo em matéria de acordos, decisões e práticas concertadas e de posições dominantes emitido na sua reunião de, 21 de janeiro de 2013, relativo a um projeto de decisão referente ao Processo COMP/39.839 (2) — Telefónica e Portugal Telecom

Relator: Letónia

(2013/C 140/05)

1. A maioria dos membros do Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao montante de base das coimas. A minoria abstém-se.
 2. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à inexistência de circunstâncias agravantes a tomar em consideração.
 3. O Comité Consultivo concorda com a Comissão no sentido de que deverá ser levado em devida conta, a título de circunstância atenuante, o facto de a infração ter cessado no dia 4 de fevereiro de 2011, dezasseis dias após a instauração do processo por parte da Comissão.
 4. O Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto à inexistência de outras circunstâncias atenuantes a tomar em consideração que não a supra indicada no ponto 3 precedente.
 5. A maioria dos membros do Comité Consultivo concorda com a Comissão quanto ao montante final das coimas. A minoria abstém-se.
 6. O Comité Consultivo solicita à Comissão que tome em consideração quaisquer outros aspetos que tenham sido abordados no decurso do debate.
 7. O Comité Consultivo recomenda a publicação do seu parecer no *Jornal Oficial da União Europeia*.
-

Relatório final do Auditor ⁽¹⁾
COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom
(2013/C 140/06)

- (1) Em 19 de janeiro de 2011, a Comissão decidiu dar início a um processo nos termos do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho ⁽²⁾ e do artigo 2.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 773/2004 da Comissão ⁽³⁾, contra a Telefónica, S.A. e a Portugal Telecom, SGPS, SA («PT»), relativamente a uma cláusula de não-concorrência constante do acordo de aquisição de ações celebrado pelas duas empresas, no que respeita à aquisição pela Telefónica do controlo exclusivo de um operador brasileiro de serviços móveis, Vivo Participações, SA.
- (2) A cláusula de não-concorrência foi inicialmente detetada pela autoridade espanhola da concorrência. Após consultas entre as autoridades da concorrência espanhola e portuguesa e a Comissão Europeia, foi decidido que a Comissão deveria assumir a responsabilidade pela investigação. Por conseguinte, nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003, a autoridade da concorrência espanhola transferiu todos os documentos do processo para a Comissão.
- (3) A Comissão adotou uma Comunicação de objeções («CO») em 21 de outubro de 2011, tendo-a notificado à Telefónica e à PT em 24 de outubro de 2011. Ambas as partes tiveram acesso ao dossiê em 4 de novembro de 2011. A Comissão tinha inicialmente fixado 3 de janeiro de 2012 como prazo limite para responder à CO. A pedido das partes, esse prazo foi prorrogado por mais oito dias úteis.
- (4) Tanto a Telefónica como a PT declinaram exercer o seu direito de requerer uma audição oral nos termos do artigo 12.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 773/2004. Por conseguinte, não foi realizada qualquer audição oral no presente processo.
- (5) Na CO, a Comissão chegou à conclusão preliminar de que a cláusula de não-concorrência constante do acordo de aquisição de ações celebrado entre a Telefónica e a PT equivalia a um acordo de partilha de mercado com o objetivo de restringir a concorrência no mercado interno em violação do artigo 101.º do TFUE.
- (6) Na decisão, a Comissão contesta os argumentos avançados pelas partes nas suas respostas e confirma as conclusões alcançadas na CO.
- (7) Não recebi qualquer denúncia sobre o exercício efetivo dos direitos processuais pelas partes no processo. O projeto de decisão não contém quaisquer objeções a respeito das quais as partes não tenham tido a oportunidade de dar a conhecer os seus pontos de vista. Por conseguinte, considero que todos os participantes no processo puderam exercer de forma efetiva os seus direitos processuais no presente caso.

Bruxelas, 21 de janeiro de 2013.

Michael ALBERS

⁽¹⁾ Nos termos dos artigos 16.º e 17.º da Decisão 2011/695/UE do Presidente da Comissão Europeia, de 13 de outubro de 2011, relativa às funções e ao mandato do Auditor em determinados procedimentos de concorrência (JO L 275 de 20.10.2011, p. 29).

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho, de 16 de dezembro de 2002, relativo à execução das regras de concorrência estabelecidas nos artigos 81.º e 82.º do Tratado (JO L 1 de 4.1.2003, p. 1).

⁽³⁾ Regulamento (CE) n.º 773/2004 da Comissão, de 7 de abril de 2004, relativo à instrução de processos pela Comissão para efeitos dos artigos 81.º e 82.º do Tratado CE (JO L 123 de 27.4.2004, p. 18).

Resumo da Decisão da Comissão

de 23 de janeiro de 2013

relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do tratado sobre o funcionamento da união europeia

(Processo COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom)

[notificada com o número C(2013) 306 final]

(Apenas fazem fé os textos em língua inglesa e portuguesa)

(2013/C 140/07)

1. INTRODUÇÃO

- (1) Em 23 de janeiro de 2013, a Comissão adotou uma decisão relativa a um processo nos termos do artigo 101.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia («TFUE»). Em conformidade com o disposto no artigo 30.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho ⁽¹⁾, a Comissão publica os nomes das partes e o conteúdo essencial da decisão, incluindo eventuais sanções impostas, tendo em conta que é necessário acautelar o interesse legítimo das empresas na proteção dos seus segredos comerciais.
- (2) O procedimento e a decisão dizem respeito a uma cláusula de não-concorrência, incluída no acordo de aquisição de ações de 28 de julho de 2010 («acordo de aquisição de ações»), celebrado pela Telefónica, SA («Telefónica») e a Portugal Telecom SGPS, SA («Portugal Telecom»), que deu à Telefónica o controlo exclusivo do operador móvel brasileiro Vivo, anteriormente propriedade conjunta das partes («operação Vivo»).
- (3) A cláusula de não-concorrência tem a seguinte redação:

«Nono — Não-concorrência — Na medida do permitido por lei, cada parte deverá abster-se de, direta ou indiretamente através de quaisquer subsidiárias, desenvolver ou investir em qualquer projeto no setor das telecomunicações (incluindo serviços fixos e móveis, de acesso à Internet e de televisão, mas excluindo qualquer investimento ou atividade em curso ou já exercida à data da Oferta) que se possa considerar como estando em concorrência com o da outra parte no mercado ibérico, por um período com início na data de aceitação da Oferta [27 de setembro de 2010] até 31 de dezembro de 2011»

- (4) Na sequência da instauração do procedimento pela Comissão em 19 de janeiro de 2011, as partes suprimiram a cláusula de não-concorrência em 4 de fevereiro de 2011.

2. DESTINATÁRIOS

- (5) A decisão tem como destinatárias a Telefónica SA («Telefónica») e a Portugal Telecom SGPS, SA («Portugal Tele-

com»), que são partes no acordo de aquisição de ações que inclui a cláusula de não-concorrência. São as empresas-mãe dos respetivos grupos de empresas.

- (6) A Telefónica e a Portugal Telecom são os operadores históricos espanhol e português de telecomunicações em Espanha e Portugal, respetivamente. Dispõem de elevadas quotas de mercado na maioria dos mercados de comunicações eletrónicas no seu Estado-Membro de origem, mas apenas uma presença limitada no Estado-Membro de origem da outra parte.

3. TEOR ESSENCIAL DA DECISÃO

3.1. Procedimento

- (7) Em 19 de janeiro de 2011, a Comissão decidiu dar início a um procedimento no presente caso, na aceção do artigo 2.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 773/2004 do Conselho ⁽²⁾ e do artigo 11.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho. Durante a investigação, a Comissão enviou vários pedidos de informação nos termos do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003 à Telefónica, à Portugal Telecom e a alguns dos seus clientes multinacionais.
- (8) Em 21 de outubro de 2011, a Comissão adotou uma primeira Comunicação de objeções («CO»). Na CO, a Comissão considerou, a título preliminar, que a Telefónica e a Portugal Telecom tinham infringido o artigo 101.º do TFUE ao acordarem a cláusula de não-concorrência que equivale a um acordo de partilha de mercado.
- (9) O acesso ao dossiê foi concedido à Telefónica e à Portugal Telecom em 4 de novembro de 2011.
- (10) A Telefónica e a Portugal Telecom apresentaram as respetivas respostas à CO em 13 de janeiro de 2012, não tendo solicitado uma audição oral.
- (11) O Comité Consultivo em matéria de Acordos, Decisões e Práticas Concertadas e de Posições Dominantes emitiu pareceres favoráveis em 19 de novembro de 2012 e 21 de janeiro de 2013. Esses pareceres foram emitidos nos termos do artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003.

⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 1/2003 do Conselho, de 16 de dezembro de 2002, relativo à execução das regras de concorrência estabelecidas nos artigos 81.º e 82.º do Tratado (JO L 1 de 4.1.2003, p. 1).

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 773/2004 da Comissão, de 7 de abril de 2004, relativo à instrução de processos pela Comissão para efeitos dos artigos 81.º e 82.º do Tratado CE (JO L 123 de 27.4.2004, p. 18).

3.2. Mercados relevantes

- (12) A decisão considera que a cláusula de não-concorrência e a infração abrangem a) todos os serviços de comunicações eletrónicas, com exceção dos mercados de serviços globais de telecomunicações e serviços de transporte internacional por grosso, em que ambas as partes estavam presentes na Península Ibérica à data da celebração do Acordo e que se referem a serviços relacionados com clientes multinacionais, e b) os serviços de televisão, que são expressamente mencionados pela cláusula de não-concorrência.
- (13) No caso em apreço, os limites precisos dos mercados relevantes podem ser deixados em aberto, dado o vasto âmbito de aplicação da cláusula de não-concorrência. Em todo o caso, a decisão enumera os diferentes mercados relevantes em conformidade com as linhas identificadas na Recomendação 2007/879/CE da Comissão ⁽¹⁾ e em conformidade com decisões anteriores da Comissão e com a jurisprudência.
- (14) Os mercados geográficos relevantes são de âmbito nacional e referem-se a Espanha e a Portugal.
- (15) A Telefónica e a Portugal Telecom apresentaram várias observações que procuravam limitar o âmbito de aplicação da cláusula de não-concorrência. Em particular, com base na expressão «excluindo qualquer investimento ou atividade em curso ou já exercida à data da Oferta», alegaram que quaisquer mercados em que a Zon (um operador português no qual a Telefónica detinha 5,46 % das ações) estiver presente deve ser excluído do âmbito de aplicação da cláusula. Alegaram ainda que deviam ser excluídos do âmbito de aplicação da cláusula quaisquer mercados em que, na sua opinião, não fosse possível a concorrência da outra parte (por exemplo, mercados grossistas devido às elevadas barreiras à entrada).
- (16) A decisão contesta estas alegações. Por um lado, a decisão conclui que não se pode considerar que a Telefónica tenha efetuado as atividades desenvolvidas pela ZON, dado que a Telefónica não controlava a ZON. Por outro lado, a decisão nota que a cláusula de não-concorrência proíbe as partes de exercerem atividades e efetuarem qualquer investimento «que possa considerar-se como estando em concorrência com a outra». Isso significa que, em caso de entrada de uma parte num mercado em que a outra já está presente, esse mercado será «abrangido» pela cláusula, uma vez que o novo operador poderia «considerar-se como estando em concorrência» com a outra parte. Além disso, a Telefónica e a Portugal Telecom deveriam,

no mínimo, ser consideradas concorrentes potenciais em todos os mercados de comunicações eletrónicas e serviços de televisão em que se encontram presentes.

3.3. Infração ao artigo 101.º do TFUE

- (17) A Telefónica e a Portugal Telecom argumentaram que a cláusula de não-concorrência apenas prevê uma obrigação de autoavaliação da legalidade e do âmbito de aplicação de um acordo de não-concorrência separado, que seria acessória à operação Vivo. De acordo com as partes, cada uma delas efetuou um exercício de autoavaliação e partilhou os resultados em duas conferências telefónicas realizadas em 26 e 29 de outubro de 2010, nas quais se concluiu que não se justificava um acordo de não-concorrência. Argumentaram que, em consequência do exercício de autoavaliação e dos seus resultados, a cláusula de não-concorrência se tinha «esgotado», uma vez que nenhuma das obrigações dela poderiam derivar.
- (18) Contrariamente às alegações das partes, a decisão considera que a cláusula de não-concorrência constitui uma infração pelo objetivo do artigo 101.º, n.º 1, do TFUE devido à sua própria redação (que prevê claramente uma obrigação de não-concorrência), ao contexto económico e jurídico de que a cláusula faz parte (por exemplo, os mercados das comunicações eletrónicas, que estão liberalizados), e a conduta e o comportamento efetivos das partes (nomeadamente, por exemplo, o facto de apenas terem suprimido a cláusula em 4 de fevereiro de 2011 através de um acordo que, embora apresentando razões para a supressão da cláusula, não mencionava qualquer exercício ou obrigação de autoavaliação). Em especial, a decisão avalia cuidadosamente os elementos de prova apresentados pelas partes no que respeita ao conteúdo e aos resultados das conferências telefónicas de 26 e 29 de outubro de 2010. A Comissão considera esses elementos de prova insuficientes e contraditos pelos restantes elementos de prova constantes do dossiê da Comissão.
- (19) Além disso, a decisão conclui que a cláusula de não-concorrência não pode ser considerada como uma restrição acessória à operação Vivo, uma vez que uma obrigação de não-concorrência que abrange a totalidade da Península Ibérica não pode, de modo algum, ser considerada como diretamente relacionada com, ou necessária para, a implementação do acordo de aquisição de ações da Vivo no Brasil. A decisão conclui igualmente que, na altura da assinatura do acordo de aquisição de ações, não poderia haver dúvidas razoáveis quanto ao estatuto (ou seja, acessório ou não acessório) de um compromisso de não-concorrência entre as partes, o que teria justificado a necessidade de um posterior exercício de autoavaliação nesse contexto.
- (20) A Telefónica e a Portugal Telecom alegaram que a cláusula de não-concorrência não produziu efeitos no mercado. No entanto, a decisão conclui que, em conformidade com a jurisprudência assente, em caso de infração pelo objetivo, não é necessário ter em conta os efeitos do acordo para fins de aplicação do artigo 101.º, n.º 1, do TFUE.

⁽¹⁾ Recomendação da Comissão, de 17 de dezembro de 2007, relativa aos mercados relevantes de produtos e serviços no setor das comunicações eletrónicas suscetíveis de regulamentação *ex ante* em conformidade com a Diretiva 2002/21/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa a um quadro regulamentar comum para as redes e serviços de comunicações eletrónicas (JO L 344 de 28.12.2007, p. 65).

(21) Assim, tendo em conta o âmbito e a natureza da cláusula de não-concorrência, a decisão conclui que a Telefónica e a Portugal Telecom acordaram deliberadamente em excluir ou limitar a concorrência nos mercados nacionais de cada uma das partes. Por conseguinte, a decisão conclui que a cláusula de não-concorrência equivale a um acordo de partilha do mercado e infringe o artigo 101.º, n.º 1, do TFUE.

(22) Por último, a decisão conclui que a cláusula de não-concorrência não preenche as condições para beneficiar de uma isenção ao abrigo do artigo 101.º, n.º 3, do TFUE, uma vez que as partes não demonstraram quaisquer eficiências que poderiam ter resultado da cláusula.

3.4. Duração da infração

(23) A infração durou de 27 de setembro de 2010, data em que as partes concluíram a operação Vivo, a 4 de fevereiro de 2011, data em que as partes acordaram em suprimir a cláusula de não-concorrência.

3.5. Coimas

(24) São aplicadas coimas no presente processo. O cálculo da coima para cada empresa tem por base as Orientações de 2006 relativas às coimas⁽¹⁾. No que se refere à gravidade

da infração, a decisão tem na devida conta o facto de a cláusula de não-concorrência não ter sido mantida secreta pelas partes, que publicaram a cláusula de várias formas e também a notificaram aos reguladores brasileiros. Tendo em conta as circunstâncias específicas do caso, a decisão conclui que, para atingir um nível dissuasivo, é proporcionado e suficiente ter em conta uma pequena proporção do valor das vendas.

(25) Além disso, a decisão reconhece como uma circunstância atenuante o facto de as partes terem posto rapidamente termo à infração. Com efeito, a supressão da cláusula de não-concorrência pelas partes em 4 de fevereiro de 2011 teve lugar apenas 16 dias após o início do procedimento pela Comissão.

4. DISPOSITIVO DA DECISÃO

(26) A decisão estabelece que a Telefónica e a Portugal Telecom infringiram o artigo 101.º do TFUE por participarem num acordo de não-concorrência, incluído como cláusula 9 do acordo de aquisição de ações por elas celebrado em 28 de julho de 2010. A infração durou de 27 de setembro de 2010 a 4 de fevereiro de 2011.

(27) A decisão impõe as seguintes coimas às partes por esta infração a) Telefónica: 66 894 000 euros, e b) Portugal Telecom: 12 290 000 euros.

⁽¹⁾ Orientações para o cálculo das coimas aplicadas por força do n.º 2, alínea a), do artigo 23.º do Regulamento (CE) n.º 1/2003 (JO C 210 de 1.9.2006, p. 2).

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

Ação preparatória «Circulação de Filmes na Era Digital» — Convite à apresentação de candidaturas 2013

(2013/C 140/08)

1. Objetivos

Em 12 de dezembro de 2012, o Parlamento Europeu adotou um orçamento de 2 milhões de EUR para o segundo ano do exercício da ação preparatória «Circulação de Filmes na Era Digital». Esta ação visa experimentar estratégias inovadoras em matéria de difusão de filmes europeus (salas de cinema, DVD, subscrição de vídeos, festivais, cadeias de televisão, etc.).

Pretende-se, nomeadamente, definir as condições suscetíveis de reforçar a complementaridade entre os suportes de difusão, para melhorar a circulação transnacional e a audiência global dos filmes europeus na União Europeia.

2. Ações elegíveis

A ação preparatória apoiará os projetos que visem experimentar estreias simultâneas ou quase simultâneas em todos os suportes de difusão e nos vários territórios europeus.

Os projetos — limitados às obras cinematográficas europeias e à sua distribuição nos países da União Europeia — deverão cobrir um número significativo de filmes e de territórios.

Este parâmetro dimensional é essencial para poder retirar ensinamentos úteis da ação preparatória e para que possa contribuir para a tomada de decisão pelas autoridades públicas e os profissionais da indústria cinematográfica europeia.

Nesta perspetiva, os projetos deverão igualmente prever a organização, no final da ação, de uma sessão pública destinada a apresentar aos profissionais e poderes públicos os principais resultados da experiência e os seus ensinamentos.

3. Candidatos elegíveis

Para serem elegíveis, as candidaturas deverão ser apresentadas por um consórcio que preencha os seguintes três critérios:

- o consórcio é constituído por empresas ou entidades ligadas aos mercados audiovisuais (produtores, agentes de vendas, distribuidores, titulares de direitos, sociedades de *marketing*, salas de cinema, plataformas de subscrição de vídeos, etc.);
- o conjunto dos membros (coordenadores e parceiros) do consórcio deve estar sediado num Estado-Membro da União Europeia;
- o consórcio deve incluir pelo menos dois agentes de vendas.

A contribuição requerida pelo grupo candidato não pode exceder 70 % do total de custos elegíveis do projeto.

4. Critérios de atribuição

Os candidatos elegíveis serão classificados num total de 100 pontos com base na seguinte ponderação:

Critério de atribuição n.º 1: qualidade do conteúdo da atividade (50 pontos)

- número, diversidade e complementaridade dos filmes e territórios cobertos pela ação (15 pontos);
- pertinência da estratégia de *marketing* (15 pontos);
- pertinência das estratégias escolhidas para o aprofundamento da questão da complementaridade entre os territórios e os setores da distribuição (15 pontos);
- grau de inovação da ação (5 pontos).

Critério de atribuição n.º 2: gestão do projeto (50 pontos)

- qualidade do consórcio candidato (10 pontos);
- qualidade do plano de gestão do projeto e do consórcio (15 pontos);
- qualidade da metodologia proposta para a recolha, análise e colocação em perspetiva dos resultados obtidos (15 pontos);
- custo-benefício da ação proposta (10 pontos).

5. Orçamento atribuído aos projetos

O montante disponível a título do presente convite à apresentação de candidaturas ascende a 1 994 000 EUR. A contribuição financeira da Comissão não pode exceder 70 % do total de custos elegíveis.

A contribuição financeira assumirá a forma de subvenção.

6. Prazo para apresentação de candidaturas

As candidaturas devem ser enviadas até **6 de setembro de 2013**, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Educação e da Cultura
Direção E — Cultura e Criatividade
Unidade E3 — Programa Europa Criativa — MEDIA
Bureau: J-70 01/141
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

7. Informações completas

O programa de trabalho, as linhas diretrizes e os formulários de candidatura estão acessíveis em:

<http://ec.europa.eu/media>

As candidaturas devem respeitar todas as instruções do guia e utilizar os formulários fornecidos para o efeito, bem como conter todas as informações e anexos indicados no texto completo do convite à apresentação de candidaturas.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração
(Processo COMP/M.6866 — Time Warner/CME)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 140/09)

1. Em 8 de maio 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 Time Warner Inc. («Time Warner», EUA) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da totalidade da empresa Central European Media Enterprises Ltd. («CME», Bermudas).

2. As atividades das empresas em causa são:

- Time Warner: entretenimento cinematográfico e televisivo, redes de televisão e edição de revistas; e,
- CME: radiodifusão televisiva e outros meios de comunicação social na Bulgária, República Checa, Croácia, Roménia, República Eslovaca, Eslovénia, Hungria e Moldávia.

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.6866 — Time Warner/CME, 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 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 140/10)

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⁾

«PURUVEDEN MUIKKU»

N.º CE: FI-PGI-0005-0989-19.04.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Puruveden muikku»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Finlândia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

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

O nome «Puruveden muikku» é utilizado para o coregono-branco (*Coregonus albula*) capturado na bacia do lago Puruvesi situado na parte nordeste do lago Saimaa. O presente pedido diz respeito apenas ao coregono-branco fresco e congelado. Cerca de 10 % do coregono-branco capturado anualmente na Finlândia pertencem ao «Puruveden muikku».

As principais características do «Puruveden muikku» são as seguintes:

- Tem um dorso verde-escuro intenso e flancos prateados. A sua cor é notoriamente mais prateada do que a dos restantes coregonos-brancos.
- Sofre uma alteração considerável de tamanho ao longo do ano, que o distingue dos restantes coregonos-brancos. Num único período de crescimento, o seu comprimento médio pode passar de 9 cm a 21 cm, aproximadamente, e o seu peso pode variar entre poucos gramas e aproximadamente 20 gramas.
- A sua espinha dorsal é tenra, o que significa que o peixe pode ser comido sem ser necessário remover as espinhas.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— O *rigor mortis* deste peixe dura menos tempo do que o dos outros tipos de coregono-branco.

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

—

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

—

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

O «Puruveden muikku» deve ser capturado na área geográfica definida. Os métodos de captura permitidos são os seguintes: redes de cerco, galrichos e pesca com redes.

O *rigor mortis* do «Puruveden muikku» dura menos tempo do que o dos outros tipos de coregono-branco. Por essa razão e para garantir a qualidade do peixe, os coregonos-brancos são refrigerados em recipientes com gelo (água a 0 °C), à medida que vão sendo capturados, na área geográfica definida.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é constituída pelo lago Puruvesi, localizado no território dos municípios de Kerimäki, Punkaharju e Kesälahti, na província da Finlândia Oriental (Itä Suomi). Com uma superfície de 416 km², o lago Puruvesi integra o lago Saimaa, o quarto maior lago da Europa.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A característica mais marcante do lago Puruvesi é a limpidez das suas águas, que origina a coloração prateada do «Puruveden muikku». A água é de tal modo límpida que a luz consegue penetrar profundamente no lago, até 20 metros de profundidade, enquanto noutras partes do lago Saimaa só chega até aos 10 metros. A visibilidade pode chegar até aos 12 metros de profundidade.

Devido à limpidez da água do lago Puruvesi, a produção primária ocorre tanto nas águas de superfície como nas águas mais profundas, numa grande área iluminada no fundo do lago. Durante o dia, os grandes cardumes de coregonos-brancos descem para se alimentarem de plâncton animal no fundo do lago. Quando há menos luz, os cardumes dispersam-se e sobem para se alimentarem nas águas de superfície e nas águas intermédias.

O lago Puruvesi é uma bacia de cascalho e areia, praticamente separada do resto do sistema lacustre, e apresenta um teor muito baixo de húmus castanho originário do solo, típico dos lagos finlandeses. A qualidade das águas do lago foi ainda classificada como muito pobre em nutrientes. Graças ao isolamento referido, as correntes são fracas e a água permanece no lago durante aproximadamente 12 anos.

O lago Puruvesi é conhecido como uma área de pesca desde o século XIV. Durante séculos, tem sido realizada pesca de cerco devido à transparência e limpidez excecionais do lago, que permitem uma importante produção primária. No verão, a pesca é levada a cabo nas águas superficiais ao entardecer, quando o plâncton animal sobe. No fim do verão, quando a água aquece, os coregonos-brancos procuram águas mais frias e profundas, onde são capturados com redes de cerco. As noites escuras de outono, momento em que os coregonos-brancos subem à superfície, são geralmente aproveitadas para a pesca ao luar, que é rara, mas característica das águas límpidas do lago Puruvesi.

