Jornal Oficial da União Europeia

C 6

Edição em língua portuguesa

58.º ano

10 de janeiro de 2015

Comunicações e Informações

Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2015/C 6/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7463 — CVC/Betafence) [1] 1

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2015/C 6/02 Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2011/72/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho, que instituem medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia 2

2015/C 6/03 Aviso à atenção dos titulares de dados a quem se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho que institui medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia 3

PT

[1] Texto relevante para efeitos do EEE

Comissão Europeia

2015/C 6/04 Taxas de câmbio do euro 4

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2015/C 6/05 Notificação prévia de uma concentração (Processo M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/ /Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ([1]) 5

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2015/C 6/06 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 6

([1]) Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo M.7463 — CVC/Betafence)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 6/01)

Em 5 de janeiro de 2015, 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/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/homepage.html?locale=pt), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32015M7463.

([1]) JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2011/72/PESC do Conselho e no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho, que instituem medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia

(2015/C 6/02)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas constantes do anexo da Decisão 2011/72/PESC do Conselho [1] e do anexo I do Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho [2] que instituem medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia.

O Conselho tenciona renovar as medidas restritivas previstas na Decisão 2011/72/PESC. O Conselho tem no seu dossiê novos elementos sobre todas as pessoas indicadas no anexo da Decisão 2011/72/PESC e no anexo I do Regulamento (UE) n.º 101/2011. Informa-se as pessoas em causa de que podem apresentar, antes de 15 de janeiro de 2015, um pedido ao Conselho para obterem as informações que lhes dizem respeito, para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat, 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

As observações recebidas serão tidas em conta para efeitos da revisão periódica do Conselho, nos termos do artigo 5.º da Decisão 2011/72/PESC e do artigo 12.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 101/2011.

---

[1] JO L 28 de 2.2.2011, p. 62.
[2] JO L 31 de 5.2.2011, p. 1.

Aviso à atenção dos titulares de dados a quem se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (UE) n.º 101/2011 do Conselho que institui medidas restritivas contra certas pessoas, entidades e organismos, tendo em conta a situação na Tunísia

(2015/C 6/03)

Nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 45/2001, chama-se a atenção das pessoas em causa para as seguintes informações:

A base jurídica para o tratamento dos dados é o Regulamento (UE) n.º 101/2011.

O responsável pelo referido tratamento é o Conselho da União Europeia, representado pelo diretor-Geral da Direção-Geral C (Negócios Estrangeiros, Alargamento e Proteção Civil) do Secretariado-Geral do Conselho, e o serviço encarregado do tratamento é a Unidade 1C da DG C, que pode ser contactada para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia
Secretariado-Geral
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat, 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: sanctions@consilium.europa.eu

O objetivo do tratamento dos dados é elaborar e atualizar a lista de pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos do Regulamento (UE) n.º 101/2011.

Os titulares dos dados são as pessoas singulares que preenchem os critérios de inclusão na lista estabelecidos no referido regulamento.

Os dados pessoais recolhidos incluem os dados necessários para a identificação correta da pessoa em causa, a fundamentação e os restantes dados conexos.

Se necessário, os dados pessoais recolhidos podem ser comunicados ao Serviço Europeu para a Ação Externa e à Comissão.

Sem prejuízo das restrições impostas pelo artigo 20.º, n.º 1, alíneas a) e d), do Regulamento (CE) n.º 45/2001, as respostas aos pedidos de acesso, de retificação ou de oposição serão dadas nos termos da Secção 5 da Decisão 2004/644/CE do Conselho.

Os dados pessoais serão guardados durante cinco anos, a contar do momento em que a pessoa em causa for retirada da lista das pessoas sujeitas ao congelamento de ativos ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

Nos termos do Regulamento (CE) n.º 45/2001, as pessoas em causa podem recorrer à Autoridade Europeia para a Proteção de Dados.

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro [1]

9 de janeiro de 2015

(2015/C 6/04)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1813	CAD	dólar canadiano	1,3963
JPY	iene	140,81	HKD	dólar de Hong Kong	9,1593
DKK	coroa dinamarquesa	7,4393	NZD	dólar neozelandês	1,5115
GBP	libra esterlina	0,77990	SGD	dólar singapurense	1,5789
SEK	coroa sueca	9,4883	KRW	won sul-coreano	1290,29
CHF	franco suíço	1,2010	ZAR	rand	13,6655
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,3321
NOK	coroa norueguesa	9,0605	HRK	kuna	7,6780
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14925,34
CZK	coroa checa	28,062	MYR	ringgit	4,2054
HUF	forint	317,39	PHP	peso filipino	53,090
PLN	zlóti	4,2699	RUB	rublo	72,8910
RON	leu romeno	4,4892	THB	baht	38,846
TRY	lira turca	2,7154	BRL	real	3,1389
AUD	dólar australiano	1,4506	MXN	peso mexicano	17,3190
			INR	rupia indiana	73,6233

[1] *Fonte*: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2015/C 6/05)

1. Em 23 de dezembro de 2014, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ([1]), pelo qual as empresas Itochu Corporation («Grupo Itochu», Japão) e Hitachi Construction Machinery Co., Ltd. e PT Hexindo Adiperkasa Tbk («Grupo Hitachi», Japão) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da PT Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia («JV», Indonésia), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

— Grupo Itochu: comércio mundial de diversos produtos, tais como têxteis, máquinas, metais, minerais, energia, produtos químicos, alimentos, tecnologias da informação e comunicação, bens imobiliários, seguros, serviços de logística, construção e finança;

— Grupo Hitachi: fabrico mundial de máquinas de construção, com destaque para as escavadoras hidráulicas, e venda de carregadoras de rodas, camiões basculantes fora de estrada e outros produtos;

— JV: prestação de serviços financeiros a clientes e concessionários no que respeita à aquisição de máquinas de construção e camiões do grupo Hitachi na Indonésia.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ([2]), o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

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

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV, 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»).
([2]) JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

(2015/C 6/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de registo, 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])

«TELEMEA DE IBĂNEŞTI»

N.º CE: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome**

«Telemea de Ibăneşti»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Roménia

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*

«Telemea de Ibănești» designa queijo obtido por coagulação ácida de leite de vaca de raças autóctones.

Características no produto no momento da comercialização: peso por unidade: queijo de base quadrada - 0,3 a 1,0 kg; queijo de base retangular - 0,3 a 0,7 kg; a pasta é compacta, uniforme, de consistência homogénea, macia e untuosa, fácil de seccionar sem se desfazer; apresenta cor uniforme que oscila entre branco e esbranquiçado; o sabor é agradável, agridoce e ligeiramente salgado, que se acentua com a cura. O cheiro e o aroma são delicados, agradáveis, e intensificam-se também ao longo da cura, conferindo ao queijo aromas fortes típicos das pastagens de montanha. O queijo apresenta teor de humidade inferior a 62 % e teor de matéria gorda no extrato seco inferior a 38 %. Valor energético: 198 kcal/100 g; Teor mínimo de cálcio (Ca) e magnésio (Mg) do queijo «Telemea de Ibănești»: 400 mg/100 g e 35 mg/100 g, respetivamente.

Este tipo de queijo pode ser fabricado todo o ano.

É comercializado em duas categorias: «proaspătă» (fresco) ou «maturată» (curado). A variedade fresca do queijo «Telemea de Ibănești», Denominação de Origem Protegida, pode ser consumida 24 horas após fabrico. Na variedade curada de «Telemea de Ibănești», Denominação de Origem Protegida, a duração mínima de cura é de vinte dias a partir da data de fabrico.

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

A matéria-prima utilizada no fabrico do «Telemea Ibănești», Denominação de Origem Protegida, é leite de vaca proveniente de animais sãos, criados em regime extensivo no vale de Gurghiu.

([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.

A coagulação do leite obtém-se por coalho de origem microbiana.

A salga processa-se com salmoura proveniente dos poços de água salgada de Orșova. Características da salmoura: 184,4 mg de cálcio por litro e 94,6 mg de magnésio por litro, contra 88,2 mg de cálcio por litro e 32,4 mg de magnésio por litro de salmoura preparada a partir de água potável e sal em concentração salina idêntica, compreendida entre 21 e 23 %.

A salmoura aumenta a pressão osmótica, retarda ou interrompe a atividade de micro-organismos indesejáveis e controla a microflora do queijo, graças às suas propriedades bacteriostáticas. Permite, nomeadamente, a longa conservação do queijo.

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

As vacas leiteiras que produzem o leite utilizado no fabrico do «Telemea de Ibănești», Denominação de Origem Protegida, alimentam-se exclusivamente de forragens fibrosas provenientes da área geográfica identificada, ou seja, o vale de Gurghiu.

Na primavera e no verão as vacas alimentam-se de forragens verdes consumidas em pastagem ou, em casos excecionais, em estábulo. No outono e no inverno consomem feno proveniente de pastagens localizadas na área geográfica identificada.

As vacas leiteiras não consomem alimentos concentrados. A estação anual de pastagens prolonga-se, no mínimo, por seis meses.

A qualidade do leite deve-se simultaneamente ao modo de criação extensiva das vacas leiteiras e à qualidade das pastagens do vale de Gurghiu. Os prados e pastagens são tratados e fertilizados exclusivamente com adubos naturais (chorume).

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

A criação das vacas leiteiras, a recolha do leite e da salmoura, o tratamento, a salga e a cura ocorrem na área geográfica identificada.

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

Imediatamente após a salga, o «Telemea de Ibănești», DOP, é embalado em vácuo. O queijo pode igualmente ser acondicionado, imediatamente após a salga, em recipientes onde é conservado em banho de salmoura. Esta técnica permite preservar o sabor suave e salgado e a consistência do produto, bem como eliminar qualquer risco de desidratação e desagregação.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

O «Telemea de Ibănești» DOP é comercializado em unidades em forma de cubo ou paralelipípedo, munido de rótulo que ostenta a menção «Telemea de Ibănești», Denominação de Origem Protegida.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção é constituída pelo território de três divisões administrativas (comunas): Gurghiu, Hodac e Ibănești, localizadas na divisão administrativa (*județ*) de Mureș, que ocupam parte do vale de Gurghiu.

5. Relação com a área geográfica

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área geográfica de fabrico do «Telemea de Ibănești» DOP corresponde a parte do vale do rio Gurghiu. A zona caracteriza-se pela presença de flora específica propícia à criação animal, em especial vacas leiteiras, pela existência de fontes de água salgada que os habitantes utilizam para a conservação de produtos alimentares, como o queijo, a carne ou os legumes, bem como pela presença de uma população que conserva as tradições culinárias e saber ancestral.

O vale do Gurghiu caracteriza-se por clima temperado de montanha, húmido e frio em altitude, e clima continental temperado nos planaltos. É este clima que está na origem da riqueza e diversidade da flora local.

A riqueza botânica do vale de Gurghiu (1 194 espécies) e a presença de um número importante de espécies endémicas, ameaçadas ou raras, caracterizam a região, isenta de fontes de poluição.

A diversidade do relevo do vale do Gurghiu constitui um elemento propício à criação de vacas leiteiras e ao fabrico de queijo de tipo *telemea*. Efetivamente, permite fornecer as quantidades de pastagens verdes necessárias à alimentação das vacas leiteiras durante o verão, bem como o feno necessário para forragens de inverno.

As colinas de Sânioara, Osoiul e Orungii, localizadas a norte do vale do Gurghiu, e as de Isticeu e Măgura, situadas na bacia do vale do Orșova, formam um anticlinal dos maciços de inclinação suave dos sub-Cárpatos, formado por depósitos do Mioceno em que surgem localmente veios de sal.

Durante a ocupação romana foram escavadas e exploradas algumas minas de sal, mas, após a derrocada de algumas delas, formou-se à superfície um lago salgado, chamado Băile Jabenița.

A água dos lençóis freáticos da zona é imprópria para consumo humano devido ao teor excecionalmente elevado de sal relativamente aos níveis autorizados (anião Cl: 665,23 mg/l; catiões Na+ e K+: 420,5 mg/l).

A alimentação das vacas leiteiras está isenta de concentrados, pois estes aumentariam a acidez do leite. Todas as operações contribuem para o mesmo fim: obtenção de leite puro e saboroso, rico em aromas e perfume das flores características do vale do Gurghiu.

A reputação adquirida graças ao sabor e às qualidades de conservação do «Telemea de Ibănești» DOP permitiu perpetuar o modo local de obtenção deste queijo.

5.2. *Especificidade do produto*

«Telemea de Ibănești» DOP designa queijo de pasta mole ou semi-dura, macia, de sabor agradável, delicadamente salgado, que muito deve ao leite obtido pelos criadores de vacas do vale do Gurghiu.

A sua consistência e alto teor de Ca e Mg devem-se ao método de salga e de conservação em salmoura obtida em poços de água salgada de Orșova – características que o distinguem nitidamente dos produtos fabricados com salmoura preparada a partir de água potável com adição de sal.

Os relatórias das análises do teor de minerais do «Telemea de Ibănești» DOP conservado em salmoura dos poços de água salgada de Orșova, por um lado, e de um produto conservado em salmoura preparada com água potável e sal (NaCl), por outro, indicam, no que respeita ao cálcio (Ca), valores respetivos de 540 mg/100 g de produto e de 380 mg/100 g e, ao magnésio (Mg), valores respetivos de 50 mg/100 g e de 32 mg/100 g, esclarecendo a especificidade do «Telemea de Ibănești» relativamente ao produto conservado em salmoura preparada com ágrua potável e sal.

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 produto alimentar e a área de produção baseia-se sobretudo na longa tradição específica do vale do Gurghiu no que respeita à criação de vacas leiteiras, bem como ao fabrico e salga do «Telemea de Ibănești» DOP.

A alimentação rica e variada confere ao leite características organolépticas especiais que dão ao queijo o seu sabor peculiar e o perfume e aroma que o distinguem de produtos semelhantes.

A habilidade e experiência das populações locais sobre os métodos tipicamente regionais de salga em ambiente húmido com salmoura extraída de poços de água salgada de Orșova estão na origem de um produto bem específico da área em questão.

Entre as técnicas antigas de produção que perduram nas fases de fabrico do «Telemea de Ibănești» DOP, convém referir a coagulação rápida com coalho (menos de uma hora) e o corte da coalhada em partículas muito finas. Entre os instrumentos utilizados no passado que continuam a ser usados ainda hoje no fabrico do «Telemea de Ibănești» DOP pode referir-se a *harfă* (lira), utilizada para cortar a coalhada, ou o *dogul de lemn*, utensílio artesanal fabricado especialmente em madeira e utilizado para mexer a coalhada e evitar que adira às paredes da cuba.

A salga em meio húmido cria um equilíbrio permanente entre os constituintes solúveis da salmoura e os do queijo, permitindo a permuta entre iões Na, Ca e Mg e os do queijo. O azoto solúvel, a matéria gorda, a lactose e os sais minerais migram na salmoura propiciando a solubilização parcial das matérias proteicas do queijo; as proteínas do queijo sofrem alterações que lhes modificam a solubilidade e conformação, influenciam a sua textura e propiciam a migração dos iões de sódio, cálcio e magnésio dentro do mesmo.

A absorção do sal na fase de salga em salmoura é por vezes acompanhada do aumento do conteúdo aquoso na proximidade dos pontos de permuta entre o queijo e a salmoura. Tal é particularmente o caso quando a salmoura é pobre em cálcio e magnésio, pois prejudica a qualidade do queijo, fazendo-o inchar e amolecendo a crosta.

O queijo fabricado com salmoura proveniente dos poços de água salgada está isento destes defeitos, dado o teor elevado de cálcio e magnésio desta salmoura. Uma outra vantagem de utilização da salmoura proveniente destes poços de água salgada é a desidratação mais lenta do queijo, que pode apresentar menor teor de sal.

Além disso, as nascentes de água salgada da área de Orșova fornecem salmoura natural utilizada na salga e conservação do «Telemea de Ibănești» DOP. Estas nascentes de água salgada caracterizam-se pelo seu teor mais elevado de cálcio e magnésio.

A criação de vacas leiteiras é tradicionalmente praticada desde tempos imemoriais pelos núcleos familiares que encontraram na transformação do leite uma importante fonte de rendimento. Muitos são os testemunhos históricos que atestam, desde o século XVII, a presença do «Telemea de Ibănești» DOP na tradição queijeira e gastronómica local.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/produse-traditionale/caiet-de-sarcini-telemea-ibanesti.pdf

([3]) Ver nota de rodapé 2.

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

Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT