



Índice

I *Resoluções, recomendações e pareceres*

RECOMENDAÇÕES

Banco Central Europeu

2014/C 103/01	Recomendação do Banco Central Europeu de 24 de fevereiro de 2014 relativa à organização de medidas preparatórias para a recolha de dados granulares referentes ao crédito pelo Sistema Europeu de Bancos Centrais (BCE/2014/7)	1
---------------	--	---

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2014/C 103/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD) ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2014/C 103/03	Taxas de câmbio do euro	4
---------------	-------------------------------	---

2014/C 103/04	Decisão da Comissão de 19 de agosto de 2013 que reconhece o «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Itália, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira	5
2014/C 103/05	Decisão da Comissão de 19 de agosto de 2013 que reconhece a NEPCon, Dinamarca, como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira	7
2014/C 103/06	Decisão da Comissão de 27 de março de 2014 que reconhece a Bureau Veritas Certification Holding SAS como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira	9
2014/C 103/07	Decisão da Comissão de 27 de março de 2014 que reconhece a Control Union Certification B.V., Países Baixos, como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira	11

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2014/C 103/08	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	13
2014/C 103/09	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	16

I

(Resoluções, recomendações e pareceres)

RECOMENDAÇÕES

BANCO CENTRAL EUROPEU

RECOMENDAÇÃO DO BANCO CENTRAL EUROPEU

de 24 de fevereiro de 2014

relativa à organização de medidas preparatórias para a recolha de dados granulares referentes ao crédito pelo Sistema Europeu de Bancos Centrais

(BCE/2014/7)

(2014/C 103/01)

O CONSELHO DO BANCO CENTRAL EUROPEU,

Tendo em conta os Estatutos do Sistema Europeu de Bancos Centrais e do Banco Central Europeu e, nomeadamente, os seus artigos 5.º-1 e 34.º-1, terceiro travessão,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2533/98 do Conselho, de 23 de novembro de 1998, relativo à compilação de informação estatística pelo Banco Central Europeu⁽¹⁾, nomeadamente o seu artigo 8.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) De acordo com a Decisão BCE/2014/6⁽²⁾, o Banco Central Europeu (BCE) pode aplicar medidas preparatórias específicas tendo em vista o estabelecimento de um regime de longo prazo para a transmissão de dados granulares referentes ao crédito no âmbito do Sistema Europeu de Bancos Centrais (SEBC) para fins estatísticos específicos.
- (2) A implementação eficaz deste regime de longo prazo dependerá da cooperação entre todos os membros participantes do SEBC e da aplicação, por estes, de padrões de qualidade equivalentes. Os bancos centrais nacionais (BCN) dos Estados-Membros cuja moeda não é o euro e que se estão a preparar para participar neste regime devem cooperar entre si, com os bancos centrais nacionais dos Estados-Membros cuja moeda é o euro e com o BCE na aplicação das medidas preparatórias de acordo com o previsto na Decisão BCE/2014/6,

ADOTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

I.

Definições

Para os efeitos da presente recomendação, o termo «dados granulares referentes ao crédito» tem o mesmo significado que na Decisão BCE/2014/6.

II.

Prestação de informação estatística

Os destinatários da presente recomendação devem aplicar as disposições constantes da Decisão BCE/2014/6 aplicáveis aos BCN.

⁽¹⁾ JO L 318 de 27.11.1998, p. 8.

⁽²⁾ Decisão BCE/2014/6, de 24 de fevereiro de 2014, relativa à organização de medidas preparatórias para a recolha de dados granulares referentes ao crédito pelo Sistema Europeu de Bancos Centrais (ainda não publicada no Jornal Oficial).

III.

Disposição final

A presente recomendação tem como destinatários os BCN dos Estados-Membros cuja moeda não é o euro que se estão a preparar para participar no regime de longo prazo para a transmissão de dados granulares referentes ao crédito no âmbito do SEBC.

Feito em Frankfurt am Main, em 24 de fevereiro de 2014.

O *Presidente do BCE*

Mario DRAGHI

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA
UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2014/C 103/02)

Em 28 de março de 2014, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no *sítio web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este *sítio* permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no *sítio* EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32014M7205.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

7 de abril de 2014

(2014/C 103/03)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,3723	CAD	dólar canadiano	1,5084
JPY	iene	141,65	HKD	dólar de Hong Kong	10,6427
DKK	coroa dinamarquesa	7,4658	NZD	dólar neozelandês	1,5983
GBP	libra esterlina	0,82710	SGD	dólar singapurense	1,7314
SEK	coroa sueca	8,9733	KRW	won sul-coreano	1 449,08
CHF	franco suíço	1,2202	ZAR	rand	14,4744
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	8,5266
NOK	coroa norueguesa	8,2405	HRK	kuna	7,6333
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 510,31
CZK	coroa checa	27,444	MYR	ringgit	4,4847
HUF	forint	306,50	PHP	peso filipino	61,616
LTL	litas	3,4528	RUB	rublo	48,9978
PLN	zlóti	4,1746	THB	baht	44,581
RON	leu romeno	4,4655	BRL	real	3,0843
TRY	lira turca	2,9103	MXN	peso mexicano	17,9051
AUD	dólar australiano	1,4818	INR	rupia indiana	82,6010

