

# Jornal Oficial

## da União Europeia

C 302



Edição em língua  
portuguesa

### Comunicações e Informações

55.º ano  
6 de outubro de 2012

<u>Número de informação</u>	Índice	Página
IV <i>Informações</i>		
INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA		
<b>Conselho</b>		
2012/C 302/01	Decisão do Conselho, de 4 de outubro de 2012, que nomeia os membros efetivos e suplentes do Comité Consultivo para a Livre Circulação dos Trabalhadores .....	1
<b>Comissão Europeia</b>		
2012/C 302/02	Taxas de câmbio do euro .....	6
2012/C 302/03	Orientações da Comissão — Orientações em matéria de registo e publicação de informações sobre os resultados de ensaios clínicos relativamente à execução do artigo 57.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 726/2004 e do artigo 41.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1901/2006.....	7
INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS		
2012/C 302/04	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	11
2012/C 302/05	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	11
2012/C 302/06	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	12

**PT**

Preço:  
3 EUR

(continua no verso da capa)

<u>Número de informação</u>	<u>Índice (continuação)</u>	<u>Página</u>
2012/C 302/07	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	12
2012/C 302/08	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	13
2012/C 302/09	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	13
2012/C 302/10	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	14
2012/C 302/11	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca .....	14

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2012/C 302/12	Decisão de encerrar o procedimento formal de investigação após retirada da notificação por parte do Estado-Membro — Auxílio estatal — Itália (Artigos 107.º a 109.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia) — Comunicação da Comissão nos termos do artigo 108.º, n.º 2, do TFUE — retirada de notificação — Auxílio estatal SA.28642 (C 17/10) (ex N 315/09) — Firmin Srl <sup>(1)</sup> .....	15
---------------	---	----

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2012/C 302/13	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 proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	16
2012/C 302/14	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	24
2012/C 302/15	Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	31



<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE

## IV

(Informações)

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

## CONSELHO

## DECISÃO DO CONSELHO

de 4 de outubro de 2012

**que nomeia os membros efetivos e suplentes do Comité Consultivo para a Livre Circulação dos Trabalhadores**

(2012/C 302/01)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 492/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de abril de 2011, relativo à livre circulação dos trabalhadores no interior da União <sup>(1)</sup>, nomeadamente os artigos 23.º e 24.º,

Tendo em conta as listas de candidaturas apresentadas ao Conselho pelos Governos dos Estados-Membros,

Considerando o seguinte:

- (1) Pela sua Decisão de 21 de outubro de 2010 <sup>(2)</sup>, o Conselho nomeou os membros efetivos e suplentes do Comité Consultivo para a Livre Circulação dos Trabalhadores («Comité») para o período compreendido entre 25 de setembro de 2010 e 24 de setembro de 2012.
- (2) Estes membros devem permanecer em funções até à sua substituição ou até à renovação dos respetivos mandatos.
- (3) É necessário nomear os membros efetivos e suplentes do referido Comité por um período de dois anos,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

*Artigo 1.º*

São nomeados membros efetivos e suplentes do Comité Consultivo para a Livre Circulação dos Trabalhadores para o período compreendido entre 25 de setembro de 2012 e 24 de setembro de 2014:

## I. REPRESENTANTES DOS GOVERNOS

País	Membros Efetivos	Membros Suplentes
Bélgica	Annelies LAGAE Anne ZIMMERMAN	Jacques OUZIEL
Bulgária	Hristo SIMEONOV Tatiana GUEORGUIEVA	Dimitrina KOSTADINOVA
República Checa	Roman SEIDL Ladislava STEINICHOVÁ	Andrea PLAČKOVÁ

<sup>(1)</sup> JO L 141 de 27.5.2011, p. 1.<sup>(2)</sup> JO C 294 de 29.10.2010, p. 1.

País	Membros Efetivos	Membros Suplentes
Dinamarca	Stig Hansen NØRGAARD Vibe WESTH	Simone HEINECKE
Alemanha	Vera BADE Johannes RASCHKA	Henning GRUB
Estónia	Jana JÄRVIK Liis REITER	Kristi SUUR
Irlanda	Mary Joan KEHOE Anthony MORRISSEY	Aedin DOYLE
Grécia	Athina DIAKOUMAKOU Georgios NERANTZIS	Panagiota STAMATIOU
Espanha	Paloma MARTINEZ GAMO Miguel Ángel AZNAR NIETO	Juan Pablo PARRA GUTIÉRREZ
França	Nadia MAROT Albert MARTINO	Laurent FRIBOULET
Itália		
Chipre	Demetris MICHAELIDES Constantinos KARMELOS	Andreas CHRISTOU
Letónia	Linda PAUGA Liga EMULE-KONONE	Ilze ZVĪDRIŅA
Lituânia	Rasa MALAIŠKIENĖ Agnė KUNIGONYTĖ	Vytautas JURŠĖNAS
Luxemburgo	Tom GOEDERS Laurent PEUSCH	Anne-Catherine THILL
Hungria	Ms Rita ANTÓNI Ms Judit KATONA	Ms Orsolya KISGYÖRGY
Malta	Mariella GRECH Nicola CINI	George CAMILLERI
Países Baixos	Conny W. OLDE OLTHOF Martin G. BLOMSMA	Cristel VAN TILBURG
Áustria	Heinz KUTROWATZ Helmut GERL	Barbara BOHACZEK
Polónia	Magdalena SWEKLEJ Marcin WIATRÓW	Agnieszka ZDAK
Portugal	Octávio OLIVEIRA Paulo GOMES	Helena SANTOS
Roménia	Auraş MARINESCU Oana BARBUT	Bogdan-Tiberius PAŞCA
Eslovénia	Sonja MALEC Radivoj RADAČ	Mateja GOLJA
Eslováquia	Agesa SKUPNÍKOVÁ	Jaroslav KOVÁČ
Finlândia	Katri NISKANEN Olli SORAINEN	Mirkka MYKKÄNEN
Suécia	Ricky IFWARSSON Madeleine ÖHBERG	Torbjörn WALLIN
Reino Unido	Fiona KILPATRICK Deborah MORRISON	Jonathan PIGGINS

## II. REPRESENTANTES DAS ORGANIZAÇÕES SINDICAIS

País	Membros Efetivos	Membros Suplentes
Bélgica	Jean-François MACOURS Koen MEESTERS	Yvienne VAN HOLSBEECK
Bulgária	Atanaska TODOROVA Daniel YANEV	Antonia ZLATEVA
República Checa	Jaroslava BAUEROVÁ Pavel JANÍČKO	Vít SAMEK
Dinamarca	Anette BERENTZEN Torben Dam JENSEN	Käthe Munk RYOM
Alemanha	Alexandra KRAMER Raja NEJEDLO	Christian MOOS
Estónia	Urmas LIPSO Liina CARR	Aija MAASIKAS
Irlanda	Esther LYNCH John DOUGLAS	
Grécia	Georgios PERENTIS Metaxia STEKOULEA	Konstantinos MYTILINO
Espanha	Ana Maria CORRAL JUAN Concepción ROJO	Pilar ROC ALFARO
França	Francine BLANCHE Corinne MARES	Ommar BENFAÏD
Itália		
Chipre	Nicos GREGORIOU Nicos EPISTITHIOU	Diomidis DIOMIDOUS
Letónia	Ruta PORNIECE Māris SIMULIS	Jānis KAJAKS
Lituânia	Janina ŠVEDIENĖ Janina MATUIZIENĖ	Jovita MEŠKAUSKIENĖ
Luxemburgo	Eduardo DIAS Vincent JACQUET	Jean-Claude REDING
Hungria	Ms Judit CZUGLERNÉ IVÁNYI Ms Andrea AGÓCS	Mr László KOZÁK
Malta	Antoinette AQUILINA Andrew MIZZI	John BENCINI
Países Baixos	Caroline RIETBERGEN Martijn HORDIJK	H. de GEUS
Áustria	Johannes PEYRL Oliver RÖPKE	Franz FRIEHS
Polónia	Jakub KUS Halina PEPLIŃSKA	Bogdan OLSZEWSKI
Portugal	Catarina Maria BRANCO FERREIRA TAVARES Carlos Manuel ALVES TRINDADE	Georges CASULA
Roménia	Valentin MOCANU Liviu APOSTOIU	Dragos FRUMOSU

País	Membros Efetivos	Membros Suplentes
Eslovénia	Goran LUKIČ Jakob POČIVAVŠEK	Nadja GÖTZ
Eslováquia	Vlasta SZABOVÁ Beata ĎURANOVÁ	
Finlândia	Eve KYNTÄJÄ Ralf SUND	Jenni KARJALAINEN
Suécia	Sofie REHNSTRÖM Eva OSCARSSON	Mats ESSEMYR
Reino Unido	Sean BAMFORD Mohammed TAJ	Wilf SULLIVAN

### III. REPRESENTANTES DAS ORGANIZAÇÕES PATRONAIS

País	Membros Efetivos	Membros Suplentes
Bélgica	Michèle CLAUD Hilde THYS	Monica DE JONGHE
Bulgária	Ivan ZAHARIEV Martin STOYANOV	Daniela SIMIDCHIEVA
República Checa	Vladimíra DRBALOVÁ Marie ZVOLSKÁ	Jitka HLAVÁČKOVÁ
Dinamarca	Henning GADE Flemming DREESEN	Karen ROIY
Alemanha	Alexander WILHELM Christina LANG	Anne ROBRA
Estónia	Marek SEPP Mare HIIESALU	Tarmo KRIIS
Irlanda	Tony DONOHOE Kara McGANN	
Grécia	Rena BARDANI Nikos DIMAS	Evangelia ARANITOU
Espanha	Santiago SOLER PÉREZ Javier IBARS ALVARO	Luis MÉNDEZ LÓPEZ
França	Catherine HAQUENNE Natacha MARQUET	Pascale DESSEN
Itália		
Chipre	Lena PANAYIOTOU Emilios MICHAEL	Michael ANTONIOU
Letónia	Anita LĪCE Ilona KIUKUCĀNE	
Lituânia	Justinas USONIS Aidas VAIČIULIS	Dovilė BAČKYTĖ
Luxemburgo	Marc KIEFFER François ENGELS	Dany HAUSTGEN
Hungria	Ms Terézia BOROSNÉ BARTHA Mr István KOMORÓCZKI	Ms Adrienn BÁLINT

País	Membros Efetivos	Membros Suplentes
Malta	Lawrence MIZZI Michael GALEA	John HUBER
Países Baixos	Rob SLAGMOLEN A.P.M.G. SCHOENMAECKERS	G.A.M. Gerard VAN DER GRIND
Áustria	Margit KREUZHUBER Andreas GRUBER	Ulrike KLEIN
Polónia	Wioletta ŻUKOWSKA Przemysław OSUCH	Andrzej STĘPNIKOWSKI
Portugal	Cristina NAGY MORAIS Adília LISBOA	Marcelino PENA COSTA
Roménia	Roxana PRODAN Daniel Sorin MOLDOVEANU	Dan ANGHELESCU
Eslovénia	Maja SKORUPAN Igor ANTAUER	Tatjana ČERIN
Eslováquia	Peter LÍŠKA Peter MOLNÁR	Martin HOŠTÁK
Finlândia	Riitta WÄRN Mikko RÄSÄNEN	Vesa RANTAHALVARI
Suécia	Karin EKENGER Örjan LUTZ	Patrik KARLSSON
Reino Unido	Sinead LAWRENCE Jim BLIGH	

*Artigo 2.º*

O Conselho procederá ulteriormente à nomeação dos membros ainda não designados.

*Artigo 3.º*

A presente decisão entra em vigor na data da sua adoção.

Feito no Luxemburgo, em 4 de outubro de 2012.

*Pelo Conselho*  
*A Presidente*  
S. CHARALAMBOUS

## COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

5 de outubro de 2012

(2012/C 302/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,3002	AUD	dólar australiano	1,2682
JPY	iene	102,02	CAD	dólar canadiano	1,2750
DKK	coroa dinamarquesa	7,4556	HKD	dólar de Hong Kong	10,0805
GBP	libra esterlina	0,80325	NZD	dólar neozelandês	1,5775
SEK	coroa sueca	8,5728	SGD	dólar de Singapura	1,5951
CHF	franco suíço	1,2112	KRW	won sul-coreano	1 444,13
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,1983
NOK	coroa norueguesa	7,3935	CNY	yuan-renminbi chinês	8,2226
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,4810
CZK	coroa checa	24,915	IDR	rupia indonésia	12 467,96
HUF	forint	282,75	MYR	ringgit malaio	3,9691
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	53,831
LVL	lats	0,6961	RUB	rublo russo	40,2520
PLN	zloti	4,0735	THB	baht tailandês	39,721
RON	leu	4,5782	BRL	real brasileiro	2,6258
TRY	lira turca	2,3375	MXN	peso mexicano	16,5844
			INR	rupia indiana	67,4220

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

**Orientações da Comissão — Orientações em matéria de registo e publicação de informações sobre os resultados de ensaios clínicos relativamente à execução do artigo 57.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 726/2004 e do artigo 41.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1901/2006**

(2012/C 302/03)

### 1. CONTEXTO

O presente documento de orientação define aspetos da execução do artigo 57.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 726/2004 que estabelece procedimentos comunitários de autorização e de fiscalização de medicamentos para uso humano e veterinário e que institui uma Agência Europeia de Medicamentos <sup>(1)</sup>, e do artigo 41.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1901/2006 relativo a medicamentos para uso pediátrico <sup>(2)</sup>.

Este documento trata do registo e da publicação de informações sobre os resultados de ensaios clínicos, dando assim execução à legislação da UE que tem por objetivo disponibilizar publicamente os resultados de ensaios clínicos — um objetivo político que é mantido na proposta da Comissão de um Regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos ensaios clínicos de medicamentos para uso humano e que revoga a Diretiva 2001/20/CE <sup>(3)</sup>. O presente documento de orientação fornece também orientações sobre a forma de tratar as não conformidades e as inexactidões factuais.

Completa os seguintes documentos de orientação da Comissão:

- Diretriz 2010/C82/01 para a apresentação às autoridades competentes do pedido de autorização de um ensaio clínico com um medicamento para uso humano, a notificação de alterações substanciais e a declaração de conclusão do ensaio (a seguir designada «Diretriz CT-1») <sup>(4)</sup>, nomeadamente a secção 4.3;
- Diretriz 2008/C168/02 relativa às orientações previstas no artigo 11.º da Diretiva 2001/20/CE sobre os dados contidos na base de dados clínicos a incluir na base de dados sobre medicamentos prevista no artigo 57.º do Regulamento (CE) n.º 726/2004 <sup>(5)</sup>, nomeadamente as secções 3 a 5; e
- Diretriz 2009/C28/01 sobre a natureza da informação relativa a ensaios clínicos pediátricos a introduzir na base de dados europeia sobre ensaios clínicos (EudraCT) e à informação a publicar pela Agência Europeia de Medicamentos (EMA), em conformidade com o artigo 41.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006 <sup>(6)</sup>, nomeadamente as secções 3.2 a 3.4 e 5.

Os referidos documentos de orientação da Comissão foram aprofundados por duas diretrizes técnicas de execução publicadas na EudraLex — Regras que regem os medicamentos na

União Europeia sobre a Lista de campos a publicar da EudraCT para Ensaios Clínicos Pediátricos em conformidade com o artigo 41.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006 e a Lista de campos da base de dados sobre ensaios clínicos «EudraCT» a publicar, em conformidade com o artigo 57.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 726/2004 <sup>(7)</sup>.

### 2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente documento de orientação trata o registo e a publicação de ensaios clínicos, tal como definidos no artigo 2.º, alínea a), da Diretiva 2001/20/CE com, pelo menos, uma das seguintes características:

- O ensaio clínico é ou foi regulado pela Diretiva 2001/20/CE, que produziu efeitos o mais tardar em 1 de maio de 2004 (para o registo de informações sobre os resultados de ensaios clínicos concluídos no passado, ver secção 4.6.1); Isto implica que, pelo menos, um centro de investigação esteja localizado na União Europeia (UE) ou num Estado Contratante do Espaço Económico Europeu,
- O ensaio clínico faz parte de um plano de investigação pediátrica incluindo aqueles cujos centros de investigação se localizem fora da União Europeia (UE) <sup>(8)</sup>,
- O ensaio clínico é abrangido pelo artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006,
- O ensaio clínico é abrangido pelo artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006.

### 3. TEOR DAS INFORMAÇÕES SOBRE OS RESULTADOS AFIXADAS

As informações sobre os resultados de todos os ensaios clínicos referidos na secção 2 devem ser afixadas em conformidade com estas orientações.

O teor das referidas informações é definido na Diretriz 2009/C28/01. As informações nela definidas aplicam-se aos ensaios clínicos pediátricos e não pediátricos.

As diretrizes técnicas de execução sobre o formato dos campos de dados (a seguir designados «conjunto completo de dados») estão publicadas num documento à parte na EudraLex — Regras que regem os medicamentos na União Europeia, completando,

<sup>(1)</sup> JO L 136 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 378 de 27.12.2006, p. 1.

<sup>(3)</sup> COM(2012) 369 final de 17.7.2012.

<sup>(4)</sup> JO C 82 de 30.3.2010, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO C 168 de 3.7.2008, p. 3.

<sup>(6)</sup> JO C 28 de 4.2.2009, p. 1.

<sup>(7)</sup> [http://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-10/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-10/index_en.htm)

<sup>(8)</sup> Artigo 41.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1901/2006.

desta forma, as duas diretrizes técnicas de execução sobre a Lista de campos a publicar da EudraCT para Ensaios Clínicos Pediátricos em conformidade com o artigo 41.º do regulamento (CE) n.º 1901/2006 e a Lista de campos da base de dados sobre ensaios clínicos «EudraCT» a publicar, em conformidade com o artigo 57.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 726/2004 <sup>(9)</sup>.

Os campos de dados naquelas diretrizes técnicas pormenorizadas têm em conta esforços internacionais de harmonização. O conteúdo dos campos de dados é mantido idêntico na base de dados americana «clinicaltrials.gov» com exceções limitadas para ter em conta especificidades como o plano de investigação pediátrica da UE e as alterações evolutivas das bases de dados internacionais ou esforços internacionais de harmonização.

#### 4. MODALIDADES DE REGISTO E TRATAMENTO DE INFORMAÇÕES SOBRE RESULTADOS

Ao colocar informações sobre resultados na base de dados europeia referida no artigo 11, n.º 1, da Diretiva 2001/20/CE (a seguir designada «EudraCT»), o promotor, o destinatário da decisão relativa ao plano de investigação pediátrica ou o titular da autorização de introdução no mercado, conforme adequado, cumprem o disposto no artigo 41.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1901/2006. Além disso, este registo é considerada como a apresentação do relatório de síntese como parte da declaração de conclusão de ensaio clínico às autoridades nacionais competentes, tal como estabelecido na secção 4.3 da diretriz pormenorizada CT-1. Sempre que as informações sobre os resultados sejam publicadas (ver secção 5), considera-se tal ato como a apresentação ao Comité de Ética, tal como indicado na secção 4.2.1 da diretriz pormenorizada CT-1.

##### 4.1. Registo de dados

As informações sobre os resultados são registadas na EudraCT quer diretamente mediante a introdução de dados com recurso a uma interface *web* fornecida pela Agência Europeia de Medicamentos (a seguir designada «Agência»), carregando um ficheiro XML através da interface *web*, ou utilizando tecnologia de *gateway*. Os dados são registados num módulo seguro da EudraCT.

As informações devem ser prestadas de acordo com um esquema XML definido e publicado pela Agência.

As informações são registadas:

— pelo destinatário da decisão relativa ao plano de investigação pediátrica, sempre que o ensaio clínico faça parte de um plano de investigação pediátrica,

— pelo titular da autorização de introdução no mercado, sempre que o ensaio clínico seja abrangido pelos artigos 45.º e 46.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006,

— pelo promotor do ensaio clínico para todos os restantes ensaios clínicos referidos na secção 2.

Para este fim, o responsável pelo registo das informações recebe uma conta segura que permite carregar e editar estes dados no sistema. Aquele elemento tem acesso apenas aos seus próprios dados. Este acesso permitirá o registo e a manutenção dos dados numa parte segura do sistema. O tratamento e divulgação ao público subsequentes destas informações são controlados pela Agência.

Determinados campos dos dados sobre o protocolo serão utilizados para apresentar o contexto do ensaio, o que facilita a apresentação das informações sobre os resultados. As informações sobre o protocolo correspondentes serão automaticamente carregadas da EudraCT para estes campos quando forem fornecidas informações sobre os resultados através da interface *web* ou num ficheiro XML pré-preenchido descarregado. Aquando do registo de informações sobre os resultados, estes campos podem ser atualizados através da interface *web* ou, alternativamente, através do registo de um ficheiro XML atualizado contendo informações sobre o protocolo.

De forma geral, é disponibilizado um campo para comentários associado aos campos de dados, com exceção dos campos de texto livre. O campo para comentários destina-se a permitir a inclusão de informações complementares ao conteúdo dos campos fixos. A estrutura dos dados recolhidos abrange a maior parte dos ensaios clínicos; no entanto, o campo para comentários pode ser utilizado caso os campos de dados não se coadunem adequadamente com as informações exigidas.

##### 4.2. Tratamento

Na parte segura do sistema, pode efetuar-se uma validação técnica automatizada. Caso sejam identificados problemas, o registo das informações será bloqueado. Será fornecido um relatório de validação ao responsável pelo registo com instruções sobre a forma de resolver ou clarificar os problemas.

Os dados são então inseridos na EudraCT e as informações sobre os ensaios clínicos a publicar são selecionadas pelas regras operacionais aplicáveis e publicadas no Registo de Ensaios Clínicos da UE da *EudraPharm* (ver secção 5). Serão associadas aos dados sobre o protocolo sempre que estes estejam disponíveis na EudraCT.

O público não tem acesso ao módulo seguro. O registo de informações sobre os resultados não se sobrepõe às informações sobre o protocolo existentes armazenadas na EudraCT.

<sup>(9)</sup> Ver nota de pé-de-página 7.

### 4.3. Calendário

As informações relativas aos resultados devem ser registadas nos prazos estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 1901/2006 e nas orientações referidas na secção 1, ou seja, relativamente aos ensaios clínicos pediátricos, num prazo de 6 meses<sup>(10)</sup> e, relativamente aos restantes, num prazo de um ano após a conclusão do ensaio<sup>(11)</sup>.

Recomenda-se que as informações sobre os resultados sejam registadas antes do fim destes prazos, caso as mesmas estejam já disponíveis. É este o caso, por exemplo, se os resultados já tiverem sido publicados em publicações científicas ou se estiver prevista uma data de conclusão primária antes da conclusão do ensaio.

Se o ensaio clínico terminar prematuramente, deverá considerar-se aquela data como a conclusão do ensaio.

Apenas pode ser fornecido um conjunto de informações sobre resultados por análise e ensaio planeados. Se o resultado for analisado em diferentes ocasiões, deve registar-se cada uma destas análises.

### 4.4. Língua

As informações sobre resultados é, em grande medida, numérica ou tem por base definições de uma lista de valores com recurso a opções predefinidas ou listas de terminologia.

No que diz respeito aos campos de texto livre, o sistema permite a utilização de mais de uma língua (das línguas oficiais da UE). Em conformidade com a norma da OMS e para facilitar a utilização internacional fora da UE, as informações devem ser registadas em língua inglesa. Para além dessa, as informações podem ser registadas em qualquer outra língua oficial da UE.

### 4.5. Atualizações de informações e registo de acompanhamento

Algumas informações sobre o protocolo, bem como informações sobre resultados (por exemplo, pontos de contacto para mais informações ou estatuto da inscrição) estarão disponíveis para atualização pelo responsável pelo registo para que as informações atualizadas estejam sempre diretamente disponíveis no domínio público desde que os controlos técnicos sejam cumpridos.

Cada versão das informações sobre o protocolo e sobre os resultados será armazenada e o registo de novas versões não resultará na eliminação das versões registadas anteriormente, o que permite manter um registo das alterações.

### 4.6. Disposições relativas a ensaios clínicos concluídos no passado

#### 4.6.1. Ensaios clínicos abrangidos pelo âmbito de aplicação da Diretiva 2001/20/CE

As informações sobre os resultados de ensaios clínicos que foram concluídos há menos de um ano antes da conclusão da

programação referida na secção 6, devem ser registadas no prazo de um ano após a conclusão da programação utilizando o conjunto completo de dados (ver secção 4.1).

As informações sobre os resultados de ensaios clínicos que foram concluídos há um ano ou mais antes da conclusão da programação referida na secção 6, podem ser registadas utilizando o conjunto completo de dados (ver secção 3) ou utilizando o método para ensaios clínicos no âmbito do artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006 (ver *infra*). Esta ação deve ser empreendida num prazo de 24 meses após a conclusão da programação referida na secção 6.

#### 4.6.2. Ensaios clínicos referidos no Regulamento (CE) n.º 1901/2006

Será disponibilizado um método de registo alternativo para os ensaios clínicos referidos no artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006. Para estes ensaios clínicos, o registo de informações sobre resultados junto da Agência para fins de publicação pode ser feito sob a forma de cópia, autorizada pelo titular dos direitos de propriedade intelectual, de um artigo de uma publicação médica (em formato PDF), como sinopse em conformidade com o anexo I da diretiva ICH, tópico E 3 (em formato PDF) ou de qualquer outro documento adequado que contenha as informações daquela sinopse (em formato PDF). Para estes casos, será estabelecido um conjunto de dados na EudraCT para identificar o ensaio clínico em questão, facilitar a procura e permitir a anexação do ficheiro PDF. Estas informações sobre os resultados devem ser registadas num prazo de 24 meses após a conclusão da programação referida na secção 6.

As informações sobre os resultados dos ensaios clínicos incluídos num plano de investigação pediátrica acordado [artigo 41.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1901/2006] e de ensaios clínicos promovidos pelo titular da autorização de introdução no mercado que envolvam a utilização na população pediátrica de um medicamento abrangido por uma autorização de introdução no mercado [artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1901/2006] e que tenham sido concluídos antes da finalização da programação referida na secção 6, devem ser registadas no prazo de um ano após a finalização da programação utilizando o conjunto completo de dados (ver secção 4.1).

### 4.7. Não conformidade, inexactidão factual

Os Estados-Membros devem verificar que, para os ensaios clínicos por eles autorizados, as informações sobre os resultados são registadas junta da Agência.

Serão assinalados os ensaios clínicos para os quais não tenha sido registada qualquer informação sobre resultados até nove meses após a conclusão do ensaio (ver secção 4.3) para ensaios pediátricos ou 15 meses para outros ensaios. Esta informação será disponibilizada ao público. A duração prevista do ensaio é introduzida aquando do pedido de ensaio clínico. A conclusão real do ensaio é notificada através do formulário de Declaração de conclusão de ensaio.

Todas as correções das informações publicadas serão efetuadas pelo responsável pelo registo daquelas informações, por vezes a pedido da Agência.

<sup>(10)</sup> Secção 2.2.2 da Diretiva 2009/C28/01.

<sup>(11)</sup> Relativamente à expressão «conclusão do ensaio», ver secção 4 da diretiva pormenorizada CT-1.

Se as inspeções de conformidade com boas práticas clínicas (BPC) revelarem a existência de dúvidas sérias sobre a exatidão ou a fiabilidade das informações sobre os resultados, a Agência será imediatamente informada.

A Agência manterá a possibilidade de:

- retirar as informações da parte pública,
- assinalar que as informações sobre os resultados podem não ser válidas, tendo em conta a não conformidade com as BPC, ou
- adicionar uma nota ao registo público, sempre que necessário, por razões de exatidão factual ou de conformidade com as disposições regulamentares.

#### 5. APRESENTAÇÃO AO PÚBLICO DAS INFORMAÇÕES SOBRE OS RESULTADOS

As informações sobre os resultados registadas são tornadas públicas através do Registo de Ensaio Clínicos da UE da *Eudra Pharm*, em conformidade com os documentos de orientação da Comissão enumerados na secção 1, ou seja, apenas não são tornadas públicas informações sobre resultados relativos a ensaios clínicos não pediátricos de Fase I.

As informações sobre os resultados são tornadas públicas num prazo de 15 dias úteis a contar do registo de um conjunto válido de dados.

As informações sobre os resultados de cada ensaio clínico são associadas às informações sobre o protocolo correspondentes que se encontram já armazenadas no sistema.

Relativamente ao registo de acompanhamento (ver secção 4.5), por defeito será apresentada primeiro para acesso público a versão atual, mas as versões anteriores podem também ser consultadas pelo público.

Para além de poderem ser lidas no próprio sítio *web*, as informações serão também disponibilizadas num formato que permite a impressão e num formato que pode ser descarregado.

A interface *web* fornecerá instrumentos para facilitar a procura, leitura e navegação da informação pública sobre ensaios clínicos e respetivos resultados.

#### 6. EXECUÇÃO

O presente documento de orientação é aplicável logo que a programação das bases de dados relevantes tenha sido finalizada.

A finalização da programação será anunciada publicamente pela Agência.

## INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 302/04)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	17.9.2012
Duração	17.9.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Suécia
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	SOL/3A/BCD.
Espécie	Linguado legítimo ( <i>Solea solea</i> )
Zona	Illa; águas da UE das subdivisões 22-32
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS50TQ43

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 302/05)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	17.9.2012
Duração	17.9.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Suécia
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	COD/03AN.
Espécie	Bacalhau ( <i>Gadus morhua</i> )
Zona	Skagerrak
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS49TQ44

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

**Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca**

(2012/C 302/06)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	17.8.2012
Duração	17.8.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Estónia
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	RED/N3M
Espécie	Cantarilhos ( <i>Sebastes spp.</i> )
Zona	NAFO 3M
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS51TQ44

(1) JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

**Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca**

(2012/C 302/07)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	10.9.2012
Duração	10.9.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Letónia
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	RED/N3M
Espécie	Cantarilhos ( <i>Sebastes spp.</i> )
Zona	NAFO 3M
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS46TQ44

(1) JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 302/08)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	7.9.2012
Duração	7.9.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Bélgica
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	PLE/7FG
Espécie	Solha ( <i>pleuronectes platessa</i> )
Zona	VII f, VII g
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS44TQ43

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 302/09)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	24.8.2012
Duração	24.8.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Espanha
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	RED/N3M
Espécie	Cantarilhos ( <i>Sebastes spp.</i> )
Zona	NAFO 3M
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS47TQ44

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 302/10)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	11.9.2012
Duração	11.9.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Espanha
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	ANE/9/3411
Espécie	Biqueirão ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )
Zona	IX, X; águas da UE da zona CECAF 34.1.1
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS48TQ43

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

### Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 302/11)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas <sup>(1)</sup>, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	17.9.2012
Duração	17.9.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Lituânia
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	RED/N3M
Espécie	Cantarilhos ( <i>Sebastes spp.</i> )
Zona	NAFO 3M
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS52TQ44

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Avisos)

**PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA****COMISSÃO EUROPEIA****DECISÃO DE ENCERRAR O PROCEDIMENTO FORMAL DE INVESTIGAÇÃO APÓS RETIRADA  
DA NOTIFICAÇÃO POR PARTE DO ESTADO-MEMBRO****Auxílio estatal — Itália****(Artigos 107.º a 109.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia)****Comunicação da Comissão nos termos do artigo 108.º, n.º 2, do TFUE — retirada de notificação****Auxílio estatal SA.28642 (C 17/10) (ex N 315/09) — Firmin Srl****(Texto relevante para efeitos do EEE)****(2012/C 302/12)**

A Comissão decidiu encerrar o procedimento formal de investigação nos termos do artigo 108.º, n.º 2, do TFUE, iniciado em 20 de julho de 2010 <sup>(1)</sup>, relativamente à medida acima referida, registando o facto de a Itália ter retirado a sua notificação em 27 de junho de 2012.

---

<sup>(1)</sup> JO C 278 de 15.10.2010, p. 28.

## OUTROS ATOS

## 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 proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 302/13)

A presente publicação confere 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

«MONT D'OR»/«VACHERIN DU HAUT-DOUBS»

N.º CE: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Rubrica do caderno de especificações objeto 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]

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

### 3. Alteração(ões):

#### 3.1. Serviço competente do Estado-Membro e agrupamento requerente:

Atualização dos dados

#### 3.2. Descrição do produto:

- Aditamento dos parágrafos seguintes: — leite «de vaca inteiro, cru, com adição de coalho»; e — «caixa em madeira de espruce»,
- A frase «O peso do queijo, incluindo a caixa, varia entre 480 g e 3,2 kg» substitui «O queijo pesa (incluindo a caixa) entre 480 g e 1,3 kg ou entre 2 kg e 3,2 kg». O leque de peso entre 480 g e 3,2 kg permite respeitar a variedade de apresentações tradicionais. As especificidades gustativas da denominação de origem não se alteram entre 1,3 e 2 kg,
- parágrafo que descreve as caixas é completado com informações sobre a espessura e a altura do pé (face lateral), bem como as dimensões da tampa,
- «Mont d'Or» é apresentado obrigatoriamente na sua caixa característica. As especificidades da caixa são definidas para evitar apresentações que não sejam tradicionais,
- Adita-se o parágrafo «O “Mont d'Or” ou “Vacherin du Haut-Doubs” embalado inteiro é acondicionado em caixa individual de madeira de espruce munida de embalagem protetora». O envolvimento do «Mont d'Or» em película alimentar na fase de comercialização permite regular a evaporação natural do queijo, contribuindo para aliar a comercialização a condições ideais. Esta proteção permite preservar as qualidades intrínsecas do produto.

#### 3.3. Área geográfica:

A delimitação da área geográfica não é alterada, mas introduzem-se duas precisões:

- Todas as operações (produção leiteira, transformação queijeira e cura) devem ocorrer na área geográfica constituída pela zona localizada acima de 700 metros de altitude, nas localidades identificadas,
- Dado que o acondicionamento em caixas de espruce ocorre durante a cura, tecnicamente só pode realizar-se dentro dos limites da área geográfica.

#### 3.4. Prova de origem:

As alterações solicitadas prendem-se com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem. Prevê-se, nomeadamente, habilitar os operadores através do reconhecimento da aptidão que demonstrem para satisfazer as exigências do caderno de especificações quanto ao símbolo cujo benefício reivindicam. O controlo do caderno de especificações da DOP insere-se num plano de controlo organizado por um organismo competente.

Esta rubrica foi ainda objeto de várias adendas e complementos das disposições sobre os registos e declarações que permitem assegurar a rastreabilidade do queijo.

#### 3.5. Método de obtenção:

Introduziram-se precisões sobre o método de obtenção. Incidem no seguinte:

- Manutenção dos prados e fertilizantes orgânicos; pretende-se assim limitar o impacto dos fertilizantes, de modo a preservar a flora natural,
- Alimentos autorizados e proibidos às vacas leiteiras, bem como concentrados e alimentos complementares; estas medidas visam preservar a relação entre a alimentação das vacas e o meio natural,
- Ordenha, recolha e armazenamento do leite: medidas destinadas a garantir a qualidade ideal do leite,
- Material da queijaria. Lista do material mínimo destinado a assegurar o fabrico nas regras do ofício,
- Tratamento das cintas: enquadra-se o seu armazenamento e imersão,

- Salga: definem-se as respetivas características,
- Câmaras de cura: precisam-se as características do material das câmaras de cura.

São ainda aditadas as seguintes alterações:

#### Produção de leite

- Raças bovinas: é aditado o seguinte: «(...) ou dos produtos do cruzamento das mesmas, cuja progenitura esteja certificada.» Pretende-se com esta alteração dar resposta aos casos especiais dos raros animais descendentes do cruzamento homologado das duas raças da denominação, dado tratar-se de casos que ocorrem na vida normal das explorações, pois as raças Montbéliarde e Simmental francesa pertencem ambas ao ramo genético «Pie rouge de l'est»,
- Alimentação das vacas leiteiras: adita-se o seguinte: «Em circunstâncias excecionais devidas, nomeadamente, a ocorrências climáticas imprevistas, o Instituto Nacional das Denominações de Origem pode conceder derrogações temporárias que assegurem a alimentação da manada.» Pretende-se assim alimentar corretamente os animais neste tipo de situação,
- Alimentação dos ruminantes: «na alimentação dos animais, apenas são autorizados produtos vegetais e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos. É proibida a implantação de culturas transgénicas em toda a extensão das explorações que produzam leite destinado a transformação na DOP “Mont d’Or” ou “Vacherin du Haut-Doubs”. Esta proibição é válida para todas as espécies vegetais que possam ser administradas aos animais das explorações, bem como para todas as culturas que as possam contaminar.» Permite-se assim a manutenção do carácter tradicional da alimentação.

#### Fabrico do queijo

- Aditamento do termo «(inclusive)» na seguinte frase: «O fabrico do queijo decorre entre 15 de agosto e 15 de março (inclusive)». Introduziu-se esta precisão sobre o termo do período de fabrico para evitar interpretações,
- Onde se lê «culturas inofensivas de bactérias, leveduras, bolores» deve ler-se «culturas selecionadas de fermentos lácticos e de floras aparentes». Esta formulação parece mais bem adaptada,
- Aditamento do parágrafo seguinte: «É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação»,
- Aditamento do seguinte parágrafo: «É proibida a conservação das matérias-primas, dos produtos em transformação, da coalhada (...) a temperaturas negativas».

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 no ponto 5 do caderno de especificações, as práticas em vigor 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 do queijo de denominação protegida.

- Aditamento do seguinte: «esta operação deve ocorrer imediatamente após a etapa que compreende a retirada das cintas. A salga pode ocorrer antes ou depois da colocação das cintas.» Esta precisão sobre as etapas de colocação das cintas e sobre a salga visam o melhor enquadramento das práticas tradicionais,

#### Cura

- Onde se lê «A cura tem a duração mínima de 21 dias a contar do dia de fabrico», deve ler-se «A cura tem a duração mínima de 21 dias a contar do dia de coagulação (...)». Esta precisão relativa à duração da cura visa facilitar o controlo e impedir interpretações erradas,
- Aditamento da seguinte frase: «Antes do acondicionamento, permitido apenas decorrido o 12.º dia depois da coagulação, o queijo repousa obrigatoriamente numa prancha de espruce, sendo virado e esfregado manualmente com água ou, eventualmente, salmoura.» Pretende-se assim respeitar com maior precisão os métodos tradicionais,

- Aditamento do parágrafo seguinte: «A colocação de uma embalagem de proteção em torno do queijo já inserido na caixa é autorizada a partir do 19.º dia (inclusive) após a data de coagulação.» A utilização de embalagens de proteção requer uma data ideal, fixada, como duração mínima, no 19.º dia entre a operação de coagulação e a de embalagem,
- Aditamento do parágrafo seguinte: «É proibida a conservação dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura em atmosfera modificada.» Entendeu-se ser necessário precisar no caderno de especificações as práticas vigentes de fabrico de queijo, de modo a evitar que práticas não enquadradas possam, no futuro, prejudicar as características específicas do «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs».

#### Comercialização

- Onde se lê: «A comercialização ocorre entre 10 de setembro e 10 de maio», deve ler-se «O período de comercialização só pode ocorrer entre 10 de setembro e 10 de maio.» Pretende-se assim diferenciar a disponibilização do produto no distribuidor da concretização da venda ao consumidor,
- Aditamento do parágrafo seguinte: «A ausência de embalagem protetora em qualquer fase de comercialização do queijo implica a responsabilidade do detentor da mercadoria em matéria de respeito da qualidade do produto.» A responsabilidade dos retalhistas pode ser invocada quando retirem a proteção colocada pelos produtores da denominação (por exemplo, para «acentuar a cura», ou seja, voltar a curá-lo em condições não controladas e, por vezes, fora da área geográfica e depois de decorrido o período de cura legal mínimo),
- Aditamento de «Autoriza-se o fracionamento antecipado e o acondicionamento em embalagem protetora no local de venda, quando o prazo entre o fracionamento e a venda ao consumidor não exceda o dia em curso e os dois dias úteis seguintes até encerramento do estabelecimento, na condição de serem respeitadas todas as regras vigentes em matéria de higiene.» Autoriza-se assim o fracionamento nos locais de venda, mas de forma enquadrada, que limita os riscos de deterioração do produto.

#### 3.6. Relação:

Reorganizou-se esta rubrica em três partes «Especificidade da área geográfica», «Especificidade do produto» e «Relação causal entre a especificidade da área geográfica e a especificidade do produto». A reformulação dos aditamentos não altera a essência da rubrica, mas introduz explicações complementares.

#### 3.7. Referências sobre a estrutura de controlo:

Suprimiram-se as referências ao Instituto Nacional das Denominações de Origem, substituindo-as por Organismo de Certificação homologado nos termos da norma 45011.

#### 3.8. Regras específicas relativas à rotulagem:

- Suprimiu-se a obrigação de inclusão do logótipo «INAO», nos termos da legislação nacional,
- Passou a ser obrigatório o símbolo «DOP» da União Europeia,
- Onde se lê: «os restantes elementos impostos pela regulamentação geral devem figurar na face lateral da caixa» deve ler-se «os restantes elementos impostos pela regulamentação geral devem figurar no pé (face lateral) da caixa». Na prática, o termo «pé» é mais utilizado do que o termo «face lateral»,
- No segundo parágrafo, aditamento de «Estas inscrições têm de ser aparentes até à fase de venda ao consumidor.» Assegura-se assim o acompanhamento do produto e dão-se informações adicionais ao consumidor.

#### 3.9. Exigências nacionais:

No que respeita à evolução legislativa e regulamentar nacional, apresenta-se a rubrica «Exigências nacionais» sob a forma de quadro dos pontos principais a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

DOCUMENTO ÚNICO  
**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**  
**«MONT D'OR»/«VACHERIN DU HAUT-DOUBS»**  
**N.º CE: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006**  
**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Nome:**

«Mont d'Or»/«Vacherin du Haut-Doubs»

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

França

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.3. Queijos

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

«Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» designa queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca inteiro cru, com adição de coalho. O leite provém de manadas leiteiras compostas exclusivamente por vacas de raça Montbéliarde ou Simmental francesa, ou dos produtos do cruzamento das mesmas, de filiação certificada.

Trata-se de queijo de pasta mole, não cozida, ligeiramente prensada, de consistência cremosa e forma de prato (cilindro achatado). A pasta, de cor branca ou marfim, é ligeiramente salgada. A crosta lavada, ligeiramente recoberta, apresenta cor amarela a castanho-clara.

Apresenta 45 g de teor mínimo de matéria gorda por 100 g de queijo no extrato seco. A humidade no queijo desengordurado não deve ultrapassar 75 %.

O «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» apresenta-se envolvido por uma cinta de espruce, dentro de uma caixa da mesma madeira. Na caixa, o queijo apresenta aspeto enrugado.

O peso do queijo, incluindo a caixa, varia entre 480 g e 3,2 kg.

As dimensões da caixa devem respeitar o seguinte:

- Diâmetro do fundo da caixa: entre 11 cm e 33 cm,
- Altura total da caixa completa: entre 6 cm e 7 cm,
- Espessura do fundo e da tampa: inferiores a 7 mm,
- Espessura do pé (face lateral) da caixa e da tampa; inferior a 2 mm,
- Altura do pé da tampa: 2,5 cm, no máximo,
- A forma e dimensões da tampa devem coordenar-se com as da caixa.

O «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» apresenta-se inteiro, em caixas individuais de madeira de espruce, munido de embalagem protetora. A venda para consumo só pode ter lugar entre 10 de setembro e 10 de maio. O «Mont d'Or»/«Vacherin du Haut-Doubs» não pode ser congelado.

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

—

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

A ração de base das vacas leiteiras deve ser constituída por forragens provenientes de prados situados na área geográfica, a altitude superior a 700 m. Em período de vegetação, os pastos devem representar, no mínimo, metade da ração diária, só sendo admitidas forragens verdes como complemento. Em estábulo, a ração de base é constituída por feno e restolho dos prados da área geográfica. A área de pastagem efetivamente utilizada na exploração deve ser, no mínimo, de um hectare por vaca leiteira.

A quantidade de concentrados na ração diária das vacas está limitada a 8 kg por vaca leiteira em produção/dia. Assim sendo, aproximadamente 70 % da ração quotidiana é constituída por forragens provenientes da área geográfica.

Na alimentação dos animais, são autorizados exclusivamente produtos vegetais e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos.

Os produtos de ensilagem e os outros alimentos fermentados, nomeadamente fardos envolvidos em película plástica hermética, são proibidos na exploração durante todo o ano.

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

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos têm de ocorrer na área geográfica.

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

O acondicionamento nas caixas deve realizar-se na área geográfica identificada, pois a cura do queijo é terminada obrigatoriamente na caixa. É proibido o fracionamento do queijo, exceto na fase de venda ao consumidor.

O «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» embalado inteiro é acondicionado em caixa individual de madeira de espruce munida de embalagem protetora.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Todas as unidades de «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» são comercializadas munidas de rótulo individual com o nome da denominação de origem inscrito em caracteres cujas dimensões não podem ser inferiores a dois terços dos caracteres maiores representados no rótulo. O nome «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs», a menção facultativa «Denominação de Origem Protegida», o símbolo «DOP» da União Europeia e a identificação clara da queijaria e os restantes elementos exigidos pela regulamentação geral figuram no pé (face lateral) da caixa. Estas inscrições têm de ser aparentes até à fase de venda ao consumidor.

É proibido o uso de qualificativos ou outras menções no rótulo, na publicidade, nas faturas ou documentos comerciais, para além das específicas (comerciais ou de fabrico) e da menção «fabricado em Haut-Doubs».

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

A produção de leite, o fabrico, o acondicionamento em caixa de madeira e a cura do queijo devem ser efetuados à altitude mínima de 700 metros, na área geográfica que se estende ao território das seguintes divisões administrativas (comunas) do Departamento de Doubs: Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Barboux, Le Bélieu, Bians-les-Usiers, Le Bizot, Bonnetage, La Bosse, Boujailles, Bugny, Bulle, Chapelle-d'Huin, La Chaux, La Chenalotte, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Les Fontenelles, Fournet-Blancheroche, Frambouhans, Frasné, Gilley, Goux-les-Usiers, Grand'Combe-des-Bois, Hauterive-la-Fresse, Levier, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièremont, Le Mémont, Montbenoit, Montflovin, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Septfontaines, Sombacour, Ville-du-Pont e ao território das divisões administrativas (cantões) de Morteau, Mouthe e Pontarlier.

## 5. Relação com a área geográfica:

### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A área de produção do «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» compreende os planaltos superiores do Jura cuja altitude varia entre 700 e 1 200 metros e as zonas de pastagens superiores a 1 200 metros que ocupam o cume da principal cadeia do maciço do Jura.

Do ponto de vista geológico, a área insere-se nas formações jurássicas superiores. O Cretácico está também representado pela série neocomiana que ocupa o fundo de algumas bacias em Haut-Doubs. Os terrenos do Neocomiano são formados por margas ricas em óxido de ferro.

O relevo é constituído pela parte terminal dos planaltos do Maciço do Jura e por uma zona montanhosa na fronteira com a Suíça.

Estes territórios são particularmente propícios às pastagens e às florestas de resinosas, nomeadamente o espruce, equitativamente distribuídas.

O clima é muito rigoroso, com temperaturas inverniais muito baixas e um longo período de neve que frequentemente dificulta as deslocações.

Embora os documentos oficiais não abundem, pode datar-se o aparecimento deste queijo na região no século XII.

Efetivamente, as pastagens dos altos planaltos do Jura foram então arroteadas sob os auspícios das grandes abadias de Saint-Claude e de Montbenoit, permitindo assim o desenvolvimento da criação e produção leiteira. A partir do século XIV, esta atividade propiciou a criação de queijarias.

### 5.2. Especificidade do produto:

«Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» designa queijo de vaca de leite inteiro cru.

É um queijo de pasta mole não cozida, ligeiramente prensado, de consistência cremosa, ligeiramente salgado, de cor variável entre branco e marfim, de crosta lavada ligeiramente recoberta, de cor variável entre amarelo e castanho-claro, envolvido por uma cinta de espruce imediatamente após desenformado e colocado em caixa da mesma madeira. Na caixa, prolonga-se a cura do queijo, que apresenta aspeto enrugado. A cinta e a caixa fazem parte integrante das condições de produção da denominação de origem «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs». As dimensões da caixa têm de respeitar as regras.

O queijo tem a forma de prato (cilindro achatado), de 480 g a 3,2 kg de peso, incluindo a caixa.

É fabricado entre 15 de agosto e 15 de março e só é comercializável entre 10 de setembro e 10 de maio, sob a forma de queijo inteiro em caixa individual de madeira de espruce.

A sua apresentação e textura muito cremosa conferem-lhe, desde a sua origem, o estatuto de queijo festivo.

### 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 «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» é um queijo que permite valorizar o leite de fim de estação. O outono e o inverno correspondem efetivamente a um período em que as vacas, tendo regressado ao estábulo após o período de pastagem, se encontram já em segunda fase de lactação, que se traduz por fraca produção leiteira e por leite rico em matérias gordas.

Os agricultores procuraram valorizar uma produção leiteira dificilmente transportável para a queijaria devido ao clima e adaptaram-se a esta situação fabricando queijo mais pequeno do que os queijos do tipo de pasta cozida prensada, húmido, fácil de conservar na sua caixa e cinta de madeira de espruce.

Apesar da transferência do fabrico artesanal para o fabrico em queijaria, o «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs» manteve-se um queijo sazonal cujo fabrico é suspenso com a aproximação da primavera.

O leite era colocado a coaltar rapidamente à temperatura da ordenha (mais de 33 °C) e esta indução da coagulação, aliada ao teor elevado em matéria gorda, produzia uma coalhada «mole». O saber associado ao trabalho da madeira deu origem à produção de «cintas», ou seja, uma espécie de faixas maleáveis

extraídas da casca do espruce tradicionalmente abatido no outono. Estava assim disponível um «cincho de utilização única» que permitia sustentar a coalhada. Esta cinta vai contribuir para o perfume e sabor a madeira do «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs».

O fabrico moderno acentuou o carácter coalhado (tempo de coagulação curto) aumentando a temperatura de coagulação. A cinta desempenha também a função de manutenção da forma de um queijo húmido e gordo.

Após o fabrico, a cura processa-se a temperatura elevada, permitindo a obtenção de uma pasta cremosa por proteólise. Esta temperatura elevada vai propiciar aromas lácteos e uma ponta acidulada que proporciona o prolongamento dos sabores no momento da degustação. As lavagens regulares contribuem para a obtenção de uma crosta «limpa» e homogénea por desenvolvimento de bactérias superficiais. Esta técnica deve-se ao saber local.

Para dominar a pasta mole (ou mesmo um pouco viscosa), a cura é terminada em caixa de madeira de espruce lamelada. Quando colocado nas caixas, o queijo é ligeiramente comprimido, conferindo-lhe o aspeto enrugado evocativo do relevo da montanha. O aspeto enrugado no momento de colocação na caixa é considerado ainda hoje pelos queijeiros como um critério de êxito do fabrico e da qualidade do «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs». Na caixa, a crosta do queijo vai desenvolver uma ligeira recobertura. Por este motivo, considera-se a caixa um elemento da cura do queijo. Além disso, é igualmente a embalagem de transporte e de apresentação no momento de venda. Ostenta a identificação do produto e do produtor.

Os cuidados conferidos às vacas de raça Montbéliarde ou Simmental, bem patentes nos encontros agrícolas, demonstram que a saúde e o bem-estar animal estão na base do saber dos produtores de leite da região.

Além disso, a alimentação das vacas de raça exclusivamente Montbéliarde ou Simmental francesa, ou cruzamentos das mesmas, está rigorosamente definida. A ração de base das vacas leiteiras deve ser constituída por forragens provenientes da área geográfica. São autorizadas as forragens provenientes do exterior unicamente em circunstâncias excecionais.

Este queijo é produzido com base em saber e numa tradição específicos, que continuam a refletir-se nas condições de fabrico: sazonal, caixa e cinta de espruce.

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC\\_Mont\\_d\\_Or\\_cle8515b3.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Mont_d_Or_cle8515b3.pdf)

---

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 302/14)

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 <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO  
**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**  
**PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º**  
**«MIEL DE LA ALCARRIA»**  
**N.º CE: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010**  
**IGP ( ) DOP ( X )**

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

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (estrutura de controlo)

**2. Tipo de alterações:**

- 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. Alterações:**

**3.1. Descrição:**

Melhorou-se a redação das características físico-químicas e melissopalínológicas do «Miel de La Alcarria» com a introdução de símbolos matemáticos para definir os limites de cada parâmetro.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Alteraram-se os limites de alguns parâmetros físico-químicos e melissopalínológicos com base na experiência acumulada durante mais de 16 anos da Denominação de Origem «Miel de La Alcarria» e com base nos estudos realizados sobre os resultados analíticos obtidos no laboratório de méis do *Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha* sobre os méis da Denominação de Origem «Miel de La Alcarria», que permitiram caracterizar melhor o produto.

### 3.2. Área geográfica:

Reviu-se a área geográfica para introduzir as alterações necessárias, resultantes do reconhecimento ou a criação de novas localidades, depois de se ter constatado que algumas localidades não faziam parte da área protegida embora estivessem rodeadas de localidades que eram abrangidas pela área protegida, não se encontrando nenhuma justificação para as excluir. Estas áreas foram, por conseguinte, incluídas na nova revisão.

Além disso, as colmeias estão a estender-se por municípios vizinhos, pelo que, e atendendo ao exposto no estudo do *Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha*, se acrescentaram novos municípios, a fim de promover ao máximo a atividade apícola da região, mantendo as qualidades definidas do «Miel de La Alcarria» e tendo em conta a semelhança da diversidade da flora.

### 3.3. Prova de origem:

Devido à alteração da estrutura de controlo que verifica o caderno de especificações, dá-se uma nova redação à rubrica «Controlos e Certificação», tendo as referências ao «Conselho Regulador» sido substituídas por referências ao «Organismo de Controlo encarregado da Certificação» nas rubricas correspondentes do caderno de especificações. Além disso, as condições que as indústrias de acondicionamento e o próprio produto devem satisfazer foram igualmente alteradas.

### 3.4. Método de obtenção:

A alteração da estrutura de controlo origina a substituição do texto anterior desta rubrica, que descreve o método de obtenção do produto, por uma nova versão com as condições que devem ser objeto de uma certificação, que o «Miel de La Alcarria» deve satisfazer. Assim, são incluídas nesta rubrica as técnicas mencionadas na relação com o meio ambiente. Do mesmo modo, atualizam-se estas técnicas, já que muitas delas não são características do «Miel de La Alcarria», mas normas sanitárias e alimentares regulamentadas.

### 3.5. Relação:

Na rubrica «Solos e Vegetação» e no parágrafo correspondente à flora silvestre, atualiza-se a lista de labiadas, que passa a incluir a manjerona (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*), e no parágrafo que se refere às terras de cultivo inclui-se o seguinte texto: «Existem também culturas de plantas aromáticas e especiarias, principalmente de lavanda (*Lavandula hybrida* Rev)».

Conforme mencionado na rubrica anterior, a descrição das técnicas mudou para a rubrica relativa à obtenção do produto.

### 3.6. Estrutura de controlo:

Em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 510/2006, solicita-se que o organismo de controlo da DOP «Miel de La Alcarria» seja o organismo de certificação «GEACAM.S.A.», organismo devidamente acreditado pela Entidade Nacional de Acreditação (ENAC) para o setor agroalimentar. Esta certificação deve ser efetuada em conformidade com os requisitos estabelecidos na norma UNE-EN 45011 «Requisitos gerais para organismos de certificação do produto».

### 3.7. Rotulagem:

Dá-se uma nova redação, a fim de identificar melhor as embalagens.

### 3.8. Exigências nacionais:

São atualizadas as disposições da União e nacionais.

DOCUMENTO ÚNICO  
**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**  
**«MIEL DE LA ALCARRIA»**  
**N.º CE: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010**  
**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Nome:**

«Miel de La Alcarria»

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

Espanha

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:****3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

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

O «Miel de La Alcarria» classifica-se segundo os seguintes tipos:

Mel monofloral de alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.)Mel monofloral de alfazema (*Lavandula latifolia* Medicus)

Mel multifloral.

Aquando do acondicionamento, o mel deve apresentar as seguintes características:

**A. Físicoquímicas**

Humidade	≤ 17,5 %
Hidroximetilfurfural	≤ 15,0 mg/kg
Acidez livre	≤ 35,0 meq/kg
Conductividade eléctrica	≤ 0,62 mS/cm
Colorimetria	$L^*_{10} \geq 55,0$ ; $- 2,0 \leq a^*_{10} \leq + 22,0$ ; $h_{ab, 10} \geq 74,0$

**B. Melissopalínológicas**

Tipo de «Miel de La Alcarria»	Percentagem de grãos de pólen
Monofloral de alfazema	Pólen de alfazema > 10 %
Monofloral de alecrim	Pólen de alecrim ≥ 15 %
Multifloral	A soma das percentagens de grãos de pólen de tomilho ( <i>Thymus</i> t.), segurelha ( <i>Satureja</i> spp.), alecrim e alfazema é ≥ 5 %

Devem ser preenchidos os seguintes requisitos:

- A percentagem de grãos de pólen da família das ericáceas (*Ericaceae*), excetuando a uva-ursina (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), é ≤ 1 %.
- A percentagem de grãos de pólen de esteva (*Cistus ladanifer* L.) é ≤ 3 %.

- A percentagem de grãos de pólen de rosmaninho (*Lavandula stoechas* L.) é  $\leq 3$  %.
- A soma das percentagens de grãos de pólen de plantas não ornamentais cultivadas na área de produção é  $\leq 15$  %, excluindo as culturas de plantas aromáticas.

#### C. Características organoléticas

Os méis devem apresentar as qualidades organoléticas próprias da origem floral correspondente, especialmente no que respeita ao aroma e ao sabor.

Mel monofloral de alecrim:

- Cor: de branco extra a âmbar claro.
- Aroma: floral subtil. Intensidade e persistência de baixas a médias.
- Sabor: doce, com notas ácidas. Intensidade e persistência de baixas a médias. Gosto residual ligeiro.

Mel monofloral de alfazema:

- Cor: de âmbar extra-claro a âmbar.
- Aroma: aromático com notas balsâmicas. Intensidade e persistência de médias a fortes.
- Sabor: doce, com acidez variável. Intensidade e persistência de médias a fortes. Gosto residual ligeiro.

Mel multifloral:

- Cor: de âmbar extra-claro a âmbar.
- Aroma: muito variado. Frutado, aromático, quente, subtil, animal, desde floral mais ou menos intenso a vegetal fresco e verde. Intensidade e persistência variáveis.
- Sabor: doce, com acidez variável. Intensidade e persistência variáveis. Gosto residual geralmente fresco.

#### 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:

A produção e preparação do «Miel de La Alcarria» devem realizar-se na área geográfica definida.

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

O acondicionamento deve ser feito na área de produção, uma vez que as características físico-químicas do mel se alteram — nomeadamente a humidade e o teor de hidroximetilfurfural do mel aumentam — com o transporte a granel, a movimentação ou o período de espera até ao acondicionamento. Por conseguinte, para manter as características específicas do mel, o seu acondicionamento deve ser feito na área de produção.

O conteúdo líquido das embalagens é o definido pela legislação em vigor, com um máximo de 1 kg.

O sistema de fecho do recipiente deve ser hermético.

O recipiente deve ser de vidro transparente e incolor.

Não é permitida a reutilização dos recipientes.

### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

O mel comercializado com a denominação de origem «Miel de La Alcarria», que cumpra as exigências do caderno de especificações aquando do acondicionamento, deve ser identificado com um contrarótulo numerado, emitido pelo Conselho Regulador da denominação de origem «Miel de La Alcarria» e controlado pelo organismo de controlo, e ser dotado de um selo de garantia e um rótulo comercial com uma legenda que contenha, pelo menos, as seguintes informações:

- A menção seguinte impressa de forma destacada: «Denominación de Origen Miel de La Alcarria» ou «Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria».
- Tipo de mel segundo a origem botânica: alecrim, alfazema ou multifloral.

Todo o mel acondicionado que passe nos controlos de qualidade e cumpra as exigências estabelecidas na rubrica «Descrição do produto» receberá o seguinte logótipo:



### 4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área de implantação das colmeias situa-se no centro da península e abarca diferentes municípios da região agrícola de La Alcarria, que se estende pelas províncias de Guadalajara e Cuenca.

A superfície total desta área é de 10 354 km<sup>2</sup>.

A área de acondicionamento coincide com a de produção e é composta pelos municípios das províncias de Guadalajara e Cuenca, que se enumeram de seguida:

Da província de Cuenca: Abía de la Obispalía, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcázar del Rey, Alcohujate, Altarejos (incluindo única e exclusivamente a povoação de Poveda de la Obispalía), Arandilla del Arroyo, Arrancacepas, Barajas de Melo, Bascuñana de San Pedro, Beteta (incluindo Beteta e a povoação de Valtablado de Beteta), Buciegas, Buendía, Campos del Paraíso, Canalejas del Arroyo, Cañamares, Cañaveras, Cañaveruelas, Cañizares, Carrascosa, Castejón, Castillo-Albaráñez, Cuenca (incluindo única e exclusivamente as povoações de Cólliga, Colliguilla e Villanueva de los Escuderos), Cueva del Hierro, Frontera (La), Fuentenava de Jábaga, Gascueña, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Paredes, Peraleja (La), Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamejud, Pozuelo (El), Priego, Puebla de Don Francisco, Rozalén del Monte, Saceda-Trasierra, Saelices, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Sotorribas (incluindo as povoações de Collados, Pajares, Ribagorda, Ribatajada, Ribatajadilla, Torrecilla e Villaseca), Tinajas, Torralba, Torrejoncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar de Olalla (incluindo única e exclusivamente as povoações de Barbalimpia, Hortizuela e Villarejo Seco), Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa e Vindel.

Da província de Guadalajara: Abánades, Alaminos, Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Alcolea del Pinar, Aldeanueva de Guadalajara, Algora, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoguera, Almonacid de Zorita, Alocén, Anguita (incluindo única e exclusivamente a povoação de Padilla del Ducado),

Aranzueque, Arbacón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baides, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budia, Bujalaro, Canredondo, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspueñas, Castejón de Henares, Castilforte, Cedejas de Enmedio, Cedejas de la Torre, Centenera, Cifuentes, Ciruelas, Cogollor, Cogolludo (incluindo Cogolludo e as povoações de Aleas, Beleña del Sorbe e Torrebeleña), Copernal, Chiloeches, Chillarón del Rey, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Espinosa de Henares, Esplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (incluindo Guadalajara e as povoações de Iriepal, Taracena e Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hortezueta de Ocen (La), Huérmeces del Cerro, Huertahernando, Hueva, Humanes, Illana, Inviernas (Las), Irueste, Jadraque, Jirueque, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Luzaga, Mandayona, Mantiel, Marchamalo, Masegoso de Tajuña, Matillas, Mazuecos, Medranda, Membrillera, Millana, Mirabueno, Miralrío, Mondéjar, Montarrón, Moratilla de los Meleros, Muduex, Negrodo, Ocentejo, Olivar (El), Olmeda de Cobeta (incluindo única e exclusivamente a povoação de La Buenafuente del Sistol), Olmeda de Jadraque (La), Pareja, Pastrana, Peñalén, Peñalver, Peralveche, Pinilla de Jadraque, Pioz, Poveda de la Sierra, Pozo de Almoquera, Pozo de Guadalajara, Puebla de Beleña, Recuenco (El), Renera, Riba de Saelices (incluindo única e exclusivamente as povoações de La Loma e Ribarredonda), Romanones, Sacedorbo, Sacedón, Saelices de la Sal, Salmerón, San Andrés del Congosto, San Andrés del Rey, Sauca, Sayatón, Sigüenza, Solanillos del extremo, Sotillo (El), Sotodosos, Taragudo, Tendilla, Toba (La), Torija, Torrecuadrada, Torre del Burgo, Torremocha del Campo, Torremocha de Jadraque, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegrudas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Valtablado del Río, Viana de Jadraque, Villanueva de Alcorón, Villanueva de Argecilla, Villaseca de Henares, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zaorejas e Zorita de los Canes.

## 5. Relação com a área geográfica:

### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A região de La Alcarria é constituída por um planalto elevado, com uma altitude que varia entre 900 e 1 000 metros, sulcado por rios de caudal pequeno que originaram vales e desfiladeiros em cujas encostas abundam as plantas aromáticas e os arbustos.

A altitude das planícies oscila entre 700 e 800 metros acima do nível do mar. A planície mais importante é a do rio Tajuña, que divide a região em duas zonas.

O solo de La Alcarria é básico, de natureza margosa e gipsífera.

A flora silvestre é rica em labiadas como o alecrim (*Rosmarinus officinalis*, L.) tomilho (*Thymus* ssp.), alfazema (*Lavandula latifolia* Medicus), segurelha (*Satureja* ssp.), hissopo (*Hissopus officinalis*, L.), manjerona (*Thymus mastichina* L. subesp. *mastichina*) e em outras plantas como a uva-ursina (*Arctostaphylos uva-ursi*, L. Sprengel) e o tojo (*Genista scorpius*, L.), entre outras.

As terras agrícolas desta região destinam-se a culturas arvenses de rotação entre os cereais e o girassol. Há uma pequena parte de culturas lenhosas, sendo as principais a vinha e a oliveira. Existem também culturas de plantas aromáticas e especiarias, principalmente de lavanda (*Lavandula hybrida* Rev). Em maior proporção encontram-se diferentes espécies florestais que se destacam pela sua importância na apicultura, como as azinheiras, os carvalhos, os pinheiros e os zimbros.

O clima é mediterrânico temperado fresco. A temperatura média oscila entre 8° e 12 °C, com longos períodos de frio, em que as temperaturas oscilam entre 0° e 4 °C. e períodos quentes com temperaturas entre 18° e 22 °C.

O método de preparação definido pelos apicultores da área geográfica estabelece o seguinte: as temperaturas máximas de liquefação para decantação e acondicionamento devem ser de 45 °C; a pasteurização é proibida; deve garantir-se que não há sobreaquecimento; não é permitida a utilização de filtros de areia, diatomáceas ou outros que possam eliminar o conteúdo natural de pólen; a decantação deve ser feita por gravidade.

5.2. *Especificidade do produto:*A. *Características físico-químicas*

Humidade	$\leq 17,5 \%$
Hidroximetilfurfural	$\leq 15,0 \text{ mg/kg}$
Acidez livre	$\leq 35,0 \text{ meq/kg}$
Condutividade elétrica	$\leq 0,62 \text{ mS/cm}$
Colorimetria	$L^*_{10} \geq 55,0; -2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0; h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. *Características melissopalínológicas*

Tipo de «Miel de La Alcarria»	Percentagem de grãos de pólen
Monofloral de alfazema	Pólen de alfazema $> 10 \%$
Monofloral de alecrim	Pólen de alecrim $\geq 15 \%$
Multifloral	A soma das percentagens de grãos de pólen de tomilho ( <i>Thymus t.</i> ), segurelha ( <i>Satureja spp.</i> ), alecrim e alfazema é $\geq 5 \%$

Além disso, devem ser respeitadas as seguintes condições a seguir enunciadas:

- A percentagem de grãos de pólen da família das ericáceas (*Ericaceae*), excetuando a uva-ursina (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), é  $\leq 1 \%$ .
- A percentagem de grãos de pólen de esteva (*Cistus ladanifer* L.) é  $\leq 3 \%$ .
- A percentagem de grãos de pólen de rosmaninho (*Lavandula stoechas* L.) é  $\leq 3 \%$ .
- A soma das percentagens de grãos de pólen de plantas não ornamentais cultivadas na área de produção é  $\leq 15 \%$ , excluindo as culturas de plantas aromáticas.

C. *Características organoléticas*

Os méis devem apresentar as qualidades organoléticas próprias da origem floral correspondente, especialmente no que respeita ao aroma e ao sabor.

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):*

As características especiais da altitude de La Alcarria, entre os 900 e os 1 000 metros, o clima mediterrânico temperado fresco e o tipo de solo permitem o desenvolvimento de uma flora silvestre rica em labiadas como o alecrim, o tomilho, a alfazema, a segurelha, o hissopo e a manjerona e outras plantas, como a uva-ursina e o tojo, que caracterizam o «Miel de La Alcarria» multifloral e monofloral de alecrim e alfazema, definidos segundo a percentagem de pólen e as características organoléticas e físico-químicas de humidade, hidroximetilfurfural, acidez livre, condutividade elétrica e colorimetria diferentes dos outros méis.

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

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

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego\\_condiciones\\_miel\\_alcarria.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego_condiciones_miel_alcarria.pdf)

**Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 302/15)

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**

**«PASTEL DE TENTÚGAL»**

**N.º CE: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Nome:**

«Pastel de Tentúgal»

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

Portugal

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

**3.1. Tipo de produto:**

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

Doce de origem conventual, cuja massa de espessura reduzida (0,06-0,15mm) é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema e de ovo com uma calda de açúcar. Apresenta-se sob a forma de palito, palito em miniatura, meia-lua, meia-lua miniatura com as seguintes características físicas, químicas e sensoriais.

Tabela 1

**Apresentação dos valores médios de cada um dos parâmetros físicos para as diferentes formas do pastel**

	Palito	Meia-Lua	Palito em miniatura	Meia-lua em miniatura
Parâmetros	Valores médios			
Peso (gramas)	70,0-90,0	80,0-110,0	30,0-60,0	40,0-60,0
Largura (cm)	4,0-6,0	6,0-7,5	3,0-4,0	4,5- 5,5
Comprimento (cm)	13,0-15,0	10,0-14,0	9,0-12,0	7,5-10,0
Altura (cm)	2,5-4,0	3,0-6,0	1,5-2,5	3,0-4,0

Tabela 2

**Encontram-se os valores médios dos parâmetros químicos medidos no Pastel de Tentúgal em «palito» e em «meia-lua»**

Pastel de Tentúgal		
Parâmetros	Palito	Meia-lua
Atividade da água (aw)	0,836-0,894	0,836-0,894
Humidade (%)	26,0-31,0	22,0-30,0
Proteína (%)	9,2-10,5	9,5-12,5

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

Pastel de Tentúgal		
Parâmetros	Palito	Meia-lua
Gordura (%)	7,7-13,0	10,5-23,0
Hidratos de Carbono (%)	50,0-54,0	42,0-50,0
Cinza total (%)	0,5	0,8-1,2
Valor Calórico Kcal/100g	314,0-358,0	340-420

Tabela 3

**Características sensoriais**

	Palito ou Palito Miniatura	Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura
Aspecto exterior	Pastel de massa folhada quase transparente em formato rectangular com uma crista em cada uma das extremidades apresentando uma cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado. Apresenta-se ou não polvilhado com açúcar em pó ou granulado	Pastel de massa folhada, fina, quase transparente peregueada, de cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado, em forma de meia-lua com cristas, mais ou menos pronunciadas. Polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela
Aspecto interior	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela) de aspecto grumoso e consistente que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se dissolve na boca	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada) de aspecto grumoso e consistente que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se dissolve na boca
Textura	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço
Consistência	Cremoso, embora consistente	Cremoso, embora consistente
Sabor	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar e canela	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar, amêndoa torrada e canela

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

Massa: água, farinha de trigo do tipo 45 ou 55 (com maior índice das proteínas gliadina e glutenina) da qual se obtém uma massa viscoelástica e coesiva

Recheio: gema (pasteurizada ou a partir de ovos frescos), ovos (pasteurizados ou frescos), açúcar, margarina com 10 % de manteiga, canela e amêndoa

**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:****Produção da massa**

Este é um processo cujo sucesso está muito dependente do saber fazer das doceiras já que esta é uma massa que, embora seguindo uma receita enfrenta todos os dias circunstâncias imprevistas que decorrem da situação climática e da estabilidade da farinha o que obriga a uma intervenção ativa e não passiva das manipuladoras.

**Preparação do recheio**

Esta é outra das operações em que o saber fazer das doceiras é determinante já que avaliação do estado «ótimo» do recheio é feita de forma empírica dependendo em parte do saber fazer das doceiras.

### Armar do pastel

No armar do pastel em formato palito ou meia-lua observa-se a importância do saber fazer das doceiras, já que exige enorme habilidade e destreza manual para obter pastéis de dimensão uniforme, com a massa intacta e com as características cristas bem esticadas e de dimensão apreciável.

A partir da última fase descrita, o pastel poderá ser finalizado (cozido) no destinatário fora da área circunscrita para a produção na medida em que esta fase não exige um saber-fazer determinante para o pastel.

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

—

#### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Têm que constar obrigatoriamente as seguintes menções:

- Pastel de Tentúgal — Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Tentúgal IGP (após registo comunitário);
- Símbolo UE (após registo comunitário);
- Logótipo do Pastel de Tentúgal:



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

A área geográfica de produção do Pastel de Tentúgal é circunscrita à vila de Tentúgal e encontra-se delimitada a nascente pela vila da Lamarosa (concelho de Coimbra), a norte pela aldeia da Portela, a poente pela aldeia de Póvoa de Santa Cristina (freguesia de Tentúgal) e pela vila das Meãs (concelho de Montemor-o-Velho) e a sul pela vala real.

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

Desde o século XVI até aos dias de hoje, o saber fazer associado à produção do pastel de Tentúgal nunca se evadiu dos limites da vila. Assim, para obter um produto com as características específicas que dão notoriedade ao produto as fases da produção da massa, produção do recheio e armar do pastel estão circunscritas à vila que dá o nome ao produto.

##### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A produção do pastel de Tentúgal está circunscrita à vila de Tentúgal, quer pela importância dos factores climáticos com especial ênfase nas temperaturas amenas e na elevada humidade relativa do ar, quer pela correspondência da denominação do produto com a área delimitada na qual o produto tem reputação, facto directamente relacionado com a certeza da origem deste doce no Convento da Nossa Senhora da Natividade pelas mãos das irmãs da Ordem Carmelita que ali viveram entre 1565 e 1898.

A proximidade de Tentúgal ao oceano (Figueira da Foz) e a passagem do Rio Mondego a poucos kms desta vila criam condições naturais como temperaturas amenas e uma elevada humidade relativa do ar que contribuem de forma decisiva para a obtenção e manipulação sem grande desperdício de uma massa fina, estaladiça, quase transparente, feita apenas com água e farinha.

A proximidade do mar e do rio exerce uma ação reguladora sobre os valores da temperatura, usufruindo Tentúgal de temperaturas mais doces ao longo do ano já que no Inverno não exibe temperaturas muito baixas (média mensal no concelho de Montemor-o-Velho no ano de 2010: variou entre os 10 °C e os 20 °C), nem no Verão tem temperaturas muito altas (máxima média de 2010: 26 °C).

Os valores de humidade relativa da região do vale do Baixo Mondego onde se insere Tentúgal são, de uma forma geral, ao longo do ano elevados, variando em média entre os 70 % (Primavera e Verão) e os 87 % (Outono e Inverno) o que corresponde a Verões não muito secos.

Este pormenor climático facilita, quer a obtenção da massa (níveis baixos de humidade comprometem o puxar da massa já que estes rasgariam nos primeiros puxões), quer a sua manipulação (já que sem humidade não seria possível manusear a massa no armar do pastel).

Para além da importância dos factores climáticos, há que referir que, devido à venda de pastéis na roda do Convento da Nossa Senhora do Carmo, se encontram referências à reputação do pastel de Tentúgal sendo a mais antiga de 1860. Tal reputação advém da combinação dos factores naturais com um saber fazer que determina em definitivo o resultado final. Na verdade, ao longo de quatro séculos, as mulheres de Tentúgal foram acumulando conhecimentos sobre a melhor maneira de fazer a massa, o recheio e de armar o pastel que resultaram num doce singular que adquiriu uma reputação diretamente relacionado com o local que o viu nascer.

#### 5.2. *Especificidade do produto:*

A especificidade do pastel de Tentúgal deriva, em primeiro lugar, do método de produção utilizado na obtenção de uma massa delicada e fina com uma espessura que varia entre 0,06 e 0,15mm. Constituída apenas por água e farinha de trigo, esta massa passa por diversas fases onde os rituais de produção assumem uma forte presença até ser esticada pelas mãos das doceiras para conseguirem a espessura desejada. Este método de produção quase artesanal, com excepção da amassagem que é feita numa amassadeira, depende inteiramente do saber-fazer desenvolvido na vila de Tentúgal já que as características da farinha e as condições climáticas impõem contrariedades.

Explicando de forma concreta o processo de produção da massa, numa primeira fase, a preparação da massa, constituída apenas por água e farinha, é feita numa misturadora mecânica, de forma a obter uma massa uniforme. De seguida esta é colocada a repousar num disco em material adequado.

De seguida, a massa é colocada num estrado de madeira que se encontra no chão coberto com lençóis brancos sendo esticada até à exaustão com o fim de obter uma textura fina, quase transparente. Este é o momento mais crítico da produção da massa em que é preciso a sensibilidade e o treino suficiente para não romper a massa até ela ficar com a espessura pretendida.

A secagem da massa é feita à temperatura ambiente, com ventoinhas ou com um maçarico que aceleram a secagem em dias mais húmidos. Quando a massa obtém o nível de humidade recomendado é cortada em forma de círculos e recolhida com as mãos. Seguidamente é colocada em tabuleiros de material apropriado e coberta com um pano branco seco. Por cima deste pano é colocado um pano húmido para evitar que a massa seque. A massa apresenta uma textura semelhante a papel vegetal sendo, no entanto, mais fina.

Em segundo lugar, o saber fazer utilizado no manuseamento desta massa é fundamental no armar do pastel do qual resulta um doce onde as finas folhas são colocadas de forma a impermeabilizarem o recheio.

Em terceiro lugar, a sua massa tão fina, quase transparente, em conjunto com o doce de ovos cremoso dá-lhe um aspecto exterior e interior, uma consistência, um sabor e uma textura específicos que o tornam num doce singular.

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

Para além da importância dos factores climáticos, é de referir a correspondência da denominação do produto com a área delimitada na qual o produto tem reputação facto diretamente relacionado com a certeza da origem deste doce no Convento da Nossa Senhora da Natividade pelas mãos das irmãs da

Ordem Carmelita que ali viveram entre 1565 e 1898. Desde os finais do século XVI desenvolveu-se naquele convento um saber fazer que deu origem a um doce singular e tal é confirmado por inúmeros registos que se encontram em várias publicações.

Augusto Fonseca no livro «Velharias de Coimbra» escreve que já antes de 1860 uma vendedeira de nome Rosa vende por baixo do «Arco do Bispo» (Coimbra) «os muito apreciados pastéis de Tentúgal». António Nobre, poeta português que estudou em Coimbra entre 1888 e 1890, escreve no seu poema «Carta a Manuel» que vem a Tentúgal todos os meses visitar a linda freira e comprar o pastelinho. No «Conimbricense», em 1891 fala-se dos «afamados» pastéis de Tentúgal feitos no Convento que é preciso comer uma vez na vida. Em 1884, no livro que relata a Exposição Districtal encontra-se a referência aos «saborosos» pastéis de Tentúgal. Estas referências mais antigas vêm confirmar a origem do pastel no Convento ao mesmo tempo que permitem perceber como a reputação do produto é, desde há muito, sempre muito favorável. Os adjetivos utilizados para definir o pastel são muito favoráveis e permitem constatar que os pastéis de Tentúgal eram já no século XIX um doce que gozava de uma extensa e favorável reputação.

Na obra «O Doceiro Moderno» de J. M. Sousa Monteiro (finais do século XIX) que diz «estes pastéis serem de fórmula especial da localidade (...) contudo damos a maneira do folhado a empregar que constitui a parte mais difícil». Na obra «Tratado Completo de Cozinha e de Copa» de Carlos Bento da Maia, cuja primeira edição data de 1904, encontramos a referência à receita dos pastéis de Tentúgal onde é descrito que a massa deve ser puxada até atingir «a espessura e transparência do papel de seda». Sobre o processo de produção da massa, em 1904, este autor refere, ainda, que «pela descrição do processo, claramente se vê que mãos pouco destras não conseguem pô-lo em prática bem (...)».

Mais tarde, António Maria de Oliveira Belo na obra «Culinária Portuguesa» (1936) refere que os pastéis de Tentúgal «são de mui custosa preparação pela dificuldade em preparar a massa que só uma longa prática permite executar».

Estes três excertos de tratados de culinária vêm reforçar o que afirmamos, a especificidade do processo de produção obriga a um saber fazer muito específico que as mulheres de Tentúgal vão adquirindo com a longa prática e experiência.

Assim, para um doce singular contribui em decisivo a combinação dos factores naturais e o saber fazer. Assim, à temperatura e humidade, condicionantes ativos naturais na produção do pastel de Tentúgal, juntou-se um saber fazer nascido naquele Convento que foi sendo desenvolvido ao longo de quatro séculos e que permitiu trazer até à atualidade aquele doce tal como o conhecemos e para o qual se desenvolveram competências e conhecimentos que permitem corrigir os factores naturais quando a natureza não os providencia. Os produtos tradicionais criam uma relação especial com o local onde nascem por questões, ora materiais, ora culturais, são laços invisíveis mas que dão sabor e forma aos locais onde são produzidos.

É de referir que o saber fazer do pastel de Tentúgal nunca se evadiu para além dos limites da vila de Tentúgal.

#### **Rêferência à publicação do caderno de especificações:**

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

[http://www.gpp.pt/Valor/DOP\\_IGP\\_ETG.html](http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html)

---





## Preço das assinaturas 2012 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 310 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	840 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	200 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 atos 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 multilíngue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à receção 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](http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferece acesso direto 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 atos preparatórios da legislação.**

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