A pesca com redes de cerco no inverno generalizou-se há cem anos e, em certos anos, mais de metade das capturas de coregono-branco realizadas no inverno na Finlândia provem do lago Puruvesi. A pesca de cerco representa mais de 90 % do total das capturas. Os outros métodos de captura permitidos são a pesca com galrichos e com redes. A pesca de arrasto é proibida no lago Puruvesi.

A fim de garantir a sustentabilidade das unidades populacionais de coregono-branco, o Instituto Finlandês da Caça e da Pesca (Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos) controla anualmente o seu estado. A área de pesca do lago Puruvesi regula as pescas de acordo com as recomendações do Instituto.

5.2. Especificidade do produto

O «Puruveden muikku» é conhecido em toda a Finlândia pela tenrura das suas espinhas. Presta-se, assim, a ser consumido sem ser preciso retirá-las, tanto frito como fumado ou em sopas. O «Puruveden muikku» é também reconhecido pela sua cor prateada.

O «Puruveden muikku» caracteriza-se pela sua variação considerável de tamanho, que depende inteiramente da densidade da população de coregono-branco e dos níveis de produção de plâncton animal. Esta variação anual da população de coregonos-brancos é um traço distintivo do lago.

A reputação do «Puruveden muikku» baseia-se também nos métodos de captura e tratamento tradicionais utilizados na área geográfica. Durante séculos, a arte de localizar e capturar o peixe foi transmitida de geração em geração.

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

O «Puruveden muikku» é reconhecível pela sua coloração prateada, que se deve à limpidez excepcional das águas do lago Puruvesi. As típicas espinhas tenras do «Puruveden muikku», a sua considerável variação anual de tamanho e o seu curto período de *rigor mortis* são o resultado do ambiente geográfico: a limpidez da água, a produção primária tornada possível pela transparência da água, o isolamento do lago associado ao solo arenoso e composto de moreias da bacia hidrográfica, bem como a dimensão relativamente pequena e a natureza pouco pantanosa da bacia.

O «Puruveden muikku» é particularmente conhecido entre os consumidores como um peixe saboroso especialmente adequado para fritar, que pode ser comido inteiro e com espinhas. Na Finlândia, é um produto muito conhecido e com muita procura, que goza de um estatuto bem estabelecido, particularmente em mercados e eventos de diferentes localidades, como o mercado anual do arenque em Helsínquia e o festival de ópera mundialmente famoso de Savonlinna.

O lago Puruvesi é conhecido como uma zona de pesca desde o século XIV, época em que grupos de pescadores carélios começaram a fazer expedições de pesca de longa distância. Segundo uma fonte escrita encontrada, «em 1543 foi capturado peixe na região do lago Puruveni com 421 redes de cerco. Apesar de o castelo de Olavinlinna se situar entre os lagos Haukivesi e Pihlajavesi, ambos abundantes em peixe, os guardas do castelo enviaram equipas de pescadores com redes de cerco ao lago Puruvesi para capturar o seu saboroso coregono-branco». Em 1979, foi publicada uma tese de doutoramento sobre a pesca do coregono-branco no lago Puruvesi, intitulada «A zona de pesca do coregono-branco» (Muikkuapajilla).

A relação entre o produto e a área geográfica baseia-se também nos métodos tradicionais utilizados para capturar o «Puruveden muikku» e nos conhecimentos profissionais dos pescadores da área. As redes de cerco preservaram a mesma estrutura e o mesmo modo de funcionamento ao longo dos séculos. Durante o inverno, as redes de cerco são instaladas sob o gelo, no fundo do lago, em locais de pesca de cerco, cuja posição é identificada graças à experiência dos pescadores. A disposição das redes nos pesqueiros é uma atividade que requer os conhecimentos profissionais dos pescadores locais, visto que se trata de um trabalho de precisão, que deve ter em conta determinados pontos de referência, para evitar que a rede fique presa nas rochas do fundo do lago.

O museu finlandês da pesca fluvial e lacustre, estabelecido em Kerimäki, nas margens do lago Puruvesi, ilustra a reputação do «Puruveden muikku».

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://www.mmm.fi/nimisuoja/puruvedenmuikku>

⁽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 140/11)

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

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N.º CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

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
- Vínculo
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

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)

As alterações infra têm por fim reforçar as características e a qualidade do produto na relação com a sua origem geográfica e proteger a reputação da DOP «Camembert de Normandie».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Descrição do produto

No ponto 2, «Descrição do produto», reitera-se o fabrico do «Camembert de Normandie» a partir de leite cru. Introduziram-se igualmente precisões sobre a definição do peso (líquido no momento da embalagem) e das características organolépticas do produto.

Área geográfica

A área geográfica do «Camembert de Normandie» passa a incluir 1 557 comunas (foram excluídas 1 678 comunas da área geográfica precedente). A redução da área geográfica resulta de um trabalho de reforço da relação entre a denominação «Camembert de Normandie» e os sistemas de produção forrageiros da Normandia, da definição do núcleo da denominação e das suas características (meio natural/usos). Esta redução da área prende-se, além disso, com a revisão das condições de produção, que reforça a relação com o território por meio da obrigação de recorrer, em parte, à raça Normanda e a uma alimentação para produção de leite dominada por pastagens. O conjunto de comunas incluídas na nova área geográfica responde perfeitamente às novas condições de produção do caderno de especificações.

Prova de origem

As alterações ao n.º 1 são determinadas pela evolução da regulamentação nacional. 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.

Prevê-se uma declaração específica para as instalações de saneamento.

A existência de uma disposição que prevê as declarações necessárias ao conhecimento e acompanhamento dos volumes permite que o agrupamento recolha os dados necessários a esses aspetos relativos à denominação de origem «Camembert de Normandie».

Completam-se as referências à manutenção de registos e ao controlo do produto.

Método de obtenção

O caderno de especificações precisa diversos aspetos do método de obtenção, que permitem descrever melhor as condições tradicionais de produção do leite e de transformação do queijo, responsáveis pelas características e a reputação do «Camembert de Normandie».

Condições de produção do leite

Dado que uma das características da Normandia é a raça Normanda, o «Camembert de Normandie» é feito, em parte, com leite produzido por vacas desta raça pura, as quais constituem, no mínimo, 50 % dos efetivos de vacas leiteiras de cada exploração, a partir de 1 de maio de 2017. A raça dos animais será controlada através do código racial do passaporte bovino 56 × 56.

Definem-se as condições de alimentação das vacas leiteiras, de modo a assegurar que a alimentação predominante provém de pastagens. As vacas pastam, no mínimo, seis meses por ano. As explorações têm de possuir, no mínimo, 0,33 ha de superfície por vaca leiteira ordenhada, dos quais, no mínimo, 0,25 ha são de forragens acessíveis a partir das instalações de ordenha, bem como 2 ha de prado por hectare de ensilagem utilizado para alimentação dos animais da manada.

A relação com o território é evidenciada exigindo-se que a ração de base do efetivo, expressa em matéria seca, provenha, em 80 %, da exploração. Para além dos períodos de pastagem, as vacas leiteiras dispõem diariamente de rações de feno. Os suplementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca e por ano civil. As forragens e suplementos alimentares autorizados são indicados no caderno de especificações.

Determina-se a natureza do leite utilizado. Trata-se de leite de vaca normalizado em matéria gorda por desnatção de uma parte do leite empregado, misturada com leite inteiro. É igualmente possível

desnatar o leite por remoção da nata que se forma à superfície. O leite não pode ser armazenado durante mais de 72 horas, a contar da hora de ordenha mais antiga e até ao início da cura. As condições técnicas de maturação do leite e as de rastreabilidade das linhas de tratamento do leite cru são definidas no caderno de especificações.

Condições de produção do queijo

Precisam-se as condições de coagulação, corte da coalhada, encinchamento e dessoramento, para melhor descrever o método de obtenção do produto. O número de passagens para encinchamento passa de 4 para 5.

A utilização dos tratamentos e aditivos dos queijos era objeto de regulamentação geral.

Verificou-se, contudo, que as novas técnicas, algumas das quais dizem respeito a tratamentos e aditivos, tais como a microfiltração, a concentração parcial do leite e as enzimas de cura, podiam influenciar as características do queijo com denominação de origem. Alguns aditivos enzimáticos, nomeadamente, parecem ser incompatíveis com a manutenção das características essenciais dos produtos que beneficiam de DOP.

Afigurou-se, pois, necessário precisar nos cadernos de especificações das denominações de origem, as práticas atuais relativas à utilização de tratamentos e aditivos no leite e no fabrico de queijo, a fim de evitar que práticas futuras não enquadradas prejudiquem as características do queijo de denominação protegida.

O leite é coagulado em cubas de 330 litros de capacidade máxima, permitindo a coagulação de um volume de leite adaptado à capacidade de encinchamento. O caderno de especificações precisa as condições de coagulação (temperatura e dose máximas).

A coalhada pode ser ligeiramente cortada na vertical com uma lira antes do encinchamento. São autorizadas apenas duas passagens da lira na cuba (no máximo).

O encinchamento efetua-se imediatamente após o corte. A extração do soro é proibida. A coalhada é retirada da cuba quer por dispositivos automatizados, com o auxílio de moldes articulados, quer manualmente, com o auxílio de conchas hemisféricas montadas na extremidade de um cabo.

A coalhada é colocada nos cinchos em 5 passagens, a intervalos mínimos de 40 minutos. O dessoramento ocorre nos cinchos, de forma espontânea, durante, no mínimo, 18 horas a partir da colocação da primeira camada de coalhada.

A técnica tradicional define-se pelo encinchamento manual e o dessoramento em moldes individuais estáticos colocados em bancas equipadas com escorredores.

A partir de 1 de maio de 2017, os queijos são virados uma só vez. Depois de virado, o queijo é coberto com uma placa metálica (espalmado) que o submete a uma ligeira pressão.

Após a salga, o queijo pode estacionar novamente, durante, no máximo, 24 horas, antes de iniciada a maturação.

Cura e acondicionamento do queijo

O queijo curado em cave não pode ser embalado antes de decorridos 13 dias após a coagulação. O queijo não pode ser expedido do local de fabrico antes de decorridos 17 dias após a coagulação e a entrega não pode processar-se antes de decorridos 22 dias após aquela.

Relação

Esta parte do caderno de especificações foi reformulada nos termos do Documento Único (especificidade da área geográfica/especificidade do produto/relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto) e completada de acordo com as precisões introduzidas quanto ao método de obtenção e às condições tradicionais de produção do leite e de transformação do queijo que contribuem para o caráter e a reputação do «Camembert de Normandie»

Rotulagem

Na preocupação de coadunar o caderno de especificações com a regulamentação nacional, suprimiu-se a obrigação de apor o logótipo do INAO. Decidiu-se igualmente precisar a aposição da menção «Appellation d'origine protégée» ou «AOP», tendo em vista a aposição do símbolo DOP da União Europeia.

Além disso, suprimiram-se as possibilidades de utilização, a título facultativo, das menções «moulage à la louche» (encinchamento com concha) e «fabriqué au lait cru» (fabricado com leite cru). Efetivamente, a rotulagem do queijo de leite cru está definida no Decreto 2007-628 sobre queijo e especialidades queijeiras. Por outro lado, dado que a definição do termo «concha» varia e não é exclusiva dos queijos DOP, optou-se por suprimir esta menção do caderno de especificações da DOP «Camembert de Normandie».

Exigências nacionais

Aditou-se um quadro com os principais pontos a controlar e o método de avaliação do «Camembert de Normandie».

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 ⁽³⁾

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N.º CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Camembert de Normandie»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

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

O «Camembert de Normandie» é um queijo de leite cru, de pasta mole ligeiramente salgada, com um teor mínimo de 45 g de matéria gorda por 100 g de queijo após dessecação completa e 115 g de peso total de extrato seco por queijo.

Características do «Camembert de Normandie»:

- Forma cilíndrica achatada com diâmetro compreendido entre 10,5 e 11 cm e peso líquido indicado na embalagem de, no mínimo, 250 gramas,
- A crosta, denominada «florida», apresenta uma flora superficial de bolores, de cor branca, constituindo um aveludado branco no qual podem surgir manchas vermelhas,
- A cor da pasta varia entre o marfim e o amarelo-claro. Quando curada, apresenta-se lisa e macia,
- O sabor é ligeiramente salgado, lácteo e doce no início, tornando-se mais acentuado e frutado com a maturação.

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

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

O leite utilizado no fabrico do «Camembert de Normandie» provém de explorações cujo efetivo leiteiro é, no mínimo, constituído por 50 % de vacas de raça Normanda pura, a partir de 1 de maio de 2017.

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

A relação estreita entre o território e o produto é assegurada através da alimentação específica das vacas leiteiras na área geográfica, onde pastam seis meses por ano, no mínimo. As explorações têm de possuir, no mínimo, 0,33 ha de superfície de erva por vaca leiteira ordenhada, dos quais, no mínimo, 0,25 ha são de forragens acessíveis a partir das instalações de ordenha, bem como 2 ha de prado por hectare de ensilagem de milho utilizado para alimentação dos animais da manada.

A ração de base do efetivo é constituída por forragens que provêm, em 80 %, da exploração (expressa em matéria seca). Os suplementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca e por ano civil. As forragens e suplementos alimentares autorizados são enumerados no caderno de especificações.

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

A produção de leite, o fabrico, a cura e a embalagem dos queijos são efetuados na área geográfica definida no ponto 4.

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

As operações de cura e embalagem do queijo estão intimamente relacionadas, ocorrendo, por conseguinte, na área geográfica identificada no ponto 4. A cura compreende estacionamento em cave, seguido, consoante os casos, de cura complementar após a embalagem.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Todas as unidades de «Camembert de Normandie» DOP comercializadas estão munidas de rótulo individual e ostentam o nome da denominação de origem e a menção «Appellation d'origine protégée» ou «AOP». A posição do símbolo «DOP» da União Europeia é obrigatória.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A produção do leite, o fabrico, a cura e a embalagem do queijo ocorrem na área geográfica que abrange o território total ou parcial das seguintes comunas:

Departamento de Calvados

Cantões: Bénvy-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy e Vire; cantão de Aunay-sur-Odon, exceto comuna de Bauquay; cantão de Balleroy, exceto comunas de Bucéels, Chouain e Condé-sur-Seulles; cantão de Bayeux, exceto comunas de Nonant, Saint-Martin-des-Entrées e Saint-Vigor-le-Grand; no cantão de Bourguebus, as comunas de Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulé e Ouézy; no cantão de Bretteville-sur-Laize, as comunas de Grimbosq, Maizières e Les Moutiers-en-Cinglais; cantão de Cabourg, exceto as comunas de Colombelles, Hérouvillette e Ranville; no cantão de Évrecy, as comunas de La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen e Trois-Monts; cantões de Falaise, exceto as comunas de Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines,

Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville e Villy-lez-Falaise; no cantão de Morteaux-Couliboeuf, as comunas de Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques e Vignats; no cantão de Ouistreham, a comuna de Ouistreham; no cantão de Ryes, as comunas de Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir e Manvieux; no cantão de Tilly-sur-seulles, a comuna de Saint-Vaast-sur-Seulles; cantão de Thury-Harcourt, exceto as comunas de Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy e Tournebu; cantão de Troarn, exceto as comunas de Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville e Vimont; cantão de Villers-Bocage, exceto as comunas de Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy e Saint-Aignan-le-Malherbe.

Departamento de Eure

Cantão de Beuzeville; cantão de Beaumesnil, exceto as comunas de Ajou e Gouttières; nos cantões de Bernay, as comunas de Caorches-Saint-Nicolas e Saint-Victor de Chrétienville; no cantão de Breteuil, as comunas de Cintray e Francheville; no cantão de Brionne, as comunas de Le Bec Helloin e Brionne; cantão de Broglie, exceto as comunas de Broglie e Ferrières-Saint-Hilaire; cantão de Cormeilles, exceto a comuna de Fresne-Cauverville; no cantão de Montfort-sur-Risle, as comunas de Apperville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle e Pont-Authou; cantão de Pont-Audemer, exceto as comunas de Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle e Saint-Mards-de-Blacarville; no cantão de Quillebeuf-sur-Seine, as comunas de Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare e Saint-Samson-de-la-Roque; cantão de Rugles, exceto a comuna de Chéronvilliers; no cantão de Saint-Georges-du-Vièvre, as comunas de Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu e Saint-Christophe-sur-Condé; cantão de Thiberville, exceto as comunas de Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville e Heudreville-en-Lieuvin.

Departamento de la Manche

Cantões de Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torgny-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly e Villedieu-les-Poêles; cantão de Ducey, exceto as comunas de Céaux, Courtils, Crollon e Précey; cantão de Quettehou, exceto as comunas de Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève e Valcanville; no cantão de Saint-James, as comunas de Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte e Saint-Senier-de-Beuvron; cantão de Saint-Pierre-Eglise, exceto as comunas de Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer e Tocqueville.

Departamento de Orne

Cantões de Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray e Vimoutiers; cantões de Aigle, exceto as comunas de Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai e Vitrai-sous-l'Aigle; cantões de Alençon, exceto as comunas de Colombiers, Cuisai e Lonrai; Cantões de Argentan, exceto as comunas de Commeaux, Occagnes, Sévigny; no cantão de Bazoches-sur-Hoëne, as comunas de Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre e Soligné-la-Trappe; no cantão de Courtomer, as comunas de Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs e Tellières-le-Plessis; no cantão de Longny-au-Perche, as comunas de Monceaux-au-Perche e Saint-Victor-de-Réno; cantão de Le Mêle-sur-Sarthe, exceto as comunas de Aunay-les-Bois, Boitron, Essay e Menil-Erreux; no cantão de Mortagne-au-Perche, a comuna de Feings; cantão de Moulins-la-Marche, exceto as comunas de Bonnefoi, Les Genettes e Les Aspres; no cantão de Pervençères, as comunas de Barville, Coulimer, Parfondeval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou e Vidai; no cantão de Rémalard, a comuna de Boissy-Maugis; cantão de Sées, exceto as comunas de Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai e Sées; no cantão de Tourouvre, as comunas de Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles e Tourouvre; cantão de Trun, exceto as comunas de Bailleul, Brioux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei e Villedieu-les-Bailleul.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica do «Camembert de Normandie» estende-se pelo território dos três Departamentos da Basse Normandie (Calvados, Manche e Orne), bem como pela faixa ocidental do Departamento de Eure. A área beneficia de clima de tipo oceânico e paisagens dominadas por matagal e pela presença de uma rede hidrográfica densa, associada a pântanos.

Esta região de tradição queijeira foi o berço de três dos principais queijos da Normandia («Livarot», «Camembert de Normandie» e «Pont L'Évêque»). Nela se desenvolveram simultaneamente uma dinâmica atividade de elaboração de pastas moles e uma produção leiteira específica. A especificidade da produção leiteira prende-se com a raça das vacas, a raça Normanda, e com as condições de alimentação marcadas pela predominância de erva na ração dos animais e o respetivo consumo em pastagens, durante um período mínimo anual de 6 meses.

5.2. Especificidade do produto

O «Camembert de Normandie» recebe o nome da localidade de Camembert, situada a cerca de 30 km ao sul de Lisieux. As primeiras referências escritas datam do século XVII e evocam o excelente queijo que então se vendia «fresco» a quem procedia à respetiva cura. Na segunda metade do século XIX, com o desenvolvimento das queijarias pioneiras desta produção, o queijo conheceu um importante êxito popular graças à sua divulgação nas cidades, por intermédio do caminho de ferro.

Adquire assim verdadeira nomeada no início do século XX e no decurso da primeira Guerra Mundial, durante a qual as queijarias procuravam fornecer «camembert» ao exército francês e responder a uma procura crescente. Face a tal procura vai multiplicar-se a produção sob o vocábulo «camembert» e a menção de proveniências díspares, mas só o «Camembert de Normandie» é facilmente reconhecido em França como denominação de origem controlada, por fabricantes que respeitam a ligação ao território normando e os itinerários técnicos determinados pela tradição: leite cru, encinchamento faseado, dessoramento espontâneo ...

O «Camembert de Normandie» é reconhecido pela sua forma única e cilíndrica achatada, a crosta denominada «florida», de cor branca, de bolores superficiais, a sua pasta entre cor-de-marfim e amarelo-claro, lisa e macia, de sabor ligeiramente salgado, inicialmente lácteo e doce de depois mais acentuado e frutado, com a cura.

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 relação entre o território do «Camembert de Normandie» e as suas características manifesta-se através das condições do meio natural favoráveis à exploração de pastagens e às práticas pecuárias específicas do território normando, associadas ao saber dos queijeiros, desenvolvido graças à antiguidade da produção do «Camembert de Normandie».

O leite produzido reveste-se de alguma especificidade, conferida pelo recurso importante a pastagens, regularmente praticadas de março a novembro, graças à amenidade do clima e à forte disponibilidade de superfícies de erva e à implicação de animais de raça Normanda, utilizados há mais de um século na região pelas suas aptidões queijeiras. A sua riqueza em proteínas e a excelência queijeira permitem obter uma coagulação firme, facilmente trabalhada em blocos e de fácil dessoramento.

O saber dos queijeiros desenvolveu-se em torno de práticas rigorosas (alimentação dos animais, higiene da ordenha, utilização de leite cru, desnatação parcial, coagulação em cuba, encinchamento faseado, dessoramento espontâneo, etc.) que permitem tirar partido das propriedades do leite produzido na área identificada.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCamembertdeNormandie.pdf>

(*) Ver nota de pé-de-página 2.

Publicação, nos termos do artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão, do documento único de uma denominação de origem ou de uma indicação geográfica registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho

(2013/C 140/12)

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 ⁽¹⁾

«VITELA DE LAFÕES»

N.º CE: PT-PGI-0017-0249-20.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Vitela de Lafões»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1 Carne (e miudezas) frescas

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

Carne proveniente da desmancha de carcaças de bovinos jovens, machos e fêmeas, até à fase do desmame (5 a 7 meses de idade) pertencentes às raças Arouquesa e a Mirandesa ou o produto dos seus cruzamentos.

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

—

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

Os vitelos são alimentados pelo leite materno até à idade do abate (5 a 8 meses). Para além da amamentação, o vitelo poderá beneficiar de uma alimentação suplementar, constituída por fenos da região, pastos verdes da época e alimentos concentrados produzidos na própria exploração, fundamentalmente à base de farinha de milho.

As mães são alimentadas à base de produtos naturais tais como o milho, o azevém, a erva molar, ferras, ervas e fenos dos lameiros, carqueja, tojo, urze, giesta quando tenra, ervas e arbustos espontâneos dos montes, aveia, centeio, palha e feno.

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

—

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

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

Todas as freguesias dos seguintes concelhos: Oliveira de Frades, Vouzela e S. Pedro do Sul.

As freguesias de: Cedrim e Couto de Esteves do Concelho de Sever do Vouga; Bodiosa e Ribafeita do Concelho de Viseu; Alva e Gafanhão do Concelho de Castro Daire.

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A região de Lafões alargada às três serras que ladeiam o rio Vouga (Serra do Caramulo, Gralheira e Montemuro) possui características particulares em termos de clima, solos e relevo, apresentando um micro-clima (de transição entre marítimo e o continental), que confere condições para a presença de determinadas espécies arbóreas e para o desenvolvimento de uma vegetação herbácea — arbustiva com predominância de espécies, como as giestas, as urzes, os tojos, as carquejas e as estevas, utilizadas como pastagem para os animais, que pelas suas características nutricionais confere traços muito próprios à carne.

5.2. Especificidade do produto

As principais características da carne de «Vitela de Lafões» são:

- Cor: coloração rósea-clara, com gordura de cor branca, distribuída homoganeamente e grão fino do músculo,
- Consistência: consistência firme, sendo ligeiramente húmida, o que denota suculência,
- Aroma e Sabor: o aroma e sabor «Sui generis», reflectindo a alimentação natural a que os animais estiveram sujeitos.

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

A relação causal entre a área geográfica e a qualidade e características do produto advém do maneio tradicional dos animais (mães e vitelos), da qualidade dos pastos e das raças que lhe dão origem.

Já em meados do séc. XIX se conheciam as qualidades da Vitela de Lafões e com alguma precisão se definia o seu solar, como nos dizeres de Silvestre Bernardo de Lima, no seu *Archivo Rural*, vol. 1, 1858: «Vitelas e bezerrinhos, que se não recriam, tanto ao leite como logo depois de desmamados têm bastante procura para o açougue e dão a afamada vitela de S. Pedro do Sul e de Lafões».

Rêferência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽²⁾]

http://www.gpp.pt/Valor/CE_Vitela_Lafoes.pdf

⁽²⁾ Ver nota de pé-de-página 1.

Publicação de um pedido de alteração 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 140/13)

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.

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⁽¹⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»/«ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»

N.º CE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011

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 (referências relativas aos contactos do agrupamento 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»

Em conformidade com o ponto «Nome» do anterior caderno de especificações, o nome é o seguinte: «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.2. Rubrica «Descrição do produto»

A descrição do produto foi completada com disposições dos textos nacionais que definem a denominação de origem controlada «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence», nomeadamente as suas características analíticas.

Tendo, ao longo dos anos, constatado uma evolução dos parâmetros analíticos resultante do aquecimento climático, o agrupamento pretende também alterar 4 desses parâmetros. As alterações climáticas conduziram a uma mudança da composição química das flores nos verões mais quentes e secos, assim como ao aparecimento de insetos da espécie *cicadellidae*, que estão na origem de um rápido definhamento vegetal. O agrupamento propôs as seguintes alterações para os 4 critérios em causa:

- 3-octanona: o intervalo passa de «0,7 a 2» para «0,5 a 2».
- Alfa-terpineol: o intervalo passa de 0,5 para $\leq 0,7$.
- Relação Cis-beta-ocimeno/Trans-beta-ocimeno: o intervalo passa de «1,2 a 2,7» para «1,05 a 2,7».
- Relação Trans-beta-ocimeno/3-octanona: o intervalo passa de «1,4 a 7» para «1,4 a 9».

A descrição do produto é alterada do seguinte modo:

«(...) O produto “Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/“Essence de lavande de Haute-Provence” deve ter as seguintes características analíticas:

Índice de acidez: $< 1,0$;

1,8-cineol: 0,2 a 1,0;

Cis-beta-ocimeno: 3,0 a 9,0;

Trans-beta-ocimeno: 2,2 a 4,9;

3-octanona: 0,5 a 2,0;

Cânfora: $< 0,5$;

Linalol: < 36 ;

1-terpinen-4-ol: 2,5 a 5,5;

Acetato de lavandulil: $> 2,5$;

Lavandulol: $> 0,5$;

Alfa-terpineol: $\leq 0,7$;

Relação Cis-beta-ocimeno/Trans-beta-ocimeno: 1,05 a 2,7;

Relação Trans-beta-ocimeno/3-octanona: 1,4 a 9;

Relação Linalol + Acetato de linalilo/Lavandulol + Acetato de lavandulil: 12 a 18.

No caso das campanhas marcadas por condições climáticas especiais podem, mediante decisão do Diretor do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e após parecer do agrupamento, ser concedidas derrogações ao cumprimento dos critérios mencionados acima. Essas derrogações não podem exceder os seguintes valores:

Índice de acidez: $< 1,2$;

1,8-cineol: 0,1 a 1,5;

Cis-beta-ocimeno: 2,5 a 10;

Trans-beta-ocimeno: 1,5 a 6;

3-octanona: 0,3 a 2,0;

Cânfora: $< 0,55$;

Linalol: < 38;

1-terpinen-4-ol: 1,5 a 6;

Acetato de lavandulil: > 2;

Lavandulol: > 0,4;

Alfa-terpineol: < 0,8;

Relação Cis-beta-ocimeno/Trans-beta-ocimeno: 0,9 a 2,7;

Relação Trans-beta-ocimeno/3-octanona: 1,4 a 10;

Relação Linalol + Acetato de linalilo/Lavandulol + Acetato de lavandulil: 10 a 20.»

3.3. Rubrica «Área geográfica»

Especificam-se as etapas que devem ocorrer na área geográfica da denominação: a lavanda deve ser colhida e destilada na área geográfica da denominação.

Para maior clareza e precisão, inclui-se a lista das divisões administrativas que compõem a área geográfica da denominação que figurava no decreto de reconhecimento da denominação de origem controlada «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence».

É permitido conceder as seguintes derrogações:

«O comité nacional responsável pelos produtos agroalimentares do *Institut national des appellations d'origine* (INAO) pode, sob parecer de uma comissão de peritos por ele designada, conceder derrogações ao limite de altitude mínima de 800 metros. Essas derrogações não podem abranger parcelas situadas a uma altitude inferior a 600 metros.»

3.4. Rubrica «Método de obtenção»

Especifica-se o método de obtenção das plântulas, que são reproduzidas exclusivamente a partir de sementes. Esta disposição inspira-se no decreto de reconhecimento da denominação de origem controlada «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence».

3.5. Rubrica «Relação com a área geográfica»

Esta parte foi reformulada de modo a demonstrar as especificidades da área geográfica e do produto, bem como a relação com a área geográfica. Esta rubrica foi acrescentada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

3.6. Rubricas «Referências relativas às estruturas de controlo» e «Agrupamento requerente»

Atualizaram-se os dados de contacto das estruturas oficiais de controlo e do agrupamento.

3.7. Rubrica «Rotulagem»

Alteraram-se as disposições em matéria de rotulagem, de modo a introduzir a obrigação de apor o símbolo DOP da União Europeia.

3.8. Rubrica «Exigências nacionais»

O caderno de especificações passa a incluir um quadro com os principais pontos a controlar e método de avaliação respetivo, nos termos da reforma nacional do sistema de controlo.

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⁾

«HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»/«ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»

N.º CE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 3.2. Óleos essenciais

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

«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» designa um líquido obtido por destilação a vapor de água das extremidades floridas de *Lavandula Angustifolia* P. Miller. As plantações devem ser constituídas por uma população de plântulas de origem local, reproduzidas exclusivamente a partir de sementes. Excluem-se as plantações de clones, as plantações que resultem de propagação vegetativa e as plantações obtidas a partir de sementes de clones. O produto «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence» constitui com relativa frequência um produto intermediário, que é utilizado principalmente em perfumaria, mas também em farmácia e aromaterapia. A «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» deve satisfazer as características analíticas abaixo, medidas por cromatografia:

Índice de acidez: < 1,0;

1,8-cineol: 0,2 a 1,0;

Cis-beta-ocimeno: 3,0 a 9,0;

Trans-beta-ocimeno: 2,2 a 4,9;

3-octanona: 0,5 a 2,0;

Cânfora: < 0,5;

Linalol: < 36;

1-terpinen-4-ol: 2,5 a 5,5;

Acetato de lavandulil: > 2,5;

Lavandulol: > 0,5;

Alfa-terpineol: < 0,7;

Relação Cis-beta-ocimeno/Trans-beta-ocimeno: 1,05 a 2,7;

Relação Trans-beta-ocimeno/3-octanona: 1,4 a 9;

Relação Linalol + Acetato de linalilo/Lavandulol + Acetato de lavandulil: 12 a 18.

No caso das campanhas marcadas por condições climáticas especiais podem, mediante decisão do Diretor do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e após parecer do agrupamento, ser concedidas derrogações ao cumprimento dos critérios definidos acima. Essas derrogações não podem exceder os seguintes valores:

Índice de acidez: < 1,2;

1,8-cineol: 0,1 a 1,5;

⁽²⁾ Ver nota de pé-de-página 1.

Cis-beta-ocimeno: 2,5 a 10;

Trans-beta-ocimeno: 1,5 a 6;

3-octanona: 0,3 a 2,0;

Cânfora: < 0,55;

Linalol: < 38;

1-terpinen-4-ol: 1,5 a 6;

Acetato de lavandulil: > 2;

Lavandulol: > 0,4;

Alfa-terpineol: < 0,8;

Relação Cis-beta-ocimeno/trans-beta-ocimeno: 0,9 a 2,7;

Relação Trans-beta-ocimeno/3-octanona: 1,4 a 10;

Relação Linalol + Acetato de linalilo/Lavandulol + Acetato de lavandulil: 10 a 20.

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

—

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

—

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

A lavanda é cultivada e destilada na área geográfica.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Os produtos comercializados sob a denominação de origem «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» devem ter aposto, de forma claramente visível, o nome da denominação de origem e o símbolo DOP da União Europeia.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do produto «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» abrange o território das quatro divisões administrativas (Departamentos) seguintes: Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme e Vaucluse. É constituída por 283 subdivisões administrativas (comunas). Os critérios que presidiram à delimitação da área geográfica aliam as componentes do meio físico adaptadas às exigências ecológicas da lavanda e os fatores humanos associados à produção de «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

A área geográfica de produção está delimitada do seguinte modo:

a) Comunas abrangidas:

Departamento de Alpes-de-Haute-Provence:

Allons, Angles, Annot, Archail, Aubignosc, Authon, Banon, Barles, Barrême, Bayons, Beaujeu, Bellafaire, Beynes, Blégiers, Blioux, Braux, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Castellet-les-Sausses, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Chaudon-Norante, Clamensane, Clumane, Cruis, Curel, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrevaux, Faucon-du-Caire, Le Fugeret, La Garde, Gigors, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardières, Majastres, Mallefougasse-Augès, Marcoux, Méailles, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Piegut, Prads-Haute-Bleone, Redortiers, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Pierre, Saint-Vincent-sur-Jabron, Saumane, Sausses, Senez, Simiane-la-Rotonde, Soleilhas, Tarteronne, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Valavoire, Valbelle, Venterol e Vergons.

Departamento de Hautes-Alpes:

Antonaves, Aspremont, Aspres-sur-Buëch, Barillonnette, Barret-le-Bas, La Bâtie-Montsaléon, La Beaume, Le Bersac, Bruis, Chabestan, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Châteauneuf-d'Oze, Eourres, L'Epine, Esparron, Espinasses, Etoile-Saint-Cyrice, La Faurie, Fouillouse, La Freissinouse, Furmeyer, Gap, La Haute-Beaume, Lardier-et-Valença, Manteyer, Mereuil, Montbrand, Montclus, Montjay, Montmaur, Montmorin, Montrond, Moydans, Neffes, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Oze, Pel-leautier, La Pierre, Ribeyret, Ribiers, La Roche-des-Arnauds, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Saint-Auban-d'Oze, Sainte-Colombe, Saint-Genis, Saint-Julien-en-Beauchêne, Sainte-Marie, Saint-Pierre-d'Argençon, Saint-Pierre-Avez, Le Saix, Salerans, Savournon, Serres, Sigottier, Sigoyer, Sorbiers, Théus, Trescléoux, Veynes e Vitrolles.

Departamento de Drôme:

Arnayon, Arpavon, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beau-rières, Bellecombe-Tarendol, Bellegarde-en-Diois, Bésignan, Bonneval-en-Diois, Boulc, Bouvières, Chalançon, La Charce, Charens, Chaudebonne, Chauvac, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Establet, Eygalayes, Eyroles, Ferrassières, Glandage, Gumiane, Izon-la-Bruisse, Jonchères, Laborel, Lachau, Laux-Montaux, Lemps, Lesches-en-Diois, Mévouillon, Miscon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, La Motte-Chalançon, Pelonne, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Poyols, Les Prés, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rottier, Rous-sieux, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Dizier-en-Diois, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Sainte-Jalle, Saint-May, Saint-Sauveur-Gouvernet, Séderon, Teyssières, Treschenu-Creyers, Valdrôme, Val-Maravel, Valouse, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix e Volvent.

Departamento de Vaucluse:

Aurel, Lagarde-d'Apt, Monieux, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Saturnin-d'Apt, Saint-Trinit, Sault, Sa-voillans e Villars.

Nestas comunas, apenas podem beneficiar da denominação de origem as plantações situadas a uma altitude mínima de 800 metros.

O comité nacional responsável pelos produtos agroalimentares do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) pode, sob parecer de uma comissão de peritos por ele designada, conceder derrogações ao limite de altitude mínima de 800 metros. Essas derrogações não podem abranger parcelas situadas a uma altitude inferior a 600 metros.

b) Comunas abrangidas:

Departamento de Drôme:

Aix-en-Diois, Aucejon, Aurel, Barnave, Barsac, Brette, Chamaloc, Chastel-Arnaud, Châtillon-en-Diois, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Marignac-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Pennes-le-Sec, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Pradelle, Recoubeau-Jansac, Rimon-et-Savel, Rochefourchat, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Benoît-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Nazaire-le-Désert, Saint-Roman, Saint-Sau-veur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny e Véronne.

Nestas comunas, apenas podem beneficiar da denominação de origem as plantações situadas a uma altitude mínima de 600 metros.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Os elementos que caracterizam a área geográfica são os seguintes:

Fatores naturais

A lavanda-verdadeira, nome dado à espécie *Lavandula angustifolia*, coloniza facilmente os solos designados em pedologia sob o termo rendzinas cinzentas de húmus cálcico. Estes solos formaram-se sobre calcários jurássicos cretácicos. Além disso, a lavanda procura zonas mais frescas e, por conseguinte, altitudes mais elevadas, ocupando os terrenos mais montanhosos a partir dos 600 ou dos 800 m de altitude. A área assim definida corresponde à zona natural de presença da lavanda-verdadeira. Fora desta área, a espécie *Lavandula angustifolia* define rapidamente.

Fatores humanos

A colheita da lavanda desenvolveu-se no Sul de França sobretudo durante a segunda metade do século XIX: nessa época, assiste-se ao despovoamento das zonas rurais pobres decorrente de um êxodo rural massivo. As terras que tinham sido desflorestadas e cultivadas durante séculos ficaram ao abandono. A erosão contribuiu para a sua rápida deterioração deixando com frequência a rocha à mostra. Aqui, apenas as plantas robustas e pouco exigentes conseguem prosperar: será esse o caso da lavanda e da variedade *Lavandula latifolia*, que rapidamente passam a colonizar as colinas desertificadas.

Na mesma época, assiste-se a um grande aumento do consumo de perfumes e de cosméticos. Graças aos recursos locais ricos em produtos de base e ao saber-fazer adquirido de geração em geração, a indústria de perfumaria viria a prosperar e a perpetuar-se até aos nossos dias, dando a Grasse a sua reputação internacional de capital do perfume.

Os criadores de perfumes de Grasse deslocavam-se até ao interior das terras e instalavam os seus próprios alambiques nas zonas de colheita durante todo o verão; outros passaram a concluir acordos com os destiladores locais, que se encarregavam de recolher as essências em seu nome. O mercado das essências de lavanda estava, por conseguinte, garantido, o que favoreceu a rápida expansão da colheita nas regiões montanhosas de Haute-Provence, até aí dedicadas à criação de gado e à agricultura de subsistência.

5.2. Especificidade do produto

Tipicidade do produto

A produção de lavanda-verdadeira provém de plântulas de origem local, sementes ou jovens plantas espontâneas cultivadas em grande escala. A riqueza varietal dessas populações confere às essências de lavanda-verdadeira uma especificidade e qualidade que as diferenciam muito claramente das outras essências. Os parâmetros analíticos mais representativos do produto «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence», medidos pelas áreas dos picos cromatográficos, são o linalol, o lavandulol e o acetato de lavandulil (os valores destes compostos aromáticos são definidos no ponto 3.2). A expressão aromática da lavanda-verdadeira distingue-se da restante lavanda (lavanda-francesa e variedade *Lavandula latifolia*) pela sua complexidade, sutileza e persistência.

Notoriedade

A fama granjeada pela cidade de Grasse no que toca à perfumaria apoiou-se na produção regional de óleo essencial de lavanda. Com o advento da cultura da lavanda-francesa, com uma produtividade superior e, sobretudo, um óleo essencial menos fino, os produtores decidiram organizar uma produção de óleo essencial exclusivamente a partir da destilação de lavanda-verdadeira, para poderem continuar a abastecer os criadores de perfumes com o óleo essencial, que esteve na origem da sua reputação.

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 sensibilidade da lavanda ao meio natural tem fortes repercussões na composição química e, por conseguinte, no perfume das essências produzidas a partir dessas plantas. Este aspeto é especialmente importante no caso da lavanda-verdadeira produzida em grande escala (plantas de origem local reproduzidas exclusivamente a partir de sementes, eliminando qualquer seleção clonal ou quaisquer plantas obtidas por multiplicação vegetativa), em que cada planta, dotada da sua personalidade genética, dará origem a um óleo essencial com matizes analíticos e olfativos específicos.

A lavanda cultivada nos terrenos mais montanhosos, a partir de 600 e 800 m de altitude, beneficia de temperaturas frescas garantes da sutileza aromática do óleo essencial.

A escassez e a limitação dos recursos hídricos do solo dessas zonas montanhosas reduzem a expressão vegetativa e orientam o metabolismo da planta para a síntese de componentes aromáticos.

Após o corte, as flores devem secar para, se necessário, perder o excesso de água que seria nefasto quando da destilação. A destilação é efetuada com vapor de água, única técnica adequada para preservar os componentes aromáticos da flor. Ao atravessar a matéria vegetal, o vapor de água transporta os óleos essenciais, passa por um processo de arrefecimento e regressa ao estado líquido. Para preservar a concentração e as características aromáticas, o rendimento máximo em óleo essencial obtido por hectare de plantação é limitado.

Existe uma relação muito estreita entre o produtor de lavanda e o seu produto.

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/CDCHuileEssentielleLavandeHauteProvence.pdf>

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 1.

<u>Número de informação</u>	<u>Índice (continuação)</u>	<u>Página</u>
2013/C 140/11	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	20
2013/C 140/12	Publicação, nos termos do artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão, do documento único de uma denominação de origem ou de uma indicação geográfica registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho	27
2013/C 140/13	Publicação de um pedido de alteração 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	29



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>