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

DECISÃO DA COMISSÃO**de 19 de agosto de 2013**

que reconhece o «Conorzio Servizi Legno-Sughero», Itália, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira

(2014/C 103/04)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de outubro de 2010, que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira ⁽¹⁾, nomeadamente, o artigo 8.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) A Comissão Europeia recebeu em 5 de dezembro de 2012 do «Conorzio Servizi Legno-Sughero», Itália, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, um pedido de reconhecimento em que este declara a sua intenção de exercer as funções de organização de vigilância em Itália.
- (2) A Comissão Europeia acusou a receção do pedido em 5 de dezembro de 2012.
- (3) Em conformidade com o artigo 2.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 363/2012 da Comissão, de 23 de fevereiro de 2012, respeitante às normas processuais relativas ao reconhecimento e à retirada do reconhecimento às organizações de vigilância conforme previsto no Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira ⁽²⁾, a Comissão Europeia remeteu o pedido em 25 de janeiro de 2013, para consulta, ao Estado-Membro em causa; não foram recebidas quaisquer observações.
- (4) Foi realizada em Bruxelas, em 14 de março de 2013, uma reunião de um Grupo Diretor da Comissão especificamente criado para avaliar os pedidos de reconhecimento como organizações de vigilância, tendo o requerente aí apresentado pessoalmente o seu pedido.
- (5) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012, foi solicitado ao requerente, por mensagem de correio eletrónico datada de 5 de abril de 2013, o fornecimento de informações adicionais.
- (6) Em 3 de maio de 2013, o requerente comunicou as informações adicionais solicitadas e alterou o seu pedido em conformidade.
- (7) Com base em todos os documentos apresentados pelo requerente, o Grupo Diretor concluiu em 20 de junho de 2013 que o pedido cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e que o requerente pode ser reconhecido pela Comissão como organização de vigilância.
- (8) Com base em todas as provas documentais apresentadas, a Comissão Europeia avaliou se o requerente cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e considera que o «Conorzio Servizi Legno-Sughero», Itália, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, preenche os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010,

DECIDE:

Artigo 1.º

O «Conorzio Servizi Legno-Sughero», Itália, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, é reconhecido como organização de vigilância em conformidade com o artigo 8.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 995/2010.

⁽¹⁾ JO L 295 de 12.11.2010, p. 23.

⁽²⁾ JO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

Artigo 2.º

O Diretor-Geral da Direção-Geral do Ambiente deve assegurar a notificação da presente decisão ao requerente e às autoridades competentes em todos os Estados-Membros e a publicação imediata da mesma no sítio *web* da Comissão.

Feito em Bruxelas, em 19 de agosto de 2013.

Pela Comissão

Janez POTOČNIK

Membro da Comissão

DECISÃO DA COMISSÃO**de 19 de agosto de 2013****que reconhece a NEPCon, Dinamarca, como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira**

(2014/C 103/05)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de outubro de 2010, que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira ⁽¹⁾, nomeadamente, o artigo 8.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) A Comissão Europeia recebeu em 22 de março de 2012 da NEPCon, Dinamarca, um pedido de reconhecimento em que esta organização declara a sua intenção de exercer as funções de organização de vigilância em todos os Estados-Membros, com exceção da Itália.
- (2) A Comissão Europeia acusou a receção do pedido em 22 de março de 2012.
- (3) Em conformidade com o artigo 2.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 363/2012, de 23 de fevereiro de 2012, respeitante às normas processuais relativas ao reconhecimento e à retirada do reconhecimento às organizações de vigilância, conforme previsto no Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira ⁽²⁾, em 31 de outubro de 2012 a Comissão Europeia remeteu o pedido aos Estados-Membros em causa para consulta. Foram recebidas observações da Alemanha, da França, da Suécia e dos Países Baixos dentro do prazo regulamentar de um mês.
- (4) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012, foi solicitado à requerente, por mensagem de correio eletrónico datada de 28 de janeiro de 2013, o fornecimento de informações adicionais.
- (5) A requerente comunicou as informações adicionais solicitadas e apresentou uma versão revista do pedido em 7 de fevereiro de 2013.
- (6) Foi realizada em Bruxelas, em 14 de março de 2013, uma reunião de um Grupo Diretor da Comissão especificamente criado para avaliar os pedidos de reconhecimento como organizações de vigilância, tendo a requerente aí apresentado pessoalmente o seu pedido.
- (7) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012, foi solicitado à requerente, por mensagem de correio eletrónico datada de 26 de março de 2013, o fornecimento de informações e esclarecimentos adicionais.
- (8) A requerente comunicou as informações e esclarecimentos adicionais solicitados e alterou o seu pedido em conformidade em 29 de abril de 2013.
- (9) Com base nos documentos apresentados pela requerente, o Grupo Diretor concluiu em 20 de junho de 2013 que o pedido cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e que a requerente pode ser reconhecida pela Comissão como organização de vigilância.
- (10) Com base em todas as provas documentais apresentadas, a Comissão Europeia avaliou se a requerente cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e considera que a NEPCon, Dinamarca, Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C, preenche os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010,

⁽¹⁾ JO L 295 de 12.11.2010, p. 23.⁽²⁾ JO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

DECIDE:

Artigo 1.º

A NEPCon, Dinamarca, Guldsmødegade 34, 1, 8000 Århus C, é reconhecida como organização de vigilância em conformidade com o artigo 8.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 995/2010.

Artigo 2.º

O diretor-geral da Direção-Geral do Ambiente deve assegurar a notificação da presente decisão à requerente e às autoridades competentes em todos os Estados-Membros e a publicação imediata da mesma no sítio *web* da Comissão.

Feito em Bruxelas, em 19 de agosto de 2013.

Pela Comissão

Janez POTOČNIK

Membro da Comissão

DECISÃO DA COMISSÃO**de 27 de março de 2014****que reconhece a Bureau Veritas Certification Holding SAS como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira**

(2014/C 103/06)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de outubro de 2010, que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 8.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 21 de dezembro de 2012, a Comissão Europeia recebeu da Bureau Veritas Certification Holding SAS um pedido de reconhecimento em que esta organização declara a intenção de exercer as funções de organização de vigilância em todos os Estados-Membros.
- (2) Em 22 de janeiro de 2013, a requerente apresentou uma versão atualizada do seu pedido.
- (3) Em conformidade com o artigo 2.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 363/2012 da Comissão, de 23 de fevereiro de 2012, respeitante às normas processuais relativas ao reconhecimento e à retirada do reconhecimento às organizações de vigilância conforme previsto no Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira ⁽²⁾, em 9 de julho de 2013 a Comissão Europeia remeteu o pedido aos Estados-Membros para consulta. Nenhuma observação foi recebida no prazo legal de um mês.
- (4) Em 12 de setembro de 2013, realizou-se em Bruxelas uma reunião de um Grupo Diretor da Comissão especificamente criado para avaliar os pedidos de reconhecimento como organizações de vigilância, tendo a requerente aí apresentado pessoalmente o seu pedido.
- (5) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012, em 19 de outubro de 2013 foi enviada à requerente uma mensagem de correio eletrónico solicitando-lhe informações suplementares.
- (6) Em 25 de outubro de 2013, a requerente prestou os esclarecimentos solicitados e comunicou as informações suplementares solicitadas.

⁽¹⁾ JO L 295 de 12.11.2010, p. 23.⁽²⁾ JO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

- (7) Em 19 de dezembro de 2013, com base nos documentos apresentados pela requerente, o Grupo Diretor concluiu que o pedido cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e que a requerente pode ser reconhecida pela Comissão como organização de vigilância.
- (8) Com base nas provas documentais apresentadas, a Comissão Europeia avaliou se a requerente cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e considera que a Bureau Veritas Certification Holding SAS, 67-71 Boulevard du Château, 92200 Neuilly-sur-Seine, França, com o número de identificação 775 690 621 no R.C.S. de Nanterre, cumpre os referidos requisitos,

DECIDE:

Artigo 1.º

A Bureau Veritas Certification Holding SAS, 67-71 Boulevard du Château, 92200 Neuilly-sur-Seine, França, com o número de identificação 775 690 621 no R.C.S. de Nanterre, é reconhecida como organização de vigilância em conformidade com o artigo 8.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 995/2010.

Artigo 2.º

O Diretor-Geral da Direção-Geral do Ambiente deve assegurar a notificação da presente decisão à requerente e às autoridades competentes de todos os Estados-Membros, bem como a publicação imediata da mesma no sítio *web* da Comissão.

Feito em Bruxelas, em 27 de março de 2014.

Pela Comissão

Janez POTOČNIK

Membro da Comissão

DECISÃO DA COMISSÃO**de 27 de março de 2014**

que reconhece a Control Union Certification B.V., Países Baixos, como organização de vigilância em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira

(2014/C 103/07)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 995/2010, de 20 de outubro de 2010, que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 8.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 6 de junho de 2012, a Comissão Europeia recebeu da Control Union Certification B.V., Países Baixos, um pedido de reconhecimento em que esta declara a sua intenção de exercer as funções de organização de vigilância em todos os Estados-Membros.
- (2) A Comissão Europeia acusou a receção do pedido em 6 de junho de 2012.
- (3) Em conformidade com o artigo 2.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 363/2012 da Comissão, de 23 de fevereiro de 2012, respeitante às normas processuais relativas ao reconhecimento e à retirada do reconhecimento às organizações de vigilância, conforme previsto no Regulamento (UE) n.º 995/2010 do Parlamento Europeu e do Conselho que fixa as obrigações dos operadores que colocam no mercado madeira e produtos da madeira⁽²⁾, a Comissão Europeia, em 31 de outubro de 2012, remeteu o pedido, para consulta, aos Estados-Membros interessados. Dentro do prazo regulamentar de um mês, foram recebidas observações da Alemanha, da França, da Suécia e dos Países Baixos.
- (4) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012, foi solicitado à requerente, por mensagem de correio eletrónico datada de 30 de janeiro de 2013, o fornecimento de informações adicionais.
- (5) A requerente comunicou as informações adicionais solicitadas e, em 25 de fevereiro de 2013, apresentou uma versão revista do pedido.
- (6) Em 14 de março de 2013, teve lugar em Bruxelas uma reunião de um grupo diretor da Comissão especificamente criado para avaliar os pedidos de reconhecimento como organizações de vigilância, tendo a requerente aí apresentado pessoalmente o seu pedido.
- (7) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012, foi solicitado à requerente, por mensagem de correio eletrónico datada de 5 de abril de 2013, o fornecimento de esclarecimentos e informações adicionais.
- (8) Em 3 de maio de 2013, a requerente comunicou os esclarecimentos e informações adicionais solicitados.
- (9) Por mensagem de correio eletrónico datada de 18 de julho de 2013, foi enviado à requerente um terceiro pedido de esclarecimentos e informações adicionais, em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012.
- (10) Por mensagem de correio eletrónico datada de 3 de setembro de 2013, a requerente respondeu às perguntas e forneceu as informações adicionais solicitadas.
- (11) Por mensagem de correio eletrónico datada de 4 de dezembro de 2013, foi enviado à requerente um pedido final de esclarecimentos e informações adicionais, em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 363/2012.

⁽¹⁾ JO L 295 de 12.11.2010, p. 23.

⁽²⁾ JO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

- (12) Por mensagem de correio eletrónico datada de 4 de dezembro de 2013, a requerente respondeu às perguntas, fornecendo informações pertinentes para fundamentar as respostas.
- (13) Com base nos documentos apresentados pela requerente, o grupo diretor concluiu em 19 de dezembro de 2013 que o pedido cumpre o prescrito no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e que a requerente pode ser reconhecida pela Comissão como organização de vigilância.
- (14) Com base em todas as provas documentais apresentadas, a Comissão Europeia avaliou se a requerente cumpre o prescrito no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010 e considera que a Control Union Certification B.V., Países Baixos, com sede em Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, cumpre o prescrito no artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 995/2010,

DECIDE:

Artigo 1.º

A Control Union Certification B.V., Países Baixos, com sede em Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, é reconhecida como organização de vigilância em conformidade com o artigo 8.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 995/2010.

Artigo 2.º

O Diretor-Geral da Direção-Geral do Ambiente tem instruções para assegurar a notificação da presente decisão à requerente e às autoridades competentes de todos os Estados-Membros e a publicação imediata da mesma no sítio *web* da Comissão.

Feito em Bruxelas, em 27 de março de 2014.

Pela Comissão

Janez POTOČNIK

Membro da Comissão

V

(Avisos)

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

(2014/C 103/08)

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

«PESCABIVONA»

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⁾

N.º CE: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Pescabivona»

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

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

«Pescabivona» designa quatro ecótipos de pêssego enumerados *infra*, originários da área de produção e nela desenvolvidos:

Murtiddara ou *Primizia Bianca*, *Bianca*, *Agostina*, *Settembrina*.

No momento do escoamento para o mercado os frutos «Pescabivona» IGP devem respeitar as normas em vigor aplicáveis à comercialização de pêssego e nectarina e apresentar as seguintes características qualitativas:

- Pêssego de cultivar *Pavia*, de casca branca, polpa consistente, forma esferoidal, casca branca-amarela-verde em fundo e superficial de dominante vermelha (os frutos do ecótipo *Settembrina* apresentam uma risca vermelha ao longo da linha de sutura);
- Cor dominante vermelha da epiderme limitada a 50%;

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— Valores mínimos dos parâmetros físico-químicos de cada ecótipo:

Ecótipo	Sólidos solúveis	Relação sólidos solúveis /acidez titulável	Consistência da polpa
Murtiddara ou Primizia Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Agostina	> 10	> 1,20	> 3
Settembrina	> 10	> 1,20	> 3,5

Os sólidos solúveis exprimem-se em °B. A relação sólidos solúveis/acidez titulável exprime-se em °B/meq em 100 ml. A consistência da polpa mede-se com um penetrómetro provido de um êmbolo de 8 mm e exprime-se em Kg/0,5 cm².

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*

Todas as fases de produção, do início à colheita, devem ocorrer na área geográfica delimitada.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A menção «Indicazione geografica protetta» (Indicação Geográfica Protegida), o símbolo da União Europeia e o logótipo que identifica o produto «Pescabivona», representado *infra*, devem figurar no rótulo e aparecer no mesmo campo visual.



Autorizam-se referências a marcas privadas, desde que as suas dimensões sejam reduzidas relativamente ao logótipo «Pescabivona» e que não possuam caráter laudatório nem sejam de cariz a induzir em erro o consumidor.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Pescabivona» compreende as partes da divisão administrativa (comuna) de Bivona (AG) e partes de outras comunas limítrofes, como Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) e Palazzo Adriano (PA).

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área geográfica, localizada no coração da Sicília, caracteriza-se por relevo montanhoso e de colinas, protegido pelo maciço dos montes Sicani, no interior da bacia hidrográfica do rio Magazzolo. O clima é ameno durante o outono, o inverno e a primavera, garantindo as temperaturas mínimas invernais a frescura necessária, sendo o verão seco e muito quente. Do ponto de vista edáfico, a área caracteriza-se pela presença de Regossolos, solos castanhos e solos inclinados, de espessura média a profunda; são solos porosos, permeáveis e dotados de substâncias orgânicas de reação alcalina ou neutra.

5.2. Especificidade do produto

As características especiais do pêssego «Pescabivona» residem na extensão limitada da cor vermelha dominante da epiderme, que não pode ultrapassar 50 %, e o caráter muito doce da polpa muito carnuda, acompanhada de elevado teor de açúcares relativamente aos ácidos. A época de maturação varia em função dos quatro ecótipos, estendendo-se entre a primeira metade de junho e finais de outubro.

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 pedido de reconhecimento da IGP «Pescabivona» baseia-se na sua reputação, que os consumidores aliam à cor dominante vermelha confinada a 50% da casca, ao sabor especialmente agradável devido ao elevado teor de açúcares relativamente aos ácidos e à polpa muito carnuda. A repartição das épocas de maturação em função dos quatro ecótipos permite obter produções de grande qualidade, mesmo em períodos do ano em que, por motivos essencialmente de ordem climática, a oferta de pêssego diminui.

A cultura do pessegueiro na área geográfica em questão remonta ao início da década de 50 do século XX, tendo as primeiras culturas especializadas de pessegueiro sido plantadas no norte da comuna de Bivona, utilizando como material de multiplicação as melhores variedades locais resultantes de plântulas. Entre as diversas plântulas, distinguiu-se particularmente a *Agostina*, assim denominada pela época de maturação. Ao longo dos tempos, graças à especialização da área geográfica na cultura do pessegueiro, os agricultores selecionaram os três ecótipos restantes: *Murtiddara* e *Bianca*, de maturação intermédia, e *Settembrina*, de maturação tardia.

É possível encontrar igualmente fatores culturais que permitem compreender a relação da «Pescabivona» com a área geográfica. A história, a tradição e a economia da área geográfica em causa foram influenciadas pela reputação do pêssego «Pescabivona». São disto testemunho o acolhimento favorável dos consumidores na feira que se realiza anualmente em Bivona desde 1984, bem como as publicações na imprensa especializada e de divulgação. Segundo o artigo intitulado «*A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che...*» (Em Bivona, há um pêssego de polpa branca que...) (publicado na revista «*L'Informatore Agrario*» Verona, XXXVIII (24), 1982), o «Pescabivona» classifica-se entre as variedades matrizes sicilianas de pêssego de polpa branca, que, graças às suas características organolépticas, permite abastecer um mercado específico nas grandes cidades da Sicília. No artigo intitulado «*Vecchie varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia*» (Variedades «antigas» ao serviço da nova cultura de pêssego) (publicado no suplemento do «*L'Informatore Agrario*» 27/2006), que compara as características do pêssego siciliano com as variedades internacionais, mencionam-se ecótipos especiais do «Pescabivona» e, sobretudo, os esforços desenvolvidos pelos agricultores para valorizar as variedades autóctones. Por último, em artigos publicados em revistas turísticas, dá-se conta da vocação desta região da Sicília neste domínio do cultivo de pêssego e menciona-se a importância do fruto para a localidade de Bivona — designada «capital do pêssego» — que está na origem da denominação e da reputação do «Pescabivona» [Terre del vino, «*Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona*» (O pêssego de Bivona, com sabor a outono), p. 80, número 10, outubro de 2007; laRepubblica.it - «*In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc*», de 24.8.2012; <http://www.lafrecciaverde.it> - «*Agroalimentare: Pescabivona-una storia nata lungo il Magazolo*» (Agroalimentar: Pescabivona - uma história nascida nas margens do Magazolo) de 20.11.2010].

Referência à publicação do caderno de especificações

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

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

diretamente na página principal do sítio web do Ministério das políticas agrícolas, alimentares e florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Ver nota de rodapé 2.

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

(2014/C 103/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, 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

«CROTTIN DE CHAVIGNOL»/«CHAVIGNOL»

N.º CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

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

2. Tipo de alteração(ões)

- 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)

Descrição do produto

As informações introduzidas permitem preservar as características do produto e evitar indefinições:

- precisa-se o caráter misto da coalhada, predominante láctico,

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

- precisa-se a forma do «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» (bordos arredondados, diâmetro central superior ao inferior e superior), derivado da obrigatoriedade de voltar o queijo no cincho,
- a matéria seca e o teor de matéria gorda têm grande importância nas características organolépticas do produto. Por este motivo, fixa-se o teor de matéria gorda total (compreendido entre 37 g e 45 g por queijo),
- importava fixar o peso máximo do queijo (90 g), pois o peso influencia igualmente o processo de cura (e, conseqüentemente, as características organolépticas) através da relação superfície/volume.

Introduz-se o queijo de tipo «velho» para contemplar a prática de alguns operadores de cura e artesãos-queijeiros que optaram por aumentar a duração da cura de algum queijo, não prevista no caderno de especificações, aplicando o saber tradicional de cura em atmosfera fechada. Muito embora a proporção de «Crottin de Chavignol»/ «Chavignol» escoada para o mercado seja reduzida, o agrupamento pretendeu salientar esta possibilidade no caderno de especificações, de modo a registar esta prática que influencia positivamente o sabor do queijo. Descrevem-se as características do queijo assim obtido: a cor pode escurecer um pouco, tornando-se mesmo castanha, e a pasta amacia.

Prova de origem

No respeito da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», a qual refere agora, nomeadamente, as declarações obrigatórias, a manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção. O controlo do caderno de especificações da DOP é organizado segundo plano elaborado por um organismo especializado.

Método de obtenção

Efetivo, raça, reprodução, alimentação

É preciso que, até 1 de janeiro de 2017, o mais tardar, o efetivo seja composto unicamente de cabras de raça Alpina. As cabras habituais de Sancerre, historicamente presentes, estão hoje extintas. A raça Alpina é a mais próxima daquelas, quer morfologicamente, quer pela baixa produtividade e adaptabilidade a um relevo acentuado composto por zonas arbustivas. As restantes raças caprinas de maior gabarito e produtividade superior estão adaptadas a zona de planície e não convêm aos relevos mais acidentados da área de denominação. A utilização desta raça corresponde à sua utilização constante na área geográfica desde o reconhecimento da denominação de origem, em 1976, mas que ainda não fora codificada.

Definiram-se áreas mínimas de palha e de exercício por cabra, como forma de garantir a manutenção de um ecossistema propício à presença de flora microbiana natural no leite e para melhorar o bem-estar dos animais. Assim, a partir de 1 de janeiro de 2017, as cabras que vivam em estábulo permanente devem dispor de uma área de palha de 2 m² por cabra, no mínimo, as que beneficiam de pastagem dispõem de uma área de palha de 1,5 m², no mínimo, e as que beneficiam de área de exercício dispõem de uma área de palha de 1,5 m², no mínimo, e de uma área de exercício de 1,5 m², no mínimo.

Precisam-se as regras de alimentação do efetivo:

- Concede-se lugar central às forragens grosseiras na alimentação dos rebanhos para reforçar a relação com a área geográfica através de alimentos originários da sua terra. As forragens representam 50 %, no mínimo, da matéria seca da ração quotidiana e são constituídas, no mínimo, por 70 % de erva, feno ou forragens em fardo. As forragens ensiladas são proibidas na alimentação das cabras. O abastecimento de forragens às explorações, nomeadamente em primaveras húmidas, é assegurado autorizando as forragens em fardo, embora limitadas a 50 %, no máximo, da matéria seca das forragens ingeridas diariamente. Até 1 de janeiro de 2017 todas forragens devem ser integralmente produzidas na área geográfica do «Crottin de Chavignol»/«Chavignol».

- Os alimentos complementares das forragens, compostos de concentrados e/ou desidratados, representam 50 %, no máximo, da matéria seca da ração diária e são constituídos por matérias-primas incorporáveis definidas segundo uma lista positiva. Metade dos alimentos, no mínimo, é produzida na área geográfica.
- Consequentemente, o mais tardar a 1 de janeiro de 2017, no total, 75 %, no mínimo, em matéria seca da ração alimentar total diária à disposição do efetivo leiteiro deverá ser constituída por produtos da área geográfica.
- Além disso, introduziu-se uma disposição relativa à superfície forrageira disponível ao nível da exploração: o mais tardar a 1 de janeiro de 2017, a superfície forrageira mínima efetivamente utilizada anualmente para a alimentação do efetivo caprino deve ser de 1 hectare por 12 cabras e estar localizada na área geográfica. A superfície forrageira própria da exploração deve ser, no mínimo, de 1 ha por 24 cabras. Para satisfazer esta exigência, autoriza-se a compra de forragens originárias da área geográfica. Neste caso, determina-se uma superfície equivalente com base em 4 toneladas de matéria seca = 1 hectare de superfície forrageira. Esta equivalência está limitada a metade do consumo anual do efetivo.

Leite utilizado

Especifica-se que o leite utilizado é estreme de cabra, cru, não homogeneizado, não submetido a tratamento térmico. Preserva-se assim a flora microbiana natural do leite. A duração de armazenagem do leite está limitada, devendo o mesmo ser utilizado no prazo de 24 horas após a última ordenha.

Fabrico

A operação de coalho está enquadrada, preservando-se o carácter misto de dominante láctica da coalhada. A prematuração visa multiplicar a flora acidificante do leite. Dado que esta técnica de coalho requer precisão, afigurou-se necessário enquadrar a temperatura e a duração.

O esgotamento prévio em pano, seguido de esgotamento em cincho em forma de tronco, com uma viragem, no mínimo, é essencial no processo de fabrico do «Crottin de Chavignol»/«Chavignol». Este procedimento influencia a textura e a forma do queijo.

Autoriza-se a congelação da coalhada, que intervém em complemento dos esforços realizados para desenvolver a produção e dar resposta à procura no período invernal, durante as festas de fim de ano. O esgotamento prévio em pano é compatível com a congelação da coalhada. Os estudos efetuados demonstram que a congelação da coalhada não influencia as características organolépticas do queijo quando a reincorporação da coalhada congelada se limita a 50 %. A duração da congelação da coalhada está limitada a 15 meses, para evitar riscos de alteração durante o armazenamento. O queijo obtido a partir de coalhada congelada não pode comportar o termo «artesanal» nem outra indicação que insinue este tipo de origem. A precisão introduzida corresponde ao uso em vigor.

Especificam-se as condições de salga: com sal seco, na massa ou à superfície. Esta prática permite adaptar a quantidade de sal a aplicar em função da evolução das características do coalho.

Cura, acondicionamento

Autoriza-se a utilização de floras complexas de superfície (leveduras e bolores). São floras de cura ou de superfície, constituídas por floras naturais presentes no leite cru, desenvolvidas em soro de queijaria e outras provenientes do comércio, da família de bolores do tipo *géotrichum*, *pénicillium* e da família das leveduras.

O caderno de especificações anteriormente transmitido contém um lapso, pois refere a duração da cura com início a partir do desenchamento do queijo, quando no texto nacional correspondente se referia o dia de fabrico (que, para os queijeiros, corresponde às ao dia de enchamento). Propõe-se, para clarificar a disposição, que a duração da cura seja descontada a partir da data de enchamento. Não se trata, em caso algum, de diminuir esta duração.

A cura tem um papel muito importante no desenvolvimento das características organolépticas do produto. A rapidez e as condições de secagem (temperatura superior a 10 °C e humidade relativa superior a 70 %) permitem regular a implantação de floras de superfície que serão determinantes para a evolução da cura. Uma segunda fase, cujos parâmetros são deixados ao critério do queijeiro (excetuando a obrigação de respeitar a temperatura positiva), permite orientar a cura para o queijo «velho». Neste caso, após uma fase clássica de cura que permite a aquisição de cobertura azulada, o queijo é curado em atmosfera fechada.

Autoriza-se um período de armazenamento a menos de 10 °C (mas a temperatura positiva) durante 72 h, no máximo, para permitir aos operadores de cura recolherem o queijo.

Rotulagem

Todas as unidades (ou lotes) de queijo devem ostentar um rótulo com as menções obrigatórias previstas.

O rótulo tem obrigatoriamente de ostentar o símbolo DOP da União Europeia. Suprime-se o símbolo do «INAO».

Acrescentam-se precisões sobre a utilização da denominação e sobre os qualificativos autorizados no rótulo, na publicidade, faturas e documentos comerciais.

Exigências nacionais

Introduz-se o quadro com os principais pontos 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 ⁽³⁾

«CROTTIN DE CHAVIGNOL»/«CHAVIGNOL»

N.º CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Crottin de Chavignol»/«Chavignol»

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 queijo que beneficia da denominação de origem protegida «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» obtém-se por coagulação láctica de leite estreme de cabra, cru e inteiro, com adição de baixa quantidade de coalho. A coalhada é submetida a pré-escoamento em pano. A duração mínima de cura é de 10 dias a contar da data de encinchamento. O queijo apresenta crosta fina cor de marfim, com ou sem bolores brancos ou azuis, podendo atingir cor mais escura, senão mesmo castanha, no queijo «velho», que se apresenta recoberto de *pénicillium* azul, curado em atmosfera fechada que lhe confere carácter amanteigado. O «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» apresenta forma cilíndrica achatada com ligeiro abaulamento lateral. As arestas são arredondadas. O diâmetro central é superior aos diâmetros superior e inferior.

O queijo «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» apresenta as seguintes características analíticas:

— matéria gorda total: entre 37 g e 45 g por queijo,

⁽³⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— matéria gorda no extrato seco: 45 %, no mínimo,

— peso no escoamento para o mercado: entre 60 g e 90 g.

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

O leite utilizado tem de provir de efetivos compostos exclusivamente por cabras de raça Alpina (imposição obrigatória aplicável até 1 de janeiro de 2017, o mais tardar).

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

As forragens representam 50 %, no mínimo, da matéria seca da ração quotidiana e são constituídas, no mínimo, por 70 % de erva, feno ou forragens em fardo.

Os alimentos em fardo estão limitados a 50 %, no máximo, da matéria seca das forragens ingeridas diariamente. São proibidas as forragens ensiladas.

Até 1 de janeiro de 2017 todas as forragens devem ser integralmente produzidas na área geográfica.

Os alimentos complementares das forragens, compostos por concentrados e/ou desidratados, representam 50 %, no máximo, da matéria seca da ração diária e são constituídos por matérias-primas incorporáveis definidas segundo uma lista positiva.

Metade dos alimentos, no mínimo, é produzida na área geográfica.

Consequentemente, o mais tardar a 1 de janeiro de 2017, 75 %, no mínimo, em matéria seca da ração alimentar total diária à disposição do efetivo leiteiro deverá ser constituída por produtos da área geográfica definida no ponto 4.

Além disso, o mais tardar a 1 de janeiro de 2017, a superfície forrageira mínima efetivamente utilizada anualmente para a alimentação do efetivo caprino deve ser de 1 hectare por 12 cabras e estar localizada na área geográfica definida no ponto 4. A superfície forrageira própria da exploração deve ser, no mínimo, de 1 ha por 24 cabras. Para satisfazer esta exigência, autoriza-se a compra de forragens originárias da área geográfica. Neste caso, determina-se uma superfície equivalente com base em 4 toneladas de matéria seca = 1 hectare de superfície forrageira. Esta equivalência está limitada a metade do consumo anual do efetivo.

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

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

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

N.a.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A rotulagem dos queijos ou lote de queijos de denominação de origem «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» inclui:

— o nome da denominação inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços das dos caracteres maiores que figurem no rótulo,

— a menção «appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida),

— o logótipo DOP da União Europeia.

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todos os queijos, é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção na rotulagem, publicidade, faturas ou documentos comerciais, à exceção de:

- marcas de fabrico ou comerciais especiais,
- qualificativos de cura.

O queijo vendido por intermediários tem de estar munido de rótulo individual.

O nome «Crottin de Chavignol»/«Chavignol», seguido da menção «Appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida) deve figurar obrigatoriamente nas faturas e documentos comerciais.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A produção de leite, fabrico e cura do queijo ocorrem na área geográfica, localizada na região agrícola do Pays-Fort de Sancerre e zonas limítrofes, constituídas pelas subdivisões administrativas (comunas) localizadas nas divisões administrativas (departamentos) seguintes:

— Cher:

Subdivisões administrativas (cantões): Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancerques, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: todas as comunas.

Comunas: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

Cantão de Châtillon-sur-Loire: todas as comunas.

Comunas: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

Cantões: Cosne-Cours sur Loire Nord et Cosne-Cours sur Loire Sud: todas as comunas.

Comunas: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica está localizada na região agrícola do Pays-Fort de Sancerre e estende-se às regiões limítrofes: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne, caracterizadas pela presença de prados em terras argilosas e argilo-calcárias, propícias à alimentação forrageira das cabras.

Esta zona era historicamente uma zona agrícola pobre, onde as explorações de policultura, forragens, vinha, pomar e criação de pequenos ruminantes rústicos desenvolveram produção caprina de subsistência. Nestas explorações, a criação de cabras e a transformação queijeira eram asseguradas pelas mulheres. A prática do pré-esgotamento foi uma das formas encontradas pelas mulheres da região, de ultrapassar a tarefa de encinchamento, permitindo-lhes assim gerir melhor as restantes tarefas domésticas ou profissionais, que abundavam nas explorações de policultura-polipecuária.

Supõe-se que o termo «crottin» derive do termo local «crot», que significa «buraco» e designava, nomeadamente, a margem dos rios onde as mulheres lavavam a roupa. A terra argilosa que circundava estes «crots» era utilizada pelos camponeses na olaria, transformando-a primeiro em lamparinas de azeite e, mais tarde, em pequenas «formas» para o queijo.

A criação de cabras e a valorização queijeira constituem, assim, pelo menos desde o século XVI, um complemento dos recursos para as explorações agrícolas da área geográfica. Nos meios agrícolas e vitícolas da região, estes pequenos queijos destinavam-se frequentemente à alimentação dos trabalhadores e jornalheiros, no campo ou nas vinhas. Em função das estações e da abundância ou escassez de leite, o «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» apresentava ou não bolores brancos ou azulados, podendo mesmo apresentar-se «velho», no inverno.

Hoje, as técnicas de produção derivam das utilizadas no passado. O queijo obtém-se por coagulação láctica dominante de leite de cabra inteiro cru, com adição de uma pequena quantidade de coalho. Durante o fabrico, a coalhada é submetida obrigatoriamente a pré-esgotamento em pano. A coalhada é seguidamente moldada em forma de tronco, de dimensões precisas, sendo voltada no cincho pelo menos uma vez. A cura ocorre durante 10 dias, no mínimo, a temperatura e humidade controladas. A fase de confinamento para o fabrico do queijo «velho» é complementar da duração mínima de cura.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» é um queijo de leite de cabra cru, inteiro, de tamanho pequeno, em forma de cilindro achatado com ligeiro abaulamento ao nível do diâmetro central. Apresenta crosta fina com ou sem bolores brancos ou azuis.

O queijo de tipo «velho» apresenta-se recoberto de *pénicillium* azul e possui pasta amanteigada.

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

A utilização de cincho troncocónico de dimensões estabelecidas confere ao «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» a sua forma característica, acentuada pelo facto de ser voltado no cincho a meio do esgotamento. A forma do «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» está igualmente associada a um tipo de fabrico com recurso ao pré-esgotamento da coalhada.

A fase de pré-esgotamento, que confere ao queijo fresco o teor de humidade esperado no desencinchamento, e a sua forma (relação peso/superfície) orientam as floras de cura que dão ao «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» as suas características. A forma está também relacionada com a utilização do cincho de origem local comprovada.

O «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» caracteriza-se ainda pela diversidade de aspeto (crosta fina, com ou sem bolores brancos ou azuis, podendo mesmo ser castanho com bolores azuis, no tipo «velho»).

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Ver nota de rodapé 3.

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT