

Jornal Oficial

da União Europeia

C 129



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

54.º ano

30 de Abril de 2011

Número de informação

Índice

Página

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2011/C 129/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6144 — Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) ⁽¹⁾	1
2011/C 129/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6202 — Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) ⁽¹⁾	1

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2011/C 129/03	Taxas de câmbio do euro	2
---------------	-------------------------------	---

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2011/C 129/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV) ⁽¹⁾	3
2011/C 129/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6087 — Orkla/REC) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	4
2011/C 129/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) ⁽¹⁾	5
2011/C 129/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) ⁽¹⁾	6
2011/C 129/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV) — Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	7

OUTROS ACTOS

Comissão Europeia

2011/C 129/09	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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	8
2011/C 129/10	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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	15
2011/C 129/11	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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	19



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.6144 — Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2011/C 129/01)

Em 19 de Abril de 2011, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua alemão e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do sector de actividade,
- em formato electrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32011M6144.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.6202 — Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2011/C 129/02)

Em 13 de Abril de 2011, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglês e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do sector de actividade,
 - em formato electrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32011M6202.
-

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

29 de Abril de 2011

(2011/C 129/03)

1 euro =

Moeda			Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,4860	AUD	dólar australiano	1,3560
JPY	iene	120,67	CAD	dólar canadiano	1,4102
DKK	coroa dinamarquesa	7,4576	HKD	dólar de Hong Kong	11,5427
GBP	libra esterlina	0,89170	NZD	dólar neozelandês	1,8414
SEK	coroa sueca	8,9140	SGD	dólar de Singapura	1,8205
CHF	franco suíço	1,2867	KRW	won sul-coreano	1 588,61
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	9,7994
NOK	coroa norueguesa	7,7820	CNY	yuan-renminbi chinês	9,6456
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,3615
CZK	coroa checa	24,223	IDR	rupia indonésia	12 728,25
HUF	forint	264,50	MYR	ringgit malaio	4,4015
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	63,475
LVL	lats	0,7093	RUB	rublo russo	40,6463
PLN	zloti	3,9356	THB	baht tailandês	44,387
RON	leu	4,0780	BRL	real brasileiro	2,3464
TRY	lira turca	2,2580	MXN	peso mexicano	17,1186
			INR	rupia indiana	65,7030

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

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2011/C 129/04)

1. A Comissão recebeu, em 8 de Abril de 2011, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas Koninklijke DSM NV (Países Baixos) e Sinochem Group (China) criam, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, uma empresa comum, mediante aquisição de acções do ramo já existente de produtos anti-infecciosos da Koninklijke DSM NV («DAI»).

2. As actividades das empresas em causa são:

- Koninklijke DSM NV: nutrição humana e animal, cosméticos, produtos farmacêuticos, indústria automóvel e dos transportes, revestimentos, habitação, electricidade e electrónica,
- Sinochem Group: agricultura, energia, química, imobiliário e finanças,
- DAI: produção de antibióticos do grupo dos beta-lactâmicos, medicamentos genéricos e outros produtos anti-infecciosos destinados a serem comercializados e vendidos enquanto princípios activos farmacêuticos ou como produtos acabados de dosagem.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou pelo correio, com a referência COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias»).

Notificação prévia de uma concentração**(Processo COMP/M.6087 — Orkla/REC)****Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2011/C 129/05)

1. A Comissão recebeu, em 15 de Abril de 2011, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa Orkla ASA («Orkla», Noruega) adquire, na acepção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da empresa Renewable Energy Corporation ASA («REC», Noruega).

2. As actividades das empresas em causa são:

— Orkla: bens de consumo de marca, produtos de alumínio, energia renovável, materiais especiais e investimento financeiro,

— REC: soluções no domínio da energia solar.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias ⁽²⁾, o referido processo é susceptível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6087 — Orkla/REC, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias comunitárias»).

⁽²⁾ JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

Notificação prévia de uma concentração**(Processo COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2011/C 129/06)

1. A Comissão recebeu, em 18 de Abril de 2011, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa ArcelorMittal Bremen GmbH («ArcelorMittal Bremen», Alemanha), controlada por ArcelorMittal SA («ArcelorMittal», Luxemburgo), adquire, na acepção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da empresa Kokerei Prosper («Kokerei Prosper», Alemanha), mediante aquisição de activos. Simultaneamente, ArcelorMittal Bremen manifesta a sua intenção de adquirir uma participação de 27,95 % do capital da empresa Arsol Aromatics GmbH&Co.KG («Arsol», Alemanha).

2. As actividades das empresas em causa são:

— ArcelorMittal: produção e venda/distribuição de produtos siderúrgicos e indústria extractiva,

— Kokerei Prosper: produção e venda de coque e dos subprodutos do processo produtivo de coque.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou pelo correio, com a referência COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias comunitárias»).

Notificação prévia de uma concentração
(Processo COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2011/C 129/07)

1. A Comissão recebeu, em 19 de Abril de 2011, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas AXA Investment Managers Private Equity Europe («AXA PE», França), pertencente ao grupo francês AXA, e Permira Holdings Limited («Permira», Guernsey) adquirem, na acepção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa Opodo Limited («Opodo», Reino Unido) e dos grupos GO Voyages («GO Voyages», França) e eDreams («eDreams», Espanha), mediante aquisição de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

- Permira: sociedade de capitais de investimento (private equity) que controla nomeadamente eDreams,
- AXA PE: sociedade de capitais de investimento (private equity) que controla nomeadamente GO Voyages,
- Opodo, GO Voyages e eDreams: prosseguem as actividades de agência de viagens.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou pelo correio, com a referência COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias comunitárias»).

Notificação prévia de uma concentração**(Processo COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV)****Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2011/C 129/08)

1. A Comissão recebeu, em 18 de Abril de 2011, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft, («BMW», Alemanha) e SIXT Aktiengesellschaft («SIXT», Alemanha) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa DriveNow GmbH & Co. KG («DriveNow», Alemanha), mediante aquisição de acções da nova empresas que constitui uma empresa comum.

2. As actividades das empresas em causa são:

- BMW: construção automóvel à escala mundial e gestão de frotas de empresas,
- SIXT: aluguer de automóveis de curta e longa duração e aluguer de utilitários,
- DriveNow: partilha de automóveis (aluguer de curta duração).

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias ⁽²⁾, o referido processo é susceptível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio electrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias»).

⁽²⁾ JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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

(2011/C 129/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«NEUFCHÂTEL»

N.º CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- ☐ Nome do produto
- ☒ Descrição do produto
- ☐ Área geográfica
- ☒ Prova de origem
- ☒ Método de obtenção
- ☒ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☒ Exigências nacionais
- ☐ Outras (especificar)

2. Tipo de alteração(ões):

- ☐ Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- ☒ Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- ☐ Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- ☐ Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Alteração(ões):

3.1. Descrição do produto:

Este ponto foi reformulado para maior clareza e precisão.

Aditaram-se os termos «láctica, macia, sem assentamento, moderadamente firme, não pegajosa, sólida e não granulosa» para definir com maior precisão a pasta do queijo.

Onde se lê: «Segundo o uso, pode apresentar-se nas seguintes formas ... 2,4 cm de altura», deve ler-se: «O "Neufchâtel" apresenta-se nas seguintes formas: cilindro, cubo, paralelepípedo, cilindro comprido, coração, coração grande, determinadas pelas dimensões dos cinchos descritos no ponto 5.».

É aditado o seguinte: «Decorrido o prazo de cura mínimo previsto no ponto 5, relativo ao método de obtenção».

Obrigação de um prazo mínimo de cura, previsto no ponto 5. O método de obtenção é reformulado, precisando-se que o peso e os teores mínimos de matéria gorda ou de matéria seca se aplicam ao produto acabado, decorrido o prazo em questão.

3.2. Prova de origem:

Precisa-se aqui a identificação de todos os operadores e o teor dos registos e declarações que permitem inscrever as práticas e/ou a contabilidade física dos produtos.

3.3. Método de obtenção:

Este ponto foi reformulado para maior clareza e precisão. As modificações previstas são as seguintes:

- É aditado o seguinte: «Por "efectivo" entende-se, na acepção do presente caderno de especificações, o conjunto de bovinos leiteiros de uma exploração composta por vacas em lactação e vacas secas. O efectivo dos produtores de leite destinado ao fabrico de "Neufchâtel" compreende, no mínimo, 60 % de animais de raça *Normanda*», e o seguinte: «Só pode dar entrada nas instalações de fabrico de "Neufchâtel" o leite proveniente dos efectivos acima definidos, da recepção do leite à cura do queijo.».

Aditaram-se as condições de produção do leite. Pretende-se assim obter uma proporção maioritária de vacas de raça local (a raça *Normanda*) nas manadas dos produtores. Efectivamente, na altura em que o «Neufchâtel» obteve reconhecimento DOP (1969), os profissionais não consideraram necessário inscrever na documentação a utilização da raça *Normanda*, bem como a respectiva alimentação, essencialmente forrageira, pois eram práticas comuns entre todos os produtores e não se corria o risco de serem substituídas por outras. Com o decorrer dos tempos, surgiram novas práticas, como o recurso à ensilagem de milho e à raça *Prim'Holstein*, que se desenvolveram à medida que os produtores se apercebiam da importância da raça *Normanda* e das pastagens para a tipicidade do «Neufchâtel» e da sua imagem. Para pôr termo a esta degeneração, regressar às condições que presidiram à notoriedade do produto e reforçar simultaneamente a relação do produto com a área geográfica, o agrupamento pretendeu enquadrar o método de obtenção do leite fixando uma proporção mínima de vacas de raça *Normanda* e de superfície de pastagem. As novas disposições permitem assim a afirmação da relação da denominação «Neufchâtel» com a área geográfica de origem, tendo em consideração a antiguidade da relação dos criadores da região com o animal, a adaptação da raça local ao meio e a aptidão da mesma para produzir leite «de características queijeiras»;

- Aditou-se o seguinte: «O efectivo pasta, no mínimo, 6 meses por ano. Durante este período, as pastagens representam mais de 50 % da ração de base expressa em matéria seca. (...) Em circunstâncias excepcionais, devidas nomeadamente aos imponderáveis do clima, podem ser concedidas derrogações temporárias para assegurar a manutenção da alimentação do efectivo».

Estas disposições definem as condições de alimentação das vacas leiteiras, igualmente com o objectivo de estreitar a relação do queijo com a sua origem geográfica. Especifica-se que a ração de base do efectivo, expressa em matéria seca, provém, em 80 %, da exploração. Especificam-se ainda as condições de pastagem das vacas leiteiras, bem como as regras de abastecimento de cada exploração (superfície mínima de pastagem por vaca leiteira, superfície máxima explorada em milho de ensilagem por vaca leiteira, condução dos prados). Estas disposições visam preservar e reforçar a parte de forragens na alimentação das vacas leiteiras;

- Aditou-se o seguinte: «No fabrico de lacticínios, o armazenamento de leite na exploração antes da recolha não pode exceder 48 horas após a ordenha mais antiga. (...) É proibida a conservação, em atmosfera modificada, dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura».

Especificou-se o conjunto de condições para obtenção do queijo, de modo a preservar as características do produto: o armazenamento do leite na exploração até à sua utilização está rigorosamente enquadrado, tal como as condições de coagulação, dessoramento e prensagem da coalhada. A moldagem da massa obtida é rigorosamente definida, bem como as condições de cura.

Além disso, a utilização de tratamentos e aditivos era objecto de regulamentação geral. Verificou-se, contudo, que as novas técnicas, algumas das quais dizem respeito a tratamentos e aditivos, tais como a microfiltração, a concentração parcial do leite e as enzimas de cura, podem influenciar as características dos queijos com denominação de origem. Alguns aditivos enzimáticos, nomeadamente, parecem ser incompatíveis com a manutenção das características essenciais dos produtos que beneficiam de DOP. Afigurou-se, pois, necessário precisar nos cadernos de especificações de cada denominação de origem, as práticas actuais relativas à utilização de tratamentos e aditivos no leite e no fabrico de queijo, a fim de evitar que práticas futuras não enquadradas prejudiquem as características dos queijos de denominação protegida.

Por último, especifica-se o formato dos cinchos. Esta alteração surge na sequência de um inquérito realizado pela estrutura de controlo sobre a dimensão dos moldes utilizados e propõe dimensões mais precisas em substituição das anteriormente inscritas no caderno de especificações, que se referiam ao produto acabado.

3.4. Relação:

Este ponto foi objecto de precisões e reorganizado em três pontos. Nele se comenta a manutenção da especificidade do tipo «Neufchâtel» obtido por práticas diversificadas autorizadas. Explicita-se a importância da raça *Normanda* (raça histórica do Pays de Bray, cujo leite possui características queijeiras excepcionais, pela sua riqueza em caseína e matéria gorda) para a especificidade do «Neufchâtel».

3.5. Rotulagem:

Especificam-se as menções obrigatórias no rótulo. Suprime-se a obrigação de utilização do logótipo do INAO.

Adita-se a obrigação de utilização do logótipo comunitário.

3.6. Exigências nacionais:

Adita-se um quadro com os principais pontos a controlar, valores de referência e métodos de avaliação.

4. Ficha-resumo actualizada (se for caso disso).

Referência à publicação do caderno de especificações:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«NEUFCHÂTEL»****N.º CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006****DOP (X) IGP ()**

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

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Institut national de l'origine et de la qualité
Endereço: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
Endereço electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupamento:

Nome: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel
Endereço: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tel. +33 232975301
Fax +33 232975306
Endereço electrónico: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
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:

«Neufchâtel»

4.2. Descrição:

O «Neufchâtel» é um queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca coalhado, de pasta mole láctica ligeiramente salgada, isenta de olhos, macia, sem assentamento, moderadamente firme, untuosa e lisa, não pegajosa, sólida e não granulosa. Apresenta flora superficial de bolores, de cor branca, isenta de cavidade.

O «Neufchâtel» apresenta-se sob as seguintes formas: ciclindro, cubo, paralelepípedo, cilindro comprido, coração e coração grande.

Decorrido o prazo mínimo de cura, o «Neufchâtel» pesa, no mínimo, 100 g (cilindro, cubo e paralelepípedo); 200 g (coração e ciclindro comprido) e 600 g (coração grande).

Apresenta um teor mínimo de 45 g de matéria gorda por 100 g de queijo após dessecação completa e 40 g de matéria seca por 100 g de queijo.

4.3. Área geográfica:

O Pays de Bray fica situado nos Departamentos de Oise e Seine-Maritime. No Departamento de Oise (60), inclui a comuna de Quincampoix-Fleury; no Departamento de Seine-Maritime (76), as comunas de Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guibert,

Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Calengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronnelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprie, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équieville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommerey, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Prova de origem:

Todos os produtores de leite, unidades de fabrico e unidades de cura preenchem uma declaração de identificação que a estrutura de controlo regista e lhe permite identificar todos os operadores. Estes têm de manter os registos e outros documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo à disposição das autoridades competentes.

O exame analítico e organoléptico efectuado no âmbito do controlo das características do produto de denominação protegida visa assegurar a sua qualidade e tipicidade.

Os queijeiros artesanais mantêm um registo das quantidades de leite coagulado diariamente ou o peso da coalhada obtida, a quantidade e tipo de queijos fabricados, o número de queijos vendidos com a denominação «Neufchâtel», e, excepto em caso de venda directa ao consumidor, o destino justificado por factura.

Os queijeiros industriais mantêm, designadamente, um registo quotidiano das quantidades de leite ou de massa compradas, por produtor, as quantidades de leite ou massa laboradas e o número de queijos fabricados, sem distinção de produção, bem como o número de queijos vendidos sob a denominação «Neufchâtel» e respectivo destino, confirmado por factura.

Os compradores de leite ou de massa disponibilizam à estrutura de controlo a lista de fornecedores de leite e respectivas alterações à mesma.

4.5. Método de obtenção:

O «Neufchâtel» é fabricado a partir de leite inteiro ultra-fresco de vaca, de efectivos constituídos essencialmente por vacas normandas alimentadas à base de pastagens; esta disposição é assegurada pela obrigação de maneio em pastagem durante seis meses, no mínimo, por ano, em prados de um hectare, no mínimo, por 4 vacas leiteiras, na proximidade de salas de ordenha e por limitação da quantidade de alimentos concentrados a 1 800 kg/vaca/ano. Especifica-se que a razão de base do efectivo, expressa em matéria seca, provém, em 80 %, da exploração.

O leite inoculado, ligeiramente coalhado, coagula durante 18 a 36 horas. A coalhada é colocada em sacos de escoamento ou em panos, prensada, desfeita, moldada e salgada à superfície ou na massa, eventualmente escorrida e, por último, curada. Seguidamente, é colocado em caves ou secadouros a temperatura compreendida entre 10 e 14 °C e curada durante 10 dias, no mínimo, a partir do dia da moldagem, período em que adquire a camada branca de bolores que a caracteriza.

4.6. Relação:

A origem do queijo «Neufchâtel» remonta ao século X. Segundo Ghislain Gaudefroy, o «Neufchâtel» conta-se entre os queijos normandos mais antigos e aparenta-se aos queijos fabricados no Pays de Bray mencionados, pela primeira vez, em carta de 1037, embora seja em 1543-1544 que, pela primeira vez, o queijo «Neufchâtel» é citado, nomeadamente nas contas da abadia de Saint-Amand, em Ruão — «um grande queijo de Neufchâtel.»

Segundo Figuiet, autor de «Merveilles de l'industrie» (1876), o «Neufchâtel» era famoso desde o século XVI. O Abade Decorde (1843) declara que, em 1700, havia em Neufchâtel três feiras semanais onde o comércio de queijo era muito activo.

Em 1802, Napoleão I recebe em homenagem um cesto de queijo de Neufchâtel (*frometons*). O congresso de Neufchâtel, de 1845, regista que o preço deste queijo muito florescente é quatro vezes superior ao da manteiga.

O século XIX constitui a época áurea deste queijo; com o desenvolvimento dos transportes e, nomeadamente, a criação dos caminhos-de-ferro, a procura irrompe. É assim que se encontra nos mercados de Paris (Husson, em 1856, indica um consumo parisiense anual de cerca de três milhões de unidades), mas também na Bélgica, na Grã-Bretanha e até nas colónias. Em 1865 o «Neufchâtel» obtém uma medalha de ouro no concurso de Paris.

Para evitar as imitações, o «Neufchâtel» é objecto de definição por decreto de 20 de Outubro de 1936. Em 1957, os produtores queijeiros de «Neufchâtel» criam uma associação.

A relação com a área geográfica de Neufchâtel passa pela aptidão do território para fornecer uma produção leiteira forrageira a partir de efectivos constituídos essencialmente por vacas da raça *Normanda*, cujo leite é submetido a uma tecnologia queijeira simples e muito bem adaptada à produção artesanal. A aptidão forrageira é essencialmente condicionada pela existência preponderante de solos húmidos e argilosos, realimentados regularmente por grandes precipitações. Estes solos, associados frequentemente a um relevo acidentado, conduzem simultaneamente à presença e crescimento de forragens e à exclusão da lavoura. Além disso, a rede muito densa de cursos de água e a presença de muitos braços de mar sempre propiciaram a alimentação dos animais em pastagem. Relativamente aos Invernos rigorosos e prolongados, o período de estabulação é bastante longo e o criador tem de constituir grandes reservas de feno e de forragens que obtém nas extensas superfícies de pastagem. Além disso, a presença de solos desenvolvidos sobre os calcários do Cenomaniano e do Portlandiano Inferior permite o estabelecimento de lavoura adjacente às pastagens, propiciando a autonomia alimentar dos efectivos leiteiros em forragens grosseiras para além da erva. Assim se desenvolveu um importante saber ligado à pecuária leiteira.

A raça *Normanda* é o fruto do trabalho de selecção dos agricultores da Normandia. Os animais adaptaram-se ao sistema de produção de pastagens (forragens e erva) e fornecem leite rico em matérias gordas e proteínas, de excelência queijeira para pastas moles. Os criadores deste tipo de exploração desenvolveram e mantiveram uma tecnologia queijeira simples, próxima da do queijo fresco, adaptada aos volumes de leite e às matérias disponíveis na exploração, bem como ao seu ritmo de trabalho. O saber dos queijeiros, nomeadamente a sucessão de intervenções curtas (excepto a moldagem) separadas por períodos de 6 a 24 horas, e a realização de dessoramento e prensagem da coalhada antes da moldagem, conferem especificidade ao «Neufchâtel», bem como um lugar único entre as pastas moles revestidas de flora superficial de bolores. O desenvolvimento deste saber marcado pela rapidez da cura está essencialmente ligado à situação geográfica do Pays de Bray, muito propícia a trocas comerciais regulares e rápidas. Este método de elaboração é o mais compatível com a produção de uma grande quantidade de pequenas queijarias artesanais, especificidade do «Neufchâtel», cujos operadores dedicam o tempo necessário às restantes actividades da pecuária.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome:	Institut national de l'origine et de la qualité
Endereço:	51 rue d'Anjou 75008 Paris FRANCE
Tel.	+33 153898000
Fax	+33 153898060
Endereço electrónico:	info@inao.gouv.fr

O *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) é um organismo público administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura.

O INAO é uma das autoridades competentes na aceção do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

Compete-lhe, nomeadamente, assegurar o controlo do cumprimento do caderno de especificações e, sendo caso disso, adoptar medidas que sancionem o seu desconhecimento.

Nome: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Endereço: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

A DGCCRF é um serviço do Ministério da Economia, da Indústria e do Emprego.

4.8. Rotulagem:

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todo o queijo, a rotulagem do queijo de denominação de origem protegida «Neufchâtel» inclui um rótulo individual com o nome da DOP inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços dos restantes de maiores dimensões que figurem no rótulo.

A menção «Appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida), acompanhada do logótipo DOP da UE, tem obrigatoriamente de figurar no rótulo do queijo «Neufchâtel».

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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

(2011/C 129/10)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«DAUNO»

N.º CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

IGP () DOP (X)

1. **Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:**

- ☐ Nome do produto
- ☐ Descrição do produto
- ☐ Área geográfica
- ☒ Prova de origem
- ☒ Método de obtenção
- ☐ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☒ Exigências nacionais
- ☐ Outras (especificar)

2. **Tipo de alteração(ões):**

- ☐ Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- ☒ Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- ☐ Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- ☐ Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. **Alteração(ões):**

3.1. *Prova de origem:*

Adaptou-se o caderno de especificações e a ficha-resumo às disposições do Regulamento (CE) n.º 1898/2006, aditando as disposições a aplicar pelos operadores no que respeita à apresentação das provas de origem.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.2. Método de obtenção:

Introdução de métodos inovadores de colheita da azeitona destinada à produção de azeite virgem extra DOP. A colheita continuará a fazer-se directamente na árvore, com recurso a máquinas que a facilitam, sem interferência nas drupas e com resultados semelhantes aos da colheita manual. Salvo raras excepções, frequentemente para uso familiar, já não há olivicultores que recorram à colheita manual da azeitona, que passou a ser efectuada directamente na árvore, com recurso a máquinas que garantem o mesmo nível de qualidade a custos muito menos elevados.

Supressão da obrigação de proceder à operação de prensagem em diferentes subáreas, mantendo esta condição no interior da área geográfica identificada no caderno de especificações de produção. As novas regras em vigor sobre as actividades de transformação e as inovações tecnológicas conduziram à redução dos lagares e à necessidade de suprimir a proibição de proceder à operação de prensagem dentro do perímetro das diferentes subáreas. A prensagem da azeitona destinada à produção da DOP «Dauno» é, assim, alargada a todo o território da província de Foggia.

3.3. Rotulagem:

Obrigação de indicar no rótulo o ano de produção da azeitona e o lote de acondicionamento. Autoriza-se a indicação do nome da exploração, da propriedade e da quinta, bem como a respectiva localização territorial, apenas quando o produto resulte exclusivamente de azeitona colhida nos olivais que pertençam à exploração. As alterações solicitadas respondem à necessidade de melhorar a informação ao consumidor.

3.4. Exigências nacionais:

Eliminam-se as obrigações previstas na Lei n.º 169, de 15 de Fevereiro de 1992, sobre regulamentação atinente ao reconhecimento de denominações de origem protegidas relativas a azeite virgem e virgem extra, e no Decreto Ministerial n.º 573/93.

FICHA-RESUMO

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

«DAUNO»

N.º CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

DOP (X) IGP ()

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

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Endereço: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
Endereço electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Agrupamento:

Nome: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»
Endereço: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tel. +39 0881707742
Fax +39 0881707742
Endereço electrónico: dauniaverde@tin.it
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.5 — Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

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:

«Dauno»

4.2. Descrição:

Quando colocado no mercado, o azeite virgem extra «Dauno» tem de possuir as seguintes características químicas e organolépticas:

— Acidez máxima: 0,6 %;

— Índice de peróxidos: ≤ 12 meq O₂/kg;

— Polifenóis totais: ≥ 100 ppm;

— Cor: entre verde e amarelo;

— Olfacto: frutado;

— Paladar: frutado com possibilidade de ligeira sensação de picante e amargo.

Os valores referidos variam, mas sempre dentro de limites mais restritos, consoante as indicações geográficas admitidas.

Os restantes parâmetros físico-químicos observam a regulamentação da UE em vigor.

4.3. Área geográfica:

A área de produção do azeite «Dauno» situa-se na província de Foggia.

4.4. Prova de origem:

Os operadores da cadeia (olivicultor, lagar e embalador) efectuem controlos de verificação da rastreabilidade do produto em todas as fases do processo de produção. Especificamente, o olivicultor, aquando da entrega da azeitona no lagar, é obrigado a comprovar ter respeitado todas as disposições em matéria de cultivo, rendimento e datas de colheita, e a entregar a azeitona em lagares reconhecidos para a DOP, mediante apresentação das guias de transporte ou documentação equivalente. O lagar que recebe a azeitona verifica a proveniência do produto, a sua correcta identificação, o respeito das datas de colheita, a adequação, exaustividade e correspondência dos dados que figuram nas guias de transporte ou em documentação similar e procede à armazenagem do produto em zonas identificadas para o efeito, em função da subárea de proveniência. Durante a moagem, são registados todos os dados a ela relativos, que permitam a rastreabilidade dos lotes de azeite em função dos lotes de azeitona prensada. O azeite obtido é devidamente identificado e separado em função da subárea e das variedades previstas no caderno de especificações. Seguidamente, é armazenado em contentores adequados que ostentam a menção: «olio dop dauno — varietà delle olive, menzione geografica». Todas as informações relativas à data de moagem, às cultivares de azeitona, à indicação geográfica, ao rendimento em azeite, etc. são registadas pelo lagar em documentação própria e cuidadosamente conservada. O embalador, no momento da recepção, verifica que o lote de azeite que vai beneficiar da DOP «Dauno» provém de azeitona entregue por olivicultores reconhecidos e prensada em lagares reconhecidos para a DOP, e é acompanhado da documentação relativa à rastreabilidade (guias de transporte e registo das operações de armazenagem e de transferência dos lotes de azeite), tendo o cuidado de registar os dados relativos às operações de acondicionamento que asseguram a rastreabilidade dos lotes de azeite.

4.5. Método de obtenção:

O azeite virgem extra «Dauno» é produzido a partir de azeitona sã colhida antes de 30 de Janeiro. A produção de azeitona por hectare não pode ultrapassar 10 000 kg nos olivais especializados, com um rendimento em azeite de 25 %, no máximo. O azeite só pode ser extraído por processos mecânicos e físicos que respeitem o mais fielmente possível as características especiais e iniciais do fruto.

4.6. Relação:

O cultivo da oliveira na província de Foggia remonta certamente a uma época muito longínqua. São disso testemunho os fragmentos de mós semelhantes ao *trapetum* da época romana, conservado no enclave monástico de Santa Maria di Pulsano, em Monte S. Angelo (Gargano), num vale que desce em direcção ao golfo de Manfredonia, conhecido por «Valle del Campanile». No século XVIII, as reservas e o comércio de azeite eram regidos por lei editada por bula papal redigida em Monte S. Angelo. Ao longo dos séculos, a oliveira conheceu uma divulgação e um desenvolvimento consideráveis na região, chegando mesmo a assumir importância fundamental para a economia local.

Daunia é o topónimo antigo que designava o território da província de Foggia, sendo os Daunos os seus habitantes. A olivicultura é um dos principais sectores produtivos da região. A cultura da oliveira, que nasceu em Gargano, estendeu-se progressivamente ao resto do território da província, conhecendo a sua extensão máxima no século XVII, quando atingira já milhares de hectares, todos de tipo especializado. O comércio de azeite era muito intenso, sobretudo por via marítima. No final do século XVIII e durante todo o século XIX, a cultura da oliveira estendeu-se rapidamente às regiões mais variadas da Daunia. A configuração do território da província de Foggia propiciou um sistema de expansão da cultura conducente à formação de entidades geográficas de produção que, embora dotadas de uma matriz de produção comum, apresentam especificidades relativamente ao perfil qualitativo, devidas quer às diferenças de percentagem das variedades presentes na composição do azeite «Dauno», quer à configuração orográfica das quatro zonas de cultivo correspondentes às quatro indicações geográficas complementares que figuram no caderno de especificações. São elas: «Dauno Alto Tavoliere», «Dauno Basso Tavoliere», «Dauno Gargano» e «Dauno Sub Appennino». O aditamento das indicações supracitadas à denominação principal visa essencialmente precisar e preservar, na representação geográfica da origem da produção do azeite «Dauno», as diferentes realidades territoriais das zonas de produção da província de Foggia que, ao longo dos anos, adquiriram valor paisagístico de grande atracção turística.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome:	Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia
Endereço:	Via Dante 27 71100 Foggia FG ITALIA
Tel.	+39 0881797279
Fax	+39 0881726046
Endereço electrónico:	eufrazia.spagnoli@fg.camcom.it

4.8. Rotulagem:

As indicações geográficas constantes dos rótulos têm de possuir dimensões iguais ou inferiores às dos caracteres utilizados para a denominação de origem protegida «Dauno» e ser acompanhadas de uma das seguintes indicações geográficas complementares: «Alto Tavoliere», «Basso Tavoliere», «Gargano» e «Sub Appennino».

A utilização de nomes de explorações, propriedades, quintas e respectiva localização, bem como a referência ao acondicionamento na exploração oleícola, só são autorizadas se o azeite for exclusivamente produto de azeitona colhida nos olivais da exploração, devendo estas indicações ser dadas em caracteres de dimensões iguais ou inferiores a metade das dos utilizados para o nome da denominação de origem protegida.

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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

(2011/C 129/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«FASOLA WRZAWSKA»

N.º CE: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Fasola Wrzawska»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Polónia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

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

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

«Fasola Wrzawska» designa exclusivamente a semente seca do feijoeiro *Phaseolus multiflorus* (feijão-de-empa).

Características físicas:

O peso de 1 000 sementes varia entre 2 100 e 2 900 g, consoante o tipo de solo e as condições climáticas durante a estação vegetativa.

A semente é reniforme e achatada lateralmente, e apresenta-se limpa, inteira, madura, bem formada, com teor de humidade não superior a 18 %, não enrugada, isenta de orifícios causados por parasitas e de danos ou germinação por influência da temperatura. Caracteriza-se por um gérmen envolto por tegumento brilhante de cor branca uniforme.

Requisitos mínimos aplicáveis à semente pronta a embalar:

— semente partida (meio-feijão): até 0,1 %,

— semente enrugada: até 0,3 %,

— corpos estranhos: até 0,05 % (terra: 0,02 %, no máximo),

— semente deteriorada ou bolorenta: 0,2 %, no máximo,

— semente de cor não uniforme: 0,6 %, no máximo. Todavia, a quantidade total de semente que não respeite os parâmetros exigidos não pode exceder 1,25 % do peso.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

—

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

—

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

Todas as fases de produção do «Fasola Wrzawska» têm de ocorrer na área identificada no ponto 4. Utiliza-se exclusivamente semente do feijão-de-empa (*Phaseolus multiflorus*) da área de cultivo do «Fasola Wrzawska».

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

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

O feijão seco «Fasola Wrzawska» é cultivado nas seguintes localidades da divisão administrativa de Podkarpackie:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń e Zalesie Gorzyckie, no município de Gorzyce, distrito de Tarnobrzeki,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski e Motycze Szlacheckie, no município de Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów e Orzechów, no município de Radomyśl nad Sanem.

Os municípios de Zaleszany e Radomyśl nad Sanem situam-se no distrito de Stalowowolski.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

5.1.1. *Factores naturais*

A área de cultivo do feijão situa-se na planície de Tarnobrzeg, no vale inferior do San. A Noroeste, o território é limitado pelo Vístula. O rio San divide praticamente a área, desaguando no Vístula perto de Wrzawy. O território constitui a parte setentrional da bacia de Sandomierz.

O clima de planície da bacia de Sandomierz caracteriza-se por Verões longos e extremamente quentes, Invernos amenos e precipitação relativamente fraca, com uma média anual de aproximadamente 600 mm (no período compreendido entre 1985 e 1996 variou entre 523 e 628 mm), com mais de 230 mm na estação vegetativa.

A temperatura média anual varia entre 7,7 e 8,0 °C. No Verão, a temperatura média diurna em Julho (o mês mais quente) é de + 18 °C. Janeiro é o mês mais frio, com uma temperatura média de – 4 °C.

Prevalecem os dias quentes, soalheiros e ligeiramente nublados, bem como dias quentes sem precipitação. São relativamente frequentes os dias moderadamente quentes e soalheiros, bem como um longo período sem geada.

A proximidade de dois grandes rios constitui um factor importante para a formação de um tipo de microclima específico entre o Vístula e o San. O impacto faz-se sentir na estação vegetativa (temperaturas médias de 5 °C), mais longa 25 dias (sobre 220) do que nas áreas limítrofes. A bacia de Sandomierz é delimitada pelas montanhas de Małopolska, Roztocze e o sopé dos Cárpatos. Estas formações orográficas limitam a ocorrência de ventos fortes nesta zona.

A área identificada no ponto 4 é plana quando comparada com as zonas limítrofes, pelo que está protegida do impacto nocivo dos ventos fortes. O solo é limoso, formado por acumulação de camadas de sedimento fluvial resultante das cheias do Vístula e do San, bem como de outros rios mais pequenos, como o Łęg, o Trześniówka e o Osa, as quais eram muito frequentes na região. Estes contam-se entre os solos mais férteis, localizados sobretudo em vales de rios (os chamados limos do Vístula), inseridos em classes de solos consideradas muito boas e boas para trigo e beterraba e para centeio.

A área é igualmente caracterizada por nevoeiros frequentes na Primavera e no Outono. Esta peculiaridade é importante para impedir grandes amplitudes térmicas dia-noite. Graças à proximidade do Vístula e do San, não há carência de águas de superfície.

5.1.2. Factores humanos

Os agricultores da zona aperfeiçoaram o processo de cultivo ao longo de muitos anos. Simultaneamente, tentaram manter lavouras que não perturbem o equilíbrio ambiental natural. A especialização dos habitantes locais prende-se essencialmente com os princípios e métodos da produção de feijão, a selecção e preparação de tutores (ou seja, hastes), a determinação do momento ideal para semear o feijão, os métodos de o embarrar (condução nos tutores), determinar o momento ideal para colher o feijão e saber determinar se a vagem está pronta para descasque. O saber dos produtores locais está também patente no número de intervenções a efectuar manualmente na produção do «Fasola Wrzawska». São elas: Preparação dos tutores, sementeira do feijão, protecção dos rebentos (monda e sacha) e condução nos tutores, colheita e escolha.

As fases de produção do «Fasola Wrzawska» baseiam-se na experiência tradicional da região, sendo grande parte do trabalho efectuado manualmente. Consequentemente, a experiência dos agricultores locais desempenha um papel importante. Antes de dar início à sementeira, há que seleccionar e preparar os tutores (ou hastes) que mais tarde serão utilizados para conduzir as plantas.

