



### Índice

#### II *Comunicações*

##### COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### **Comissão Europeia**

2018/C 187/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8833 — Alps/Alpine) <sup>(1)</sup> .....	1
2018/C 187/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV *Informações*

##### INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### **Comissão Europeia**

2018/C 187/03	Taxas de câmbio do euro .....	2
---------------	-------------------------------	---

##### INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2018/C 187/04	Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Convite à apresentação de propostas para a exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2018/C 187/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8901 — HSBC/Global Payments) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	4
2018/C 187/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8889 — Teva/PGT OTC Assets) <sup>(1)</sup> .....	6

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2018/C 187/07	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor em conformidade com o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	7
2018/C 187/08	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 .....	13
2018/C 187/09	Informação — Consulta pública — Indicações geográficas da Colômbia a proteger como indicações geográficas na União Europeia .....	18

<sup>(1)</sup> 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.8833 — Alps/Alpine)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 187/01)

Em 24 de maio de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-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 <sup>(1)</sup>. 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 32018M8833.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 187/02)

Em 25 de maio de 2018, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-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 <sup>(1)</sup>. 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 32018M8895.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

31 de maio de 2018

(2018/C 187/03)

## 1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1699	CAD	dólar canadiano	1,5038
JPY	iene	127,33	HKD	dólar de Hong Kong	9,1818
DKK	coroa dinamarquesa	7,4436	NZD	dólar neozelandês	1,6681
GBP	libra esterlina	0,87680	SGD	dólar singapurense	1,5656
SEK	coroa sueca	10,2683	KRW	won sul-coreano	1 261,25
CHF	franco suíço	1,1526	ZAR	rand	14,7031
ISK	coroa islandesa	122,90	CNY	iuane	7,4951
NOK	coroa norueguesa	9,5375	HRK	kuna	7,3870
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 269,80
CZK	coroa checa	25,797	MYR	ringgit	4,6562
HUF	forint	318,89	PHP	peso filipino	61,507
PLN	złóti	4,3058	RUB	rublo	72,5759
RON	leu romeno	4,6508	THB	baht	37,472
TRY	lira turca	5,2628	BRL	real	4,3626
AUD	dólar australiano	1,5414	MXN	peso mexicano	23,2461
			INR	rupia indiana	78,8020

<sup>(1)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

**Nota informativa da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade**

**Convite à apresentação de propostas para a exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2018/C 187/04)

Estado-Membro	Suécia
Rotas em causa	Arvidsjaur – Arlanda (Estocolmo) Gällivare – Arlanda (Estocolmo)
Prazo de validade do contrato	Setembro de 2018 – Outubro de 2019
Prazo para apresentação de propostas	Dois meses a contar do dia de publicação do presente convite
Endereço para obtenção do texto do convite à apresentação de propostas e de quaisquer informações e/ou documentação relacionadas com o concurso e a obrigação de serviço público	Para mais informações, contactar: Administração dos Transportes da Suécia SE-781 87 Borlänge SVERIGE <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> Referência RFT: CTM: 184689 Tel. +46 771921921 Contactos: Håkan Jacobsson: <a href="mailto:hakan.jacobsson@trafikverket.se">hakan.jacobsson@trafikverket.se</a> Lisa Berglund: <a href="mailto:lisa.a.berglund@trafikverket.se">lisa.a.berglund@trafikverket.se</a>

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

## Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.8901 — HSBC/Global Payments)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2018/C 187/05)

1. Em 28 de maio de 2018, 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- HSBC Holdings plc. («HSBC», Reino Unido),
- Global Payments Inc. («GP», Estados Unidos),
- Empresa comum («JV», México).

A HSBC e a GP 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 totalidade da empresa comum (JV).

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa comum recém-criada.

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

- HSBC: oferta de banca de retalho, banca comercial, seguros, gestão de ativos e liquidez a nível internacional, bem como produtos de gestão de tesouraria,
- GP: prestação de serviços relacionados com o processamento dos pagamentos com cartão,
- JV: prestação de serviços de aquisição comercial no México.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do 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 <sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8901 — HSBC/Global Payments

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.8889 — Teva/PGT OTC Assets)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2018/C 187/06)

1. Em 25 de maio de 2018, 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd. («Teva», Israel),
- Parte do negócio de especialidades de venda livre («OTC»), com que a Teva tinha anteriormente contribuído para uma empresa comum («PGT»), controlada pela The Procter & Gamble Company («P&G &», Estados Unidos) («Alvo»).

A Teva adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo do Alvo.

A concentração é efetuada mediante contrato ou quaisquer outros meios.

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

- Teva: empresa farmacêutica mundial envolvida no desenvolvimento, na produção e na comercialização de produtos farmacêuticos genéricos e patenteados, bem como de produtos biofarmacêuticos e de princípios ativos,
- Alvo: uma série de produtos farmacêuticos OTC cedidos previamente pela Teva à PGT, incluindo vendas marginais de produtos cosméticos, dispositivos médicos, suplementos alimentares e artigos gerais.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva 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 a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8889 — Teva/PGT OTC Assets

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).



## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor em conformidade com o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2018/C 187/07)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

**Pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(2)</sup>**

«COMTÉ»

**N.º UE: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017**

**DOP ( X ) IGP ( ) ETG ( )**

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Nome: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)  
Endereço: Avenue de la résistance  
BP 20026  
39801 Poligny Cedex  
FRANCE  
Tel.: +33 384372351  
Endereço eletrónico: cigc@comte.com

O CIGC é composto por produtores de leite, unidades de transformação e operadores de cura do setor da produção da DOP «Comté» tendo, por conseguinte, legitimidade para apresentar este pedido.

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

França

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: [Alterações formais: área geográfica, referências da estrutura de controlo]

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que não implica a alteração do documento único publicado.

<sup>(1)</sup> JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que implica a alteração do documento único publicado.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado.
- Alteração do caderno de especificações de ETG registada, considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

## 5. Alterações

*Capítulo 5. «Descrição do método de obtenção do produto»*

*Subcapítulo 5.1.18 «Ordenha»:*

A disposição do caderno de especificações em vigor «A ordenha deve ter lugar duas vezes por dia, de manhã e à noite, a horas regulares, não sendo, por conseguinte, possível realizá-la em livre serviço.» passa a ter a seguinte redação: «A ordenha deve ter lugar duas vezes por dia, de manhã e à noite, a horas regulares, não sendo, por conseguinte, possível realizá-la em livre serviço. Os robôs de ordenha estão proibidos.»

A disposição que consta do caderno de especificações em vigor relativa à proibição da ordenha em livre serviço, visa a preservação dos saberes e da imagem da DOP «Comté». Quando da redação da disposição do caderno de especificações em vigor, que corresponde ao momento do aparecimento dos primeiros protótipos de robôs de ordenha, a disposição não podia ser mais precisa. Hoje, é preferível proibir explicitamente os robôs de ordenha.

Com efeito, ao nível do saber-fazer, cada fase do processo de obtenção do «Comté» está associada a um gesto específico:

- ordenha, pelo agricultor,
- corte da coalhada em cuba, pelo queijeiro,
- seleção dos queijos, pelo operador de cura.

A ordenha com vista à produção de queijo à base de leite cru exige um saber-fazer específico por parte dos criadores. Com efeito, nesta fase crítica do processo de fabrico, trata-se de conservar a flora do leite cru. Nesta perspectiva, apenas o criador tem capacidade para, caso a caso, determinar o método de limpeza dos tetos, de modo a garantir um leite capaz de exprimir todo o seu potencial, fonte de tipicidade do queijo. Por outro lado, a ordenha constitui um momento privilegiado, em que o criador, decorrente da sua presença no local, tem condições para verificar o estado de saúde dos efetivos, detetar sinais fracos no comportamento dos animais e tomar medidas a montante para resolver os problemas.

A utilização de robôs de ordenha poria, assim, parcialmente em causa o princípio de uma produção de «Comté» baseada nos saberes tradicionais, que garantem a tipicidade do queijo.

Além disso, esta formulação permite compreender melhor as condições de produção pelo operador, além de facilitar o controlo.

Outras: formulações atualizadas

Na rubrica «Delimitação da área geográfica», é atualizada a lista dos municípios que compõem a área, decorrente de algumas fusões, com perímetro constante.

É necessário atualizar a rubrica «Referências da estrutura de controlo» como segue:

- Indicar o nome e os dados de contacto do serviço competente do Estado-Membro.
- Substituir o nome e os dados de contacto do organismo de certificação pelo seguinte: «Em conformidade com o disposto no artigo 37.º do Regulamento n.º 1151/2012, a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações, antes da colocação no mercado, é assegurada por um organismo de certificação de produtos cujo nome e dados de contacto estão acessíveis no sítio Internet do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.»

Documento único:

Na sequência da alteração do perímetro de alguns cantões, sem alteração do perímetro da área geográfica, procedeu-se à atualização da descrição da área geográfica no documento único publicado.

## 6. Atualização do caderno de especificações (unicamente para as dop e igp)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

## DOCUMENTO ÚNICO

## «COMTÉ»

N.º UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

DOP (X) IGP ( )

## 1. Denominação

«Comté»

## 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

«Comté» designa um queijo fabricado com leite de vaca cru. Trata-se de um queijo de pasta cozida, prensada e salgada à superfície ou colocado em salmoura. Quando da comercialização, após um período mínimo de 120 dias de cura, o queijo apresenta uma pasta de cor entre o marfim e o amarelo, geralmente com «olhos», que podem atingir as dimensões de uma ginja.

Uma vez concluído o processo de cura, o «Comté» tem, no mínimo, 45 g e, no máximo, 54 g de matéria gorda por 100 g de queijo e um teor de matéria seca não inferior a 62 g por 100 g de queijo. O teor em sal não é inferior a 0,6 g de cloreto de sódio por 100 g de queijo. No caso do queijo magro, a humidade não ultrapassa 54 %.

O «Comté» apresenta-se ao consumidor na forma de roda, com 32 a 45 kg de peso, 55 a 75 cm de diâmetro, sem ou com ligeiro abaulamento lateral, uma altura de 8 a 13 cm, crosta esfregada, sólida e granulada, de cor entre amarelo-torrado e castanho. A espessura no centro do queijo não ultrapassa a altura lateral, com aplicação do coeficiente 1,4.

O «Comté» pode igualmente apresentar-se acondicionado, em pedaços ou ralado.

O «Comté» tem um sabor complexo. Embora o espaço sensorial geral seja o mesmo em todos os queijos, é possível afirmar que não há dois exemplares de «Comté» exatamente idênticos. No «Comté», identificam-se seis grandes famílias de aromas (frutado, lácteo, torrado, vegetal, animal, picante), englobando mais de 90 nuances.

## 3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O leite provém do efetivo leiteiro de vacas das raças Montbéliarde (tipo racial 46) ou Simmental francesa (tipo racial 35), ou de produtos resultantes do cruzamento destas raças, de filiação certificada.

O leite é recolhido num raio de, no máximo, 25 km. Esta disposição, ao limitar o tempo de transporte, protege o leite da degradação estrutural. Permite assim que o leite seja trabalhado nas condições previstas no caderno de especificações (leite cru), as quais visam favorecer o desenvolvimento da flora láctica endógena.

A produtividade leiteira é limitada por hectare de superfície potencialmente forrageira, de modo a manter a qualidade e a especificidade do produto.

No que respeita à laboração do leite, para garantir a qualidade do produto, a capacidade máxima das cubas é limitada a 12 queijos. Não é permitido realizar mais de três turnos de fabrico na mesma cuba por período de 24 horas.

Para garantir uma relação estreita entre o território e o produto através de uma alimentação específica da área geográfica, os complementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca leiteira e por ano. Na exploração, a área de pastagem efetivamente utilizada é de, pelo menos, 1 hectare por vaca leiteira. Sempre que as condições climáticas, o estado do terreno e a presença de erva o permitem, é obrigatória a pastagem. O conjunto destas disposições implica que, no mínimo, 70 % da alimentação da manada tenha origem na área geográfica identificada. A ração de base das vacas leiteiras é totalmente originária da área geográfica.

Para conservar as práticas tradicionais durante a estação de crescimento são proibidos os sistemas de manejo em que a alimentação é fornecida em manjedoura, prevalecendo a colocação em pastagem.

Devido aos riscos tecnológicos associados ao fabrico e à cura do queijo, a utilização de alimentos fermentados, quer se apresentem ou não sob a forma de silagem, na dieta dos efetivos leiteiros durante todo o ano está proibida.

Na alimentação do efetivo de vacas leiteiras apenas são permitidas as matérias-primas e os complementos alimentares provenientes de produtos não transgénicos, a fim de preservar o carácter tradicional da alimentação.

#### 3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite e o fabrico e cura dos queijos têm lugar na área geográfica identificada.

#### 3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A operação de corte e de acondicionamento das porções de «Comté» ocorre após a cura. Obriga a um saber-fazer específico, com efeitos diretos e efetivos na qualidade do produto, dado ser necessário triar os queijos para eliminar os que não possam ser pré-embalados. Estas disposições permitem assim respeitar ao máximo as condições ideais de conservação do queijo, para além da sua apresentação no estado inteiro, e garantir ao consumidor a integridade física e organolética do «Comté».

Estes motivos justificam, em caso de pré-embalagem, o corte e/ou a ralagem na área geográfica.

Em caso de pré-embalagem,

- O queijo pode ser cortado no prazo máximo de quinze dias após ter saído da cave de cura. Neste intervalo, deve ser conservado entre 4 °C e 8 °C, a higrometria, no mínimo, igual a 85 %.
- As porções de peso unitário inferior a 40 g ou destinadas a ralagem podem apresentar-se sem crosta. A crosta é retirada imediatamente após o corte, quando demasiado húmida ou deteriorada. Caso a crosta se apresente sã, a sua remoção ocorre no prazo de 8 horas após a primeira operação de corte. Os pedaços sem crosta não podem ser expostos ao ar por períodos superiores a 72 horas; passado este intervalo, devem ser acondicionados em vácuo. Quando embalado em vácuo, o prazo de validade do queijo não pode ir além de 15 dias.
- Está proibida, na linha de corte e de acondicionamento, a realização em simultâneo de qualquer operação que envolva outros produtos além do «Comté».

O corte e ralagem são possíveis fora da área geográfica se forem realizados à vista do consumidor.

#### 3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos dos queijos que beneficiam da denominação de origem «Comté» comportam o nome da DOP, inscrito em caracteres de dimensões pelo menos iguais a dois terços das de caracteres de maior dimensão que figuram na rotulagem.

Incluem o símbolo «DOP» da União Europeia. Podem também conter a menção «appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida).

Os fabricantes, operadores de cura ou pré-embaladores apõem, de forma claramente visível, os respetivos nome e endereço, estando obrigatoriamente localizados na área geográfica.

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis aos queijos, é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção no rótulo, bem como na publicidade, faturas ou documentos comerciais, à exceção das marcas comerciais e de fabrico particulares.

Os queijos comercializados como Denominação de Origem «Comté» devem ostentar as marcas de identificação previstas. Antes da saída da cave de cura, todos os exemplares devem ostentar, lateralmente, uma faixa de sobre-marcação de cor verde ou castanho-tijolo. As porções acondicionadas devem ostentar o logótipo «Comté clochettes vertes». Nas porções para venda ao consumidor, é obrigatório o logótipo «Comté clochette verte» na parte posterior da embalagem e a designação «Comté» em caracteres de dimensões pelo menos iguais a dois terços das de caracteres de maior dimensão que aí figurem, com o código de cor verde Pantone 349C.

Quando comercializado inteiro, o queijo apresenta lateralmente, sob a sobre-marcação, uma placa de caseína verde de forma elíptica com as seguintes inscrições impressas a preto: «France, Comté», o número da queijaria e o mês de fabrico. O dia de fabrico é indicado por uma placa de caseína colocada junto da placa de caseína verde.

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

*No Departamento de Ain:*

Cantões (subdivisões administrativas) de Bellegarde-sur-Valsérine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain e Thoiry.

Cantão de Ambérieu-En-Bugey, excetuando as comunas de Château-Gaillard e de Saint-Maurice de Remens; de Gex, excetuando as comunas de Sauverny e de Versonnex; de Hauteville-Lompnes, excetuando a comuna de Armix; de Saint-Etienne-du-Bois, excetuando as comunas de Marboz, Cormoz e Beaupont.

Comunas de Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (unicamente Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saulx-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin e Villebois;

*No Departamento de Doubs:*

Cantões de Besançon, Frasnay, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit e Valdahon;

Cantões de Baume-Les-Dames, excetuando as comunas de Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle e Viethorey; de Maîche, excetuando Bondeval, Thulay, Meslières e Abbevillers; de Valentigney, excetuando as comunas de Bourguignon, Écot, Mandeure e Mathay.

Comunas de Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompière-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir e Vyt-lès-Belvoir;

*No Departamento de Jura:*

Todo o departamento excetuando as comunas de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup e Tavaux.

*No Departamento de Saône-et-Loire:*

Comunas de Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat e Sagy.

*No Departamento de Haute-Savoie:*

Comuna de Challonges, unicamente para 2 parcelas.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica abrange o conjunto de planaltos calcários do arco do Jura, e respetivo prolongamento, numa pequena parte da planície limítrofe.

As regiões agrícolas em causa distinguem-se pela pobreza dos seus solos e relevo acentuado, bem como pela natureza calcária e molássica do substrato geológico.

A zona caracteriza-se por um clima de tipo continental e setentrional, com grandes amplitudes térmicas entre estações do ano e precipitações que, embora repartidas ao longo de todo o ano, são importantes no verão, uma temperatura média anual baixa e muitos dias de geada.

O meio é montanhoso ou submontanhoso muito chuvoso, de pluviometria anual sempre superior a 900 mm e geralmente superior a 1 000 mm. Esta pluviosidade já é forte a baixa altitude e aumenta no interior do maciço. A distribuição sazonal caracteriza-se pela ausência de estação seca.

Este espaço divide-se entre floresta e pastagens. As condições geoclimáticas especiais da área (fortes precipitações, ausência de seca estival, ...) são muito propícias à produção de forragens de qualidade. Permitem o desenvolvimento de prados naturais de grande riqueza florística (nomeadamente em dicotiledóneas) e uma flora específica essencialmente calcícola.

Neste espaço propício às pastagens, privilegia-se esta forma de manejo das vacas leiteiras sempre que as condições climáticas, o estado do terreno e a presença de erva o permitem. Os criadores selecionaram a raça Montbéliarde, adaptada às condições do meio, que constitui praticamente a totalidade do efetivo de vacas leiteiras da área geográfica, preservando assim a exploração extensiva dos prados (limitação do encabeçamento, do azoto, dos concentrados, etc.). A área geográfica possui, de resto, uma «cultura queijeira» particular, assente na colocação em comum do leite para o fabrico de um queijo de grandes dimensões, prática que conduziu a um grande solidariedade e a regras de vida comunitária.

Efetivamente, desde o século XI que os agricultores da região se associaram para juntar diariamente o leite produzido pelas diferentes manadas, para o fabrico de queijo de grandes dimensões. Os produtores de leite continuam ainda hoje maioritariamente organizados em cooperativas, juntando todo o seu leite numa unidade de transformação denominada «fruitière» (fruteira).

As práticas tradicionais de fabrico deste queijo foram-se perpetuando até aos nossos dias ao nível da pecuária, pela gestão das pastagens e a secagem das forragens ceifadas e, ao nível do fabrico do queijo, pela gestão do momento do corte da coalhada, mistura e aquecimento, bem como da trasfega, prensagem e salga, pré-cura e cura.

O «Comté», queijo de leite de vaca cru de pasta prensada cozida que se apresenta sob a forma de uma roda grande, de 55 a 75 cm de diâmetro, beneficia de um longo período de cura, que o transforma num queijo de guarda.

O «Comté» apresenta baixo teor de matéria gorda, o que o distingue de outros queijos de pasta prensada cozida.

O «Comté» tem um sabor complexo. Embora o espaço sensorial geral seja o mesmo em todos os queijos, é possível afirmar que não há dois exemplares de «Comté» exatamente idênticos. No «Comté» identificam-se seis grandes famílias de aromas (frutado, lácteo, torrado, vegetal, animal, picante), englobando mais de 90 nuances.

Foi neste meio difícil, em que a floresta e as pastagens partilham o espaço, no qual era impossível desenvolver outros recursos, que o queijo de pasta dura de grandes dimensões se impôs. Para os criadores instalados no território, a produção de um queijo de guarda era a única forma de elaborar um alimento para conservação à base do leite, abundante de verão, e que pudesse suportar os longos invernos. Os criadores da região selecionaram assim uma raça bovina especialmente adaptada às condições do meio e à produção de um queijo especial. O leite posto em comum nas «fruitières» para fabrico de um queijo de grandes dimensões e de longa conservação permitia a valorização das riquezas deste meio fora da área geográfica. A opção pela pasta cozida deve-se à presença abundante de lenha nas proximidades.

A expressão das características das pastagens no sabor do queijo é realçada pelos saberes específicos em todas as fases de elaboração do produto.

Antes de mais, a enorme riqueza florística, aliada ao meio natural da área geográfica, propicia o desenvolvimento de componentes aromáticas no queijo. Os criadores preservam esta diversidade pela exploração extensiva dos prados. Esta relação estreita entre a diversidade florística e a riqueza aromática do «Comté» foi, de resto, confirmada por dois estudos científicos de 1994. Ao nível do fabrico, a limitação do teor de matéria gorda permite evitar o sabor da lipólise e reforçar os aromas específicos do «Comté». No caso do queijo magro, o extrato seco mínimo e a humidade máxima permitem limitar o excesso de água do queijo e favorecem a expressão dos aromas. O teor mínimo de sal permite igualmente a melhor expressão dos aromas. A utilização obrigatória de cuvas abertas permite preservar a expressão das competências queijeiras, como o domínio do momento do corte da coalhada ou da trasfega. Por último, o operador de cura aplica o seu saber-fazer adaptando com perícia as condições de cura de cada lote. A expressão aromática do queijo, induzida pelos fatores naturais por via das forragens e do ecossistema microbiano, só fica completo após uma cura longa, cujo desenvolvimento é favorecido pelas tábuas de epícea, especialmente adaptadas para a cura do «Comté». A produção de «Comté» permite a manutenção de atividades agrícolas tradicionais e contribui grandemente para o equilíbrio da economia local.

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

**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**

(2018/C 187/08)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«MAHÓN-MENORCA»

N.º UE: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

DOP (X) IGP ( )

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.  
Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Balears  
ESPAÑA  
Tel. +34 971362295  
Correio eletrónico: quesomahon@infotelecom.es

Órgão representativo dos setores de produção e elaboração, com a missão de representar, defender, garantir e promover a denominação de origem protegida.

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras [especificar]

**4. Tipo de alteração**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Alterações

### 5.1. Alteração

A rubrica «B. Descrição do produto» do caderno de especificações é alterada do seguinte modo:

— Alteração da variação do peso, que passa de «entre 1 e 4 kg» para «entre 0,6 e 4 kg».

O peso do queijo protegido pela DOP é alterado, mantendo-se o limite superior de 4 kg e passando o limite inferior de 1 kg para 0,6 kg.

Texto anterior: «Peso entre 1 e 4 kg».

Novo texto: «Peso entre 0,6 e 4 kg».

Justificação:

O peso do produto é alterado na medida em que se tem verificado, nos últimos anos, uma tendência clara do mercado para a procura de queijos mais pequenos.

Os queijos de peso inferior a 1 kg mas não inferior a 0,6 kg devem respeitar todas as outras características estabelecidas no caderno de especificações da DOP «Mahón-Menorca».

Por este motivo, a fim de verificar se as características organoléticas (aroma, textura e sabor) permanecem inalteradas, o Departamento de Química de la Universitat de les Illes Balears (Faculdade de Química da Universidade das Ilhas Baleares) realizou um estudo em amostras de queijo de peso superior a 0,6 kg e inferior a 1 kg elaboradas por empresas registadas para a DOP «Mahón-Menorca» em conformidade com as especificações relativas à matéria-prima, às condições de elaboração e à cura.

Os objetivos do estudo consistiam em, por um lado, apurar se os queijos com menos de 1 kg elaborados em empresas registadas para a DOP «Mahón-Menorca» apresentavam características organoléticas diferentes das dos queijos protegidos e, por outro, analisar o grau de cura dos queijos com base na taxa de humidade média, distribuição da humidade (perfis de humidade) e textura. Foi igualmente avaliado o tempo necessário para atingir, nos queijos de peso inferior a 1 kg, o mesmo grau de cura que nos queijos representativos da DOP «Mahón-Menorca».

O estudo concluiu que os queijos de peso entre 0,6 kg e 1 kg não apresentam características organoléticas diferentes das dos queijos de DOP e que, na presença de valores de humidade média iguais, o grau de cura dos queijos de peso entre 0,6 kg e 1 kg é semelhante ao dos abrangidos pela DOP «Mahón-Menorca».

Ficou assim demonstrado que o facto de reduzir o peso mínimo dos queijos para 0,6 kg não afetará as características estabelecidas no caderno de especificações.

### 5.2. Alteração

A rubrica «H. Rotulagem» do caderno de especificações é alterada do seguinte modo:

— Alteração do logótipo da DOP «Mahón-Menorca» e do tipo de rotulagem

Texto anterior: O queijo destinado ao consumo deve apresentar-se munido de contrarrótulo numerado e emitido pelo *Consejo Regulador*, tendo sido estabelecidos dois tipos diferentes de contrarrótulos para os queijos «Mahón» e «Mahón Artesano».

Novo texto: A rotulagem do queijo destinado ao consumo deve incluir o logótipo da denominação de origem e um número de controlo:





Justificação:

O logótipo da denominação de origem protegida é atualizado a fim de facilitar a identificação do produto mediante uma representação gráfica mais clara, que permite uma melhor perceção por parte do consumidor.

Por outro lado, a obrigação de apor o logótipo num contrarrótulo emitido pelo *Consejo Regulador* é substituída pela possibilidade de o mesmo ser impresso no próprio rótulo do produto.

DOCUMENTO ÚNICO

«MAHÓN-MENORCA»

N.º UE PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«MAHÓN-MENORCA»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

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*

Queijo de pasta prensada elaborado a partir de leite inteiro de vaca das raças *Frisona*, *Mahonesa* ou *Menorquina* e/ou *Pardo Alpina*, ao qual pode eventualmente adicionar-se leite de ovelha da raça *Menorquina* numa proporção máxima de 5 para 100.

São protegidos dois tipos de queijos: o «Mahón-Menorca Artesano», fabricado nas queijarias artesanais com leite cru, e o «Mahón-Menorca», fabricado nas queijarias industriais a partir de leite submetido a um processo e/ou método de conservação.

Para os dois tipos, são estabelecidas as seguintes denominações: «meia-cura» quando curado durante menos 150 dias e «curado» quando o período de cura é mais longo, tendo em conta que, no caso do queijo «Mahón-Menorca Artesano», a duração mínima de cura deve ser de 60 dias.

Características médias do queijo curado:

Forma: paralelepípedo de base quadrada com bordos e cantos arredondados.

Altura: entre 5 e 9 cm.

Peso: entre 0,6 kg e 4 kg.

Crosta de consistência compacta, macia e de cor que varia entre o amarelo e o amarelo-acastanhado, apresentando as marcas das dobras do tecido (*fogasser*) na face superior do queijo artesanal.

A pasta é de textura firme, resistente ao corte, e apresenta cor amarelo-marfim.

O sabor, com ligeiras notas de acidez e aromas lácteos, adquire um trazo picante nos queijos curados, tanto mais acentuado quanto maior for o tempo de cura. Olhos de forma mais ou menos arredondada, distribuídos irregularmente e em número limitado, de tamanho variável não superior ao de uma ervilha.

Matéria gorda não inferior a 38 % no extrato seco; extrato seco total não inferior a 50 %.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A alimentação do gado corresponde às práticas tradicionais, com o aproveitamento das melhores pastagens da área.

Os prados naturais estão geralmente situados em terrenos antes consagrados à lavoura e onde a pecuária substituiu a agricultura. Trata-se de formações espontâneas de ervas densas e altas onde predominam as gramíneas e leguminosas, de elevado interesse enquanto pasto.

As principais forragens cultivadas são a sula, a cevada, a aveia, o milho, o trevo e o azevém.

Os prados são geralmente utilizados para pastagem de novembro a maio. Os excedentes de forragem são conservados através de ensilagem e fenação na primavera (abril-maio) para a alimentação dos animais durante os meses de escassez de pastagens. Estas forragens são complementadas com concentrados e subprodutos.

A variabilidade da quantidade e, sobretudo, da distribuição da precipitação durante todo o ano, aliada à força do vento denominado «tramontana», torna difícil garantir, em cada campanha agrícola, que a totalidade da forragem consumida seja produzida na ilha. Em todo o caso, 70 % das forragens utilizadas na alimentação dos animais são cultivadas na ilha de Menorca.

#### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

Tanto a produção do leite como o fabrico e a cura dos queijos devem realizar-se na área geográfica constituída por toda a ilha de Menorca.

#### 3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

—

#### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Os rótulos ostentam obrigatoriamente a menção «Queijo “Mahón-Menorca”».

A rotulagem do queijo destinado ao consumo deve incluir o logótipo da denominação de origem e um número de controlo:



### 4. Descrição concisa da área geográfica

A área de produção do leite e de fabrico e cura do queijo corresponde à ilha de Menorca. Situa-se a 18 milhas marítimas de Maiorca e a 130 milhas marítimas de Barcelona, sendo delimitada pelas seguintes coordenadas: entre 39° 48' e 40° 05' de latitude norte e 3° 47' e 4° 20' de longitude este.

### 5. Relação com a área geográfica

#### 5.1. Especificidade da área geográfica

Em Menorca, devido às condições edafoclimáticas, em especial à influência do vento, a pecuária teve sempre uma maior importância do que a agricultura.

A ilha de Menorca ocupa uma superfície de cerca de 689 quilómetros quadrados, distinguindo-se duas zonas: A «tramontana» no norte, mais escarpada, e o «migjorn» no sul, de relevo mais suave e homogéneo, embora com presença de ravinas mais profundas. O ponto culminante da ilha é o monte Toro, de 358 metros de altitude.

O clima é suave e as temperaturas não ultrapassam os 34 °C no verão nem descem abaixo dos 5 °C no inverno. A temperatura média é de 23 °C no verão e 10 °C no inverno.

A pluviosidade média anual é ligeiramente superior a 600 mm, o que, associado a um orvalho abundante devido à elevada humidade relativa causada pela proximidade do mar, permite obter recursos de pastagem suficientes para alimentar na ilha perto de 20 000 bovinos, dos quais cerca de 15 000 vacas leiteiras.

Os prados são utilizados para pastagem de novembro a maio. Os excedentes de forragem são conservados através de ensilagem e fenação na primavera (abril-maio) para a alimentação dos animais durante os meses de escassez de pastagens.

A flora é constituída principalmente por sula, erva-castelhana, grama, cevada, aveia, trevo e azevém.

A propriedade rural está dividida em *llocs*, explorações agropecuárias geridas normalmente por uma família que vive na casa, cultivando a terra e criando o gado segundo as práticas tradicionais.

A paisagem menorquina caracteriza-se, durante boa parte do ano, por uma combinação de diferentes tonalidades de verde, consoante as culturas, pradarias ou massas arbóreas, e de uma rede densa de muros de pedra, que está ligada à especialização da pecuária na ilha e é consequência da pouca profundidade dos solos e da abundância de afloramentos de rocha. Calcula-se que haja mais de 15 000 quilómetros de muros de pedra, que servem de vedações ou *tanques* que facilitam um pastoreio racional e permitem poupar mão de obra na guarda do gado.

### 5.2. *Especificidade do produto*

O queijo «Mahón-Menorca» apresenta forma de paralelepípedo de base quadrada com bordos e cantos arredondados; a crosta é de cor variável entre o amarelo e o amarelo-acastanhado. O sabor, com ligeiras notas de acidez e aromas lácteos, adquire um travo picante nos queijos curados, tanto mais acentuado quanto maior for o tempo de cura.

### 5.3. *Nexo causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP)*

O ambiente físico é determinado fundamentalmente pelo clima mediterrânico. Uma pluviosidade média anual ligeiramente superior a 600 mm, associada a um orvalho abundante devido à elevada humidade relativa causada pela proximidade do mar, permite uma produção forrageira de grande qualidade que confere ao leite e ao queijos, obtidos de animais alimentados fundamentalmente com esta forragem, as características físico-químicas e organoléticas distintivas típicas deste tipo de queijo.

A forma peculiar do queijo deve-se ao método tradicional de moldagem da coalhada, que é ensacada num quadrado de tela de algodão denominado *fogasser* que se suspende pelos seus quatro cantos.

Outra particularidade do fabrico do queijo «Mahón-Menorca Artesano» é o tratamento da superfície da crosta durante a cura, que consiste em untá-la com gordura de bovino, azeite ou uma mistura de azeite e pimentão. Esta operação, repetida várias vezes durante o processo de cura, impede a secagem brusca da crosta dos queijos e confere-lhes a cor e aspeto exterior característico.

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---

**INFORMAÇÃO — CONSULTA PÚBLICA****Indicações geográficas da Colômbia a proteger como indicações geográficas na União Europeia**

(2018/C 187/09)

No âmbito do acordo comercial entre a União Europeia e os seus Estados-Membros e a Colômbia, o Peru <sup>(1)</sup> e o Equador <sup>(2)</sup>, as autoridades colombianas apresentaram a lista, anexa, de indicações geográficas, protegidas como tais na Colômbia, para proteção ao abrigo do acordo. A Comissão Europeia procede atualmente à apreciação dessas indicações geográficas na perspetiva da sua proteção na UE igualmente.

A Comissão convida os Estados-Membros e países terceiros, assim como as pessoas singulares e coletivas com um interesse legítimo, residentes ou estabelecidas num Estado-Membro ou num país terceiro, a manifestarem a sua oposição a essa proteção, por meio de declaração devidamente fundamentada.

As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação e ser enviadas para o seguinte correio eletrónico: AGRI-A3@ec.europa.eu.

As declarações de oposição só serão apreciadas se derem entrada no prazo estipulado e demonstrarem que a denominação proposta para proteção:

- a) Colidiria com a denominação de uma variedade vegetal ou de uma raça animal, podendo induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira origem do produto;
- b) Seria homónima ou parcialmente homónima de uma denominação já protegida na União em conformidade com o 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 <sup>(3)</sup>, ou constante dos acordos celebrados pela União com os seguintes países:

— Estados do APE SADC (incluindo Botsuana, Lesoto, Moçambique, Namíbia, Suazilândia e África do Sul) <sup>(4)</sup>,

— Suíça <sup>(5)</sup>,

— República da Coreia <sup>(6)</sup>,

— América Central <sup>(7)</sup>

— Colômbia, Peru e Equador <sup>(8)</sup>,

<sup>(1)</sup> JO L 354 de 21.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 356 de 24.12.2016, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(4)</sup> Decisão (UE) 2016/1623 do Conselho, de 1 de junho de 2016, relativa à assinatura, em nome da União Europeia, e à aplicação provisória do Acordo de Parceria Económica entre a União Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e os Estados do APE SADC, por outro (JO L 250 de 16.9.2016, p. 1).

<sup>(5)</sup> Decisão 2002/309/CE, do Conselho e da Comissão, no que se refere ao Acordo relativo à Cooperação Científica e Tecnológica, de 4 de abril de 2002, relativa à celebração de sete acordos com a Confederação Suíça (JO L 114 de 30.4.2002, p. 1), nomeadamente o acordo entre a Comunidade Europeia e a Confederação Suíça relativo ao comércio de produtos agrícolas, anexo 7.

<sup>(6)</sup> Decisão 2011/265/UE do Conselho, de 16 de setembro de 2010, relativa à assinatura, em nome da União Europeia, e à aplicação provisória do Acordo de Comércio Livre entre a União Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a República da Coreia, por outro (JO L 127 de 14.5.2011, p. 1).

<sup>(7)</sup> Decisão 2012/734/UE do Conselho, de 25 de junho de 2012, relativa à assinatura, em nome da União Europeia, do acordo que cria uma associação entre a União Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a América Central, por outro, e à aplicação provisória da sua parte IV relativa às questões comerciais (JO L 346 de 15.12.2012, p. 1).

<sup>(8)</sup> Decisão 2012/735/UE do Conselho, relativa à assinatura, em nome da União, e à aplicação provisória, do Acordo Comercial entre a União Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a Colômbia e o Peru, por outro (JO L 354 de 21.12.2012, p. 1), e Decisão (UE) 2016/2369 do Conselho, de 11 de novembro de 2016, relativa à assinatura, em nome da União, e à aplicação provisória do Protocolo de Adesão ao Acordo Comercial entre a União Europeia e os seus Estados-Membros, por um lado, e a Colômbia e o Peru, por outro, para ter em conta a adesão do Equador (JO L 356 de 24.12.2016, p. 1).

- Canadá <sup>(1)</sup>,
  - Geórgia <sup>(2)</sup>;
- c) Poderia, atendendo à reputação, notoriedade e duração da utilização de uma marca, induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira identidade do produto;
- d) Prejudicaria a existência de uma denominação total ou parcialmente idêntica, de uma marca ou de produtos legalmente presentes no mercado há pelo menos cinco anos à data da publicação da presente informação;
- e) Deveria ser considerada genérica, se fossem comunicados elementos que permitissem tal conclusão.

A satisfação dos critérios acima enunciados será avaliada em relação ao território da União que, no caso de direitos de propriedade intelectual, se refere apenas aos territórios em que esses direitos são protegidos. A proteção destas denominações na União Europeia fica subordinada à conclusão com êxito do presente procedimento e ao ato jurídico subsequente que adita essas denominações ao acordo supracitado.

**Indicações geográficas da Colômbia a proteger na União Europeia como indicações geográficas referentes a produtos agrícolas e géneros alimentícios <sup>(3)</sup>**

Denominação	Breve descrição
«CAFÉ DE SANTANDER»	Café
«ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ»	Arroz

<sup>(1)</sup> Decisão (UE) 2017/37 do Conselho, de 28 de outubro de 2016, relativa à assinatura, em nome da União Europeia, do Acordo Económico e Comercial Global (CETA) entre o Canadá, por um lado, e a União Europeia e os seus Estados-Membros, por outro (JO L 11 de 14.1.2017, p. 1).

<sup>(2)</sup> Decisão 2014/494/UE do Conselho, de 16 de junho de 2014, relativa à assinatura, em nome da União Europeia, e à aplicação provisória do Acordo de Associação entre a União Europeia e a Comunidade Europeia da Energia Atómica e os seus Estados-Membros, por um lado, e a Geórgia, por outro (JO L 261 de 30.8.2014, p. 1).

<sup>(3)</sup> Lista apresentada pelas autoridades colombianas.





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



**Serviço das Publicações da União Europeia**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**PT**