

Jornal Oficial

da União Europeia

L 317



Edição em língua
portuguesa

Legislação

53.º ano

3 de Dezembro de 2010

Índice

II Actos não legislativos

REGULAMENTOS

- ★ Regulamento (UE) n.º 1116/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, que fixa os coeficientes aplicáveis aos cereais exportados sob a forma de whiskey irlandês no período 2010/2011 1
- ★ Regulamento (UE) n.º 1117/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, relativo à autorização de uma preparação de ácido cítrico, ácido sórbico, timol e vanilina como aditivo para a alimentação de leitões desmamados (detentor da autorização: Vetagro SpA) ⁽¹⁾ 3
- ★ Regulamento (UE) n.º 1118/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, relativo à autorização de diclazuril como aditivo na alimentação de frangos de engorda (detentor da autorização: Janssen Pharmaceutica N.V.) e que altera o Regulamento (CE) n.º 2430/1999 ⁽¹⁾ 5
- ★ Regulamento (UE) n.º 1119/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, relativo à autorização de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 como aditivo na alimentação de vacas leiteiras e cavalos e que altera o Regulamento (CE) n.º 1520/2007 (detentor da autorização: Prosol SpA) ⁽¹⁾ 9
- ★ Regulamento (UE) n.º 1120/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, relativo à autorização de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M como aditivo na alimentação de leitões desmamados (detentor da autorização: Lallemand SAS) ⁽¹⁾ 12
- ★ Regulamento (UE) n.º 1121/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Edam Holland (IGP)] 14

Preço: 3 EUR

(continua no verso da capa)

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

PT

Os actos cujos títulos são impressos em tipo fino são actos de gestão corrente adoptados no âmbito da política agrícola e que têm, em geral, um período de validade limitado.

Os actos cujos títulos são impressos em tipo negro e precedidos de um asterisco são todos os restantes.

- ★ **Regulamento (UE) n.º 1122/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Gouda Holland (IGP)]** 22

Regulamento (UE) n.º 1123/2010 da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas 30

DIRECTIVAS

- ★ **Directiva 2010/85/UE da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, que altera a Directiva 91/414/CEE do Conselho a fim de incluir o fosforeto de zinco enquanto substância activa e que altera a Decisão 2008/941/CE ⁽¹⁾** 32

- ★ **Directiva 2010/86/UE da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, que altera a Directiva 91/414/CEE do Conselho com o objectivo de incluir a substância activa haloxifope-P ⁽¹⁾** 36

DECISÕES

2010/737/UE:

- ★ **Decisão da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, que estabelece as classes de desempenho em matéria de reacção ao fogo no que respeita a certos produtos de construção, nomeadamente a chapas de aço com revestimento de poliéster e com lacagem a Platisol [notificada com o número C(2010) 389] ⁽¹⁾**..... 39

2010/738/UE:

- ★ **Decisão da Comissão, de 2 de Dezembro de 2010, que estabelece as classes de desempenho em matéria de reacção ao fogo no que respeita a certos produtos de construção, nomeadamente a moldes de estafe [notificada com o número C(2010) 392] ⁽¹⁾**..... 42

Rectificações

- ★ **Rectificação ao Acordo entre a União Europeia e o Montenegro sobre os procedimentos de segurança para o intercâmbio e a protecção de informações classificadas (JO L 260 de 2.10.2010)** 44



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Actos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) N.º 1116/2010 DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

que fixa os coeficientes aplicáveis aos cereais exportados sob a forma de whiskey irlandês no período 2010/2011

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») ⁽¹⁾

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1670/2006 da Comissão, de 10 de Novembro de 2006, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1784/2003 do Conselho no que respeita à concessão de restituições adaptadas para os cereais exportados sob a forma de determinadas bebidas espirituosas, bem como os critérios de fixação dos seus montantes ⁽²⁾, nomeadamente o artigo 5.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 4.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1670/2006 prevê que as quantidades de cereais relativamente às quais é concedida a restituição sejam as colocadas sob controlo e destiladas, afectadas de um coeficiente fixado anualmente para cada Estado-Membro em causa. Este coeficiente exprime a relação existente entre as quantidades totais exportadas e as quantidades totais comercializadas da bebida espirituosa em causa, com base na tendência observada na evolução destas quantidades durante o número de anos correspondente ao período médio de envelhecimento da mesma bebida espirituosa.
- (2) Com base nas informações fornecidas pela Irlanda e relativas ao período compreendido entre 1 de Janeiro e 31 de Dezembro de 2009, o referido período médio de envelhecimento era, em 2009, de cinco anos para o whiskey irlandês.

(3) É, pois, necessário fixar os coeficientes para o período compreendido entre 1 de Outubro de 2010 e 30 de Setembro de 2011.

(4) O Protocolo n.º 3 do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu exclui, no artigo 10.º, a concessão de restituições à exportação para o Liechtenstein, a Islândia e a Noruega. Além disso, a União concluiu, com certos países terceiros, acordos que prevêm a supressão das restituições à exportação. Consequentemente, é necessário, nos termos do artigo 7.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1670/2006, atender a esse facto no cálculo dos coeficientes para o período 2010/2011.

(5) O Regulamento (UE) n.º 81/2010 da Comissão, de 28 de Janeiro de 2010, que fixa os coeficientes aplicáveis aos cereais exportados sob a forma de whiskey irlandês no período 2009/2010 ⁽³⁾, deixou de produzir efeitos, pois diz respeito aos coeficientes aplicáveis a 2009/2010. Por motivos de clareza e segurança jurídica, este regulamento deve ser revogado,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Relativamente ao período compreendido entre 1 de Outubro de 2010 e 30 de Setembro de 2011, são fixados em anexo os coeficientes, previstos no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1670/2006, aplicáveis aos cereais utilizados na Irlanda para o fabrico de whiskey irlandês.

Artigo 2.º

É revogado o Regulamento (UE) n.º 81/2010.

⁽¹⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 312 de 11.11.2006, p. 33.

⁽³⁾ JO L 25 de 29.1.2010, p. 10.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Outubro de 2010 e até 30 de Setembro de 2011.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Coeficientes aplicáveis na Irlanda		
Período de aplicação	Coeficiente aplicável	
	à cevada utilizada no fabrico do whiskey irlandês, categoria B ⁽¹⁾	aos cereais utilizados no fabrico do whiskey irlandês, categoria A
De 1 de Outubro de 2010 a 30 de Setembro de 2011	0,030	0,102

⁽¹⁾ Incluindo a cevada transformada em malte.

REGULAMENTO (UE) N.º 1117/2010 DA COMISSÃO**de 2 de Dezembro de 2010****relativo à autorização de uma preparação de ácido cítrico, ácido sórbico, timol e vanilina como aditivo para a alimentação de leitões desmamados (detentor da autorização: Vetagro SpA)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo aos aditivos destinados à alimentação animal ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 9.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1831/2003 determina que os aditivos destinados à alimentação animal carecem de autorização e estabelece as condições e os procedimentos para a concessão dessa autorização.
- (2) Nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 1831/2003, foi apresentado um pedido de autorização da preparação mencionada no anexo do presente regulamento. Esse pedido foi acompanhado dos dados e documentos exigidos ao abrigo do artigo 7.º, n.º 3, do referido regulamento.
- (3) O pedido refere-se à autorização de uma preparação de ácido cítrico, ácido sórbico, timol e vanilina como aditivo para a alimentação de leitões desmamados, a classificar na categoria de aditivos designada por «aditivos zootécnicos».
- (4) No seu parecer de 25 de Maio de 2010 ⁽²⁾, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (seguidamente «Autoridade») concluiu que a preparação definida no anexo, nas condições de utilização propostas, não produz

efeitos adversos na saúde animal, na saúde humana nem no ambiente e que este aditivo tem potencial para aumentar a taxa de crescimento e melhorar o índice de conversão alimentar na espécie-alvo. A Autoridade não considera que haja necessidade de requisitos específicos de monitorização pós-comercialização. Corroborou igualmente o relatório sobre o método de análise do aditivo nos alimentos para animais apresentado pelo Laboratório Comunitário de Referência instituído pelo Regulamento (CE) n.º 1831/2003.

- (5) A avaliação da preparação revela que estão preenchidas as condições de autorização referidas no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 1831/2003. Por conseguinte, deve ser autorizada a utilização desta preparação, tal como especificada no anexo do presente regulamento.
- (6) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A preparação especificada no anexo, pertencente à categoria de aditivos designada por «aditivos zootécnicos» e ao grupo funcional «outros aditivos zootécnicos», é autorizada como aditivo em alimentos para animais nas condições estabelecidas no referido anexo.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ EFSA Journal (2010); 8(6):1633.

ANEXO

Número de identificação do aditivo	Nome do detentor da autorização	Aditivo	Composição, fórmula química, descrição e método analítico	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
						mg/kg de alimento completo com um teor de humidade de 12 %			
Categoria: aditivos zootécnicos. Grupo funcional: outros aditivos zootécnicos (melhoria dos parâmetros zootécnicos)									
4d 3	Vetagro SpA	Preparação de ácido cítrico, ácido sórbico, timol e vanilina protegidos	<p><i>Composição do aditivo</i></p> <p>Preparação de microesferas protegidas contendo ácido cítrico, ácido sórbico, timol e vanilina, com um mínimo de:</p> <p>Ácido cítrico: 25 g/100 g</p> <p>Timol: 1,7 g/100 g</p> <p>Ácido sórbico: 16,7/100 g</p> <p>Vanilina: 1 g/100 g</p> <p><i>Caracterização das substâncias activas</i></p> <p>Ácido cítrico C₆H₈O₇ (pureza ≥ 99,5 %)</p> <p>ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico, número CAS 77-92-9, anidro</p> <p>Ácido sórbico C₆H₈O₂ (pureza ≥ 99,5 %)</p> <p>ácido 2,4-hexadienóico, número CAS 110-44-1</p> <p>Timol (pureza ≥ 98 %)</p> <p>5-metil-2-(1-metiletil)fenol, número CAS 89-83-8)</p> <p>Vanilina (pureza ≥ 99,5 %)</p> <p>4-hidroxi-3-metoxibenzaldeído, número CAS 121-33-5)</p> <p><i>Métodos analíticos</i> ⁽¹⁾</p> <p>Determinação do ácido sórbico e do timol nos alimentos para animais: Cromatografia líquida de alta resolução de fase reversa equipada com detector de ultravioleta/sistema de díodos (RP-HPLC-UV/DAD). Determinação do ácido cítrico no aditivo e nas pré-misturas: (RP-HPLC-UV/DAD). Determinação do ácido cítrico nos alimentos para animais: determinação enzimática do conteúdo cítrico – NADH (forma reduzida da nicotinamida-adenina-dinucleótido) método espectrométrico.</p>	Leitões (desmamados)	—	1 000	—	<p>1. Para leitões (desmamados) até 35 kg.</p> <p>2. Condições de segurança: devem utilizar-se equipamentos de protecção respiratória, óculos e luvas durante o manuseamento.</p>	23 de Dezembro de 2020

⁽¹⁾ Os detalhes dos métodos analíticos estão disponíveis no seguinte endereço do Laboratório Comunitário de Referência: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGULAMENTO (UE) N.º 1118/2010 DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

relativo à autorização de diclazuril como aditivo na alimentação de frangos de engorda (detentor da autorização: Janssen Pharmaceutica N.V.) e que altera o Regulamento (CE) n.º 2430/1999

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo aos aditivos destinados à alimentação animal ⁽¹⁾, nomeadamente, o artigo 9.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1831/2003 determina que os aditivos destinados à alimentação animal carecem de autorização e estabelece as condições e os procedimentos para a concessão dessa autorização. O artigo 10.º desse regulamento prevê a reavaliação dos aditivos autorizados nos termos da Directiva 70/524/CEE do Conselho ⁽²⁾.
- (2) O diclazuril, número CAS 101831-37-2, foi autorizado por dez anos em conformidade com a Directiva 70/524/CEE como aditivo na alimentação de frangos de engorda, de frangas para postura até 16 semanas e de perus até 12 semanas pelo Regulamento (CE) n.º 2430/1999 da Comissão ⁽³⁾. Este aditivo foi subsequentemente inscrito no Registo Comunitário dos Aditivos para a Alimentação Animal como um produto existente, em conformidade com o artigo 10.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1831/2003.
- (3) Nos termos do artigo 10.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1831/2003, em conjugação com o artigo 7.º desse regulamento, foi apresentado um pedido para a reavaliação do diclazuril como aditivo na alimentação de frangos de engorda, solicitando-se que o aditivo fosse classificado na categoria de aditivos designada por «coccidiostáticos e histomonostáticos». Esse pedido foi acompanhado dos dados e documentos exigidos ao abrigo do artigo 7.º, n.º 3, do referido regulamento.
- (4) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») concluiu, no parecer de 23 de Junho de 2010, que, nas condições de utilização propostas, o diclazuril não tem um efeito adverso sobre a saúde animal,

a saúde dos consumidores ou o ambiente e que esse aditivo é eficaz no controlo de coccidiose em frangos de engorda ⁽⁴⁾. A Autoridade concluiu que não decorriam preocupações em termos de segurança desde que fossem tomadas as medidas de protecção adequadas. Corroborou igualmente o relatório sobre o método de análise do aditivo nos alimentos para animais apresentado pelo Laboratório Comunitário de Referência instituído pelo Regulamento (CE) n.º 1831/2003.

- (5) A avaliação do diclazuril revela que estão preenchidas as condições de autorização referidas no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 1831/2003. Por conseguinte, deve ser autorizada a utilização da preparação, tal como se especifica no anexo ao presente regulamento.
- (6) Como consequência da concessão de uma nova autorização ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1831/2003, as disposições do Regulamento (CE) n.º 2430/1999 relativas ao diclazuril para frangos de engorda devem ser suprimidas.
- (7) Na medida em que as alterações às condições da autorização não estão relacionadas com motivos de segurança, é adequado permitir um período de transição para a utilização das existências actuais de pré-misturas e de alimentos compostos para animais.
- (8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A preparação especificada no anexo, pertencente à categoria de aditivos designada por «coccidiostáticos e histomonostáticos», é autorizada como aditivo na alimentação animal nas condições estabelecidas no referido anexo.

Artigo 2.º

No anexo I do Regulamento (CE) n.º 2430/1999, é eliminada a entrada correspondente ao número de registo de aditivo E 771, respeitante ao diclazuril para frangos de engorda.

⁽¹⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 29.⁽²⁾ JO L 270 de 14.12.1970, p. 1.⁽³⁾ JO L 296 de 17.11.1999, p. 3.⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1663.

Artigo 3.º

As pré-misturas e os alimentos compostos para animais que contêm diclazuril, rotulados em conformidade com a Directiva 70/524/CEE podem continuar a ser colocados no mercado e utilizados até ao esgotamento das existências.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Número de identificação do aditivo	Nome do detentor da autorização	Aditivo (designação comercial)	Composição, fórmula química, descrição e método analítico	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização	Limites Máximos de Resíduos (LMR) nos alimentos de origem animal abrangidos
						mg de substância activa/kg de alimento completo com um teor de humidade de 12 %				
Coccidiostáticos e histomonostáticos										
5 1 771	Janssen Pharmaceutica N.V.	Diclazuril 0,5 g/ 100 g (Clinacox 0,5 %)	<i>Composição do aditivo</i> Diclazuril: 0,50 g/ 100 g Farinha de soja pobre em proteína: 99,25 g/100 g Polividona K 30: 0,20 g/ 100 g Hidróxido de sódio: 0,05 g/ 100 g <i>Caracterização da substância activa</i> Diclazuril, C ₁₇ H ₉ Cl ₃ N ₄ O ₂ , (±)-4-clorofenil[2,6-dicloro-4-(2,3,4,5-tetra-hidro-3,5-dioxo-1,2,4-triazin-2-il)fenil]-acetoneitrilo N.º CAS: 101831-37-2 Impurezas associadas: Produto de degradação (R064318): ≤ 0,1 % Outras impurezas associadas (T001434, R066891, R068610, R070156, R070016): ≤ 0,5 % (individualmente) Impurezas totais: ≤ 1,5 %	Frangos de engorda	—	1	1	<ol style="list-style-type: none"> O aditivo deve ser incorporado em alimentos compostos para animais sob a forma de pré-mistura. O diclazuril não deve ser misturado com outros coccidiostáticos. Condições de segurança: devem utilizar-se equipamentos de protecção respiratória, óculos e luvas durante o manuseamento. Deve ser concebido e executado pelo detentor da autorização um programa de monitorização pós-comercialização sobre a resistência a bactérias e a <i>Eimeria</i> spp. 	23 de Dezembro de 2020	<p>1 500 µg diclazuril/kg de fígado fresco</p> <p>1 000 µg diclazuril/kg de rim fresco</p> <p>500 µg diclazuril/kg de tecido muscular fresco</p> <p>500 µg diclazuril/kg de pele/tecido adiposo fresco</p>

Número de identificação do aditivo	Nome do detentor da autorização	Aditivo (designação comercial)	Composição, fórmula química, descrição e método analítico	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização	Limites Máximos de Resíduos (LMR) nos alimentos de origem animal abrangidos
						mg de substância activa/kg de alimento completo com um teor de humidade de 12 %				
			<p><i>Método analítico: (1)</i></p> <p>Para a determinação do di-clazuril em alimentos para animais: cromatografia líquida de alta resolução (HPLC) de fase reversa com detecção ultravioleta a 280 nm (Regulamento (CE) n.º 152/2009)</p> <p>Para a determinação do di-clazuril em tecidos de aves de capoeira: HPLC acoplada a um espectrómetro de massa de triplo quadrupolo (MS/MS) utilizando um ião precursor e dois iões-produto.</p>							

(1) Os detalhes dos métodos analíticos estão disponíveis no seguinte endereço do Laboratório Comunitário de Referência: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGULAMENTO (UE) N.º 1119/2010 DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

relativo à autorização de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 como aditivo na alimentação de vacas leiteiras e cavalos e que altera o Regulamento (CE) n.º 1520/2007 (detentor da autorização: Prosol SpA)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

acompanhado dos dados e documentos exigidos ao abrigo do artigo 7.º, n.º 3, do referido regulamento.

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo aos aditivos destinados à alimentação animal ⁽¹⁾, e, nomeadamente o seu artigo 9.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1831/2003 determina que os aditivos destinados à alimentação animal carecem de autorização e estabelece as condições e os procedimentos para a concessão dessa autorização. O artigo 10.º desse regulamento prevê a reavaliação dos aditivos autorizados nos termos da Directiva 70/524/CEE do Conselho ⁽²⁾.
- (2) A preparação de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 foi autorizada, por um período de 10 anos, como aditivo na alimentação de marrãs pelo Regulamento (CE) n.º 896/2009 da Comissão ⁽³⁾. Em conformidade com a Directiva 70/524/CEE, a preparação foi autorizada, por um período ilimitado, em leitões desmamados pelo Regulamento (CE) n.º 1200/2005 da Comissão ⁽⁴⁾, em bovinos de engorda pelo Regulamento (CE) n.º 492/2006 da Comissão ⁽⁵⁾ e em vacas leiteiras pelo Regulamento (CE) n.º 1520/2007 da Comissão ⁽⁶⁾. Este aditivo foi subseqüentemente inscrito no Registo Comunitário dos Aditivos para a Alimentação Animal como um produto existente, em conformidade com o artigo 10.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 1831/2003.
- (3) Nos termos do artigo 10.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1831/2003, em conjugação com o artigo 7.º desse regulamento, foi apresentado um pedido para a reavaliação de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 como aditivo na alimentação de vacas leiteiras e, em conformidade com o artigo 7.º do mesmo regulamento, para uma nova utilização do aditivo em cavalos, solicitando-se que o aditivo fosse classificado na categoria de aditivos designada por «aditivos zootécnicos». Esse pedido foi

- (4) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») concluiu, no seu parecer de 22 de Junho de 2010 ⁽⁷⁾, relativamente à utilização como aditivo na alimentação de vacas leiteiras que, nas condições de utilização propostas, a preparação de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 não tem um efeito adverso sobre a saúde animal, a saúde dos consumidores ou o ambiente e que o mesmo aditivo possui o potencial de aumentar a produção de leite das vacas leiteiras. A Autoridade não considera que haja necessidade de requisitos específicos de monitorização pós-comercialização. Corroborou igualmente o relatório sobre o método de análise do aditivo nos alimentos para animais apresentado pelo Laboratório Comunitário de Referência instituído pelo Regulamento (CE) n.º 1831/2003.
- (5) A Autoridade concluiu, no seu parecer de 22 de Junho de 2010 ⁽⁸⁾, relativamente à utilização como aditivo na alimentação de cavalos, que a utilização daquela preparação pode melhorar a digestibilidade aparente das fibras na espécie visada.
- (6) A avaliação da *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 revela que estão preenchidas as condições de autorização referidas no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 1831/2003. Por conseguinte, deve ser autorizada a utilização desta preparação, tal como especificada no anexo do presente regulamento.
- (7) Como consequência da concessão de uma nova autorização ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1831/2003, as disposições do Regulamento (CE) n.º 1520/2007 relativas à preparação de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 devem ser suprimidas.
- (8) Na medida em que as alterações às condições da autorização não estão relacionadas com motivos de segurança, é adequado permitir um período de transição para a utilização das existências actuais de pré-misturas e de alimentos compostos para animais.
- (9) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

⁽¹⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 29.⁽²⁾ JO L 270 de 14.12.1970, p. 1.⁽³⁾ JO L 256 de 29.9.2009, p. 6.⁽⁴⁾ JO L 195 de 27.7.2005, p. 6.⁽⁵⁾ JO L 89 de 28.3.2006, p. 6.⁽⁶⁾ JO L 335 de 20.12.2007, p. 17.⁽⁷⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1662.⁽⁸⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1659.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A preparação especificada no anexo, pertencente à categoria de aditivos designada por «aditivos zootécnicos» e ao grupo funcional «estabilizadores da flora intestinal», é autorizada como aditivo na alimentação animal, nas condições estabelecidas no referido anexo.

Artigo 2.º

No Regulamento (CE) n.º 1520/2007, são suprimidos o artigo 1.º e o anexo I.

Artigo 3.º

As pré-misturas e os alimentos compostos para animais que contêm *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885, rotulados em conformidade com a Directiva 70/524/CEE, podem continuar a ser colocados no mercado e utilizados até ao esgotamento das existências.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Número de identificação do aditivo	Nome do detentor da autorização	Aditivo	Composição, fórmula química, descrição e método analítico	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
						UFC/kg de alimento completo com um teor de humidade de 12 %			
Categoria: aditivos zootécnicos. Grupo funcional: estabilizadores da flora intestinal									
4b1710	Prosol S.p.A	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885	<p><i>Composição do aditivo</i></p> <p>Preparação de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885, contendo um mínimo de 1×10^9 UFC/g</p> <p><i>Caracterização da substância activa:</i></p> <p>Células viáveis de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885</p> <p><i>Métodos analíticos</i> ⁽¹⁾</p> <p>Contagem: sementeira em placas pelo método de incorporação utilizando um meio de ágar com extracto de levedura, glucose e cloranfenicol</p> <p>Identificação: método de reacção em cadeia da polimerase (PCR)</p>	Vacas leiteiras	—	2×10^9	—	<p>1. Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação.</p> <p>2. Condições de segurança: utilizar óculos e luvas durante o manuseamento.</p>	23 de Dezembro de 2020
				Cavalos	—	3×10^9	—		

(1) Os detalhes dos métodos analíticos estão disponíveis no seguinte endereço do Laboratório Comunitário de Referência: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGULAMENTO (UE) N.º 1120/2010 DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

relativo à autorização de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M como aditivo na alimentação de leitões desmamados (detentor da autorização: Lallemand SAS)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo aos aditivos destinados à alimentação animal ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 9.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1831/2003 determina que os aditivos destinados à alimentação animal carecem de autorização e estabelece as condições e os procedimentos para a concessão dessa autorização.
- (2) Nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 1831/2003, foi apresentado um pedido de autorização da preparação mencionada no anexo do presente regulamento. Esse pedido foi acompanhado dos dados e documentos exigidos ao abrigo do artigo 7.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1831/2003.
- (3) O pedido refere-se à autorização de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M como aditivo na alimentação de leitões desmamados, a ser classificada na categoria de aditivos designada «aditivos zootécnicos».
- (4) A utilização de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M foi autorizada para frangos de engorda pelo Regulamento (CE) n.º 1200/2005 da Comissão ⁽²⁾, e para suínos de engorda pelo Regulamento (CE) n.º 2036/2005 da Comissão ⁽³⁾, por um período ilimitado, e para salmonídeos e camarões pelo Regulamento (CE) n.º 911/2009 da Comissão ⁽⁴⁾, por um período de 10 anos.
- (5) Foram apresentados novos dados de apoio ao pedido de autorização da preparação para leitões desmamados. A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos

(«Autoridade») concluiu, no parecer de 23 de Junho de 2010 ⁽⁵⁾, que o *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M, nas condições de utilização propostas, não produz efeitos adversos na saúde animal, na saúde humana nem no ambiente e que a sua utilização revelou uma melhoria significativa quer em termos de crescimento, quer de eficácia dos alimentos para as espécies visadas. A Autoridade não considera que haja necessidade de requisitos específicos de monitorização pós-comercialização. Corroborou igualmente o relatório sobre o método de análise do aditivo nos alimentos para animais apresentado pelo Laboratório Comunitário de Referência instituído pelo Regulamento (CE) n.º 1831/2003.

- (6) A avaliação de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M revela que estão preenchidas as condições de autorização referidas no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 1831/2003. Por conseguinte, deve ser autorizada a utilização desta preparação, tal como especificada no anexo do presente regulamento.
- (7) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A preparação especificada no anexo, pertencente à categoria de aditivos designada por «aditivos zootécnicos» e ao grupo funcional «estabilizadores da flora intestinal», é autorizada como aditivo na alimentação animal, nas condições estabelecidas no referido anexo.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ JO L 195 de 27.7.2005, p. 6.

⁽³⁾ JO L 328 de 15.12.2005, p. 13.

⁽⁴⁾ JO L 257 de 30.9.2009, p. 10.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1660.

ANEXO

Número de identificação do aditivo	Nome do detentor da autorização	Aditivo	Composição, fórmula química, descrição e método analítico	Espécie ou categoria animal	Idade máxima	Teor mínimo	Teor máximo	Outras disposições	Fim do período de autorização
						UFC/kg de alimento completo com um teor de humidade de 12 %			
Categoria: aditivos zootécnicos. Grupo funcional: estabilizadores da flora intestinal									
4d1712	Lallemand SAS	<i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M	<p><i>Composição do aditivo</i></p> <p>Preparação de <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M com pelo menos 1×10^{10} UFC/g de aditivo</p> <p><i>Caracterização da substância activa</i></p> <p>Células viáveis de <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M</p> <p><i>Métodos analíticos</i> (1):</p> <p>Contagem: método de espalhamento em placa utilizando ágar MRS (EN 15786:2009)</p> <p>Identificação: electroforese em campo pulsado (PFGE)</p>	Leitões (desmamados)	—	1×10^9	—	<p>1. Nas instruções de utilização do aditivo e da pré-mistura, indicar a temperatura de armazenamento, o prazo de validade e a estabilidade à granulação.</p> <p>2. Leitões (desmamados) até 35 kg.</p> <p>3. Condições de segurança: devem utilizar-se equipamentos de protecção respiratória, óculos e luvas durante o manuseamento.</p>	23 de Dezembro de 2020

(1) Os detalhes dos métodos analíticos estão disponíveis no seguinte endereço do Laboratório Comunitário de Referência: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGULAMENTO (UE) N.º 1121/2010 DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Edam Holland (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5, terceiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e em aplicação do artigo 17.º, n.º 2, do mesmo regulamento, o pedido de registo da denominação «Edam Holland» no Registo das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas, apresentado pelos Países Baixos, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽²⁾.
- (2) A República Checa, a Alemanha, a Finlândia, a Áustria, a Eslováquia, os governos da Austrália, da Nova Zelândia e dos Estados Unidos da América, bem como a Dairy Australia, a Dairy Companies Association of New Zealand e a National Milk Producers Federation, juntamente com o US Dairy Export Council, apresentaram declarações de oposição ao registo nos termos do artigo 7.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 510/2006. Essa oposição foi considerada admissível com base no artigo 7.º, n.º 3, do referido regulamento, com excepção da oposição da Austrália e da Dairy Australia, não admissíveis por darem entrada fora de prazo.
- (3) As declarações de oposição incidiam no incumprimento das condições previstas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, em especial o nome e sua utilização, especificidade e reputação do produto, delimitação da área geográfica e restrições aplicáveis à origem das matérias-primas. As declarações de oposição alegavam igualmente que a inscrição da denominação em questão no registo seria contrária ao artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e comprometeria a existência de denominações, marcas ou produtos que se encontravam legalmente no mercado há pelo menos cinco anos à data da publicação da oposição, nos termos do artigo 6.º, n.º 2, para além de evidenciar carácter genérico.
- (4) Por ofício de 21 de Outubro de 2008, a Comissão convidou os Países Baixos e os opositores a procurar um

acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.

- (5) Dado que o contencioso não foi resolvido no prazo previsto, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006.
- (6) Relativamente ao alegado incumprimento do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, no que respeita à denominação, área geográfica, especificidade do produto, relação entre as características do produto e a área geográfica, reputação e restrições sobre a origem das matérias-primas, as autoridades nacionais responsáveis confirmaram não só a presença de todos estes elementos como a ausência de erros patentes. Há que salientar que «Holland» não é o nome do Estado-Membro em questão e que «Edam Holland» é uma designação geográfica tradicional abrangida pelo artigo 2.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As disposições do artigo 2.º, n.º 1, alínea b), do referido regulamento são inteiramente observadas neste contexto, pois a área geográfica em questão encontra-se delimitada nos termos da relação e dos principais elementos da especificidade do produto. A especificidade do «Edam Holland» deve-se a uma combinação de factores que se prendem com a área geográfica, como a qualidade do leite (elevado teor lipídico e proteico), aminoácidos derivados de β -CN e gama-glutamil, preponderância de pastagens, utilização de coalho de vitelo, cura natural, para além do saber dos agricultores e produtores de queijo.
- (7) Relativamente à oposição baseada no incumprimento do artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, os Países Baixos apresentaram informações sobre a distinção entre o produto de denominação registada «Noord-Hollandse Edammer» e o de denominação «Edam Holland». As declarações de oposição são omissas, quer em comprovar de que forma os consumidores poderiam ser induzidos em erro, quer os produtores tratados com desigualdade.
- (8) Constata-se que os opositores não fazem referência à denominação completa, «Edam Holland», quando argumentam que o registo comprometeria a existência de nomes, marcas registadas ou produtos e que a denominação proposta para registo é genérica, mas apenas a um dos seus elementos, a saber, «Edam». Ora, a protecção é conferida à denominação composta «Edam Holland». Nos termos do artigo 13.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, o termo «Edam» pode continuar a ser utilizado, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis no ordenamento jurídico comunitário. Por razões de clareza, o Caderno de Especificações e a Ficha-Resumo foram alterados em conformidade.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ JO C 57 de 1.3.2008, p. 39.

(9) Nestas circunstâncias, a denominação «Edam Holland» deve ser inscrita no Registo das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas.

(10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Indicações Geográficas e das Denominações de Origem Protegidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A denominação constante do anexo I do presente regulamento é inscrita no Registo.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pese embora o primeiro parágrafo, pode continuar a utilizar-se a denominação «Edam» dentro do território da União, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis na sua ordem jurídica.

Artigo 2.º

A ficha consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.3. Queijos

PAÍSES BAIXOS

Edam Holland (IGP)

ANEXO II

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«EDAM HOLLAND»

N.º CE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo contém os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Hoofdproductschap Akkerbouw
Endereço: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage
Telefone: +31-70-3708708
Fax: +31-70-3708444
E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Agrupamento

Nome: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Endereço: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer
Telefone: + 31-79-3430300
Fax: +31-79-3430320
E-mail: info@nzo.nl

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

4. Caderno de especificações

(resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome

«Edam Holland»

4.2. Descrição

O «Edam Holland» é um queijo de pasta semi-dura, curado naturalmente. É fabricado nos Países Baixos a partir de leite de vaca procedente de explorações leiteiras deste país, e transforma-se num produto pronto para consumo em câmaras de cura situadas nos Países Baixos.

Composição

O «Edam Holland» é preparado a partir de uma ou várias das seguintes matérias-primas:

— Leite, natas e leite de vaca desnatado ou semi-desnatado (unicamente leite de vaca) proveniente de explorações leiteiras dos Países Baixos.

Características específicas

A forma do queijo é de bola achatada nas faces superior e inferior, ou ainda de pão ou de bloco. As suas características específicas são apresentadas no quadro seguinte:

Tipo	Peso (kg)	Gordura na matéria seca	Teor de humidade (máximo)	Sal na matéria seca (máx.)
«Baby Edam Holland»	1,5 kg, no máximo	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
«Edam Holland» (bola)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
«Edam Holland Bros» (duro)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
«Edam Holland Stip» (manchado)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
«Edam Holland» (forma de bloco)	20 kg, no máximo	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
«Edam Holland» (em forma de pão grande)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
«Edam Holland» (pão pequeno)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

O teor de humidade é determinado 12 dias a contar do primeiro dia de elaboração, excepto no caso do «Edam Holland Baby», em que é determinado 5 dias a contar do primeiro dia de elaboração.

As restantes características específicas são as seguintes:

- Sabor: suave a picante, consoante a idade e o tipo.
- Secção de corte: cor uniforme, salpicado de pequenos olhos redondos. O «Edam Holland Bros» tem uma grande quantidade de pequenos olhos. A cor do queijo varia entre o marfim e o amarelo.
- Casca: a crosta é consistente, lisa, seca, limpa e isenta de flora fúngica. A crosta forma-se por secagem durante a fase de maturação.
- Textura: o «Edam Holland» novo deve ser suficientemente firme e fácil de cortar. À medida que vai curando, o produto adquire uma consistência mais firme e compacta. O «Edam Holland Bros» deve ser suficientemente firme e duro.
- Período mínimo de cura: 28 dias (21 dias para o «Baby Edam Holland»).
- O «Edam Holland» é um queijo curado de forma natural. No fabrico do «Edam Holland», não é autorizada cura artificial.
- Temperatura mínima de cura: 12 °C;
- Idade: o prazo para o consumo varia entre 28 dias, no mínimo, depois de produzido («Baby Edam Holland»), e mais de um ano.

Exigências específicas de qualidade

- O leite, as natas ou o leite semi-desnatado entregues ao produtor de queijo e por este armazenado não devem ter sido submetidos a nenhum tratamento térmico ou, pelo menos, a nenhum com efeito pasteurizador.

- As natas e o leite desnatado ou semi-desnatado devem ser submetidos a um tratamento térmico de pasteurização imediatamente antes da elaboração do «Edam Holland», de forma a cumprir os seguintes requisitos:
 - ausência de actividade de fosfatase, a menos que não se detecte actividade de peroxidase,
 - a acidez da nata, referida ao produto isento de gordura, não deve exceder 20 mmol NaOH por litro, salvo se o teor de lactatos corresponder, no máximo, a 200 mg por 100 g de matéria isenta de gordura,
 - ausência de microrganismos coliformes em 0,1 ml.
- Todas as matérias-primas devem ser pasteurizadas imediatamente antes da sua transformação em «Edam Holland», de modo a que o conteúdo de proteínas não desnaturadas do soro não varie, ou varie apenas em pequena medida, em relação ao teor da matéria-prima não pasteurizada do mesmo tipo e qualidade.
- No fabrico do «Edam Holland», só podem adicionar-se culturas de microrganismos produtores de ácido láctico e de aromas não modificados geneticamente. As referidas culturas consistem em bactérias lácticas mesófilas próprias para o fabrico do «Edam Holland»: estirpes do tipo L ou LD de *Lactococcus* e *Leuconostoc*, eventualmente associadas a estirpes termófilas de *Lactobacillus* ou *Lactococcus*. As culturas de fermentos lácticos disponíveis são muito importantes no processo de maturação e de formação do sabor e aroma característicos.
- Coalho: para o fabrico de «Edam Holland», apenas se utiliza coalho de vitelo. Só se podem utilizar outros tipos de coalho em circunstâncias especiais, por exemplo, se tal for necessário devido a uma doença animal. Nesse caso, o coalho utilizado deve cumprir os requisitos do *Warenwetbesluit Zuivel* (Decreto-lei relativo aos Produtos Lácteos).
- O teor de nitritos do «Edam Holland», calculado em ião-nitrito, não deve exceder 2 mg por kg de queijo.

4.3. Área geográfica

A área geográfica a que se refere o presente pedido é a Holanda, ou seja, a parte europeia do Reino dos Países Baixos.

4.4. Prova de origem

Em cada queijo «Edam Holland», antes de se prensar a coalhada, coloca-se uma marca de caseína (ver gráfico). Na referida marca, além da denominação «Edam Holland», figura também uma combinação de números e letras (por ordem numérica e alfabética crescente) única para cada queijo.



O Instituto dos Países Baixos para o Controlo dos Produtos Lácteos, COKZ, mantém um registo dos referidos números únicos em que também consta o registo de todos os dados dos controlos (incluindo a data e o local). Esta indicação é facilmente identificável pelos consumidores. A verificação por uma entidade homologadora pode efectuar-se através da marca de caseína e do registo do COKZ.

4.5. Método de obtenção

O queijo «Edam Holland» é fabricado a partir de leite proveniente de explorações leiteiras neerlandesas. O leite é arrefecido na exploração agrícola a uma temperatura máxima de 6 °C e é conservado num tanque frigorífico na própria exploração. Dali, é transportado para a queijaria num prazo de 72 horas. Ao chegar à queijaria, é transformado imediatamente ou submetido a um tratamento térmico (aquecimento ligeiro, sem pasteurizar o leite) e conservado no frio durante um breve tempo, antes de ser transformado em leite para queijo.

O teor de matéria gorda do leite é normalizado, ajustando a proporção de matéria gorda e proteína, de modo a que no queijo produzido se obtenha um teor de gordura que oscile entre 40 % e 44 % na matéria seca. O leite para fabricar o queijo é pasteurizado a uma temperatura mínima de 72 °C durante 15 segundos. A coagulação do leite obtém-se a uma temperatura de cerca de 30 °C. A separação e coagulação das proteínas do leite que ocorrem durante este processo são características do «Edam Holland».

A coalhada formada pela coagulação separa-se do soro e é submetida a tratamento e lavada, para conseguir os níveis pretendidos de humidade e pH.

A coalhada é prensada em moldes no formato apropriado e no peso pretendido. O «queijo» resultante é colocado em seguida num banho de salmoura.

O «Edam Holland» é sempre curado de forma natural. É, portanto, curado ao ar e, periodicamente, vai sendo voltado e controlado. Com o processo de maturação, forma-se uma crosta seca. O tempo e a temperatura são importantes para dar ao processo enzimático e de envelhecimento a possibilidade de conferir ao queijo as características físicas e organolépticas que distinguem o «Edam Holland». A maturação do «Edam Holland» pode demorar mais de um ano, consoante o tipo de sabor pretendido.

O «Edam Holland» pode ser cortado e pré-embalado, tanto dentro como fora dos Países Baixos, desde que o embalador disponha de um sistema de controlo administrativo adequado, susceptível de assegurar a identificação do «Edam Holland» cortado, através da combinação única de números e letras que figuram na marca, e de garantir ao consumidor a sua origem.

4.6. Relação

A componente geográfica da presente denominação do produto é «Holland». Como se sabe, «Holland» (Holanda) é um sinónimo do nome oficial «the Netherlands» (Países Baixos). Durante a época da República das Províncias Unidas dos Países Baixos (do século XVII ao século XIX), a Holanda era a mais influente das sete províncias.

Historial

O «Edam Holland» é um expoente da tradição queijeira neerlandesa que remonta à Idade Média e atingiu o auge no início do século XVII (a Idade de Ouro).

A situação geográfica dos Países Baixos (maioritariamente abaixo do nível do mar), o seu clima (clima marítimo) e a composição dos pastos (que crescem principalmente em solos arenosos e argilosos) são em grande parte responsáveis pela adequação do leite ao fabrico de um queijo saboroso de alta qualidade.

A qualidade do leite é garantida mediante a combinação de uma aplicação de sistemas de protecção da qualidade nas explorações leiteiras e a aplicação de um sistema intensivo de avaliação de qualidade (em cada entrega o leite é submetido a análise e avaliação dos vários parâmetros de qualidade). Além disso, antes da transformação do leite, mantém-se uma cadeia de frio constante, em que o leite é conservado no frio na exploração (máximo de 6 °C) e transportado para a fábrica em camiões-cisterna frigoríficos. As distâncias percorridas, relativamente curtas, também ajudam a manter a qualidade do leite.

Desde a origem da sua produção em quintas, passando pelas fábricas locais, o «Edam Holland» desenvolveu-se e atingiu uma produção a nível nacional com reputação mundial, constituindo um factor importante e estável de valorização do leite das quintas. No início do século XX, foi introduzida legislação nacional para o «queijo Edam», e a denominação «Edam Holland» foi estabelecida na *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (Decisão sobre a qualidade agrícola do queijo).

A imagem do «Edam Holland» para o consumidor europeu

Um inquérito de larga escala levado a cabo em seis países europeus revelou que os consumidores europeus consideram os Países Baixos como o principal produtor de «queijo Edam» (e «queijo Gouda»).

O «Edam Holland» (e o «Gouda Holland») é um símbolo do património cultural neerlandês. O consumidor europeu considera o «Edam Holland» (e o «Gouda Holland») como uma marca. O «Edam Holland» (e o «Gouda Holland») é sinónimo de produto de qualidade dos Países Baixos. Do estudo de mercado (realizado numa amostra representativa de 1 250 inquiridos por Estado-Membro, com 97,5 % de fiabilidade) nos seis Estados-Membros em que mais se consome «Edam» (e «Gouda») ressalta o seguinte:

- existe uma forte associação entre o «Edam» e os Países Baixos,
- o «Edam Holland» é mais popular do que o «Edam» produzido fora dos Países Baixos,

- quase metade dos consumidores interrogados nos Estados-Membros pensa que todo o «Edam» é produzido nos Países Baixos;
- o «Edam Holland» tem uma classificação significativamente superior nas variáveis «qualidade excelente», «fabrico tradicional» e «produto original».

Durante séculos, e indústria e o Governo dos Países Baixos introduziram numerosas medidas e regras para manter a qualidade do «Edam Holland» (e do «Gouda Holland») a um nível muito elevado. Para além disso, a indústria de produtos lácteos dos Países Baixos fez grandes investimentos financeiros para corresponder às características de alta qualidade e para abrir, desenvolver e manter mercados. Desde 1950, investiram-se mais de 1,4 mil milhões de florins (635 milhões de euros) em publicidade, acções de sensibilização e promoção na Europa (excluindo o investimento nos Países Baixos).

4.7. Estrutura de controlo

Nome: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Endereço: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefone: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Rotulagem

O «Edam Holland» é uma indicação geográfica protegida (IGP) da União Europeia.

Esta indicação deve constar, com o devido destaque, nos queijos inteiros, no rótulo aplicado na face plana do queijo e/ou na banda colocada à volta do produto. Esta disposição não é obrigatória se o queijo for comercializado cortado ou pré-embalado, conforme descrito no ponto 4.5. Nesse caso, deve constar da embalagem a menção «Gouda Holland».

Na embalagem, deve ser exibida uma marca distintiva evidente para que o consumidor possa identificar o «Edam Holland» nos expositores. Mediante a denominação, a utilização de uma identidade própria (está em preparação um logótipo) e o símbolo IGP da UE, deve deixar-se claro ao consumidor que o «Edam Holland» é um produto diferente de todos os outros queijos «Edam».

REGULAMENTO (UE) N.º 1122/2010 DA COMISSÃO**de 2 de Dezembro de 2010****relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Gouda Holland (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5, terceiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e nos termos do artigo 17.º, n.º 2, do referido regulamento, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽²⁾ o pedido de inscrição da denominação «Gouda Holland» no Registo das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas, apresentado pelos Países Baixos.
- (2) A República Checa, a Alemanha, a França, a Áustria, os governos da Austrália, da Nova Zelândia e dos Estados Unidos da América, bem como a Dairy Australia, a Dairy Companies Association of New Zealand e a National Milk Producers Federation, juntamente com o US Dairy Export Council, apresentaram declarações de oposição ao registo nos termos do artigo 7.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 510/2006. Essa oposição foi considerada admissível com base no artigo 7.º, n.º 3, do referido regulamento.
- (3) As declarações de oposição incidiam no incumprimento das condições previstas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, em especial o nome e sua utilização, especificidade e reputação do produto, delimitação da área geográfica e restrições aplicáveis à origem das matérias-primas. As declarações de oposição alegavam que a inscrição da denominação em questão no registo seria contrária ao artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e comprometeria a existência de denominações, marcas ou produtos que se encontravam legalmente

no mercado há pelo menos cinco anos à data da publicação da oposição, nos termos do artigo 6.º, n.º 2, para além de evidenciar carácter genérico.

- (4) Por ofícios de 4 de Novembro de 2008, a Comissão convidou os Países Baixos e os opositores a procurar um acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.
- (5) Dado que, com excepção do acordo entre os Países Baixos e a França, o contencioso não foi resolvido no prazo previsto, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006.
- (6) Relativamente ao alegado incumprimento do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, no que respeita à denominação, área geográfica, especificidade do produto, relação entre as características do produto e a área geográfica, reputação e restrições sobre a origem das matérias-primas, as autoridades nacionais responsáveis confirmaram não só a presença de todos estes elementos como a ausência de erros patentes. Há que salientar que «Holland» não é o nome do Estado-Membro em questão e que «Gouda Holland» é uma designação geográfica tradicional abrangida pelo artigo 2.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As disposições do artigo 2.º, n.º 1, alínea b), do referido regulamento são inteiramente observadas neste contexto, pois a área geográfica em questão encontra-se delimitada nos termos da relação e dos principais elementos da especificidade do produto. A especificidade do «Gouda Holland» deve-se a uma combinação de factores que se prendem com a área geográfica, como a qualidade do leite (elevado teor lipídico e proteico), aminoácidos derivados de β -CN e gama-glutamil, preponderância de pastagens, utilização de coelho de vitelo, cura natural, para além do saber dos agricultores e produtores de queijo.
- (7) Relativamente à oposição baseada no incumprimento do artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, os Países Baixos apresentaram informações sobre a distinção entre o produto de denominação registada «Noord-Hollandse Gouda» e o de denominação «Gouda Holland». As declarações de oposição são omissas, quer em comprovar de que forma os consumidores poderiam ser induzidos em erro, quer os produtores tratados com desigualdade.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ JO C 61 de 6.3.2008, p. 15.

- (8) Constatase que os opositores não fazem referência à denominação completa, «Gouda Holland», quando argumentam que o registo comprometeria a existência de nomes, marcas registadas ou produtos e que a denominação proposta para registo é genérica, mas apenas a um dos seus elementos, a saber, «Gouda». Ora, a protecção é conferida à denominação composta «Gouda Holland». Nos termos do artigo 13.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, o termo «Gouda» pode continuar a ser utilizado, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis no ordenamento jurídico comunitário. Por razões de clareza, o Caderno de Especificações e a Ficha-Resumo foram alterados em conformidade.
- (9) Nestas circunstâncias, a denominação «Gouda Holland» deve ser inscrita no Registo das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Indicações Geográficas e das Denominações de Origem Protegidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A denominação constante do anexo I do presente regulamento é inscrita no Registo.

Pese embora o primeiro parágrafo, pode continuar a utilizar-se a denominação «Gouda» dentro do território da União, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis na sua ordem jurídica.

Artigo 2.º

A ficha consolidada com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.3. Queijos

PAÍSES BAIXOS

Gouda Holland (IGP)

ANEXO II

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«GOUDA HOLLAND»

N.º CE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo contém os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Hoofdproductschap Akkerbouw

Endereço: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefone: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Agrupamento

Nome: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Endereço: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefone: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

4. Caderno de especificações

(resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome

«Gouda Holland»

4.2. Descrição

O «Gouda Holland» é um queijo gordo (48 % +), de pasta semi-dura, curado naturalmente.

É fabricado nos Países Baixos a partir de leite de vaca procedente de explorações leiteiras deste país, e transforma-se num produto pronto para consumo em câmaras de cura situadas nos Países Baixos.

Composição

O «Gouda Holland» é preparado a partir de uma ou várias das seguintes matérias-primas:

- Leite, natas e leite de vaca desnatado ou semi-desnatado (unicamente leite de vaca) proveniente de explorações leiteiras dos Países Baixos.

Características específicas

A forma do queijo é de cilindro achatado, de bloco ou de pão, e pesa 2,5 kg a 20 kg. Por cilindro achatado, entende-se uma forma de faces convexas ligeiramente curvas, que se unem às faces planas superior e inferior, e cuja altura corresponde a cerca de um terço ou um quarto do diâmetro

O teor de gordura na matéria seca é de, no mínimo, 48 %, não devendo exceder 52 %. O teor máximo de humidade, 12 dias a contar do primeiro dia de elaboração, é de 42,5 % e o teor de sal na matéria seca não deve exceder os 4 %. As restantes características específicas são as seguintes:

- Sabor: aromático, agradável e entre suave a picante, consoante a idade. Podem adicionar-se cominhos.
- Secção de corte: depois de fatiado, nota-se a formação de olhos no queijo, aleatoriamente distribuídos. A cor do queijo varia entre o marfim e o amarelo.
- Casca: a crosta é consistente, lisa, seca, limpa e isenta de flora fúngica. A crosta forma-se por secagem durante a fase de maturação.
- Textura: com quatro semanas, o queijo é ligeiramente mole a flexível. À medida que vai curando, o produto adquire uma consistência mais firme e compacta. O queijo é fácil de cortar.
- Período mínimo de cura: 28 dias. O «Gouda Holland» é um queijo curado de forma natural. No fabrico de «Gouda Holland», não é autorizada cura artificial.
- Temperatura mínima de cura: 12 °C;
- Idade: o prazo para o consumo varia entre 28 dias, no mínimo, depois de produzido, e mais de um ano.

Exigências específicas de qualidade

- O leite, as natas ou o leite semi-desnatado entregues ao produtor de queijo e por este armazenado não devem ter sido submetidos a nenhum tratamento térmico ou, pelo menos, a nenhum com efeito pasteurizador.
- As natas e o leite desnatado ou semi-desnatado devem ser submetidos a um tratamento térmico de pasteurização, imediatamente antes da elaboração do «Gouda Holland», de forma a cumprir os seguintes requisitos:
 - ausência de actividade de fosfatase, a menos que não se detecte actividade de peroxidase,
 - a acidez da nata, referida ao produto isento de gordura, não deve exceder 20 mmol NaOH por litro, salvo se o teor de lactatos corresponder, no máximo, a 200 mg por 100 g de matéria isenta de gordura,
 - ausência de microrganismos coliformes em 0,1 ml.
- Todas as matérias-primas devem ser pasteurizadas imediatamente antes da sua transformação em «Gouda Holland», de modo a que o conteúdo de proteínas não desnaturadas do soro não varie, ou varie apenas em pequena medida, em relação ao da matéria-prima não pasteurizada do mesmo tipo e qualidade. No fabrico do «Gouda Holland», só podem adicionar-se culturas de microrganismos produtores de ácido láctico e de aromas não modificados geneticamente. As referidas culturas consistem em bactérias lácticas mesófilas próprias para o fabrico do «Gouda Holland»: estirpes do tipo L ou LD de *Lactococcus* e *Leuconostoc*, eventualmente associadas a estirpes termófilas de *Lactobacillus* ou *Lactococcus*. As culturas disponíveis estão protegidas. O seu uso é obrigatório na produção do «Gouda Holland».

— Coalho: para o fabrico de «Gouda Holland», apenas se utiliza coalho de vitelo. Só se podem utilizar outros tipos de coalho em circunstâncias especiais, por exemplo, se tal for necessário devido a uma doença animal. Nesse caso, o coalho utilizado deve cumprir os requisitos do *Warenwetbesluit Zuivel* (Decreto-lei relativo aos Produtos Lácteos)

— O teor de nitritos do «Gouda Holland», calculado em ião-nitrito, não deve exceder 2 mg por kg de queijo.

4.3. Área geográfica

A área geográfica a que se refere o presente pedido é a Holanda, ou seja, a parte europeia do Reino dos Países Baixos.

4.4. Prova de origem

Em cada queijo «Gouda Holland», antes de se prensar a coalhada, coloca-se uma marca de caseína (ver gráfico). Na referida marca, além da denominação «Gouda Holland», figura também uma combinação de números e letras (por ordem numérica e alfabética crescente) única para cada queijo.



O Instituto dos Países Baixos para o Controlo dos Produtos Lácteos, COKZ, mantém um registo dos referidos números únicos em que também consta o registo de todos os dados dos controlos (incluindo a data e o local). Esta indicação é facilmente identificável pelos consumidores. A verificação por uma entidade homologadora pode efectuar-se através da marca de caseína e do registo do COKZ.

4.5. Método de obtenção

O queijo «Gouda Holland» é fabricado a partir de leite proveniente de explorações leiteiras neerlandesas. O leite é arrefecido na exploração agrícola a uma temperatura máxima de 6 °C e é conservado num tanque frigorífico na própria exploração. Dali, é transportado para a queijaria num prazo de 72 horas. Ao chegar à queijaria, é transformado imediatamente ou submetido a um tratamento térmico (aquecimento ligeiro, sem pasteurizar o leite) e conservado no frio durante um breve tempo, antes de ser transformado em leite para queijo.

O teor de matéria gorda do leite é normalizado, ajustando a proporção de matéria gorda e proteína, de modo a que no queijo produzido se obtenha um teor de gordura que oscile entre 48 % e 52 % na matéria seca. O leite para fabricar o queijo é pasteurizado a uma temperatura mínima de 72 °C durante 15 segundos. A coagulação do leite obtém-se a uma temperatura de cerca de 30 °C. A separação e coagulação das proteínas do leite que ocorrem durante este processo são características do «Gouda Holland».

A coalhada formada pela coagulação separa-se do soro e é submetida a tratamento e lavada, para conseguir os níveis pretendidos de humidade e pH.

A coalhada é prensada em moldes no formato apropriado e no peso pretendido. O «queijo» resultante é colocado em seguida num banho de salmoura.

O «Gouda Holland» é sempre curado de forma natural. É, portanto, curado ao ar e, periodicamente, vai sendo voltado e controlado. Com o processo de maturação, forma-se uma crosta seca. O tempo e a temperatura são importantes para dar ao processo enzimático e de envelhecimento a possibilidade de conferir ao queijo as características físicas e organolépticas que distinguem o «Gouda Holland».

A maturação do «Gouda Holland» pode demorar mais de um ano, consoante o tipo de sabor pretendido.

O «Gouda Holland» pode ser cortado e pré-embalado, tanto dentro como fora dos Países Baixos, desde que o embalador disponha de um sistema de controlo administrativo adequado, susceptível de assegurar a identificação do «Gouda Holland», através da combinação única de números e letras que figuram na marca, e de garantir ao consumidor a sua origem.

4.6. Relação

A componente geográfica da presente denominação do produto é «Holland». Como se sabe, «Holland» (Holanda) é um sinónimo do nome oficial «the Netherlands» (Países Baixos). Durante a época da República das Províncias Unidas dos Países Baixos (do século XVII ao século XIX), a Holanda era a mais influente das sete províncias.

A situação geográfica dos Países Baixos (maioritariamente abaixo do nível do mar), o seu clima (clima marítimo) e a composição dos pastos (que crescem principalmente em solos arenosos e argilosos) são em grande parte responsáveis pela adequação do leite ao fabrico de um queijo saboroso de alta qualidade. A qualidade do leite é garantida mediante a combinação de uma aplicação de sistemas de protecção da qualidade nas explorações leiteiras e a aplicação de um sistema intensivo de avaliação de qualidade (em cada entrega o leite é submetido a análise e avaliação dos vários parâmetros de qualidade). Além disso, antes da transformação do leite, mantém-se uma cadeia de frio constante, em que o leite é conservado no frio na exploração (máximo de 6 °C) e transportado para a fábrica em camiões-cisterna frigoríficos. As distâncias percorridas, relativamente curtas, também ajudam a manter a qualidade do leite.

Historial

O «Gouda Holland» é um expoente da tradição queijeira neerlandesa que remonta à Idade Média e atingiu o auge no início do século XVII (a Idade de Ouro).

O queijo comercializado em Gouda tornou-se conhecido por «queijo de Gouda» a partir do século XVIII. Mais tarde, passou a aplicar-se a denominação de «Gouda» a todos os queijos gordos com forma de cilindro achatado produzidos na Holanda.

Desde a origem da sua produção em quintas, passando pelas fábricas locais, o «Gouda Holland» desenvolveu-se e atingiu uma produção a nível nacional com reputação mundial, constituindo um factor importante e estável de valorização do leite das quintas. No início do século XX, foi introduzida legislação nacional para o queijo «Gouda», e a denominação «Gouda Holland» foi estabelecida na *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (Decisão sobre a qualidade agrícola do queijo).

A imagem do «Gouda Holland» para o consumidor europeu

Um inquérito de larga escala levado a cabo em seis países europeus revelou que os consumidores europeus consideram os Países Baixos o principal produtor de queijo «Gouda» e «Edam». O «Gouda Holland» (e o «Edam Holland») é um símbolo do património cultural neerlandês. O consumidor europeu considera que «Gouda Holland» (e «Edam Holland») é uma marca. Do estudo de mercado (realizado numa amostra representativa de 1 250 inquiridos por Estado-Membro, com 97,5 % de fiabilidade) nos seis Estados Membros em que mais se consome «Gouda» (e «Edam») ressalta o seguinte:

- existe uma forte associação entre o queijo «Gouda» e os Países Baixos,
- o «Gouda Holland» é mais popular do que o «Gouda» produzido fora dos Países Baixos,
- quase metade dos consumidores interrogados nos Estados-Membros pensa que todo o «Gouda» é produzido nos Países Baixos,
- o «Gouda» da Holanda tem uma classificação significativamente superior nas variáveis «qualidade excelente», «fabrico tradicional» e «produto original».

O «Gouda Holland» (e o «Edam Holland») é sinónimo de produto de qualidade dos Países Baixos. Durante séculos, a indústria e o Governo dos Países Baixos introduziram numerosas medidas e regras para manter a qualidade do «Gouda Holland» (e do «Edam Holland») a um nível muito elevado. Para além disso, a indústria de produtos lácteos dos Países Baixos fez grandes investimentos financeiros para corresponder às características de alta qualidade e para abrir, desenvolver e manter mercados. Desde 1950, investiram-se mais de 1,4 mil milhões de florins (635 milhões de euros) em publicidade, acções de sensibilização e promoção na Europa (excluindo o investimento nos Países Baixos).

4.7. Estrutura de controlo

Nome: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Endereço: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefone: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

Endereço electrónico: productcontrole@cokz.nl

4.8. Rotulagem

O «Gouda Holland» é uma indicação geográfica protegida (IGP) da União Europeia.

Esta indicação deve constar, com o devido destaque, nos queijos inteiros, no rótulo aplicado na face plana do queijo e/ou na banda colocada à volta do produto.

Esta disposição não é obrigatória se o queijo for comercializado cortado ou pré-embalado, conforme descrito no ponto 4.5. Nesse caso, deve constar da embalagem a menção «Gouda Holland».

Na embalagem, deve ser exibida uma marca distintiva evidente para que o consumidor possa identificar o «Gouda Holland» nos expositores. Mediante a denominação «Gouda Holland», a utilização de uma identidade própria e o símbolo IGP da UE, deve deixar-se claro ao consumidor que o «Gouda Holland» é um produto diferente de todos os outros queijos «Gouda».

REGULAMENTO (UE) N.º 1123/2010 DA COMISSÃO**de 2 de Dezembro de 2010****que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas**

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») ⁽¹⁾,Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1580/2007 da Comissão, de 21 de Dezembro de 2007, que estabelece, no sector das frutas e produtos hortícolas, regras de execução dos Regulamentos (CE) n.º 2200/96, (CE) n.º 2201/96 e (CE) n.º 1182/2007 do Conselho ⁽²⁾, nomeadamente o n.º 1 do artigo 138.º,

Considerando o seguinte:

O Regulamento (CE) n.º 1580/2007 prevê, em aplicação dos resultados das negociações comerciais multilaterais do «Uruguay Round», os critérios para a fixação pela Comissão dos valores forfetários de importação dos países terceiros relativamente aos produtos e aos períodos constantes da parte A do seu Anexo XV,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os valores forfetários de importação referidos no artigo 138.º do Regulamento (CE) n.º 1580/2007 são fixados no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor em 3 de Dezembro de 2010.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

*Pela Comissão,
pelo Presidente,*

Jean-Luc DEMARTY

*Director-Geral da Agricultura
e do Desenvolvimento Rural*⁽¹⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.⁽²⁾ JO L 350 de 31.12.2007, p. 1.

ANEXO

Valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

(EUR/100 kg)		
Código NC	Código países terceiros ⁽¹⁾	Valor forfetário de importação
0702 00 00	AL	64,0
	MA	96,2
	MK	68,6
	TR	131,8
	ZZ	90,2
0707 00 05	EG	145,5
	JO	182,1
	TR	76,2
	ZZ	134,6
0709 90 70	MA	86,7
	TR	146,6
	ZZ	116,7
0805 10 20	BR	57,8
	MA	56,2
	TR	54,8
	ZA	52,0
	ZW	43,6
	ZZ	52,9
0805 20 10	MA	73,7
	ZZ	73,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	HR	60,9
	IL	72,8
	TR	66,6
	ZZ	66,8
0805 50 10	AR	45,9
	TR	57,2
	UY	57,1
	ZZ	53,4
0808 10 80	AR	74,9
	AU	164,5
	BR	50,3
	CA	65,9
	CL	84,2
	CN	86,4
	CO	50,3
	MK	26,7
	NZ	99,4
	US	113,6
	ZA	125,5
	ZZ	85,6
0808 20 50	CN	105,3
	US	112,9
	ZZ	109,1

⁽¹⁾ Nomenclatura dos países fixada pelo Regulamento (CE) n.º 1833/2006 da Comissão (JO L 354 de 14.12.2006, p. 19). O código «ZZ» representa «outras origens».

DIRECTIVAS

DIRECTIVA 2010/85/UE DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

que altera a Directiva 91/414/CEE do Conselho a fim de incluir o fosforeto de zinco enquanto substância activa e que altera a Decisão 2008/941/CE

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a Directiva 91/414/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1991, relativa à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 6.º, n.º 1,

Considerando o seguinte:

- (1) Os Regulamentos (CE) n.º 1112/2002 ⁽²⁾ e (CE) n.º 2229/2004 da Comissão ⁽³⁾ estabelecem as normas específicas de execução da quarta fase do programa de trabalho referido no artigo 8.º, n.º 2, da Directiva 91/414/CEE e estabelecem uma lista de substâncias activas a avaliar, com vista à possível inclusão das mesmas no anexo I da Directiva 91/414/CEE. Essa lista incluía o fosforeto de zinco.
- (2) Em conformidade com artigo 24.º E do Regulamento (CE) n.º 2229/2004, o requerente retirou o seu apoio à inclusão da substância activa em causa no anexo I da Directiva 91/414/CEE no prazo de dois meses a contar da recepção do projecto de relatório de avaliação. Por conseguinte, foi adoptada a Decisão 2008/941/CE da Comissão, de 8 de Dezembro de 2008, relativa à não inclusão de determinadas substâncias activas no anexo I da Directiva 91/414/CEE do Conselho e à retirada das autorizações dos produtos fitofarmacêuticos que contêm essas substâncias ⁽⁴⁾ que prevê a não inclusão do fosforeto de zinco.
- (3) Nos termos do disposto no artigo 6.º, n.º 2, da Directiva 91/414/CEE, o notificador inicial (doravante, o requerente) apresentou novo pedido, solicitando que fosse aplicado o procedimento acelerado previsto nos artigos 14.º a 19.º do Regulamento (CE) n.º 33/2008 da Comissão, de 17 de Janeiro de 2008, que estabelece regras de execução da Directiva 91/414/CEE do Conselho no que respeita a um procedimento normal e a um procedimento acelerado de avaliação de substâncias activas abrangidas pelo programa de trabalho referido no n.º 2 do artigo 8.º, dessa directiva mas não incluídas no seu anexo I ⁽⁵⁾.

(4) O pedido foi apresentado à Alemanha, designada Estado-Membro relator pelo Regulamento (CE) n.º 2229/2004. Foi respeitado o período previsto para o procedimento acelerado. A especificação da substância activa e as utilizações indicadas são idênticas às que foram objecto da Decisão 2008/941/CE. O pedido cumpre igualmente as demais exigências substantivas e processuais previstas no artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 33/2008.

(5) A Alemanha avaliou os dados adicionais apresentados pelo requerente e preparou um relatório complementar. Transmitiu esse relatório à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (doravante, «Autoridade») e à Comissão em 20 de Julho de 2009. A Autoridade transmitiu o relatório complementar aos demais Estados-Membros e ao requerente a fim de que pudessem apresentar as respectivas observações, tendo enviado à Comissão as observações recebidas. Em conformidade com o artigo 20.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 33/2008 e a pedido da Comissão, a Autoridade apresentou a sua conclusão relativamente ao fosforeto de zinco à Comissão em 2 de Julho de 2010 ⁽⁶⁾. O projecto de relatório de avaliação, o relatório complementar e a conclusão da Autoridade foram examinados pelos Estados-Membros e pela Comissão no âmbito do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e finalizados em 28 de Outubro de 2010 sob a forma de um relatório de revisão da Comissão para o fosforeto de zinco.

(6) Os diversos exames efectuados permitiram concluir poder presumir-se que os produtos fitofarmacêuticos que contêm fosforeto de zinco satisfazem, em geral, as condições fixadas no artigo 5.º, n.º 1, alíneas a) e b), da Directiva 91/414/CEE, designadamente no que diz respeito às utilizações examinadas e detalhadas no relatório de revisão da Comissão. Deste modo, é adequado incluir o fosforeto de zinco no anexo I, para assegurar que, em todos os Estados-Membros, as autorizações de produtos fitofarmacêuticos que contenham esta substância activa possam ser concedidas em conformidade com o disposto na referida directiva.

⁽¹⁾ JO L 230 de 19.8.1991, p. 1.

⁽²⁾ JO L 168 de 27.6.2002, p. 14.

⁽³⁾ JO L 379 de 24.12.2004, p. 13.

⁽⁴⁾ JO L 335 de 13.12.2008, p. 91.

⁽⁵⁾ JO L 15 de 18.1.2008, p. 5.

⁽⁶⁾ Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, *Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance zinc phosphide* (Conclusões da revisão dos peritos avaliadores sobre a avaliação dos riscos de pesticidas da substância activa fosforeto de zinco). EFSA Journal 2010; 8(7):1671. [48pp].doi:10.2903/j.efsa.2010.1671. Disponível em linha www.efsa.europa.eu

- (7) Deve prever-se um prazo razoável antes da inclusão de uma substância activa no anexo I para que os Estados-Membros e as partes interessadas possam preparar-se para cumprir os novos requisitos daí resultantes.
- (8) Sem prejuízo das obrigações definidas pela Directiva 91/414/CEE em consequência da inclusão de substâncias activas no anexo I, os Estados-Membros devem dispor de um período de seis meses após a inclusão para rever as autorizações existentes de produtos fitofarmacêuticos que contenham fosforeto de zinco, a fim de garantir o respeito das exigências previstas na Directiva 91/414/CEE, nomeadamente no artigo 13.º, e das condições aplicáveis estabelecidas no anexo I. Os Estados-Membros devem alterar, substituir ou retirar, consoante o caso, as autorizações existentes, em conformidade com o disposto na Directiva 91/414/CEE. Em derrogação ao prazo mencionado *supra*, deve ser previsto um período mais longo para a apresentação e apreciação do processo completo, previsto no anexo III, de cada produto fitofarmacêutico para cada utilização prevista, em conformidade com os princípios uniformes enunciados na Directiva 91/414/CEE.
- (9) A experiência adquirida com anteriores inclusões no anexo I da Directiva 91/414/CEE de substâncias activas avaliadas no âmbito do Regulamento (CEE) n.º 3600/92 da Comissão, de 11 de Dezembro de 1992, que estabelece normas de execução para a primeira fase do programa de trabalho referido no n.º 2 do artigo 8.º da Directiva 91/414/CEE do Conselho relativa à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado ⁽¹⁾, revelou que podem surgir dificuldades com a interpretação das obrigações dos titulares de autorizações existentes no que respeita ao acesso aos dados. Assim, para evitar mais dificuldades, importa clarificar as obrigações dos Estados-Membros, especialmente a de verificar se o titular de uma autorização demonstra ter acesso a um processo que satisfaz as exigências do anexo II daquela directiva. Contudo, esta clarificação não impõe, nem aos Estados-Membros nem aos titulares de autorizações, mais obrigações do que as previstas nas directivas adoptadas até agora que alteram o anexo I.
- (10) Há, portanto, que alterar a Directiva 91/414/CEE em conformidade.
- (11) A Decisão 2008/941/CE, relativa à não inclusão de determinadas substâncias activas no anexo I da Directiva 91/414/CEE do Conselho e à retirada das autorizações dos produtos fitofarmacêuticos que contêm essas substâncias, estabelece a não inclusão de fosforeto de zinco e a retirada da autorização de produtos fitofarmacêuticos que contêm essa substância até 31 de Dezembro de 2011. É necessário suprimir a linha referente ao fosforeto de zinco no anexo dessa decisão.
- (12) Por conseguinte, afigura-se adequado alterar a Decisão 2008/941/CE em conformidade.

- (13) As medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

O anexo I da Directiva 91/414/CEE é alterado nos termos do anexo da presente directiva.

Artigo 2.º

A linha referente ao fosforeto de zinco constante do anexo à Decisão 2008/941/CE é suprimida.

Artigo 3.º

Os Estados-Membros devem adoptar e publicar, até 31 de Outubro de 2011, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva. Os Estados-Membros comunicam imediatamente à Comissão o texto das referidas disposições, bem como um quadro de correspondência entre essas disposições e a presente directiva.

Os Estados-Membros devem aplicar essas disposições a partir de 1 de Novembro de 2011.

As disposições adoptadas pelos Estados-Membros devem fazer referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência são adoptadas pelos Estados-Membros.

Artigo 4.º

1. Em conformidade com a Directiva 91/414/CEE, os Estados-Membros devem alterar ou retirar, se necessário, até 1 de Novembro de 2011, as autorizações existentes de produtos fitofarmacêuticos que contenham a substância activa fosforeto de zinco.

Até essa data, devem verificar, em especial, o cumprimento das condições do anexo I dessa directiva respeitantes ao fosforeto de zinco, com excepção das identificadas na parte B da entrada relativa a essa substância activa, e que o titular da autorização detém ou tem acesso a um processo que cumpre os requisitos do anexo II da directiva, em conformidade com as condições do artigo 13.º da mesma.

2. Em derrogação do n.º 1, os Estados-Membros devem reavaliar cada produto fitofarmacêutico autorizado que contenha fosforeto de zinco como única substância activa ou acompanhada de outras substâncias activas, todas elas incluídas no anexo I da Directiva 91/414/CEE, o mais tardar até 30 de Abril de 2011, em conformidade com os princípios uniformes estabelecidos no anexo VI da Directiva 91/414/CEE, com base num processo que cumpra os requisitos do anexo III da mesma directiva e tendo em conta a parte B da entrada do seu anexo I respeitante ao fosforeto de zinco. Com base nessa avaliação, os Estados-Membros devem determinar se o produto satisfaz as condições estabelecidas no artigo 4.º, n.º 1, alíneas b), c), d) e e), da Directiva 91/414/CEE.

⁽¹⁾ JO L 366 de 15.12.1992, p. 10.

Na sequência dessa determinação, os Estados-Membros devem:

- a) No caso de um produto que contenha fosforeto de zinco como única substância activa, alterar ou retirar a autorização, se necessário, o mais tardar até 30 de Abril de 2015; ou
- b) No caso de um produto que contenha fosforeto de zinco acompanhado de outras substâncias activas, alterar ou retirar a autorização, se necessário, o mais tardar até 30 de Abril de 2015 ou até à data fixada para essa alteração ou retirada na respectiva directiva ou directivas que acrescentaram a substância ou as substâncias relevantes ao anexo I da Directiva 91/414/CEE, caso esta última data seja posterior.

Artigo 5.º

A presente directiva entra em vigor em 1 de Maio de 2011.

Artigo 6.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Aditar o seguinte no final do quadro do anexo I da Directiva 91/414/CEE:

N.º	Denominação comum; números de identificação	Denominação IUPAC	Pureza (*)	Entrada em vigor	Termo da inclusão	Disposições específicas
«319	Fosforeto de zinco N.º CAS: 1314-84-7 N.º CIPAC: 69	<i>Difosfeto de trizincó</i>	≥ 800 g/kg	1 de Maio de 2011	30 de Abril de 2021	<p>PARTE A</p> <p>Só podem ser autorizadas as utilizações como rodenticida sob a forma de iscos prontos a utilizar colocados em estações de isco ou em localizações-alvo.</p> <p>PARTE B</p> <p>Na aplicação dos princípios uniformes enunciados no Anexo VI, devem ser tidas em conta as conclusões da versão final, de 28 de Outubro de 2010, do relatório de revisão do fosforeto de zinco elaborado no quadro do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, nomeadamente os apêndices I e II do relatório.</p> <p>Nessa avaliação global, os Estados-Membros devem estar particularmente atentos:</p> <p>— à protecção dos organismos não visados. Devem ser aplicadas, consoante o necessário, medidas de redução do risco, nomeadamente para evitar a propagação de iscos dos quais apenas parte do conteúdo tenha sido consumida».</p>

(*) O relatório de revisão da substância activa fornece dados complementares sobre a identidade e as especificações da mesma.

DIRECTIVA 2010/86/UE DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

que altera a Directiva 91/414/CEE do Conselho com o objectivo de incluir a substância activa haloxifope-P

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a Directiva 91/414/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1991, relativa à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 6.º, n.º 1,

Considerando o seguinte:

- (1) Os Regulamentos (CE) n.º 451/2000 da Comissão ⁽²⁾ e (CE) n.º 703/2001 da Comissão ⁽³⁾ estabelecem as normas de execução da segunda fase do programa de trabalho referido no artigo 8.º, n.º 2, da Directiva 91/414/CEE do Conselho e estabelecem uma lista de substâncias activas a avaliar, com vista à possível inclusão das mesmas no anexo I da Directiva 91/414/CEE. Esta lista incluía o haloxifope-R. Pela Decisão 2007/437/CE da Comissão ⁽⁴⁾, ficou decidido não incluir o haloxifope-R no anexo I da Directiva 91/414/CEE.
- (2) Nos termos do disposto no artigo 6.º, n.º 2, da Directiva 91/414/CEE, o notificador inicial, a seguir designado por «o requerente», apresentou um novo pedido, solicitando que fosse aplicado o procedimento acelerado previsto nos artigos 14.º a 19.º do Regulamento (CE) n.º 33/2008 da Comissão, de 17 de Janeiro de 2008, que estabelece regras de execução da Directiva 91/414/CEE do Conselho no que respeita a um procedimento normal e a um procedimento acelerado de avaliação de substâncias activas abrangidas pelo programa de trabalho referido no artigo 8.º, n.º 2, dessa directiva mas não incluídas no seu anexo I ⁽⁵⁾.
- (3) O pedido foi apresentado à Dinamarca, que fora designada Estado-Membro relator pelo Regulamento (CE) n.º 451/2000. Foi respeitado o período previsto para o procedimento acelerado. A especificação da substância activa e as utilizações indicadas são as mesmas que as que foram objecto da Decisão 2007/437/CE. O pedido cumpre igualmente as demais exigências substantivas e processuais previstas no artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 33/2008. Nesse pedido, a substância activa é referida pela denominação ISO, «haloxifope-P», em vez do termo anteriormente utilizado, «haloxifope-R».
- (4) A Dinamarca avaliou as novas informações e os novos dados apresentados pelo requerente e elaborou um

relatório adicional. Transmitiu este relatório à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (a seguir designada por «a Autoridade») e à Comissão em 3 de Abril de 2009. A Autoridade enviou o relatório adicional aos demais Estados-Membros e ao requerente, a fim de que pudessem apresentar as respectivas observações, tendo transmitido à Comissão as observações recebidas. Em conformidade com o artigo 20.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 33/2008, e a pedido da Comissão, a Autoridade apresentou à Comissão, em 9 de Outubro de 2009, a sua conclusão sobre o haloxifope-P ⁽⁶⁾. O projecto de relatório de avaliação, o relatório adicional e a conclusão da Autoridade foram examinados pelos Estados-Membros e pela Comissão, no âmbito do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, e concluídos em 28 de Outubro de 2010 sob a forma de relatório de revisão da Comissão sobre o haloxifope-P.

- (5) O relatório adicional elaborado pelo Estado-Membro relator e a nova conclusão da AESA centraram-se nos aspectos problemáticos que conduziram à decisão de não inclusão. Esses aspectos problemáticos consistiam, em especial, na contaminação potencial das águas subterrâneas – e, provavelmente, da água potável – por vários metabolitos e no risco para os mamíferos.
- (6) Os novos dados apresentados pelo requerente revelam o seguinte: os metabolitos em causa não são importantes nem a nível toxicológico nem biológico e apresentam um risco baixo do ponto de vista ecotoxicológico.
- (7) Por conseguinte, os dados e informações suplementares fornecidos pelo requerente permitem eliminar os aspectos problemáticos específicos que conduziram à adopção da decisão de não inclusão. Não se identificaram outras questões científicas em aberto.
- (8) Os diversos exames efectuados permitiram concluir poder presumir-se que os produtos fitofarmacêuticos que contêm haloxifope-P satisfazem, em geral, os requisitos constantes do artigo 5.º, n.º 1, alíneas a) e b), da Directiva 91/414/CEE, designadamente no que respeita às utilizações examinadas e detalhadas no relatório de revisão da Comissão. É, portanto, adequado incluir o haloxifope-P no anexo I, para assegurar que, em cada Estado-Membro, as autorizações de produtos fitofarmacêuticos que contêm esta substância activa podem ser concedidas em conformidade com o disposto na referida directiva.

⁽¹⁾ JO L 230 de 19.8.1991, p. 1.

⁽²⁾ JO L 55 de 29.2.2000, p. 25.

⁽³⁾ JO L 98 de 7.4.2001, p. 6.

⁽⁴⁾ JO L 163 de 23.6.2007, p. 22.

⁽⁵⁾ JO L 15 de 18.1.2008, p. 5.

⁽⁶⁾ Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos: *Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance haloxifop-P (haloxyfop-R)* [Conclusão da revisão dos peritos avaliadores sobre a avaliação dos riscos de pesticidas da substância activa haloxifope-P (haloxifope-R)], *EFSA Journal* 2009; 7(11): 1348. [102 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1348. Disponível em linha: www.efsa.europa.eu

- (9) Sem prejuízo dessa conclusão, é adequado obter informações complementares relativamente a determinados pontos específicos. O artigo 6.º, n.º 1, da Directiva 91/414/CEE determina que a inclusão de uma substância no anexo I pode estar sujeita a condições. Convém, portanto, solicitar que o requerente apresente informações que confirmem a avaliação da exposição das águas subterrâneas no que respeita à substância activa e aos seus metabolitos no solo, DE-535 fenol, DE-535 piridinol e DE-535 piridinona.
- (10) Há, portanto, que alterar a Directiva 91/414/CEE em conformidade.
- (11) As medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

O anexo I da Directiva 91/414/CEE é alterado nos termos do anexo da presente directiva.

Artigo 2.º

Os Estados-Membros devem pôr em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva até 30 de Junho de 2011.

Os Estados-Membros comunicam imediatamente à Comissão o texto dessas disposições, bem como um quadro de correspondência entre essas disposições e a presente directiva.

As disposições adoptadas pelos Estados-Membros devem fazer referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência são adoptadas pelos Estados-Membros.

Artigo 3.º

A presente directiva entra em vigor em 1 de Janeiro de 2011.

Artigo 4.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO

Aditar o seguinte no final do quadro do anexo I da Directiva 91/414/CEE:

Número	Denominação comum, números de identificação	Denominação IUPAC	Pureza (*)	Entrada em vigor	Termo da inclusão	Disposições específicas
«314	Haloxifope-P N.º CAS: Ácido: 95977-29-0 Éster: 72619-32-0 N.º CIPAC: Ácido: 526 Éster: 526.201	Ácido: ácido (R)-2-[4-(3-cloro-5-trifluorometil-2-piridiloxi)-fenoxi]propanóico Éster: (R)-2-[4-(3-cloro-5-(trifluorometil-2-piridiloxi)-fenoxi)-propanoato de metilo	≥ 940 g/kg <i>(Éster metílico de haloxifope-P)</i>	1 de Janeiro de 2011	31 de Dezembro de 2020	<p>PARTE A</p> <p>Só podem ser autorizadas as utilizações como herbicida.</p> <p>PARTE B</p> <p>Na aplicação dos princípios uniformes enunciados no anexo VI, devem ser tidas em conta as conclusões da versão final, de 28 de Outubro de 2010, do relatório de revisão do haloxifope-P elaborado no quadro do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, nomeadamente os apêndices I e II do relatório.</p> <p>Nessa avaliação global, os Estados-Membros devem estar particularmente atentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — à segurança dos operadores: as condições de utilização devem prescrever o uso de equipamento de protecção individual adequado, — à protecção dos organismos aquáticos: as condições de autorização devem incluir, se necessário, medidas de redução dos riscos, tais como zonas-tampão adequadas, — à segurança dos consumidores no que respeita à ocorrência dos metabolitos DE-535 piridinol e DE-535 piridinona nas águas subterrâneas. <p>Os Estados-Membros em causa devem assegurar que o requerente apresenta à Comissão, até 31 de Dezembro de 2012, informações que confirmem a avaliação da exposição das águas subterrâneas no que respeita à substância activa e aos seus metabolitos no solo, DE-535 fenol, DE-535 piridinol e DE-535 piridinona.»</p>

(*) O relatório de revisão da substância activa fornece dados complementares sobre a identidade e as especificações da mesma.

DECISÕES

DECISÃO DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

que estabelece as classes de desempenho em matéria de reacção ao fogo no que respeita a certos produtos de construção, nomeadamente a chapas de aço com revestimento de poliéster e com lacagem a Plastisol

[notificada com o número C(2010) 389]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2010/737/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a Directiva 89/106/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros no que respeita aos produtos de construção ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 20.º, n.º 2, alínea a),

Após ter consultado o Comité Permanente da Construção,

Considerando o seguinte:

- (1) A Directiva 89/106/CEE dispõe que, a fim de atender a eventuais níveis de protecção diferentes para obras de construção que possam existir a nível nacional, regional ou local, pode ser necessário estabelecer nos documentos interpretativos classes de desempenho no que respeita a cada requisito essencial. Os documentos em causa foram publicados sob o título «Comunicação da Comissão a propósito dos documentos interpretativos da Directiva 89/106/CEE ⁽²⁾».
- (2) No que se refere à exigência essencial «Segurança contra incêndio», o documento interpretativo n.º 2 enumera algumas medidas inter-relacionadas que, no conjunto, definem a estratégia de segurança contra incêndio, que pode ser desenvolvida de forma diferente nos Estados-Membros.
- (3) O documento interpretativo n.º 2 identifica uma dessas medidas como a limitação da deflagração e propagação do fogo e fumo dentro de uma dada área através da limitação da capacidade de os produtos de construção contribuírem para a generalização do fogo.

- (4) O nível dessa limitação só pode ser expresso através dos diferentes níveis de desempenho dos produtos, em termos de reacção ao fogo, na sua utilização final.
- (5) Através de uma solução harmonizada, adoptou-se um sistema de classes pela Decisão 2000/147/CE da Comissão, de 8 de Fevereiro de 2000, que aplica a Directiva 89/106/CEE do Conselho relativa à classificação dos produtos de construção no que respeita ao desempenho em matéria de reacção ao fogo ⁽³⁾.
- (6) No caso das chapas de aço com revestimento de poliéster e com lacagem a Plastisol, é necessário utilizar a classificação estabelecida na Decisão 2000/147/CE.
- (7) O desempenho em matéria de reacção ao fogo de numerosos produtos e/ou materiais de construção, no âmbito da classificação enunciada na Decisão 2000/147/CE, encontra-se bem estabelecido e é suficientemente conhecido das autoridades competentes dos Estados-Membros nesta matéria, de modo a dispensar ensaios prévios no que se refere a esta característica específica de desempenho,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Constam do anexo os produtos de construção e/ou materiais que satisfazem todas as exigências da característica de desempenho «reacção ao fogo» sem necessitarem de ensaio prévio.

Artigo 2.º

Constam do anexo as classes específicas a aplicar aos diferentes produtos e/ou materiais de construção, em conformidade com a classificação de desempenho em matéria de reacção ao fogo adoptada na Decisão 2000/147/CE.

Artigo 3.º

Se for o caso, os produtos serão considerados nas respectivas condições de utilização final.

⁽¹⁾ JO L 40 de 11.2.1989, p. 12.

⁽²⁾ JO C 62 de 28.2.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 50 de 23.2.2000, p. 14.

Artigo 4.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
Antonio TAJANI
Vice-Presidente

ANEXO

Os quadros do presente anexo contêm a lista de produtos e/ou materiais de construção que satisfazem todas as exigências da característica de desempenho em matéria de reacção ao fogo sem necessitarem de ensaio prévio.

Quadro 1

Classes de desempenho em matéria de reacção ao fogo para chapas de aço com revestimento de poliéster utilizado como camada única (sem isolamento na parte posterior)

Produto	Espessura nominal «t» da chapa de aço com revestimento metálico (mm)	Perfil	Classe ⁽¹⁾
Chapa de aço com revestimento metálico, perfilada ou plana, de espessura nominal «t» (mm) e revestida na superfície exposta ao fogo com um revestimento de poliéster de espessura nominal máxima de 25 µm, em conformidade com a parte aplicável das normas EN 14782 e EN 10169, se o revestimento tiver uma massa não superior a 70 g/m ² e PCS não superior a 1,0 MJ/m ² . A superfície da chapa de aço não exposta ao fogo pode ter um revestimento orgânico, desde que este revestimento tenha uma espessura não superior a 15 µm e PCS não superior a 0,7 MJ/m ² .	0,40 ≤ t ≤ 1,50	Plano ou perfilado ⁽²⁾	A1

⁽¹⁾ Classe indicada no quadro 1 do anexo da Decisão 2000/147/CE.

⁽²⁾ A área da superfície perfilada (ondulada) não é mais de duas vezes superior à área total (cobertura) do produto.
Sigla usada: PCS = poder calorífico superior.

Quadro 2

Classes de desempenho em matéria de reacção ao fogo para chapas de aço com lacagem a plastisol

Produto ⁽¹⁾	Espessura nominal «t» da chapa de aço com revestimento metálico (mm)	Descrição da montagem	Classe ⁽²⁾
Chapa de aço com revestimento metálico, perfilada ou plana, de espessura nominal «t» (mm) e revestida na superfície exposta ao fogo com lacagem a Plastisol de espessura nominal máxima de 200 µm, e com uma massa de revestimento ≤ 300 g/m ² e PCS ≤ 7,0 MJ/m ² . A superfície da chapa de aço não exposta ao fogo pode ter um revestimento orgânico, desde que este revestimento tenha uma espessura ≤ 15 µm e PCS ≤ 0,7 MJ/m ² .	0,55 ≤ t ≤ 1,00	Produto plano ou perfilado utilizado como camada única (sem isolamento na parte posterior) ou reforçado com lâ mineral como parte de uma montagem (que pode ser de camada dupla). Se o produto for perfilado, a superfície (ondulada) perfilada não pode ter mais do dobro da área (de cobertura) total do produto. A lâ mineral deve ser pelo menos da classe A2-s1,d0. A lâ mineral deve ter uma espessura de pelo menos 100 mm, a menos que o material (se o houver) na parte imediatamente por trás da lâ mineral – incluindo qualquer barreira de vapor – seja pelo menos da classe A2-s1,d0. A estrutura de suporte deve ser pelo menos da classe A2-s1,d0.	C-s3,d0

⁽¹⁾ As tolerâncias relativas à espessura nominal estão em conformidade com as normas aplicáveis, tal como referidas nas normas EN 14782 e EN 14783.

⁽²⁾ Classe indicada no quadro 1 do anexo da Decisão 2000/147/CE.
Sigla usada: PCS = poder calorífico superior.

DECISÃO DA COMISSÃO

de 2 de Dezembro de 2010

que estabelece as classes de desempenho em matéria de reacção ao fogo no que respeita a certos produtos de construção, nomeadamente a moldes de estafe

[notificada com o número C(2010) 392]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2010/738/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a Directiva 89/106/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros no que respeita aos produtos de construção ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 20.º, n.º 2, alínea a),

Após ter consultado o Comité Permanente da Construção,

Considerando o seguinte:

- (1) A Directiva 89/106/CEE dispõe que, a fim de atender a eventuais níveis de protecção diferentes para obras de construção que possam existir a nível nacional, regional ou local, pode ser necessário estabelecer nos documentos interpretativos classes de desempenho no que respeita a cada requisito essencial. Os documentos em causa foram publicados sob o título «Comunicação da Comissão a propósito dos documentos interpretativos da Directiva 89/106/CEE ⁽²⁾».
- (2) No que se refere à exigência essencial «Segurança contra incêndio», o documento interpretativo n.º 2 enumera algumas medidas inter-relacionadas que, no conjunto, definem a estratégia de segurança contra incêndio, que pode ser desenvolvida de forma diferente nos Estados-Membros.
- (3) O documento interpretativo n.º 2 identifica uma dessas medidas como a limitação da deflagração e propagação do fogo e fumo dentro de uma dada área através da limitação da capacidade de os produtos de construção contribuírem para a generalização do fogo.
- (4) O nível dessa limitação só pode ser expresso através dos diferentes níveis de desempenho dos produtos, em termos de reacção ao fogo, na sua utilização final.
- (5) Através de uma solução harmonizada, adoptou-se um sistema de classes pela Decisão 2000/147/CE da Comissão, de 8 de Fevereiro de 2000, que aplica a Directiva

89/106/CEE do Conselho relativa à classificação dos produtos de construção no que respeita ao desempenho em matéria de reacção ao fogo ⁽³⁾.

- (6) No que respeita aos moldes de estafe, é necessário utilizar a classificação estabelecida na Decisão 2000/147/CE.
- (7) O desempenho em matéria de reacção ao fogo de numerosos produtos e/ou materiais de construção, no âmbito da classificação enunciada na Decisão 2000/147/CE, encontra-se bem estabelecido e é suficientemente conhecido das autoridades competentes dos Estados-Membros nesta matéria, de modo a dispensar ensaios prévios no que se refere a esta característica específica de desempenho,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Constam do anexo os produtos de construção e/ou materiais que satisfazem todas as exigências da característica de desempenho «reacção ao fogo» sem necessitarem de ensaio prévio.

Artigo 2.º

Constam do anexo as classes específicas a aplicar aos diferentes produtos e/ou materiais de construção, em conformidade com a classificação de desempenho em matéria de reacção ao fogo adoptada na Decisão 2000/147/CE.

Artigo 3.º

Se for o caso, os produtos serão considerados nas respectivas condições de utilização final.

Artigo 4.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão

Antonio TAJANI

Vice-Presidente

⁽¹⁾ JO L 40 de 11.2.1989, p. 12.

⁽²⁾ JO C 62 de 28.2.1994, p. 1.

⁽³⁾ JO L 50 de 23.2.2000, p. 14.

ANEXO

O quadro do presente anexo contém a lista de produtos e/ou materiais de construção que satisfazem todas as exigências da característica de desempenho em matéria de reacção ao fogo sem necessitarem de ensaio prévio.

*Quadro***Classes de desempenho em matéria de reacção ao fogo para moldes de estafe reforçados com fibras de sisal ou fibras de juta**

Produto	Descrição do produto	Densidade mínima (Kg/m ³)	Classe ⁽¹⁾
Moldes de estafe	Produto em conformidade com a norma EN 13815, feito por moldagem de gesso misturado com água, reforçado por fibras uniformemente dispersas de sisal ou de juta numa proporção em massa não superior a 2,5 %.	1 000	A1

⁽¹⁾ Classe indicada no quadro 1 do anexo da Decisão 2000/147/CE.

RECTIFICAÇÕES**Rectificação ao Acordo entre a União Europeia e o Montenegro sobre os procedimentos de segurança para o intercâmbio e a protecção de informações classificadas**

(«Jornal Oficial da União Europeia» L 260 de 2 de Outubro de 2010)

Na página 5, na fórmula final, as assinaturas passam a ter a seguinte redacção:

em vez de:

«Pelo Montenegro

Pela União Europeia,

O Ministro dos Negócios Estrangeiros

A Alta Representante da União para os Negócios
Estrangeiros e a Política de Segurança»,

deve ler-se:

«Pela União Europeia

Pelo Montenegro»

Preço das assinaturas 2010 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 100 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + CD-ROM anual	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	770 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, CD-ROM mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	400 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, CD-ROM, duas edições por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	300 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de Junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus actos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num CD-ROM multilíngue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à recepção dos diversos anexos do Jornal Oficial. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O formato CD-ROM será substituído pelo formato DVD durante o ano de 2010.

Vendas e assinaturas

As subscrições de diversas publicações periódicas pagas, como a subscrição do *Jornal Oficial da União Europeia*, estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na internet no seguinte endereço:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferece acesso directo e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os actos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: <http://europa.eu>