A colocação dos tutores nas parcelas obedece a distâncias adequadas, pois delas depende o bom crescimento e desenvolvimento do feijão.

As plantas de «Fasola Wrzawska» são conduzidas de diferentes formas, como por exemplo: em tutores verticais, em fios suspensos em arame esticado entre os tutores e em tutores sustentados por esticadores. O feijão de semente «Fasola Wrzawska» é seco ao ar livre e colhido em seguida, à medida que a vagem amadurece. O feijão seco é malhado e escolhido à mão. O feijão tem de ser guardado em instalações secas, limpas e bem ventiladas, isentas de pragas e odores estranhos. Não pode ser armazenado em sacos impermeáveis ao ar.

5.2. Especificidade do produto:

O «Fasola Wrzawska» apresenta as seguintes características:

- tamanho grande — o «Fasola Wrzawska» distingue-se pelas suas dimensões dentro da espécie de feijão-de-empa *Phaseolus multiflorus*. O peso de 1 000 sementes varia entre 2 100 e 2 900 g, consoante o tipo de solo e as condições climáticas durante a estação vegetativa. O «Fasola Wrzawska» é 40-90 % maior do que outras variedades de feijão-de-empa,
- a capacidade de absorção de água, 20 % superior à do feijão proveniente de locais exteriores à área geográfica identificada no ponto 4,
- a espessura do tegumento: o peso e o volume do tegumento do «Fasola Wrzawska» é aproximadamente 20 % inferior ao de feijão da mesma variedade cultivado em áreas geográficas diferentes,
- sabor doce: confirmado por análise organoléptica laboratorial,

- cheiro específico, natural e característico, isento de odores a bolor, fermentação ou outros odores estranhos,
- estrutura e consistência: delicada, textura que «se derrete na boca», isento de sabor residual farinhento,
- tempo de cozedura: inferior em cerca de 10 minutos ao do feijão-de-empa cultivado fora da área geográfica identificada no ponto 4.

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

O «Fasola Wrzawska» é o produto puro de uma combinação específica de factores naturais (clima e solo) e o saber dos produtores locais. A qualidade única do produto deve-se exclusivamente a esta combinação.

O «Fasola Wrzawska» cresce em solos limosos de alta qualidade, com regime de irrigação controlada e microclima associado à proximidade de dois grandes rios, o Vístula e o San. Estas características da área geográfica, associadas à experiência humana que determina a obediência a regras importantes de tutoragem, incluindo as distâncias entre sulcos e entre tutores de um determinado sulco, permitem que as plantas cresçam devidamente, garantindo assim colheitas abundantes, significativamente superiores às de feijão da mesma espécie cultivado fora da área geográfica identificada no ponto 4. Esta área é mais amena do que as limítrofes e beneficia de um longo período isento de geadas, que prolonga a estação vegetativa; a natureza plana da zona, protegida pelo relevo circundante, significa que os ventos são aí menos fortes. Este elemento é muito importante, pois o feijoeiro é muito sensível ao vento. Estes factores, associados à experiência do Homem, aplicada à colheita manual e gradual do «Fasola Wrzawska», consoante o grau de maturação, e à secagem ao ar livre, resultam num produto com tegumento fino e a estrutura e consistência ideais.

A combinação dos factores adequados existentes na área geográfica com o saber do Homem contribui igualmente para as características específicas do «Fasola Wrzawska», grandemente apreciadas no contexto culinário. A estação vegetativa alongada, com predominância de dias soalheiros, traduz-se na sintetização de grandes quantidades de hidratos de carbono. Esta circunstância, combinada com a experiência humana aplicada na determinação do momento ideal de colheita do feijão com base no seu desenvolvimento possibilita a obtenção do teor ideal deste componente. É este o factor que determina o sabor doce do «Fasola Wrzawska». O aroma específico do «Fasola Wrzawska» é garantido pela secagem adequada, nas condições devidas, seleccionando a localização e condições ideais de armazenamento. A malha e escolha manuais garantem o cumprimento das disposições severas que determinam a qualidade do feijão.

O método de secagem natural, que garante um baixo teor de água e não é artificialmente acelerado, impede a degradação das paredes celulares e induz a redução equilibrada do espaçamento celular. Este tratamento garante a elevada capacidade de absorção de água do «Fasola Wrzawska», a sua estrutura e consistência delicadas e tempo de cozedura inferior ao de outro feijão cultivado fora da área geográfica identificada no ponto 4.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId>

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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

(2011/C 129/12)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«RHEINISCHES APFELKRAUT»

N.º CE: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Rheinisches Apfelkraut»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Alemanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

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

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

«Rheinisches Apfelkraut» designa um xarope espesso obtido pela cozedura de maçãs e pêras acabadas de colher.

O produto obtém-se exclusivamente a partir de maçãs e pêras inteiras, sem vestígios de defeitos e em perfeito estado de maturação. Quando a produção ocorre durante o período de colheita, ou seja, entre o final do Verão e meados de Novembro, utiliza-se o fruto fresco. Mesmo quando a produção ocorre na Primavera, nunca se utilizam produtos semi-acabados, mas apenas o fruto inteiro, proveniente exclusivamente de câmaras frigoríficas. Para 1 kg de produto acabado utilizam-se, no mínimo, 2,7 kg de matéria-prima (frutos), incluindo, no mínimo, 2,1 kg de maçãs. Contrariamente ao doce, o «Rheinisches Apfelkraut» obtém-se exclusivamente de sumo de fruta e não contém outros elementos vegetais. No momento da recepção, os frutos são inspeccionados visualmente para controlo das normas de higiene e detecção de podridões e de parasitas.

Antes de processados, os frutos são lavados com água. Seguidamente, as maçãs e as pêras são cozidas inteiras a pressão normal, o puré é espremido e o sumo filtrado.

A água é seguidamente extraída do sumo numa unidade de vaporização, em vácuo. O teor de matéria seca do produto semi-acabado é de 58 a 62 °Brix, no mínimo. Decorrida esta fase de produção e a colocação do produto intermédio em cubas à temperatura máxima de 10 °C, pode proceder-se à adição de açúcar e pectina, quando necessário, consoante a receita tradicional do produtor.

O controlo final implica a medição do teor de resíduo seco. O produto pode ser envasado ainda quente e comercializado.

O açúcar adicionado não pode ultrapassar 400 g por 1 000 g de produto acabado. O «Apfelkraut» pode igualmente ser produzido apenas com maçã, sem adição de açúcar.

Aspecto: Castanho-escuro, gelatinoso

Sabor: Sabor doce-acidulado a maçã

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Cheiro: Doce

Teor final de açúcar (tolerância $\pm$ 3 %, respectivamente):

Sacarose 9 %

Glicose 21 %

Frutose 28 %

Graus Brix (produto acabado): 65-68

pH: entre 3,1 e 3,7

Teor de água: 35 % ($\pm$ 3 %)

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

—

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

—

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

O processo de produção ocorre integralmente na área geográfica identificada, utilizando exclusivamente maçã e pêra saudável e em pleno estado de maturação, frescas ou provenientes de câmaras frigoríficas.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

4. Delimitação concisa da área geográfica:

Renânia, no estado federado Nordrhein-Westfalen, incluindo a região de Colónia e as seguintes divisões administrativas de Düsseldorf: Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Kreis Viersen, Stadt Krefeld, Kreis Kleve e Kreis Wesel. No estado de Rheinland-Pfalz, inclui as zonas rurais de Ahrweiler e Mayen-Koblenz.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O «Rheinisches Apfelkraut» é um produto tradicional da Renânia, onde as condições são ideais para o cultivo de pomares. Aí se desenvolveu, ao longo dos séculos, uma área vocacionada para o cultivo de fruta, continuando a existir uma elevada proporção de pomares e uma grande variedade de maçãs. As condições climáticas propiciam o cultivo de variedades que possuem a taxa certa de ácidos e pectinas naturais para o fabrico de produtos ideais para barrar.

O «Apfelkraut» é tradicionalmente produzido para conservar a maçã derrubada pelo vento. Antigamente, quase todos os agricultores usavam o «Apfelkraut» que produziam, doce e saboroso, como adoçante durante o Inverno. O método tradicional de produção, ou seja, o processo lento e brando de fervura e, em especial, o saber que determina a mistura certa das inúmeras variedades de maçã, que permite atingir a boa proporção de pectina/ácido, tem sido transmitido de geração em geração. O clima especial e outras características naturais da Renânia são propícios à produção de «Apfelkraut». Estas vantagens especiais e a herança produtiva contribuíram para a experiência de fabrico da população local. O produto é utilizado essencialmente como doce de barrar, como ingrediente em pastelaria e cozinha (por exemplo, na preparação de «Rheinischer Sauerbraten», um prato típico de carne de vaca marinada) e como acompanhamento do «Rievkooche» (croquetes de batata igualmente típicos da Renânia).

5.2. Especificidade do produto:

Actualmente, o «Rheinisches Apfelkraut» continua a ser fabricado de acordo com o método tradicional de produção, a saber, uma selecção cuidada da percentagem das inúmeras variedades de maçã e a fervura branda a pressão normal, transmitidos de geração em geração. As receitas que os antepassados provaram e testaram são as utilizadas ainda hoje. Garante-se assim a qualidade excelente do produto, ou seja, a combinação do sabor equilibrado com a facilidade com que se barra.

A área de pomares centenária e o método de produção utilizado há gerações traduzem-se na excelente reputação do «Apfelkraut» produzido na Renânia. Se a sua fama é aí especial, não deixa de ser bem conhecido também fora das fronteiras da região. Assim o confirmam as referências de organizações especializadas e as referências em ementas, receitas e produtos à venda na Internet. O produto ocupa lugar cativo na gastronomia da Renânia, quer como pasta para barrar quer como ingrediente na cozinha e na pastelaria. A tradição de uso do «Rheinisches Apfelkraut» é longa, estando ainda firmemente ancorado na mente de consumidores e comerciantes. Consta, por exemplo, da lista de ingredientes do «Rheinischer Sauerbraten».

O produto obtém-se exclusivamente a partir de maçãs e pêras inteiras, saudáveis e em perfeito estado de maturação. Quando a produção ocorre durante o período de colheita, ou seja, entre o final do Verão e meados de Novembro, utiliza-se o fruto fresco. Mesmo quando a produção ocorre na Primavera, nunca se utilizam produtos semi-acabados, mas apenas o fruto inteiro, proveniente exclusivamente de câmaras frigoríficas.

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

A relação especial entre o produto e a área de produção está patente na reputação de que o «Rheinisches Apfelkraut» beneficia. A área de pomares centenária e o método de produção utilizado há gerações traduzem-se na excelente reputação do «Apfelkraut» produzido na Renânia. Se a sua fama é aí especial, não deixa de ser bem conhecido também fora das fronteiras da região.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

Markenblatt Vol. 4, de 25 de Janeiro de 2008, Parte 7a-aa, p. 26195.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

RECTIFICAÇÕES

Rectificação das informações comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos nos termos do Regulamento (CE) n.º 800/2008 da Comissão, que declara certas categorias de auxílios compatíveis com o mercado comum, em aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado (Regulamento geral de isenção por categoria)

(«Jornal Oficial da União Europeia» C 78 de 11 de Março de 2011)

(2011/C 129/13)

Na página 38, no auxílio estatal n.º SA.32308 (11/X):

em vez de: «Ligação Web ao texto integral da medida de auxílio:

http://www.bundesfinanzministerium.de/nr_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a,property=publicationFile.pdf»,

deve ler-se: «Ligação Web ao texto integral da medida de auxílio:

http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf

e

http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm».

2011/C 129/12	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do 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	23
---------------	--	----

Rectificações

2011/C 129/13	Rectificação das informações comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos nos termos do Regulamento (CE) n.º 800/2008 da Comissão, que declara certas categorias de auxílios compatíveis com o mercado comum, em aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado (Regulamento geral de isenção por categoria) (JO C 78 de 11.3.2011)	26
---------------	---	----

Preço das assinaturas 2011 (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 + DVD 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, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	400 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilingue: 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 DVD multilingue 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*.

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>



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT