

Edição em
língua portuguesa

Comunicações e Informações

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
	<i>I Comunicações</i>	
	Comissão	
97/C 273/01	ECU.....	1
97/C 273/02	Levantamento dos documentos transmitidos pela Comissão ao Conselho entre 4 e 29. 8. 1997.....	2
97/C 273/03	Comunicação da Comissão relativa ao método de fixação das taxas de referência e de actualização ⁽¹⁾	3
97/C 273/04	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem	4
97/C 273/05	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem	6
97/C 273/06	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem	8
97/C 273/07	Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem	10
97/C 273/08	Comunicação nos termos do nº 3 do artigo 19º do Regulamento nº 17 do Conselho — Processo IV/34.010 — Nederlandse Vereniging van Banken (Acordo GSA de 1991) ⁽¹⁾	12
	Rectificações	
97/C 273/09	Comissão administrativa das Comunidades Europeias para a segurança social dos trabalhadores migrantes — Rectificação à taxa de conversão monetária pela aplicação do Regulamento (CEE) nº 2615/79 do Conselho (JO C 235 de 2. 8. 1997)	16

I

(Comunicações)

COMISSÃO

ECU ⁽¹⁾

8 de Setembro de 1997

(97/C 273/01)

Montante na moeda nacional para uma unidade:

Franco belga e		Marca finlandesa	5,89226
Franco luxemburguês	40,6265	Coroa sueca	8,45404
Coroa dinamarquesa	7,49126	Libra esterlina	0,688745
Marco alemão	1,96754	Dólar dos Estados Unidos	1,09035
Dracma grega	309,246	Dólar canadiano	1,50665
Peseta espanhola	166,039	Iene japonês	132,031
Franco francês	6,61844	Franco suíço	1,61263
Libra irlandesa	0,730358	Coroa norueguesa	8,08551
Lira italiana	1918,02	Coroa islandesa	78,7888
Florim neerlandês	2,21625	Dólar australiano	1,49139
Xelim austríaco	13,8453	Dólar neozelandês	1,70261
Escudo português	199,676	Rand sul-africano	5,10830

A Comissão dispõe actualmente de um telex de resposta automática que dá a cotação das moedas mais importantes. Este serviço funciona diariamente das 15 h 30 m às 13 h do dia seguinte.

Procedimento de utilização:

- chamar o telex nº 23789 em Bruxelas,
- dar o seu próprio número de telex,
- introduzir o código «cccc» que acciona o disparo do sistema de resposta automática, o qual transmite a seguir as cotações do ecu,
- não interromper a transmissão cujo término será automaticamente assinalado pelo código «ffff».

Nota: A Comissão dispõe igualmente de telecopiadoras com respondedor automático (com os nºs 296 10 97 e 296 60 11) que fornecem dados diários relativos ao cálculo das taxas de conversão aplicáveis no âmbito da política agrícola comum.

⁽¹⁾ Regulamento (CEE) nº 3180/78 do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978 (JO L 379 de 30. 12. 1978, p. 1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1971/89 (JO L 189 de 4. 7. 1989, p. 1).

Decisão 80/1184/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1980 (Convenção de Lomé) (JO L 349 de 23. 12. 1980, p. 34).

Decisão nº 3334/80/CECA da Comissão, de 19 de Dezembro de 1980 (JO L 349 de 23. 12. 1980, p. 27).

Regulamento Financeiro de 16 de Dezembro de 1980, relativo ao orçamento geral das Comunidades Europeias (JO L 345 de 20. 12. 1980, p. 23).

Regulamento (CEE) nº 3308/80 do Conselho, de 16 de Dezembro de 1980 (JO L 345 de 20. 12. 1980, p. 1).

Decisão do Conselho dos Governadores do Banco Europeu de Investimento de 13 de Maio de 1981 (JO L 311 de 30. 10. 1981, p. 1).

**LEVANTAMENTO DOS DOCUMENTOS TRANSMITIDOS PELA COMISSÃO AO
CONSELHO ENTRE 4 E 29. 8. 1997**

(97/C 273/02)

Estes documentos podem ser obtidos junto dos serviços de venda cujos endereços figuram na contracapa

Código	Nº de catálogo	Título	Data de adopção pela Comissão	Data de transmissão ao Conselho	Número de páginas
COM(97) 233	CB-CO-97-311-PT-C	Proposta de decisão do Conselho e da Comissão relativa ao Acordo entre as Comunidades Europeias e os Estados Unidos da América relativo aos princípios de cortesia positiva na aplicação dos respectivos direitos de concorrência ⁽¹⁾	18. 6. 1997	4. 8. 1997	20
COM(97) 353	CB-CO-97-358-PT-C	Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Instituto Monetário Europeu e ao Comité Económico e Social — (Fomentar a confiança dos utilizadores nos meios de pagamento electrónico no mercado único) ⁽¹⁾	9. 7. 1997	4. 8. 1997	24
COM(97) 439	CB-CO-97-445-PT-C	Proposta alterada de decisão do Parlamento Europeu e do Conselho relativa ao quinto programa-quadro da Comunidade Europeia de acções em matéria de investigação, de desenvolvimento tecnológico e de demonstração (1998-2002) ⁽²⁾ ⁽³⁾ Proposta alterada de decisão do Conselho relativa ao quinto programa-quadro da Comunidade Europeia da Energia Atómica (Euratom) de acções em matéria de investigação e ensino (1998-2002) ⁽²⁾ ⁽³⁾	11. 8. 1997	11. 8. 1997	16
COM(97) 436	CB-CO-97-439-PT-C	Proposta alterada de decisão do Conselho relativa à organização da cooperação em torno de objectivos energéticos comuns acordados a nível comunitário ⁽²⁾ ⁽³⁾	26. 8. 1997	28. 8. 1997	14
COM(97) 446	CB-CO-97-455-PT-C	Proposta alterada de directiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à protecção jurídica das invenções biotecnológicas ⁽³⁾ ⁽¹⁾	29. 8. 1997	29. 8. 1997	44

⁽¹⁾ Este documento contém uma ficha de impacte sobre as empresas e em particular as pequenas e médias empresas (PME).

⁽²⁾ Este documento será objecto de publicação no Jornal Oficial.

⁽³⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

NB: Os documentos COM podem ser adquiridos quer por assinatura global ou temática quer avulso, sendo o preço, neste caso, proporcional ao número de páginas.

Comunicação da Comissão relativa ao método de fixação das taxas de referência e de actualização

(97/C 273/03)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

[A presente comunicação substitui os textos precedentes relativos ao modo de fixação da taxa de referência e de actualização, nomeadamente a comunicação da Comissão de 10 de Agosto de 1996 ⁽¹⁾]

No âmbito do controlo dos auxílios estatais instituído pelo Tratado CE, a Comissão recorre a diferentes parâmetros entre os quais as taxas de referência e de actualização.

Estas taxas são utilizadas para avaliar o equivalente-subvenção de um auxílio pago em diversas frações e para calcular o elemento de auxílio resultante dos regimes de empréstimos bonificados. Estas taxas são igualmente utilizadas no âmbito das regras de *minimis* ⁽²⁾ e para o reembolso dos auxílios ilegais ⁽³⁾.

As taxas de referência devem reflectir o nível médio das taxas de juro em vigor, nos diferentes Estados-membros, para os empréstimos a médio e longo prazo (cinco a 10 anos) acompanhados das garantias normais.

A Comissão decidiu substituir o sistema actual de fixação das taxas de referência por um cálculo baseado nas taxas interbancárias, ditas «*swap*», a cinco anos, acrescidas de um prémio.

A partir de 1 de Agosto de 1997, as taxas de referência passam a ser fixadas da seguinte forma:

- para todos os Estados-membros, à excepção da Itália, de Portugal e da Grécia, a taxa indicativa é definida como a taxa *swap* interbancária a cinco anos, na divisa em causa, acrescida de um prémio de 0,75 ponto (75 pontos de base).

Para a Itália e Portugal, a taxa indicativa é definida como a taxa *swap* interbancária a cinco anos, na divisa em causa, acrescida de um prémio de 200 pontos de base.

Para a Grécia, a taxa indicativa é definida como a taxa interbancária a um ano (Athibor), em dracmas gregas, acrescida de um prémio de 300 pontos de base,

- a taxa de referência deve ser igual à média das taxas indicativas registadas durante os meses de Setembro, Outubro e Novembro precedentes,

- durante o ano, a taxa de referência será ajustada desde que se verifique um desvio superior a 15 % relativamente à média das taxas indicativas registadas nos últimos três meses para os quais se dispõe de dados.

Por outro lado, deve ainda referir-se que:

- a taxa de referência determinada deste modo é uma taxa mínima que pode ser aumentada em situações de risco especial (por exemplo, empresas em dificuldade, ausência das garantias normalmente exigidas pelos bancos, etc.). Nestes casos, o prémio poderá atingir 400 pontos de base e mesmo um nível superior se nenhum banco privado tivesse aceite conceder o empréstimo em questão,

- a Comissão reserva-se a possibilidade de utilizar, se tal for necessário para o exame de certos casos, uma taxa de base a prazo mais curto (por exemplo, Libor a um ano) ou mais longo (por exemplo, as taxas das obrigações a 10 anos) que a taxa *swap* interbancária a cinco anos,

- nos casos em que a taxa *swap* interbancária a cinco anos não esteja disponível, a taxa de base será fixada ao nível da taxa de remuneração das obrigações do Tesouro a cinco anos, acrescida de um prémio de 25 pontos de base.

A Comissão divulgará a taxa de referência através da rede Internet, no seguinte endereço:

<http://europa.eu.int/en/comm/dg04/aid/tauxref.htm>

⁽¹⁾ JO C 232 de 10. 8. 1996, p. 10.

⁽²⁾ JO C 68 de 6. 3. 1996, p. 9.

⁽³⁾ JO C 156 de 22. 6. 1995, p. 5.

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(97/C 273/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: 78/96

1. Serviço competente do Estado-membro:

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6
P-1000 Lisboa

Tel.: (00-35) 1 357 92 76; telefax: (00-35) 1 353 58 72.

2. Agrupamento requerente:

a) Nome: Associação de Produtores de Queijo do Pico

b) Endereço: Lajes do Pico — Ilha do Pico
P-9960 Açores

c) Composição: Produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Classe 1.3 — Queijos

4. Descrição de caderno de especificações e obrigações: (resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

a) *Nome:* Queijo do Pico.

b) *Descrição:* Queijo curado, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca cru com coalho de origem animal. Forma de cilindro baixo (prato), boleado, regular, com abaulamento lateral nas faces. Crosta de cor amarela, diâmetro de 16 a 17 cm, altura de 2 a 3 cm e peso entre 650 e 800 g. Consistência mole pastosa, tendo a pasta cor branca amarelada, um sabor activo e salgado e um aroma característico, intenso e agradável. A pasta tem textura irregular, apresentando-se com «olhos», pouco compacta e muito untuosa. Teor de gordura entre 45 e 49 % e de humidade entre 67 e 71 %.

c) *Área geográfica:* Face às características sensoriais do produto, às condições edafo-climáticas requeridas para a produção do leite e para a transformação e maturação do queijo e aos métodos locais, leais e constantes utilizados quer na obtenção da matéria-prima quer na transformação e maturação do queijo do Pico, a área geográfica de produção, transformação e elaboração está naturalmente circunscrita à ilha do Pico, do arquipélago dos Açores.

d) *Prova de origem:* O Queijo do Pico só pode ser produzido em unidades de transformação autorizadas e localizadas na ilha do Pico, nas quais é transformado, de acordo com a tecnologia tradicional de fabrico, o leite proveniente de vacas leiteiras regionais, criadas

em sistema livre e cuja base de alimentação são as pastagens naturais ou melhoradas, em que predomina o azevém, a erva castelhana, o panasco, o trevão, o trevo-amarelo, bem como o mentrasto, a labaga, os fetos e o incenso. É o conjunto constituído pelo regime alimentar e outras técnicas de manejo, o saber-fazer das populações e as condições edafo-climáticas existentes que garantem e limitam a origem geográfica do produto. A fim de dar garantias adicionais sobre a rastreabilidade do processo, está instituído um sistema de controlo que incide em toda a fileira produtiva (manejo e alimentação dos animais, ordenha e transporte do leite, transformação do leite e maturação do queijo).

- e) *Método de obtenção*: O leite obtido por ordenha dos animais de raça bovina criados e alimentados de forma tradicional é transportado para as queijarias onde é filtrado e estabilizado a uma temperatura de 26 °-27 °C. O coalho, antes de ser adicionado ao leite, é diluído em água e misturado com uma colher de sopa de sal grosso. A coagulação ocorre entre 45 e 60 minutos após a adição do coalho. É mediante técnicas empíricas que a queijeira verifica se a coalhada atingiu a consistência devida. O corte da coalhada é feito com uma espátula ou com uma lira, durante aproximadamente 4 minutos, obtendo-se cubos de pequenas dimensões. Após o dessoramento natural (4-5 minutos), a coalhada é levada para a mesa e colocada sobre um pano fino para deixar escoar o soro. A massa que resta é recolhida para dentro dos cinchos onde é calcada e apertada pelas mãos «frias» das queijeiras, para que o queijo fique com «caras» finas e lisas. Os queijos são salgados a seco, por contacto directo do sal (cerca de 21 g) por cada face do queijo. Após a salga os queijos são mantidos na mesa de dessoramento durante a noite, sendo posteriormente colocados na sala de cura (temperatura de cerca de 17 °C e humidade relativa de 75 % a 80 %) ou na câmara de cura (temperatura de cerca de 15 °C e humidade relativa controlada de 80 % a 85 %), onde permanecem entre 17 e 30 dias. Na fase da cura os queijos são voltados duas vezes por dia, sendo ao 3º-4º dias alisadas as «beiras» do queijo.
- f) *Relação*: A ilha do Pico possui desde tempos imemoriais uma capacidade apreciável para a produção de gado leiteiro, o qual constitui um dos suportes da frágil economia local. A dureza do clima e as dificuldades de comunicação determinaram a necessidade absoluta de fabricar queijo, como garantia da conservação do leite e como constituição de uma reserva estratégica, alimentar e económica. O isolamento relativo dos habitantes da ilha determina que ainda hoje se mantenham as tradicionais tecnologias de fabrico do queijo, que apenas se modernizaram do ponto de vista higiénico-sanitário. O fabrico do Queijo do Pico continua a ser uma actividade complementar da exploração agrícola, mantendo-se maioritariamente a estrutura familiar de fabrico e comercialização. As primeiras referências escritas relativas à produção do Queijo do Pico datam de 1867 e de 1877 e em ambos os casos se constata a importância económica e a anterioridade do fabrico deste queijo.
- g) *Estrutura de controlo*:
Nome: Comissão Técnica de Controlo e Certificação
Endereço: Rua do Passal, nº 150
P-9500 Ponta Delgada.
- h) *Rotulagem*: Menção obrigatória: Queijo do Pico — Denominação de Origem bem como a Marca de Certificação, devidamente numerada. O modelo de Marca de Certificação consta do Caderno de Especificações.
- i) *Exigências nacionais*: Despacho da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas 96/32, de 11/10, publicado no Jornal Oficial da RAA, IIª Série nº 44, de 29 de Outubro de 1996. Estabelece as principais regras de produção e características do Queijo do Pico bem como estipula a sua área geográfica de produção.

Nº CE: G/PT/00035/97.01.31.

Data da recepção do processo completo: 31. 1. 1997.

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(97/C 273/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (x)

Número nacional do processo: 76/97

1. Serviço competente do Estado-membro:

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6
P-1000 Lisboa

Tel.: (00-351) 1 357 92 76; telefax: (00-351) 1 353 58 72.

2. Agrupamento requerente:

a) Nome: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Endereço: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Composição: Produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Classe 1.2 — Produto a base de carne. Enchido fumado.

4. Descrição de caderno de especificações e obrigações: (resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

a) Nome: Salpicão de Vinhais

b) *Descrição*: Enchido de carne de lombo e lombinho de porco, da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50 % de sangue bísaro, cheio em tripa grossa de porco com formato recto, cilíndrico e fumado. A carne utilizada é condimentada com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau doce e/ou picante e louro. Tem 15 a 20 cm de comprimento e cor castanha clara. A tripa é cosida numa extremidade e atada na outra com fio de algodão e deve estar aderente e sem rupturas. A forma de atar é característica: são dados dois nós na extremidade da tripa, que é então virada, após o que se dá mais um nó. Diâmetro de 5 a 8 cm. O salpicão apresenta-se bem ligado ao corte, a cor interior é vermelha-viva, de tonalidade não homogénea. Sabor agradável, muito característico, com sensação de sal muito ténue. Aroma agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

c) *Área geográfica*: Face às características organolépticas do produto, às condições edafo-climáticas requeridas para a transformação e aos métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr e Vinhais.

d) *Prova de origem*: O Salpicão de Vinhais só pode ser produzido em instalações autorizadas e localizadas na área geográfica de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos da raça bísara ou cruzados com 50 % de sangue bísaro, criados no

sistema tradicional em que a alimentação é essencialmente constituída por batata, abóbora, lande (ou «bolota de carvalho»), beterraba, grão de cereal e outros produtos de origem vegetal, nomeadamente subprodutos da horta. Na fase de acabamento, o porco consome uma quantidade apreciável de castanha, produzida nas agrestes condições da região, o que confere à carne do animal características organolépticas perfeitamente diferenciadas e reconhecíveis pelos conhecedores.

Existe um regime de controlo que assegura a rastreabilidade de todo o processo produtivo.

- e) *Método de obtenção*: A obtenção do Salpicão de Vinhais compreende as fases de: corte (a carne do lombo e lombinho é cortada em pedaços, de aproximadamente 5 cm, com forma cúbica); condimentação (efectuada em duas fases, com sal, água, vinho, folhas de louro, alho e colorau doce); enchimento (após repouso da «adoba» procede-se ao enchimento em tripa grossa de porco, em tripas previamente cortadas à medida e com uma das extremidades previamente cosida, sendo a outra atada depois das carnes estarem bem compactadas. Para fechar o salpicão, dão-se dois nós consecutivos, vira-se a tripa uma volta e, só então, se dá o nó final); fumagem e cura (a fumagem é feita com fogo brando, por acção de calor pouco intenso e bem graduado com lenha seca à base de carvalho e/ou castanho, à qual se segue um período de cura, em locais frescos e escuros, até que os enchidos tenham adquirido as características sápidas e aromáticas que os distinguem). O período de fumagem e cura não pode ser inferior a 40 dias.
- f) *Relação*: Nos fins do século XVIII, na Terra Fria de Trás-os-Montes, a castanha e a batata, e o pão de centeio sustentavam as populações; a carne de porco era o suplemento alimentar, fornecedora de proteínas e gorduras. A antiguidade da criação de porcos na região pode hoje ser testemunhada pela existência de várias escluturas zoomórficas, conhecidas por «berrões», «porcos», «verracos», «toiricos», presentes em várias localidades do Alto Trás-os-Montes. Para poder ser consumido durante todo o ano descobriram-se formas de conservar a carne de porco, uma arte ancestral transmitida de geração em geração.

O fumeiro, assim se designa o conjunto destas iguarias, muito depende do clima frio desta região que obriga à constante companhia da lareira. Esta proporcionava condições de fumagem únicas (fumo pouco intenso e gradual, produzido a partir da lenha da região à base de carvalho roble e castanho), a que se juntava a humidade constante do caldeiro de água sempre ao lume. Da maior importância, é a forma cuidada como é alimentado o porco, com produtos da região, de que se destaca a abóbora, a batata e a castanha, sendo esta essencial para o acabamento.

As condições naturais da região, os seus produtos, a forma de alimentação do porco, a transmissão familiar do saber remoto do seu fabrico, e as profundas raízes das populações, que mantêm as tradições, fazem do Salpicão de Vinhais um produto de características organolépticas únicas.

g) *Estrutura de controlo*:

Nome: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Endereço: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela.

- h) *Rotulagem*: Menção obrigatória: Salpicão de Vinhais — Indicação Geográfica. Aposição de Marca de Certificação, devidamente numerada. O modelo desta marca consta das Regras de Controlo e Certificação.
- i) *Exigências nacionais*: Despacho nº 139/96, publicado no DR, nº 301, IIª Série, de 30 de Dezembro de 1996. Estabelece as principais regras de produção e características do Salpicão de Vinhais bem como estipula a sua área geográfica de transformação.

Nº CE: G/PT/00036/97.01.31.

Data da recepção do processo completo: 31. 1. 1997.

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(97/C 273/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CEE) nº 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5º

DOP () IGP (x)

NÚMERO NACIONAL DO PROCESSO: 77/97

1. Serviço competente do Estado-membro:

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, nº 6
P-1000 Lisboa

Tel: (00-351) 1 357 92 76; telefax: (00-351) 1 353 58 72.

2. Agrupamento requerente:

a) Nome: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Endereço: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Composição: produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Classe 1.2 — Produto a base de carne. Enchido fumado.

4. Descrição de caderno de especificações e obrigações: (resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)

a) *Nome:* Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais.

b) *Descrição:* Enchido de carne e gordura de porco da raça bísara ou produto de cruzamento desta raça, desde que com 50 % de sangue bísaro, cheio em tripa delgada de porco ou de vaca, de secção cilíndrica e fumado. A carne e a gordura utilizadas são devidamente condimentadas com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau doce e/ou picante e folhas de louro. Tem forma de ferradura, com 30 a 35 cm de comprimento e de cor castanha-avermelhada. A tripa é atada nas duas extremidades com fio de algodão e apresenta-se bem aderente à massa e sem rupturas. A forma de atar é característica: são dados dois nós na extremidade da tripa, que é então virada, após o que se dá mais um nó. Diâmetro de 2 a 3 cm, apresentando-se interiormente bem ligada ao corte, com cor vermelha-viva a branca, de tonalidades diversas, não homogénea. Sabor agradável, muito característico. Aroma agradável e *sui generis*. Sabor e aroma fumado.

c) *Área geográfica:* Face às características organolépticas do produto, às condições edafo-climáticas requeridas para a transformação e aos métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de transformação está naturalmente circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr e Vinhais.

d) *Prova de origem:* A Chouriça de Carne de Vinhais só pode ser produzida em instalações autorizadas e localizadas na área geográfica de transformação referida. A matéria-prima é proveniente de suínos da raça bísara ou cruzados com 50 % de sangue bísaro, criados no sistema tradicional em que a alimentação é essencialmente constituída por batata,

abóbora, lande (ou «bolota de carvalho»), beterraba, grão de cereal e outros produtos de origem vegetal, nomeadamente subprodutos da horta. Na fase de acabamento, o porco consome uma quantidade apreciável de castanha, produzida nas agrestes condições da região, o que confere à carne do animal características organolépticas perfeitamente diferenciadas e reconhecíveis pelos conhecedores. Existe um regime de controlo que assegura a rastreabilidade de todo o processo produtivo.

- e) *Método de obtenção*: A obtenção da Chouriça de Carne de Vinhais compreende as fases de: corte (a carne do lombo, lombinho, cachaço, entremeada e aparas de carne de porco é cortada em pedaços de, aproximadamente, 3 cm, com forma cúbica); condimentação (efectuado em duas fases, com sal, água, vinho, folhas de louro, alho e colorau doce); enchimento (após o repouso da adoba, procede-se ao enchimento em tripa delgada, ao mesmo tempo que se furam as tripas com agulhas para facilitar a saída do ar. As tripas são cheias por inteiro sendo a divisão feita posteriormente, por compressão, após o que são atadas. Depois de as carnes estarem bem compactadas, as extremidades são atadas, dando-se dois nós consecutivos, vira-se a tripa uma volta e, só então, se dá o nó final. Para ambas as extremidades do enchido é utilizado o mesmo segmento de gaita de algodão, o que faz com que o enchido fique com forma de ferradura); fumagem e cura (a fumagem é feita com fogo brando, por acção de calor pouco intenso e bem graduado com lenha seca à base de carvalho e/ou castanho; terminada a fumagem, segue-se um período de cura, em locais frescos e escuros, até que os enchidos tenham adquirido as características sápidas e aromáticas próprias da Chouriça de Carne de Vinhais). O período de fumagem e cura não pode ser inferior a 35 dias.
- f) *Relação*: Nos fins do século XVIII, na Terra Fria de Trás-os-Montes, a castanha, a batata e o pão de centeio sustentavam as populações; a carne de porco era o suplemento alimentar, fornecedora de proteínas e gorduras. A antiguidade da criação de porcos na região pode hoje ser testemunhada pela existência de várias esculturas zoomórficas, conhecidas por «berrões» «porcos», «verracos», «toiricos», presentes em várias localidades do Alto Trás-os-Montes. Para poder ser consumido durante todo o ano descobriram-se formas de conservar a carne de porco, uma arte ancestral transmitida de geração em geração.

O fumerio, assim se designa o conjunto destas iguarias, muito depende do clima frio desta região que obriga à constante companhia da lareira. Esta proporcionava condições de fumagem únicas (fumo pouco intenso e gradual, produzido a partir da lenha da região à base de carvalho roble e castanho), a que se juntava a humidade constante do caldeiro de água sempre ao lume. Da maior importância, é a forma cuidada como é alimentado o porco, com produtos da região, de que se destaca a abóbora, a batata e a castanha, sendo esta essencial para o acabamento. As condições naturais da região, os seus produtos, a forma de alimentação do porco, a transmissão familiar do saber remoto do seu fabrico e as profundas raízes das populações, que mantêm as tradições, fazem da Chouriça de Carne ou Linguiça de Vinhais um produto de características organolépticas únicas.

- g) *Estrutura de controlo*:

Nome: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Endereço: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela.

- h) *Rotulagem*: Menção obrigatória: Chouriça de Carne de Vinhais — Indicação Geográfica — ou Linguiça de Vinhais — Indicação Geográfica. Aposição de Marca de Certificação, devidamente numerada. O modelo desta marca consta das Regras de Controlo e Certificação.
- i) *Exigências nacionais*: Despacho nº 139/96, publicado no DR, nº 301, IIª Série, de 30 de Dezembro de 1996. Estabelece as principais regras de produção e características da Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais bem como estipula a sua área geográfica de transformação.

Nº CE: G/PT/00037/97.01.31.

Data da recepção do processo completo: 31. 1. 1997.

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(97/C 273/07)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (x)

Número nacional do processo: IG/15/95

1. Serviço competente do Estado-membro:

Nome: Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

Endereço: 175, rue du Chevaleret,
F-75013 Paris

Tel.: (00 33) 014955 5845; telefax: (00 33) 014955 5948.

2. Agrupamento requerente:

a) Nome: Organisation des producteurs des Côtes-d'Armor

b) Endereço: Quai Robert Richet, F-22400 Saint-Quay-Portrieux

c) Composição: Produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto:

Género alimentício — Moluscos (bivalves).

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações: (resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

a) *Nome:* Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor.

b) *Descrição:* Produto natural de pesca da espécie *Pecten maximus*. A vieira certificada é comercializada, sem aditivos nem corantes, sob três formas: inteira, descascada fresca ou ultracongelada. Não é avermelhada de 1 de Outubro a 1 de Março.

c) *Área geográfica:* Banco natural classificado das Côtes-d'Armor (Departamento francês).

Zona de pesca, cujo acesso é muito regulamentado, claramente identificada e delimitada.

d) *Prova de origem:* Banco considerado muito productivo, regularmente explorado desde o início dos anos sessenta. Fornece, por si só, 90 % da produção da Bretanha e perto de 50 % da produção nacional.

Os pescadores que possuem licença, autorizados a explorar o banco natural classificado, identificam, por meio de etiquetagem, os sacos de vieiras desembarcadas. A identificação é, em seguida, efectuada ao longo de toda a cadeia.

- e) *Método de obtenção*: Molusco bivalve pescado no Inverno por uma flotilha artesanal. A gestão deste recurso está submetida a uma regulamentação muito estrita que serve de referência para a exploração de outros recursos no litoral francês. A vieira inteira viva é acondicionada em canastras de madeira. A obtenção do corpo da vieira é feita a partir da vieira viva. O tempo decorrido entre a pesca e do descasque é, no máximo, de dois dias. As actividades neste sector são curtas e rápidas.
- f) *Relação*: O ciclo de reprodução da vieira das Côtes-d'Armor é atípico. Este banco, de grande notoriedade, possui várias especificidades (geográficas, hidrológicas, biológicas). Trata-se de uma produção local bem identificada que fornece mais de 40 % da produção anual de produtos do mar nas Côtes-d'Armor.
- g) *Estrutura de controlo*:
Nome: BVQI — France
Endereço: Le-Guillaumet, 60, avenue du président Wilson, F-92046 Paris la Défense.
- h) *Rotulagem*:
 - Nome do produto: Coquilles Saint-Jacques des Côtes-d'Armor,
 - As duas menções de certificação: «Pescadas em . . .», «Banco natural classificado»,
 - Logotipo do organismo de certificação.
- i) *Exigências nacionais* (eventuais): —

Nº CE: G/FR/00033/97.01.15.

Data da recepção do processo completo 15. 1. 1997.

Comunicação nos termos do nº 3 do artigo 19º do Regulamento nº 17 do Conselho ⁽¹⁾

Processo IV/34.010 — Nederlandse Vereniging van Banken

(Acordo GSA de 1991)

(97/C 273/08)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

I. Notificação

1. Em 10 de Julho de 1991, a Nederlandse Vereniging van Banken (a seguir denominada «NVB») comunicou à Comissão, em nome dos seus membros, um acordo respeitante à introdução de um processo comum de transferência de pagamentos através de autorizações de débito («gemeenschappelijke stortings-en acceptgiroprocedure» — a seguir denominado «Acordo GSA de 1991»), solicitando a concessão de um certificado negativo ou de uma isenção ao abrigo do nº 3 do artigo 85º do Tratado CE.
2. A comunicação dizia respeito nomeadamente à introdução de uma comissão interbancária estabelecida multilateralmente para o processamento dos formulários de transferência de 0,30 florins neerlandeses (0,13 ecus) por formulário processado. Esta comissão interbancária, a pagar pelo banco do beneficiário ao banco que procede ao débito, constitui, segundo a NVB, uma compensação parcial dos custos incorridos pelo banco que procede ao débito com o processamento electrónico dos formulários de transferência.

II. Denúncias

3. No período de 1991 a 1993, a Comissão recebeu diversas denúncias por parte de grandes utilizadores do sistema de transferência, a saber, uma organização do sector das empresas de venda por correspondência (Nederlandse Postorderbond) ⁽²⁾, uma organização de defesa dos interesses dos automobilistas, que presta serviços aos seus membros (ANWB), uma organização de coordenação de instituições caritativas que operam essencialmente a nível nacional (Centraal Bureau Fondsenwerving), uma empresa de edição de periódicos e revistas profissionais (Verenigde Nederlandse Uitgeversbedrijven — VNU) ⁽³⁾, uma organização de defesa dos interesses dos editores de revistas dos Países Baixos (Nederlandse Organisatie van Tijdschrift Uitgevers — NOTU) e um organismo de radiodifusão (Nederlandse Cristelijke Radio Vereniging — NCRV) ⁽⁴⁾.
4. As denúncias incidem, nomeadamente, sobre os efeitos restritivos da comissão interbancária estabelecida

multilateralmente pelo Acordo GSA de 1991, que segundo os autores das denúncias deve ser considerado um acordo de fixação de preços para efeitos do nº 1 do artigo 85º do Tratado CE. Alguns dos autores das denúncias consideram que a repercussão sistemática da comissão interbancária pelos bancos dos beneficiários nos clientes que utilizam este sistema de transferência no âmbito da sua actividade profissional constitui, além disso, uma prática concertada para efeitos do referido artigo.

III. As partes no acordo notificado

5. O Acordo GSA de 1991 foi concluído entre o ABN AMRO Bank NV, o Coöperatieve Centrale Raiffeisen-Boerenleenbank BA (Rabobank), o Internationale Nederlanden Bank NV (anteriormente NMB Postbank Groep NV), o Postbank NV, a Nederlandse Spaarbankbond e o Interpay BankGiroCentrale. Paralelamente, um elevado número de outros bancos (60 em 1996) assinaram uma «declaração de adesão», através da qual aceitam todos os direitos e obrigações decorrentes do Acordo GSA de 1991 relativamente aos signatários deste acordo, bem como relativamente aos outros bancos que assinem uma declaração de adesão.
6. O ABN AMRO Bank NV (a seguir denominado «ABN AMRO») é uma filial a 100 % da ABN AMRO Holding NV, uma sociedade criada na sequência de uma fusão entre o Algemene Bank Nederland NV (ABN Bank) e o Amsterdam-Rotterdam Bank NV (AMRO Bank). O número de contas correntes situava-se, em 1996, em aproximadamente 3,7 milhões, 440 000 das quais eram contas correntes de empresas. O balanço global do ABN AMRO foi, em 1996, de 595 258 milhões de florins neerlandeses. Partindo do balanço global, o ABN AMRO é, assim, o maior banco neerlandês.
7. O Coöperatieve Central Raiffeisen-Boerenleenbank BA (a seguir denominado «Rabobank») consiste numa cooperativa em cujo capital participam 510 bancos. Todos estes bancos têm o estatuto jurídico de cooperativa, da qual se tornam automaticamente membros as empresas que recorrem ao crédito. Os particulares podem igualmente ser membros destas cooperativas. O número de titulares de contas no Rabobank era, em 1996, de cerca de 5,6 milhões, 0,6 milhões dos quais eram empresas. O balanço global ascendeu, em 1996, a 331 317 milhões de florins

⁽¹⁾ JO 13 de 12. 2. 1962, p. 204.

⁽²⁾ Denúncia de 21 de Janeiro de 1991, processo IV/33.793.

⁽³⁾ Denúncias de 7 de Julho de 1991, 13 de Setembro de 1991 e 10 de Fevereiro de 1992, respectivamente, processo IV/34.234.

⁽⁴⁾ Denúncia conjunta de 21 de Outubro de 1993, processo IV/34.888.

neerlandeses. Partindo do balanço global, o Rabobank é, assim, o segundo maior banco neerlandês.

8. O NMB-Postbank-Groep foi criado em Outubro de 1989 através de uma fusão entre o Nederlandse Middenstandsbank NV (a seguir denominado «NMB») e o Postbank NV (a seguir denominado «Postbank»). O Postbank resultou de uma antiga empresa estatal. Em 1 de Janeiro de 1992, na sequência de uma fusão entre a empresa de seguros Nationale Nederlanden NV, a denominação do NMB-Postbank Groep foi alterada para «Internationale Nederlanden Bank» (a seguir denominado «ING Bank»). O Postbank opera sob a sua própria denominação. Este banco tem uma importante posição a nível do sistema de pagamentos através do elevado número de titulares de contas de que dispõe (6,8 milhões em 1996), bem como do seu próprio circuito de transferências. O número de particulares titulares de contas no ING era, em 1996, de aproximadamente 1 milhão, enquanto o número de empresas titulares de contas rondava os 655 000. O balanço global consolidado do ING Bank ascendeu, em 1996, a cerca de 290 mil milhões de florins neerlandeses.
9. A Nederlandse Spaarbankbond consiste numa associação de caixas económicas. As cinco caixas (económicas) associadas são autónomas. A Nederlandse Spaarbankbond assinou o Acordo GSA de 1991 em nome dos seus membros. O balanço global conjunto das caixas económicas associadas ascendeu em 1996 a cerca de 58,8 mil milhões de florins neerlandeses. O número de titulares de contas é de aproximadamente 2 milhões.
10. O Interpay BankGiroCentrale NV (a seguir denominado «BGC») não constitui um banco propriamente dito, mas sim uma empresa de serviços que facilita as operações de pagamento entre os bancos e as instituições de transferência, responsável, nomeadamente, pelo tratamento centralizado das ordens de transferência. O BGC gere o circuito de pagamentos dos bancos, com excepção do Postbank NV. O BGC consiste numa empresa comum constituída por praticamente todos os bancos universais, pelo Rabobank e pelos membros da Nederlandse Spaarbankbond. Em 1993, foram executadas através do BGC 1 130,7 milhões de operações de transferência, num montante total de 3 204 mil milhões de florins neerlandeses. Em 1991, participavam no BGC 64 bancos. Em 1 de Janeiro de 1994, o BGC associou-se a duas outras instituições do mesmo tipo que prestam serviços a bancos, a BeaNet (processamento de transacções efectuadas através de caixas automáticas) e Eurocard Nederland (processamento de transacções efectuadas através de cartões de crédito), para criar o Interpay Nederland. Em 1996, foram executadas através do Interpay 1 552 milhões de operações de transferência, num montante total de 2,3 mil milhões de florins neerlandeses. Em 1996, participavam no Interpay 69 bancos.
11. A Nederlandse Vereniging van Banken (a seguir denominada «NVB») foi criada em 8 de Maio de 1989,

tendo por objectivo estatutário a promoção dos interesses, quer a nível nacional quer a nível internacional, das instituições de crédito que operam nos Países Baixos e do sector bancário neerlandês em geral. Praticamente todos os bancos que operam nos Países Baixos são membros da NVB. O Acordo GSA de 1991 foi fruto de uma concertação no âmbito da NVB. A NVB comunicou o acordo em nome dos seus membros, não sendo no entanto parte signatária do mesmo.

IV. O produto e o mercado

12. O sistema de transferência aplica-se aos pagamentos nacionais com carácter recorrente o obrigatório em situações em que o devedor e o credor não entram em contacto directo («pagamento à distância»), como sucede, por exemplo, com o pagamento de assinaturas, contas de electricidade e telefone, encomendas (com pagamento fraccionado) ou seguros. Este sistema de transferência não é, por conseguinte, utilizado pelo sector retalhista, nem pelo sector da hotelaria.
13. O sistema opera da seguinte forma: uma empresa que fornece bens ou presta serviços regularmente a um círculo de clientes relativamente amplo e fixo pode decidir recorrer ao sistemas de transferência para a cobrança dos respectivos pagamentos. A empresa (credor) celebra então um contrato com o seu banco (o banco do beneficiário) com vista à utilização do formulário de transferência. Nesse contrato são estabelecidas as condições nos termos das quais a empresa pode utilizar o sistema de transferência.
14. Após a entrega ou simultaneamente à entrega dos bens ou à prestação dos serviços, a empresa envia ao cliente (devedor) um formulário de transferência. Os formulários são, na medida do possível, previamente codificados pela empresa (número de conta da empresa, número de conta do cliente, montante devido, referência do pagamento). Em princípio, o cliente só terá de apor a sua assinatura e enviar o formulário assinado ao seu próprio banco. O banco do cliente (o banco que procede ao débito) converte então os códigos e restantes elementos em dados electrónicos e debita o montante em causa na conta do seu cliente. Quanto maior for o volume de informações relevantes codificadas constantes do formulário, mais automático será o processamento. Os dados não codificados têm de ser introduzidos manualmente no sistema electrónico.
15. Subsequentemente, o banco que procede ao débito transmite à respectiva câmara de compensação de transferências, o BankGiroCentrale ou à central de transferência do Postbank, os dados (electrónicos) necessários para creditar o montante em causa na conta da empresa. As centrais de transferência efectuam uma triagem de todas as operações de transfe-

rência em função das contas a creditar e transmitem, em seguida, essa informação, se necessário através do correspondente circuito de transferência, aos respectivos bancos dos beneficiários.

16. A grande variação que este sistema de transferência apresenta relativamente aos restantes meios de pagamento reside no facto de o processamento dos formulários e a realização da transferência serem, em larga medida, informatizados. Todas as informações necessárias ao processamento de uma transferência (números de conta, referência do pagamento, montante), podem ser indicadas através de códigos numéricos no formulário de transferência. Estes códigos são então lidos opticamente por máquinas especiais que os convertem em dados electrónicos, possibilitando, dessa forma, o processamento e execução automáticos do pagamento. Os custos de processamento são, por conseguinte, relativamente reduzidos, ao passo que a operação é executada mais rapidamente.
17. O sistema de transferência apresenta igualmente vantagens administrativas para as empresas credoras envolvidas que utilizam sistemas de gestão informatizados. Podem obter do banco os dados referentes aos formulários de transferência em suporte electrónico (banda magnética ou disquete), e proceder à actualização automática do seu próprio sistema de gestão. Este mecanismo permite economias de custos, na medida em que os pagamentos deixam de ser individualmente introduzidos no sistema de gestão da empresa. Para além disso, os credores recebem mais rapidamente os montantes em dívida.
18. O sistema de transferência é muito utilizado nos Países Baixos como meio de pagamento. Em 1985, foram processadas através do BankGiroCentrale 130 milhões de operações de transferência, num montante total de 61,6 mil milhões de florins neerlandeses. Em 1996, o BGC processou 218,6 milhões de operações, num montante total de 88 mil milhões de florins neerlandeses. A central de transferência do Postbank processou, em 1996, 143 milhões de operações, num montante total de 37 mil milhões de florins neerlandeses. No período de 1985 a 1996, o número de empresas que celebraram um contrato com vista à utilização de formulários de transferência aumentou de 54 140 para 120 785 (bancos que operam através do BGC e Postbank).
19. O três maiores bancos que participam no sistema de transferência são o Postbank, o ABN-AMRO Bank e o Rabobank. Em 1996, estes três bancos foram responsáveis por 94 % dos contratos de transferência, 84 % do volume de débitos, 92 % do volume de créditos, 72 % do valor dos débitos e 81 % do valor dos créditos.
20. O sistema de transferência só está em concorrência com outros sistemas de pagamentos numa medida limitada. O sistema de cobrança automática é o único que constitui em certa medida uma alternativa real

ao sistema de transferência⁽¹⁾. O sistema de cobrança automática é, tal como o sistema de transferência, especialmente adequado para a execução de pagamentos recorrentes. Neste sistema, o cliente autoriza o credor a debitar directamente na sua conta, sem autorização prévia, os montantes respeitantes a determinados pagamentos. Se o desejar, o cliente pode posteriormente anular os referidos débitos. Nos últimos anos, a utilização da cobrança automática parece ter aumentado em detrimento da utilização do sistema de transferência.

21. Em virtude de o sistema de transferência constituir um sistema de pagamentos nacional, o mercado geográfico relevante é o mercado neerlandês.

V. O Acordo GSA de 1991 notificado

22. O Acordo GSA de 1991, foi celebrado na sequência de uma série de conversações bilaterais entre bancos e de concertação no âmbito de uma reunião do Stuurgroep Nationaal Betalingscircuit, realizada em Abril de 1991. O acordo entrou em vigor em 1 de Julho de 1991 por tempo indeterminado.
23. O Acordo GSA de 1991 constitui, com efeito, uma versão alterada do acordo GSA de 1985. A alteração diz respeito à introdução de uma comissão uniforme para o processamento de formulários de transferência pelo banco que procede ao débito, de 0,30 florins neerlandeses por formulário processado, a liquidar pelo banco do beneficiário (comissão interbancária). Além disso, está expressamente definido no acordo que os bancos participantes podem livremente cobrar custos pelo processamento de formulários de transferência a outros bancos que não o banco do beneficiário. A introdução desta comissão resultou, segundo os bancos, essencialmente do aumento da utilização do sistema de transferência (e consequentemente dos montantes absolutos dos custos de processamento), decorrente por seu turno da integração dos dois circuitos de pagamentos existentes nos Países Baixos, a saber o circuito do BankGiroCentrale (BGC) e o Postbank. Com vista ao funcionamento optimizado de um único sistema de pagamentos, era necessário, segundo os bancos, que o banco que procede ao débito efectuasse operações por conta do banco do beneficiário, nomeadamente a conversão electrónica de ordens de pagamento escritas. O Acordo GSA reconhece que o banco do beneficiário retira vantagens dos serviços prestados pelo banco que procede ao débito.

⁽¹⁾ Em 20 de Julho de 1992, foi notificado à Comissão um acordo respeitante ao processo comum de cobrança (Gemeenschappelijke Incasso Procedure — GIP). Este acordo prevê uma comissão interbancária máxima de 0,10 florins neerlandeses por pagamento processado, a pagar pelo banco do beneficiário ao banco que procede ao débito (processo IV/34.393).

24. O nível da comissão interbancária é estabelecido com base nos custos reais de informatização das informações respeitantes aos pagamentos, que segundo os bancos é o banco mais eficiente no que respeita a operações de débito. Dado os bancos considerarem que as vantagens do processamento pelo banco que procede ao débito se repartem proporcionalmente pelo banco do beneficiário e pelo banco que procede ao débito, a comissão interbancária é fixada em metade dos custos do processamento que impendem sobre o banco que procede ao débito.

VI. Alterações ao Acordo GSA de 1991, após consulta da Comissão

25. No início de 1992, durante um encontro com os bancos abrangidos pelo Acordo GSA de 1991, os serviços da Comissão comunicaram que tinham objecções relativamente a alguns aspectos do acordo susceptíveis de restringir a concorrência, que de qualquer forma impossibilitariam a concessão de uma isenção. Uma das objecções dizia respeito à comissão interbancária fixa e uniforme (artigo 5º do Acordo GSA de 1991).

26. Na sequência deste encontro, os bancos decidiram, nomeadamente, proceder à alteração do artigo 5º. Foi, assim, dada aos diferentes bancos a possibilidade de acordarem, numa base bilateral, um montante inferior a 0,30 florins neerlandeses a título de comissão para o processamento de um formulário de transferência. A comissão interbancária fixa passou a constituir, por conseguinte, um limite máximo. Paralelamente, sublinhou-se novamente o facto de tanto o banco que procede ao débito como o banco do beneficiário poderem repercutir livremente noutros interessados custos conexos que intervêm no processamento do formulário. O artigo 5º passou a ter a seguinte redacção:

«Para efeitos de compensação dos custos que impendem sobre a instituição que procede ao débito decorrentes do processamento de formulários de transferência através de autorizações de débito no âmbito do GSA, de que resultam também vantagens para a instituição do beneficiário — e salvo eventual fixação de um montante inferior numa base bilateral pelos diferentes bancos — será cobrado pela instituição que procede ao débito à instituição do beneficiário um montante de 0,30 florins neerlandeses por formulário de transferência processado. Este montante é estabelecido com base nos custos apurados a nível do processamento de formulários de transferência mais eficiente e será adaptado caso se prove terem registado alterações. A este respeito pode ser tomada uma decisão sob proposta de uma das instituições que participam no GSA, proposta essa que deverá ser acompanhada de um documento que demonstre a alteração dos referidos custos.

Nos termos do presente artigo, as instituições participantes no GSA (instituições que procedem ao débito e instituições do beneficiário) podem determinar livremente a sua política no que respeita à repercussão em terceiros dos custos relacionados com o processamento de formulários de transferência previstos no GSA.».

27. Após nova discussão com os serviços da Comissão, os bancos decidiram, além disso, informar formalmente as empresas utilizadoras do sistema do carácter normal («por defeito») do montante da comissão interbancária, bem como das suas eventuais alterações (ver também ponto 28). O Acordo GSA de 1991, permite às empresas repercutirem, por seu turno, nos seus clientes, total ou parcialmente, qualquer comissão que lhes seja eventualmente facturada.

28. Paralelamente, os bancos decidiram, a pedido da Comissão, que o montante da comissão interbancária será revisto periodicamente à luz de um relatório por um perito independente relativo ao custo respeitante ao método de processamento mais eficiente. Uma primeira revisão terá lugar o mais rapidamente possível após a adopção de uma decisão pela Comissão e será, seguidamente, realizada numa base bienal. Esta revisão periódica tem por objectivo assegurar que a comissão interbancária permaneça indexada ao nível dos custos que impendem sobre o banco que procede ao débito mais eficiente. O perito deverá, por conseguinte, apurar quais os custos de informatização dos formulários de transferência de um número representativo de bancos participantes no Acordo GSA de 1991. Todos estes bancos se comprometem a fornecer ao perito independente as informações necessárias para o efeito.

29. A Comissão será informada dos resultados apurados pelo perito independente e reserva-se o direito de disponibilizar os resultados apurados, de forma agregada e preservando o anonimato dos dados, às empresas utilizadoras do sistema de transferência.

Tendo em conta o que precede, a Comissão tenciona adoptar uma posição favorável relativamente ao acordo comunicado. Antes de o fazer, no entanto, a Comissão notifica terceiros interessados para que apresentem as suas observações, no prazo de um mês a contar da data de publicação da presente comunicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, mencionando a referência IV/34.010 — Nederlandse Banken, enviando-as para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência (DG IV)
Direcção D
Rue de la Loi/Wetstraat 200
B-1049 Bruxelas.

RECTIFICAÇÕES

COMISSÃO ADMINISTRATIVA DAS COMUNIDADES EUROPEIAS PARA A SEGURANÇA
SOCIAL DOS TRABALHADORES MIGRANTES

Rectificação à taxa de conversão monetária pela aplicação do Regulamento (CEE) nº 2615/79 do Conselho

(«Jornal Oficial das Comunidades Europeias» C 235 de 2 de Agosto de 1997)

(97/C 273/09)

Na página 2, no quadro de conversão, em frente a:

— «1 000 Lit», na coluna «Bruxelas»:

em vez de: «21,2036»,*deve ler-se:* «21,2038»;

— «100 FF», na coluna «Copenhaga»:

em vez de: «112,091»,*deve ler-se:* «112,891»;

— «100 Dkr», na coluna «Francoforte»:

em vez de: «24,2565»,*deve ler-se:* «26,2565»;

— «100 Pta», na coluna, «Francoforte»:

em vez de: «1,16560»,*deve ler-se:* «1,18560»;

— «100 Fmk», na coluna «Atenas»:

em vez de: «5 292,76»,*deve ler-se:* «5 292,78»;

— «1 £», na coluna «Dublim»:

em vez de: «1,116978»,*deve ler-se:* «1,11697»;

— «100 FB», na coluna «Londres»:

em vez de: «1,67809»,*deve ler-se:* «1,61809»;

— «100 Isk», na coluna «Londres»:

em vez de: «0,841032»,*deve ler-se:* «0,841832»;

— «100 Dkr», na coluna «Estocolmo»:

em vez de: «124,493»,*deve ler-se:* «114,493».