

Jornal Oficial

da União Europeia

C 185



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

54.º ano
25 de Junho de 2011

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
II <i>Comunicações</i>		
COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Comissão Europeia		
2011/C 185/01	Notas explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia	1
IV <i>Informações</i>		
INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Comissão Europeia		
2011/C 185/02	Taxas de câmbio do euro	2
2011/C 185/03	Comunicação da Comissão no âmbito da execução da Directiva 98/79/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 1998, relativa aos dispositivos médicos de diagnóstico in vitro ⁽¹⁾ (<i>Publicação dos títulos e referências das normas harmonizadas ao abrigo da directiva</i>)	3

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Banco Europeu de Investimento

2011/C 185/04	Convite à apresentação de propostas — O Banco Europeu de Investimento propõe três novas bolsas de estudo EIBURS no âmbito do seu programa de acção em favor da investigação universitária	7
---------------	---	---

OUTROS ACTOS

Comissão Europeia

2011/C 185/05	Publicação de um pedido de registo 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	10
2011/C 185/06	Publicação de um pedido de registo 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	14
2011/C 185/07	Publicação de um pedido de registo 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	18



II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notas explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia

(2011/C 185/01)

Nos termos do artigo 9.º, n.º 1, alínea a), segundo travessão, do Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de Julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à Pauta Aduaneira Comum ⁽¹⁾, as notas explicativas da Nomenclatura Combinada da União Europeia ⁽²⁾ são objecto das seguintes alterações a partir de 1 de Julho de 2011:

Na página 342:

A nota explicativa do código NC 8521 90 00 é suprimida.

Na página 347:

As notas explicativas dos códigos NC 8528 71 13, 8528 71 19 e 8528 71 90 são suprimidas.

⁽¹⁾ JO L 256 de 7.9.1987, p. 1.

⁽²⁾ JO C 137 de 6.5.2011, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

24 de Junho de 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,4220	AUD	dólar australiano	1,3473
JPY	iene	114,06	CAD	dólar canadiano	1,3961
DKK	coroa dinamarquesa	7,4587	HKD	dólar de Hong Kong	11,0767
GBP	libra esterlina	0,88855	NZD	dólar neozelandês	1,7482
SEK	coroa sueca	9,1802	SGD	dólar de Singapura	1,7597
CHF	franco suíço	1,1902	KRW	won sul-coreano	1 534,15
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	9,7683
NOK	coroa norueguesa	7,7825	CNY	yuan-renminbi chinês	9,2059
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,3740
CZK	coroa checa	24,378	IDR	rupia indonésia	12 232,84
HUF	forint	269,50	MYR	ringgit malaio	4,3300
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	61,765
LVL	lats	0,7093	RUB	rublo russo	40,1300
PLN	zloti	3,9919	THB	baht tailandês	43,627
RON	leu	4,2240	BRL	real brasileiro	2,2707
TRY	lira turca	2,3207	MXN	peso mexicano	16,8867
			INR	rupia indiana	63,9830

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

Comunicação da Comissão no âmbito da execução da Directiva 98/79/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de Outubro de 1998 relativa aos dispositivos médicos de diagnóstico in vitro

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(Publicação dos títulos e referências das normas harmonizadas ao abrigo da directiva)

(2011/C 185/03)

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Primeira publicação JO	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substituída Nota 1
CEN	EN 556-1:2001 Esterilização de dispositivos médicos – Requisitos para os dispositivos serem designados como «ESTÉRIL» – Parte 1: Requisitos para dispositivos médicos submetidos a uma esterilização terminal	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Nota 2.1	Expirou (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Esterilização de dispositivos médicos – Requisitos para os dispositivos serem designados como ESTÉRIL – Parte 2: Requisitos para dispositivos médicos processados assepticamente	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Símbolos gráficos para utilização na rotulagem dos dispositivos médicos	23.7.2008	EN 980:2003 Nota 2.1	Expirou (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Esterilização de dispositivos médicos - Métodos microbiológicos - Parte 2: Ensaio de esterilidade efectuados no momento da definição, validação e manutenção de um processo de esterilização (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro – Meio de cultura para microbiologia – Critério de desempenho para meios de cultura	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Nota 3	Expirou (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Dispositivos médicos – Sistemas de gestão da qualidade – Requisitos para fins regulamentares (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Nota 2.1	Expirou (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Requisitos gerais relativos aos dispositivos médicos de diagnóstico in vitro de auto-diagnóstico	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Avaliação do desempenho dos dispositivos médicos de diagnóstico in vitro	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Ensaio de estabilidade dos reagentes para diagnóstico in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Eliminação ou redução do risco de infecção relativo aos dispositivos médicos de diagnósticos in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Procedimentos de amostragem para a aceitação de ensaios de dispositivos médicos para diagnóstico in vitro – Aspectos estatísticos	21.11.2003		

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Primeira publicação JO	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substituída Nota 1
CEN	EN 14136:2004 Utilização de esquemas de avaliação externa da qualidade na avaliação do desempenho dos procedimentos de diagnóstico in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro – Receptáculos de uso único para recolha de amostras, outras além do sangue, de humanos	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Recipientes de uso único para a recolha de amostras de sangue venoso	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Esterilização de produtos de cuidados de saúde - Requisitos gerais para a caracterização de um agente esterilizante e para o desenvolvimento, a validação e o controlo de rotina de um processo de esterilização (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Nota 2.1	Expirou (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Dispositivos médicos - Aplicação da gestão de risco aos dispositivos médicos (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Nota 2.1	Expirou (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro – Medição de quantidades em amostras de origem biológica – Requisitos relativos ao conteúdo e à apresentação dos procedimentos de medição de referência (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro – Medição de quantidades em amostras biológicas – Requisitos para os materiais de referência certificados e para o conteúdo da documentação de suporte (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Sistemas de ensaio para diagnóstico in vitro - Requisitos para os sistemas de ensaio da glucose no sangue para auto-testes na vigilância da diabetes mellitus (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro - Medição de quantidades em amostras biológicas - Rastreabilidade metrológica dos valores atribuídos a calibradores e materiais de controlo (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro - Informação fornecida pelo fabricante (rotulagem) - Parte 1: Termos, definições e requisitos gerais (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro - Informação fornecida pelo fabricante (rotulagem) - Parte 2: Reagentes para diagnóstico in vitro para utilização profissional (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro - Informação fornecida pelo fabricante (rotulagem) - Parte 3: Instrumentos para diagnóstico in vitro para utilização profissional (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Nota 2.1	31.12.2012

OEN ⁽¹⁾	Referência e título da norma (Documento de referência)	Primeira publicação JO	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substituída Nota 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro - Informação fornecida pelo fabricante (rotulagem) - Parte 4: Reagentes para diagnóstico in vitro para auto-diagnóstico (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro - Informação fornecida pelo fabricante (rotulagem) - Parte 5: Instrumentos para diagnóstico in vitro para auto-diagnóstico (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Dispositivos médicos para diagnóstico in vitro - Medição de quantidades em amostras biológicas - Rastreabilidade metrológica de valores para concentrações catalíticas de enzimas atribuídas a calibradores e materiais de controlo (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Sistemas para exames clínicos laboratoriais e testes para diagnóstico in vitro - Ensaio de susceptibilidade dos agentes infecciosos e avaliação do desempenho dos dispositivos para testes de susceptibilidade antimicrobiana - Parte 1: Método de referência para ensaio da actividade in vitro dos agentes antimicrobianos contra as bactérias implicadas nas doenças infecciosas (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Regras de segurança para equipamento eléctrico de medição, controlo e uso laboratorial Parte 2-101: Regras particulares para equipamento médico de diagnóstico in vitro (IVD) IEC 61010-2-101:2002 (Modificada)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Equipamento eléctrico de medição, de comando e de laboratório - Requisitos de CEM - Parte 2-6: Requisitos particulares - Equipamento médico para diagnóstico in vitro (IVD) IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Software para dispositivos médicos - Processos do ciclo de vida do software IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Dispositivos médicos - Aplicação de engenharia de aptidão à utilização em dispositivos médicos IEC 62366:2007	27.11.2008		

(¹) OEN: Organismo Europeu de Normalização:

— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)

— Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)

— ETSI: 650, route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

Nota 1: Em geral, a data de cessação da presunção de conformidade será a data de retirada ("ddr"), definida pelo organismo europeu de normalização, mas chama-se a atenção dos utilizadores destas normas para o facto de que, em certas circunstâncias excepcionais, poderá não ser assim.

Nota 2.1: A nova norma (ou a norma alterada) tem o mesmo alcance que a norma revogada e substituída. Na data referida, a norma revogada e substituída deixará de conferir presunção de conformidade com os requisitos essenciais da directiva.

Nota 2.2: A nova norma tem um alcance superior ao da norma revogada e substituída. Na data referida, a norma revogada e substituída deixará de conferir presunção de conformidade com os requisitos essenciais da directiva.

Nota 2.3: A nova norma tem um alcance inferior ao da norma revogada e substituída. Na data referida, a norma (parcialmente) revogada e substituída deixará de conferir presunção de conformidade com os requisitos essenciais da directiva dos produtos que sejam abrangidos pela nova norma. A presunção de conformidade com os requisitos essenciais da directiva para os produtos que continuem a ser abrangidos pela norma (parcialmente) revogada e substituída, mas que não sejam abrangidos pela nova norma, não sofrerá qualquer alteração.

Nota 3: No caso de emendas a normas, a norma aplicável é a EN CCCC:YYYY, respectivas emendas anteriores, caso existam, e a nova emenda mencionada. A norma anulada ou substituída (coluna 3) consistirá então da EN CCCC:YYYY e respectivas emendas anteriores, caso existam, mas sem a nova emenda mencionada. Na data referida, a norma anulada ou substituída deixará de conferir presunção de conformidade com os requisitos essenciais da directiva.

AVISO:

- Qualquer informação relativa à disponibilidade de normas pode ser obtida quer junto dos organismos europeus de normalização quer junto dos organismos nacionais de normalização que figuram na lista anexa à directiva do Parlamento Europeu e do Conselho 98/34/CE ⁽¹⁾ modificada pela Directiva 98/48/CE ⁽²⁾.
- As normas harmonizadas são adoptadas pelas organizações europeias de normalização em inglês (o CEN e o Cenelec também as publicam em alemão e francês). Subsequentemente, os títulos das normas harmonizadas são traduzidos pelos organismos nacionais de normalização em todas as outras línguas oficiais exigidas da União Europeia. A Comissão Europeia não é responsável pela exactidão dos títulos que lhe foram apresentados para publicação no Jornal Oficial.
- A publicação das referências das normas no *Jornal Oficial da União Europeia* não implica que elas estão disponíveis em todas as línguas comunitárias.
- Esta lista substitui todas as listas anteriores publicadas no *Jornal Oficial da União Europeia*. A Comissão assegura a actualização da presente lista.
- Mais informação está disponível em:
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ JO L 204 de 21.7.1998, p. 37.

⁽²⁾ JO L 217 de 5.8.1998, p. 18.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

BANCO EUROPEU DE INVESTIMENTO

Convite à apresentação de propostas — O Banco Europeu de Investimento propõe três novas bolsas de estudo EIBURS no âmbito do seu programa de acção em favor da investigação universitária

(2011/C 185/04)

As relações institucionais do Banco Europeu de Investimento com as universidades passam, essencialmente, pelo programa de acção do BEI em favor da investigação universitária, que se compõe de três vertentes diferentes:

- **EIBURS** (*EIB University Research Sponsorship Programme*), um programa de patrocínio da investigação universitária,
- **STAREBEI** (*STAgés de REcherche BEI — Estágios de Investigação BEI*), um programa destinado ao financiamento do trabalho de jovens investigadores em projectos conjuntos do BEI e das universidades, e
- **BEI University Networks — Redes Universitárias BEI**, um mecanismo de cooperação destinado a redes universitárias que apresentam características particularmente relevantes para o apoio aos objectivos do Grupo BEI.

O programa **EIBURS** concede bolsas de estudo a centros de investigação universitária que trabalham sobre assuntos de investigação e temas de grande interesse para o Banco. Estas bolsas do BEI, no valor máximo de 100 000 EUR anuais durante um período de três anos, são atribuídas por concurso a departamentos ou a centros de investigação interessados associados a universidades dos Estados-Membros da UE e de países candidatos ou potenciais candidatos, que tenham um *know-how* reconhecido nos domínios seleccionados pelo BEI, com o objectivo de os ajudar a desenvolver as suas actividades nesses domínios. A proposta seleccionada ficará sujeita à apresentação de uma série de resultados (investigação, organização de cursos e de seminários, constituição de redes, difusão de resultados, etc.), que serão objecto de um acordo contratual com o Banco.

Para o ano académico de 2011/2012, o programa **EIBURS** seleccionou três novas linhas de investigação:

Os regimes europeus de propriedade intelectual e o seu impacto na transferência de tecnologia/no financiamento da propriedade intelectual

O debate político a nível mundial centra-se cada vez mais na inovação e na economia do conhecimento enquanto motores de crescimento sustentável a longo prazo. Neste contexto, a concepção de novos instrumentos financeiros e a captação de investidores privados para a área da transferência de conhecimentos e de tecnologia constituem, simultaneamente, uma necessidade e um desafio. Os actores envolvidos na transferência de tecnologia (TT) precisam de conhecer melhor a relação existente entre os regimes legais e regulamentares da propriedade intelectual (PI) e o impacto que exercem neste domínio. Necessitam também de um melhor conhecimento dos incentivos públicos destinados aos centros de investigação/universidades e da panóplia de instrumentos financeiros (fundos, parcerias, laboratórios transnacionais, etc.) dedicados à comercialização da investigação. É sabido que questões como o privilégio do professor, o direito comunitário em matéria de patentes e a sua aplicação pelos órgãos de recurso nacionais, bem como os incentivos governamentais têm um forte impacto na exploração dos activos iniciais, mas não existem comparações

nem estudos sistemáticos sobre a matéria. Trata-se de uma área em rápida evolução, pelo que é importante ter em conta os desenvolvimentos recentes/actuais. Em termos ideais, o projecto deverá fornecer uma análise completa destas questões em todos os Estados-Membros, embora também se possam aceitar trabalhos que abranjam apenas os principais mercados de inovação e PI na União Europeia.

O objectivo do projecto consiste na análise das medidas legais, regulamentares e políticas nos Estados-Membros europeus e da sua influência na intenção/disponibilidade dos estabelecimentos universitários para envolverem instituições financeiras externas (nomeadamente fundos, fundações e outras fontes de capital externo) na constituição de parcerias para acelerar as suas operações de TT/PI e promover a comercialização da investigação conduzida pelos estabelecimentos em causa. Se for caso disso, devem ser apresentadas e justificadas sugestões de medidas políticas destinadas a melhorar a transferência de conhecimentos na UE.

Resultados a apresentar:

O estudo pode incluir uma análise do material existente nesta área sobre as «tendências gerais» dos factores (p. ex., protocolos, formulários e condições) que têm impacto na comercialização da investigação. No âmbito do trabalho devem, no entanto, realizar-se estudos de caso respeitantes a instituições que mantêm parcerias com investidores financeiros (o FEI pode facultar acesso a alguns dos seus beneficiários, mas também devem ser focados outros exemplos). Uma das áreas a estudar é a da contratualização das relações entre as instituições de investigação e os investidores financeiros — a relação entre as organizações de investigação e as empresas já foi objecto de estudo, mas falta ainda uma análise pormenorizada da ligação entre as organizações de investigação e as entidades financeiras. Por se tratar de um estudo com a duração de três anos, os candidatos deverão definir prazos para a apresentação de resultados intercalares. O projecto poderá abranger quaisquer actividades adicionais que o centro universitário esteja disposto a realizar com a bolsa, no mesmo domínio de investigação, incluindo:

- Organização de cursos, escolas de Verão, conferências e seminários
- Criação de bases de dados
- Elaboração de inquéritos

Este projecto complementa o estudo de viabilidade financiado pela CE (DG ENT) intitulado «Criação de um mercado financeiro para direitos de propriedade intelectual na Europa», concurso da UE n.º 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003.

Análise das necessidades de investimento nos sectores de infra-estruturas

A identificação das necessidades de investimento actuais e futuras é fundamental para conceber políticas públicas bem orientadas de apoio ao investimento em infra-estruturas. Face ao exposto, parece não existir nenhum *corpus* unificado de metodologias para a projecção de necessidades de investimento. O centro de investigação universitária que receber apoio a título do programa EIBURS deverá criar um programa de investigação orientado para a análise das metodologias e previsões existentes ao nível das necessidades de investimento em infra-estruturas. Deverá ainda desenvolver uma metodologia unificada para antecipar as necessidades de investimento em infra-estruturas e prever as necessidades de investimento em infra-estruturas económicas na Europa. A investigação deverá limitar-se exclusivamente às infra-estruturas económicas, ou seja, transportes, energia, água e TIC.

O projecto poderá abranger quaisquer actividades adicionais que o centro universitário esteja disposto a realizar com a bolsa, no mesmo domínio de investigação, incluindo:

- Organização de cursos e seminários
- Criação de bases de dados
- Elaboração de inquéritos

O agravamento do risco de crédito no microfinanciamento: causas, sinais de alerta, situação actual e perspectivas futuras

O rápido crescimento dos serviços de microcrédito às famílias e empresários com baixos rendimentos a que assistimos na última década conduziu à saturação de alguns mercados, como Marrocos, Bósnia e Herzegovina, Bolívia e Índia (concretamente, no Estado de Andhra Pradesh). Devido à facilidade de acesso a vários empréstimos concedidos por diversas instituições de crédito, alguns mutuários contraíram crédito em demasia, acabando por se sobreendividar. Este sobreendividamento dos micromutuários prejudica todo o sector do microcrédito devido não só às suas consequências financeiras e em termos de reputação, mas também aos danos sociais e psicológicos que pode causar numa população já de si vulnerável.

Na realidade, existem várias origens e causas para a deterioração da qualidade dos activos da carteira de empréstimos de microfinanciamento, entre as quais podem citar-se o ambiente económico, as interferências políticas, o quadro regulamentar desadequado, os métodos agressivos de empréstimo praticados pelas instituições de financiamento, a concentração nas zonas urbanas, ou o desajustamento da oferta de produtos. As taxas de amortização tradicionalmente elevadas no sector do microfinanciamento sofreram uma quebra acentuada em alguns países e regiões, o que fez aumentar o risco de perdas com empréstimos em alguns mercados. Os profissionais do sector consideram o risco de crédito associado ao sobreendividamento dos clientes como um dos riscos com maior ritmo de crescimento. Lamentavelmente, como em tantas outras situações, só começaram a ser adoptadas medidas curativas quando eclodiu a crise de reembolso da dívida. Foi assim que os investidores se tornaram mais responsáveis na aplicação dos seus fundos e começaram a surgir algumas iniciativas internacionais para promover os princípios de protecção dos clientes e a transparência das práticas bancárias e das taxas de juro, de modo a impedir o sobreaquecimento dos mercados.

Neste contexto, o BEI lança um convite à apresentação de propostas de investigação que visem dar resposta às seguintes questões:

Em que condições pode o microcrédito manter a sustentabilidade e a boa qualidade dos seus activos, ao mesmo tempo que alarga a sua oferta aos mercados onde existe procura? Qual é a situação actual em termos de risco de crédito, incluindo o nível de sobreendividamento dos clientes, em África e nos demais países de maior risco? Poderão existir alguns sinais de alerta para prevenir uma eventual crise de reembolso da dívida antes de ela eclodir? Que ensinamentos podem ser retirados das recentes crises de microfinanciamento (Marrocos, Bósnia, Andhra Pradesh, etc.)? Quais os países, designadamente em África, que correm maior risco de serem os «próximos da lista»?

As propostas devem concentrar-se na região africana (incluindo a região MENA), embora também possam focar outras regiões.

O projecto poderá abranger quaisquer actividades adicionais que o centro universitário esteja disposto a empreender com a bolsa, no mesmo domínio de investigação, incluindo:

- Organização de eventos de divulgação
- Criação de bases de dados adicionais
- Elaboração de inquéritos

As propostas devem ser apresentadas em inglês ou francês, o mais tardar até 16 de Setembro de 2011. As propostas apresentadas depois desta data não serão consideradas. As propostas devem ser enviadas para:

Exemplar electrónico:

universities@eib.org

e

Exemplar impresso:

Programa de Acção do BEI em favor da Investigação Universitária
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

Ao cuidado de Luísa Ferreira, Coordenadora.

*Para informações mais detalhadas sobre o processo de selecção **EIBURS** e sobre outros programas e mecanismos, é favor consultar o site <http://www.eib.org/universities>*

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo 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 185/05)

A presente publicação confere um direito de oposição ao registo, 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.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«SUSINA DI DRO»

N.º CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Susina di Dro»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Itália

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:

A Denominação de Origem Protegida «Susina di Dro» designa o fruto fresco da cultivar local «Prugna di Dro», popularmente conhecida por «Susina di Dro».

No momento de colocação no mercado, o fruto fresco tem de se apresentar inteiro, de aspecto fresco e são, isento de substâncias e odores estranhos, apresentar forma oval, ligeiramente alongada, polpa compacta e revestimento característico de pruína esbranquiçada.

Cor típica do fruto fresco:

— casca vermelho-violeta escuro, com presença de revestimento de pruína e, por vezes, pequenas manchas esverdeadas,

— polpa amarela ou verde-amarelada.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Características químicas:

Açúcares — valor mínimo na colheita: 9,0 °Brix

Polifenóis — teor mínimo: 900 mg/kg

Características organolépticas: a DOP «Susina di Dro» distingue-se por um sabor delicado doce e acidulado, aromático, bem como por uma agradável consistência pastosa.

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 delimitada:*

As etapas de produção, limpeza e acondicionamento têm de ocorrer no território da área geográfica identificada no ponto 4, para evitar a deterioração do fruto e o desenvolvimento de bolores. Acresce ainda que a brevidade da cadeia influencia positivamente a conservação da camada característica de pruína que recobre o fruto.

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

A DOP «Susina di Dro» deve ser acondicionada nos termos da regulamentação em vigor. Todos os tipos de acondicionamento têm de ser fechados com rede, película ou tampa.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

As embalagens da DOP têm de ostentar a menção «Susina di Dro», acompanhada do logótipo que a seguir se descreve: ameixa estilizada, de cor violeta, realçado por folhas verdes e ostentando, a branco e no centro da ameixa, a inscrição «SUSINA DI DRO DOP» e, no contorno interior daquela, «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA».

Logótipo:



É proibido acrescentar qualquer outra indicação de origem não expressamente prevista ou indicações complementares que possam induzir em erro o consumidor.

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

A área de produção da DOP «Susina di Dro» compreende os territórios dos seguintes municípios da província autónoma de Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano e Trento, o qual se limita às secções de Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga e Baselga del Bondone.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A área de produção da DOP «Susina di Dro» distingue-se por clima especial devido, nomeadamente, à presença do lago de Garda. Efectivamente, embora situada no coração do arco alpino, beneficia de temperaturas especialmente amenas, como se constata pela média anual de 12,4 °C. A região usufrui ainda de um grande período de insolação, graças a céu quase permanentemente limpo: atinge-se

assim médias de dez horas de luminosidade diárias, ou seja, 36 000 segundos acumulados de insolação total (valor médio em 21 de Junho, todos os anos). Também durante os meses de Inverno, que se caracterizam, na Itália pré-alpina, tal como na Europa Central e Ocidental, por forte nebulosidade, se atingem aqui entre 100 e 120 horas de sol por mês, ou seja, uma média de 3 a 4 horas de sol por dia. Este fenómeno deve-se essencialmente à periodicidade dos ventos, ou seja, à alternância das correntes descendentes provenientes dos vales com as ascendentes (designadas por «Òra del Garda»), provenientes do lago. O «Òra del Garda», vento morno, garante são só o céu limpo, mas opõe-se também, no Inverno, aos ventos frios que sopram de Norte, atenuando de forma benéfica, no Verão, as temperaturas máximas da tarde que, sem eles, comprometeriam a composição fenólica do fruto e a acumulação de açúcares. As estações inverniais são, assim, especialmente amenas na área de produção da DOP «Susina di Dro», tal como as estivais não apresentam senão excepcionalmente períodos de seca e temperaturas excessivas. Estas características aliam-se às qualidades edáficas muitos apreciáveis dos terrenos, cuja formação resulta, do ponto de vista geológico, de formações sedimentares marinhas. Praticamente toda a área possui solos que se distinguem por reacção moderadamente alcalina, condição que favorece a disponibilidade e a dinâmica dos elementos minerais e, em especial, a absorção de fósforo, cálcio e magnésio.

5.2. Especificidade do produto:

A «Susina di Dro» é uma cultivar autóctone, cultivada de longa data no vale do rio Sarca, onde se estabilizou geneticamente.

O valor específico da DOP «Susina di Dro» reside no seu teor em polifenóis. São eles que influenciam de forma dominante as características organolépticas, a cor e o sabor do fruto, revestindo-se de especial interesse do ponto de vista farmacológico.

Os frutos caracterizam-se igualmente pelo teor mínimo de açúcares, determinante para obtenção do sabor doce e acidulado típico deste ecótipo local.

A especificidade do fruto em termos de teor de polifenóis e açúcares é salientada em estudos publicados desde 1975. Esta recolha de dados, aliada a certos estudos de caracterização mais recentes, mostra a que ponto as qualidades da «Susina di Dro» são há muito reconhecidas e actualmente confirmadas.

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 cultivar local «Prugna di Dro» foi seleccionada ao longo dos séculos graças ao saber dos agricultores da área de produção, que obtinham as novas plantas sobretudo a partir de sementes ou de estacas, controlando-as continuamente e operando no sentido do melhoramento genético, fundado na observação dos traços fenotípicos associados principalmente às características de produção das culturas e às propriedades organolépticas dos frutos.

A elaboração e acumulação dos polifenóis e dos açúcares presentes na DOP «Susina di Dro» estão estreitamente associadas ao clima da área de produção, em especial aos níveis de insolação de que as plantas beneficiam e que se reflecte nas temperaturas que aí se fazem sentir. Os factores climáticos desempenham um papel fundamental no nível e ritmo de actividade das enzimas que intervêm no metabolismo fenólico e nos mecanismos de fotossíntese que determinam a acumulação de glícidos e, por conseguinte, de açúcares.

Estes fenómenos biológicos estão associados às condições particularmente propícias da área de produção, devidas à acção moderadora do lago de Garda (o maior lago italiano) e aos ventos que dele sopram. O vento típico, «Òra del Garda», que se faz sentir durante a tarde, garante céu limpo e modera as temperaturas estivais máximas, desempenhando um papel particularmente importante.

A acumulação de antocianos na casca, que são os pigmentos responsáveis pela coloração azul-violácea da ameixa, depende, em grande medida, da quantidade de radiação incidente interceptada pelos frutos, estando o teor de açúcares associado às temperaturas locais que, moderadas pelas brisas, evitam o *stress* das culturas.

Do ponto de vista socio-económico, a cultura da DOP «Susina di Dro» reveste-se ainda de importância fundamental na área de produção em questão, comparável à das culturas da vinha e da maçã.

Efectivamente, há séculos que a cultura da ameixa está fortemente enraizada na região, como bem atesta a referência em 42 cadernos de especificações dos «Carte di Regola» (manuais de boas práticas) do «Piano del Sarca», de 1284.

Mais recentemente, a comunidade do vale do Sarca, desde sempre sensível à valorização da especificidade qualitativa da DOP «Susina di Dro», passou à acção no domínio cultural, desenvolvendo uma sinergia turística, territorial e agro-alimentar. Entre as iniciativas mais emblemáticas, salienta-se a «Settimana del Prugno Fiorito di Dro» (semana das ameixeiras em flor, de Dro), encontro organizado desde os anos 70 do século passado, antes de se transformar numa das manifestações mais modernas organizadas em Agosto, baptizada «Dro: il tempo delle prugne» (Dro: tempo de ameixas).

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição publicando a proposta de reconhecimento da DOP «Susina di Dro» no *Jornal Oficial da República Italiana*, n.º 100 de 2 de Maio de 2009.

O texto consolidado do caderno de especificações de produção pode ser consultado no sítio *Web*:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

directamente, na página do sítio *Web* do Ministério das Políticas Agro-Alimentares e Florestais (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

Publicação de um pedido de registo 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 185/06)

A presente publicação confere um direito de oposição 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.

FICHA-RESUMO

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

«TOLMINC»

N.º CE: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

DOP (X) IGP ()

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

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Ministério da Agricultura, Silvicultura e Alimentação
Endereço: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
Endereço electrónico: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Agrupamento:

Nome: Sirarsko društvo Tolminc
Endereço: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tel. +386 53891075
Fax —
Endereço electrónico: davorin.koren@tnp.gov.si
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:

«Tolminc»

4.2. Descrição:

«Tolminc» designa um queijo gordo de pasta dura, elaborado com leite de vaca cru ou termizado, produzido na área geográfica identificada.

Forma e dimensões: prato redondo de 3,5-5 kg, com 23-27 cm de diâmetro e 8-9 cm de altura.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Aspecto exterior: crosta macia cor-de-palha.

Secção: o interior do queijo é maleável, amarelo, com olhos do tamanho de lentilhas ou de ervilhas, de distribuição irregular.

Sabor e cheiro: apresenta cheiro característico isento de odores estranhos e sabor doce e picante.

Composição química: 60 %, no mínimo, de extracto seco e 45 %, no mínimo, de matéria gorda em peso no extracto seco.

O queijo tem de ser submetido a um período de cura mínimo de 60 dias.

4.3. Área geográfica:

A produção do leite e o fabrico do «Tolminc» ocorrem na área de Zgornje Posočje, abrangendo os municípios de Kobarid, Tolmin e Bovec.

A área geográfica é delimitada a Oeste pela fronteira italiana e, no restante perímetro, pela linha de povoações que une Kamno a Log pod Mangartom, de acordo com o seguinte: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

As povoações referidas fazem parte da área geográfica identificada.

4.4. Prova de origem:

A rastreabilidade do «Tolminc» é garantida pelos processos e medidas seguidamente enunciados.

Produção leiteira: o leite é obrigatoriamente produzido na área geográfica identificada. A manutenção de um Livro Genealógico assegura a composição adequada da manada em termos de raça. As explorações mantêm igualmente registos das rações e da aquisição de alimentos.

Recolha do leite: o leite destinado à produção do «Tolminc» tem de ser recolhido e conservado separadamente de outro leite. As quantidades de leite adquiridas diariamente são registadas, com repartição por exploração.

Fabrico de lacticínios: os produtores de «Tolminc» mantêm registos das quantidades de leite transformadas diariamente e das quantidades de queijo elaborado por dia e por lote. Por lote, entende-se a quantidade de queijo elaborado a partir de uma única coagulação de leite. Quando em determinado dia se produz apenas um lote de queijo, a data de produção do queijo coincide com a designação do lote.

Maturação do queijo: os produtores mantêm igualmente registos de cura, assegurando assim que todos os lotes observam um período de cura obrigatório de, no mínimo, 60 dias. A data de produção do queijo coincide com a data de início da cura.

4.5. Método de obtenção:

O «Tolminc» é fabricado com leite de vaca cru ou termizado (57 °C-68 °C) produzido na área geográfica identificada. Pelo menos 80 % do leite destinado ao fabrico do «Tolminc» tem de provir de vacas da raça castanha. As vacas são alimentadas com forragens a granel (pastagens, feno, ensilagem) da área geográfica identificada, que têm de constituir, no mínimo, 75 % da matéria seca da ração diária.

O «Tolminc» é fabricado com leite maduro eventualmente adicionado de leite fresco, antes da fermentação. A fermentação do leite dura, no mínimo, 12 horas; durante este processo, desenvolve-se uma microflora autóctone que confere ao leite o nível adequado de acidez. A fermentação pode ser acelerada com fermentos lácteos caseiros (coagulação de uma pequena quantidade de leite a temperatura bastante elevada durante, no mínimo, 12 horas) ou fermentos seleccionados. A coagulação do leite obtém-se por adição de coalho. A operação dura entre 25 e 35 minutos, a uma temperatura entre 32 °C e 34 °C. O corte da coalhada acelera o processo de extracção do soro e permite a produção de grãos do tamanho adequado. Numa primeira fase, a coalhada é cortada em quadrados grandes. Seguidamente, procede-se a um corte que reduz a coalhada a pedaços do tamanho de avelãs. A

consistência adequada da coalhada obtém-se por aquecimento e evaporação. A coalhada cortada é aquecida a uma temperatura compreendida entre 44 e 48 °C, seguida de secagem, por agitação contínua, até obtenção da consistência adequada. A formação do queijo e o dessoramento podem ocorrer de formas diversas, consoante as possibilidades e o equipamento técnico disponível nas queijarias artesanais. A prensagem do queijo requer entre 6 e 12 horas, em instalações devidamente aquecidas. O queijo é virado durante a prensagem, para acelerar o esgotamento do soro, distribuir a água contida no queijo e conferir-lhe forma mais regular. O «Tolminc» é salgado por imersão em salmoura durante 24 a 48 horas.

Após a salga, os queijos são marcados individualmente com a data de início da cura do queijo ou de designação do lote. O «Tolminc» tem de estacionar durante dois meses, no mínimo. É fundamental acompanhar o queijo durante a cura (virá-lo, secá-lo, limpá-lo).

4.6. Relação:

História e tradição do fabrico de queijo na área geográfica

As primeiras referências ao «queijo Tolminc» datam do século XIII, data em que é mencionado como moeda de pagamento de impostos aos senhores das terras da época. A primeira designação que se lhe conhece — «Formaggio di Tolmino — Tolminski sir» (queijo de Tolmin) data de 1756, numa lista de preços de queijo, na cidade de Udine.

Muitos foram os grandes queijeiros que, ainda no século XIX, contribuíram para a qualidade do «Tolminc», ao virem para a área de Tolmin sob os auspícios da Associação Artesanal de Gorica, ajudando assim a população local a resolver os problemas de fabrico do queijo. Foi nas pastagens das montanhas de Razor, sob a orientação de Thomas Hitz, da Suíça, que começaram a produzir-se queijos de pasta dura, em 1886. O «Tolminc» desenvolveu-se ao longo dos séculos, tendo-se tornado parte da tradição e cultura das populações que sempre o fabricaram e continuam a fabricá-lo.

O «Tolminc» possui uma longa e rica tradição associada aos primórdios das pastagens de montanha. Aí, o gado era submetido à transumância, deslocando-se sazonalmente entre as pastagens do vale e as montanhas, definindo assim a base dos métodos de alimentação. Este ciclo económico iniciava-se todos os anos com a deslocação do gado das aldeias do vale para as encostas «inferiores» ou campos de feno. No final de Junho, procedia-se à transumância ascendente, para as pastagens de montanha, onde o gado pastava e o queijo era fabricado até início de Setembro, quando se iniciava a transumância descendente, para as encostas mais baixas, onde o gado permanecia até às primeiras neves. Este ciclo económico continua a ser praticado actualmente pelos criadores de gado de Zgornje Posočje.

Condições naturais

A região de Zgornje Posočje fica situada na convergência de influências dos climas alpino e mediterrânico. Esta localização confere-lhe condições específicas naturais, que, tendo como veículo as forragens produzidas na área geográfica, se reflectem no leite e, subsequentemente, no produto final, após transformação.

Zgornje Posočje é a zona de menos pluviosidade da Eslovénia, pois o ar húmido do Mediterrâneo é travado pela barreira montanhosa dos Alpes Julianos. A abertura ao longo do vale do rio Soča em direcção ao Mediterrâneo assegura a influência do mar. Em Tolmin, a temperatura média anual ronda os 11 °C, a temperatura média em Janeiro ronda 1 °C e, em Julho, é superior a 18 °C.

O clima sub-mediterrânico mais ameno influencia grandemente a composição da vegetação, conferindo à flora alpina da região de Posočje um aspecto peculiar. As características distintivas da vegetação decorrentes do clima sub-mediterrânico estão igualmente patentes nas falésias alpinas íngremes, que, contrariamente às da região de Gorenjska, se apresentam cobertas de vegetação muito característica, imbuída de um forte aroma selvagem. A flora de montanha dos prados subalpinos de Zgornje Posočje é muito rica e variada. As razões desta diversidade de espécies residem no seu passado geológico recente (a sua posição na faixa meridional da cobertura de gelo da Idade do Gelo), a composição da rocha (calcário ou dolomite, ocasionalmente com mistura de marga, argila e sílica) e o clima (de montanha, húmido e relativamente quente). A característica mais distintiva da vegetação local é a ocorrência de espécies únicas na região. Alguns dos prados (pastagens, campos de feno, prados subalpinos e alpinos) de Zgornje Posočje caracterizam-se igualmente pela presença de algumas espécies raras. Graças à influência do clima sub-mediterrânico, abundam também espécies mais temperadas nos campos de feno de altitude.

A variedade da microflora desempenha também um papel importante na produção do «Tolminc». A fermentação do leite cru ou o recurso a fermentos lácteos artesanais imprimem a marca do ambiente no queijo e a microflora autóctone benéfica entrava o desenvolvimento de microrganismos nocivos.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Bureau Veritas d.o.o.
Endereço: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
Endereço electrónico: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Rotulagem:*

Os queijos que respeitam todas as exigências das especificações são marcados com o nome do produtor, o nome e o logótipo «Tolminc» (reproduzido *infra*), a marca da UE correspondente e o símbolo nacional de controlo. O rótulo tem de indicar se o queijo foi elaborado com leite cru ou termizado.

Os produtores podem utilizar rotulagem complementar para indicar se o queijo é curado durante mais de dois meses, as vacas não são alimentadas com ensilagem ou o fabrico ocorre em queijarias de montanha.

Tolminc®

Publicação de um pedido de registo 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 185/07)

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 ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«ARMAGH BRAMLEY APPLES»

N.º CE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Armagh Bramley Apples»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Reino Unido

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:

«Armagh Bramley Apple» designa uma maçã verde grande, fresca, de utilização culinária. Apresenta manchas rosadas e polpa branca com indícios de verde. É uma maçã de tamanho grande, de diâmetro variável entre 60 e 120 mm. Apresenta forma redonda menos uniforme do que outra maçã *Bramley*, achatamento, ápice estriado e olho grande parcialmente aberto.

Possui cor verde com rosado avermelhado, sépalas castanhas aveludadas e pecíolo curto e grosso.

A polpa é branca com laivos esverdeados e possui textura firme e suculenta.

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

N/A

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

N/A

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

A maçã tem de ser cultivada na área geográfica identificada.

A maçã de designação «Armagh Bramley Apples» é cultivada nos solos franco-limosos ou limo-argilosos altamente férteis da região. Os limites das parcelas revestem, em todos os pomares, a forma de sebe ou quebra-vento de uma mistura de espécies vegetais lenhosas que agem como protectores contra os ventos frios do Norte ou Nordeste que sopram por vezes na Primavera.

Independentemente da idade ou tamanho da árvore, as podas de Verão e Inverno são sempre efectuadas manualmente. O rendimento e qualidade consistentes exigem o saber adquirido com anos de experiência de condução das árvores, modelando-lhes a estrutura e a copa pela poda nestas duas estações.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Os cultivadores de *Armagh* orgulham-se da aplicação que fazem das Boas Práticas Agrícolas na produção de «*Armagh Bramley apples*». É habitual empregar-se a polinização por abelhas melíferas durante o período de floração, pelo que todas as aplicações por aspersão são efectuadas com os devidos cuidados, tendo em mente o bem-estar destes e outros insectos benéficos e o respeito do ambiente.

A nutrição foliar é amplamente praticada nos pomares de «*Armagh Bramley*», com a incorporação de fertilizantes de mononutrientes ou de misturas de derivados de algas marinhas no programa regular de aspersão.

A maçã é colhida à mão, entre o início de Setembro e o final de Outubro. A época da colheita depende da estação, do mercado, da maturação dos frutos, da idade das árvores e do tipo de porta-enxerto. É frequente os cultivadores acordarem na data da colheita em função do tamanho da maçã e da respectiva taxa de crescimento no final do Verão ou início do Outono. A maioria da maçã é colhida quando atinge um diâmetro médio de 75 mm, mas antes de atingir o grau de maturação em que mais de 20 % da reserva de hidratos de carbono se converteram de amidos em açúcares.

Tal como os pomares são podados manualmente, toda a fruta é apanhada e calibrada à mão. O pessoal que efectua a colheita é treinado no manuseamento de fruta, para evitar defeitos de epiderme e pisaduras, particularmente nocivas para esta variedade, já que uma proporção importante da colheita é armazenada em atmosfera controlada para abastecimento do mercado durante todo o ano.

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

N/A

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

N/A

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

A IGP «*Armagh Bramley Apples*» é cultivada nas localidades produtoras tradicionais de maçã, na Arquidiocese de *Armagh*, que abrange as divisões administrativas de *Armagh* e *Tyrone* e parte da de *Londonderry*:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglishe, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Entre as influências climáticas da área geográfica identificada menciona-se uma pluviosidade anual que pode atingir 80 polegadas, sobrevinda do clima atlântico, e temperaturas médias de 3 °C no Inverno e 18 °C no Verão, decorrentes da influência da corrente do Golfo. Estes factores, aliados à qualidade do solo (rico, fértil e com elevado teor de cálcio) ditam a sua especificidade.

A sua localização setentrional determina menor luminosidade do que a de outras regiões de cultivo da *Bramley*, exigindo a fotossíntese uma densidade de árvores inferior, que permite o crescimento lateral. O clima mais frio do que o de outras regiões de cultivo reflecte-se no crescimento menos uniforme da «*Armagh Bramley Apple*» e implica menor pressão entómica, sendo suficiente uma única aplicação de insecticidas por estação, reflectida no baixo índice de resíduos. As temperaturas mais baixas alongam também a estação de crescimento. A área identificada caracteriza-se por cordilheiras baixas abundantes em ribeiros. A riqueza do solo e a precipitação evitam a necessidade de irrigação artificial.

5.2. *Especificidade do produto:*

O clima e o solo da área identificada exercem influência directa na reputação do produto. A estação de crescimento, mais longa devido às temperaturas mais baixas aí registadas, produz frutos maiores e menos uniformes, de acidez elevada ideal para maçã de utilização culinária, e sabor característico mais acentuado.

A «Armagh Bramley Apple» é conhecida por manter o sabor e possuir textura mais firme do que outra maçã *Bramley*, os quais persistem depois de cozinhada. Daqui deriva também a sua reputação de maçã para guardar (pode ser armazenada durante 12-13 meses), de capacidade superior à da *Bramley* de outras regiões.

Uma outra característica distintiva da «Armagh Bramley Apple» relativamente a congéneres é o facto de ser verde com manchas rosadas que não desenvolvem riscas definidas. A sua forma redonda é menos uniforme do que a de outra maçã, devido ao clima mais frio, que determina padrões irregulares de crescimento. Possui sabor intenso mais acentuado.

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 maçã *Bramley* surgiu em Armagh em 1884, com a introdução de 60 propágulos da variedade na Irlanda do Norte. Em 1921 já tinham sido plantados 7 000 acres e a maçã *Bramley* torna-ra-se a principal variedade cultivada em Armagh. A transformação da maçã iniciou-se em 1903 e um dos principais transformadores da Irlanda do Norte continua a ter sede em Armagh, próximo da sua grande fonte de abastecimento: os pomares da região.

A maçã *Bramley* possui textura e sabor únicos que a elevam à posição de rainha da maçã de cozer, pois guarda o sabor intenso e ácido durante todo o processo de cozedura, sendo a única no mundo com estas propriedades. A «Armagh Bramley Apple» é reputada por possuir textura mais firme, o que significa que pode ser armazenada durante mais tempo e manter mais longamente a textura ao cozer.

O clima mais frio é também responsável pela sua forma menos redonda do que a de outra maçã *Bramley*. As temperaturas mais baixas originam polinização irregular dos ovários de cada fruto. Os primeiros ovários a serem fertilizados engrossam e desenvolvem-se antes dos outros, o que significa que a «Armagh Bramley Apple» desenvolve forma caracteristicamente não redonda.

A localização setentrional de pomares de «Armagh Bramley» é inabitual e, em resultado do clima, a produção é menos abundante mas o sabor mais intenso. Consequentemente, o custo de produção de *Bramley* é elevado.

As condições de cultivo únicas de Armagh produzem um fruto mais firme e mais denso do que seria possível em outros locais. Para tal contribui também o solo rico e fértil, de elevado teor de cálcio e nutrientes essenciais, abundantemente irrigado por água pura.

Armagh é conhecida em toda a Irlanda como a terra dos pomares, produzindo maçã há mais de 3 000 anos. Diz a lenda que *St. Patrick* plantou uma macieira em Ceangoba, antiga povoação a leste da cidade de Armagh.

A reputação de Armagh enquanto terra dos pomares deve-se exclusivamente à «Armagh Bramley Apple». 99 % da produção de árvores fruteiras da Irlanda do Norte é maçã *Bramley* e 95 % da produção de árvores fruteiras da Irlanda do Norte provém de Armagh.

A cultura e costumes locais, desde as canções populares às equipas desportivas, atribuem-lhe o epíteto de terra dos pomares.

O termo «Pomar» é sinónimo de Armagh exclusivamente graças à «Armagh Bramley Apple», embora muitas sejam as empresas da área geográfica identificada sem ligação à *Bramley* que o usam pelo reconhecimento imediato que confere a essa área, devido à importância da «Armagh Bramley Apple».

Os restaurantes locais promovem activamente pratos confeccionados com maçã de Armagh, como a tarte de maçã («Armagh Bramley apple» *pie*), o sorvete de maçã («Armagh Bramley Apple» *Sorbet*) e o empadão desfeito de maçã («Armagh Bramley Apple» *Crumble*). Organizam-se concursos de receitas de «Armagh Bramley» para entradas (por exemplo, sopa — *Bramley Apple Soup* ou *Ulster Delight*), prato principal (por exemplo, porco recheado com «Bramley Apple») e sobremesas (por exemplo, bolo de «Armagh Bramley Apple», pudim de maçã *Bramley* caramelizada, suflé «Armagh East Coast»); há até uma olaria local com uma gama «Bramley Apple», inspirada nos pomares vizinhos.

A importância da «Armagh Bramley Apple» para a região reflecte-se não só no facto de a indústria empregar 1 500 trabalhadores locais, como também nos acontecimentos tradicionais que continuam a realizar-se, como a Semana da Maçã e o Festival da Maçã, no Outono. O último domingo de Maio é designado por Domingo da Flor de Macieira, pois os pomares locais exibem um mar de flores brancas e cor-de-rosa. Organizam-se visitas turísticas aos pomares, coroadas por tartes de maçã «Armagh Bramley», regadas com sidra de Armagh, na Feira da Flor da Macieira.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

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>

