ISSN 1977-1010

Jornal Oficial da União Europeia

C 153

Edição em língua portuguesa

Comunicações e Informações

56.º ano

31 de maio de 2013

Número de informação | Índice | Página

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 153/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6818 — Deutsche Bahn/Veolia Transport Central Europe) [1] 1

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 153/02 Taxas de câmbio do euro 2

PT

Preço: 3 EUR

[1] Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

Comissão Europeia

2013/C 153/03 Aviso relativo às medidas *anti-dumping* em vigor no que respeita às importações na União de melamina originária da República Popular da China: alteração da firma de uma empresa sujeita a uma taxa do direito *anti-dumping* individual 3

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2013/C 153/04 Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ([1]) 4

2013/C 153/05 Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ([1]) ... 5

2013/C 153/06 Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM) ([1]) 6

2013/C 153/07 Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV) ([1]) 7

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2013/C 153/08 Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 8

2013/C 153/09 Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 13

PT

([1]) Texto relevante para efeitos do EEE

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo COMP/M.6818 — Deutsche Bahn/Veolia Transport Central Europe)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 153/01)

Em 30 de abril de 2013, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível em língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

— no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,

— em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número de documento 32013M6818.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro [1]

30 de maio de 2013

(2013/C 153/02)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2944	AUD	dólar australiano	1,3493
JPY	iene	131,70	CAD	dólar canadiano	1,3433
DKK	coroa dinamarquesa	7,4546	HKD	dólar de Hong Kong	10,0500
GBP	libra esterlina	0,85570	NZD	dólar neozelandês	1,6149
SEK	coroa sueca	8,5720	SGD	dólar singapurense	1,6396
CHF	franco suíço	1,2487	KRW	won sul-coreano	1 462,64
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	12,9347
NOK	coroa norueguesa	7,6190	CNY	iuane	7,9428
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna	7,5605
CZK	coroa checa	25,795	IDR	rupia indonésia	12 700,66
HUF	forint	293,33	MYR	ringgit	3,9855
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	54,811
LVL	lats	0,7014	RUB	rublo	41,1161
PLN	zlóti	4,2667	THB	baht	39,130
RON	leu romeno	4,3438	BRL	real	2,6870
TRY	lira turca	2,4274	MXN	peso mexicano	16,5044
			INR	rupia indiana	73,0490

[1] *Fonte*: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

COMISSÃO EUROPEIA

Aviso relativo às medidas *anti-dumping* em vigor no que respeita às importações na União de melamina originária da República Popular da China: alteração da firma de uma empresa sujeita a uma taxa do direito *anti-dumping* individual

(2013/C 153/03)

As importações de melamina originária da República Popular da China estão sujeitas a direitos *anti-dumping* definitivos instituídos pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 457/2011 do Conselho ([1]).

A Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd, uma empresa estabelecida na República Popular da China, cujas exportações de melamina para a União estão sujeitas a um preço mínimo de importação comum a todos os produtores-exportadores chineses colaborantes instituído pelo regulamento acima referido, informou a Comissão de que, em 20 de dezembro de 2011, alterou a sua firma para Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd. A empresa sustentou que a alteração de firma não afeta o seu direito de beneficiar do preço mínimo de importação que lhe fora aplicado sob a sua firma anterior de Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd.

A Comissão examinou as informações fornecidas e concluiu que a alteração da firma da empresa não afeta de modo algum as conclusões do Regulamento (UE) n.º 457/2011. Por conseguinte, a referência à empresa Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd no artigo 1.º, n.º 2, do Regulamento de Execução (UE) n.º 457/2011 do Conselho deve entender-se como uma referência à empresa Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd.

O código adicional TARIC A986 anteriormente atribuído à empresa Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd é aplicável à empresa Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd.

([1]) JO L 124 de 13.5.2011, p. 2.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 153/04)

1. Em 24 de maio de 2013, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho [1], pelo qual as empresas Goldman Sachs Group, Inc. («Goldman Sachs», Estados Unidos da América) e Thomas H. Lee Partners, LP («THL», Estados Unidos da América) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa CTIF Holdings, Inc. («CTIF», Estados Unidos da América), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— Goldman Sachs: banco de investimento e empresa de gestão de valores mobiliários e investimento, que presta uma vasta gama de serviços financeiros a empresas, instituições financeiras, administrações públicas e particulares,

— THL: sociedade de participações de capital (private equity) que investe em empresas que operam à escala mundial, sobretudo na América do Norte, nos seguintes setores: i) consumo e cuidados de saúde, ii) média e serviços de informação e iii) serviços às empresas e serviços financeiros,

— CTIF: empresa de transformação alimentar especializada no fornecimento de carnes transformadas, acompanhamentos e sopas, molhos e feijões desidratados ao setor dos serviços de restauração, essencialmente na América do Norte.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

---

[1] JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias»).
[2] JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software)

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 153/05)

1. Em 24 de maio de 2013, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho [1], pelo qual as empresas Bain Capital Investors, LLC («Bain Capital Investors», EUA) e Golden Gate Capital Opportunity Funds, LP («Golden Gate Capital», EUA) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da BMC Software, Inc. («BMC», EUA), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— Bain capital Investors: sociedade de investimento em participações de capital (private equity),

— Golden Gate Capital: sociedade de investimento em participações de capital (private equity),

— BMC: ativa no fornecimento de software de gestão de TI e de gestão de servidores, bem como de serviços conexos.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software, para o seguinte endereço:

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

---

[1] JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias»).
[2] JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 153/06)

1. Em 24 de maio de 2013, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ([1]), pelo qual a empresa Fonds Stratégique d'Investissement («FSI», França) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa CMA CGM («CMA CGM», França), juntamente com a Merit Corporation («Merit», Líbano) e Yildirim Holding («Yildirim», Turquia), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— FSI: controlado pelo grupo público francês Caisse des Dépôts et Consignations, é um fundo de investimento francês que adquire participações minoritárias em empresas cotadas e não cotadas em bolsa, com forte potencial de crescimento e com uma perspetiva de investimento a médio e longo prazo,

— Yildirim: ativa no setor do carvão e metais, produção e venda de fertilizantes, exploração mineira e ligas de ferro, navegação e construção naval, e administração portuária,

— Merit: sociedade holding sem atividade própria na Europa para além da prestação de serviços de auditoria para a CMA CGM,

— CMA CGM: ativa no setor dos serviços de transporte marítimo, em especial serviços de transporte marítimo regular em contentor e serviços de estiva.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6917 — FSI/Merit/Yildirim/ /CMA CGM, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 153/07)

1. Em 23 de maio de 2013, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ([1]), pelo qual as empresas Vilmorin & Cie SA («VCO», França), controlada pelo grupo Limagrain («Limagrain», França) e KWS SAAT AG («KWS», Alemanha) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto da empresa Genective SA («Genective», França), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— Limagrain: grupo internacional agroindustrial, especializada no domínio das sementes agrícolas, sementes de produtos hortícolas e produtos cerealíferos. A empresa-mãe em última instância é uma cooperativa francesa de 3 500 agricultores: SCA Limagrain. A VCO é a sociedade holding do Limagrain Group para a sua divisão «Sementes», ativa na investigação, melhoramento, produção e venda de sementes principalmente ao setor profissional,

— KWS: ativa principalmente na investigação, melhoramento, produção e venda de sementes para culturas agrícolas das zonas de clima temperado,

— Genective: ativa na investigação e desenvolvimento de eventos pré-comerciais que contenham um ou mais carateres transgénicos prontos para introgressão em plasma germinal comercial comercial (produtos «PI»). A sua atividade inclui igualmente a concessão de licenças destes produtos PI.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/ /Genective JV, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 153/08)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho [1].

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem [2]

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«CILIEGIA DI MAROSTICA»

N.º CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

IGP (X) DOP ( )

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]

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— ☐ Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. **Alteração(ões)**

Descrição do produto

O diâmetro mínimo da «Ciliegia di Marostica», IGP, destinada a ser consumida no estado fresco, passou de 20 para 23 mm, de acordo com as alterações da lista das variedades autorizadas, previstas no artigo 5.º do caderno de especificações.

As características comerciais do produto fresco passaram a fazer referência às normas comunitárias vigentes.

Tendo em vista definir melhor os requisitos de utilização do produto para efeitos de transformação, prevê-se que o produto, ainda que com calibre inferior a 23 mm, parcialmente intacto, sem pedúnculo e, em geral, com características inferiores possa destinar-se à transformação industrial.

Método de obtenção

Alargamento da lista de variedades: a lista das variedades autorizadas foi atualizada mediante a introdução de variedades com melhor desempenho e mais adaptadas ao mercado do ponto de vista produtivo e, sobretudo, qualitativo (frutos maiores, mais saborosos e com maior capacidade de conservação), a fim de favorecer a substituição de cultivares que já não satisfazem a procura do mercado, mantendo todavia, o mais possível, a biodiversidade local.

A variedade «Ulster» foi eliminada, na medida em que deixou de ser cultivada na região.

Revisão e simplificação da técnica de cultivo: a descrição da técnica de cultivo foi revista e simplificada com a definição de disposições concisas e completas relativas às novas e às antigas plantações de cerejeiras. No que respeita especialmente às técnicas de cultivo autorizadas para as novas plantações, foram inseridas disposições específicas relativas à preparação do terreno e ao material vegetal. Além disso, foram redefinidos, independentemente do tipo de plantação, certos aspetos relacionados com as características dos terrenos, a densidade, a forma de cultivo, a proteção fitossanitária, a gestão do solo, a fertilização e a irrigação.

Conservação do produto: foi indicado o tratamento reservado aos frutos não comercializados nas 48 horas após a apanha, que deverão ser refrigerados ou tratados por outros meios capazes de atrasar os processos de respiração dos frutos, de modo a garantir a sua qualidade.

Rotulagem

Acondicionamento: para dar resposta às necessidades dos consumidores, que atualmente exigem embalagens de dimensões reduzidas, foi aditada a capacidade mínima de 250 gramas para os recipientes.

Tolerância: prevê-se uma tolerância de 10 %, em termos de calibre e cor, no respeitante ao número ou ao peso das cerejas colocadas nas embalagens individuais.

Logótipo: a cor da folha presente no logótipo da indicação geográfica foi alterada, a fim de a harmonizar com a do pedúnculo do fruto que representa a «Ciliegia di Marostica IGP». Além disso, propõe-se uma simplificação do texto do logótipo, substituindo «Ciliegia di Marostica Ciliegia IGP» por «Ciliegia di Marostica IGP», de modo a garantir o reconhecimento do produto pelos consumidores.

Por último, a fim de permitir uma utilização mais racional do logótipo no material promocional, são suprimidos os requisitos respeitantes às dimensões do logótipo, mantendo-se invariável o rácio altura/ /base de 1,2.

Foi prevista a possibilidade de substituição do acrónimo I.G.P. pelo texto, por extenso, a que aquele faz referência e foi tornada mais explícita a obrigatoriedade de utilização do símbolo da União.

DOCUMENTO ÚNICO

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

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem [3]

«CILIEGIA DI MAROSTICA»

N.º CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Ciliegia di Marostica»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Tipo de produto*

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

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

O nome «Ciliegia di Marostica» designa os frutos obtidos do cultivo das variedades pertencentes aos seguintes grupos:

— variedades muito precoces «Sandra» e «Francese», pertencendo esta última às variedades *Bigarreau Moreau* e *Burlat*;

— variedades intermédias «Roana» e o *durone precoce* «Romana»;

— variedades tardias «Milanese», «Durone Rosso», (semelhante a *Ferrovia*) e «Bella Italia»;

— «Sandra Tardiva»;

— variedades «Van», «Giorgia», «Ferrovia», «Durone Nero I», «Durone Nero II» e «Mora di Cazzano».

São igualmente autorizadas as seguintes variedades: «Bella di Pistoia» («Durone Rosso»), «Black Star», «Early Bigi», «Grace Star», «Kordia», «Lapins», «Marostegana», «Prime Giant», «Regina» e «Folfer».

A «Ciliegia di Marostica» destinada a ser consumida no estado fresco caracteriza-se por um calibre significativo e uma cor intensa, que pode variar entre vermelho vivo e vermelho escuro, em função das variedades.

Os frutos destinados à comercialização e ao consumo no estado fresco devem estar intactos, sãos, munidos de pedúnculo, limpos e isentos de resíduos visíveis à superfície.

O calibre mínimo dos frutos destinados a ser consumidos no estado fresco é de 23 mm.

Os frutos destinados a outros fins (por exemplo, setor pasteleiro) podem não ter pedúnculo, estar parcialmente intactos e ter um calibre inferior a 23 mm.

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

—

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

—

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

Todas as fases de cultivo e apanha da «Ciliegia di Marostica» devem ter lugar na área geográfica identificada.

A apanha das cerejas destinadas à comercialização e ao consumo no estado fresco deve ser manual.

[3] Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

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

Os frutos devem ser acondicionados em recipientes com paredes rígidas. A triagem deve ser efetuada na própria exploração, a fim de eliminar os frutos que não servem e com calibre insuficiente.

Até ao momento da entrega para comercialização, os frutos devem ser mantidos em locais frescos e à sombra para evitar uma perda de qualidade e da capacidade de conservação.

O produto não comercializado nas 48 horas após a apanha deve ser oportunamente refrigerado ou tratado por outros meios capazes de atrasar os processos metabólicos dos frutos.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A «Ciliegia di Marostica» destinada à comercialização e ao consumo no estado fresco deve ser acondicionada em recipientes próprios e de dimensões variadas, compreendidas entre 250 g e 10 kg.

Os materiais utilizados não devem ser tóxicos e devem ser novos e limpos, de preferência de madeira, plástico ou cartão.

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas cerejas da mesma variedade e qualidade.

Prevê-se uma tolerância de não-homogeneidade de 10 %, em termos de calibre e cor, no respeitante ao número ou ao peso do produto colocado nas embalagens individuais.

É obrigatória a utilização do símbolo da União.

No exterior de cada embalagem deve ser inserido o seguinte logótipo com a indicação geográfica:

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da «Ciliegia di Marostica» compreende o território administrativo de 9 comunas da província de Vicenza: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano e Schiavon.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área de produção da «Ciliegia di Marostica» é, desde há longa data, indicada como território propício à cultura da cereja e diversos autores têm salientado a qualidade dos frutos nela colhidos.

Esta área estende-se a norte por um território de colinas com cerca de 100 a 400 metros de altitude; a sul compreende planaltos, na sua maioria com cerca de 90 a 100 metros de altitude acima do nível do mar.

Os terrenos em que é cultivada a cerejeira que, em grande parte, derivam de rochas basálticas terciárias, são particularmente férteis, com baixo teor de azoto mas elevado teor de potássio.

Esta origem, associada à inclinação e à exposição a sul, impede a estagnação da água e favorece a acumulação de açúcares.

O clima é ameno e arejado, praticamente isento de nevoeiros e protegido, a norte, pela cadeia alpina e dolomítica.

5.2. *Especificidade do produto*

As cerejas têm uma forma de coração, calibre significativo e a sua cor vai do vermelho vivo ao vermelho escuro; a polpa, de sabor doce muito agradável, é moderadamente sumarenta.

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 renome histórico do fruto, que remonta ao século XV e perdura até aos nossos dias, resulta da relação entre a «Ciliegia di Marostica» e a área de produção.

O cultivo da cerejeira nas colinas de Marostica é assinalado em documentos históricos já na época romana e nas épocas seguintes.

A fama da «Ciliegia di Marostica» parece ter origens muito antigas e estar associada a um episódio histórico, que relata o desafio, sob a forma de um jogo de xadrez com personagens vivos, lançado entre dois cavaleiros, em 1454, para conquistarem a mão de uma jovem, filha de Taddeo Parisio, alcaide e governador da «terra e do castelo nobre de Marostica». O jogo teve assim lugar, tendo o vencedor ganho a mão da filha e o vencido a da irmã do governador. Em memória do feliz acontecimento, Taddeo Parisio ordenou que fossem plantadas cerejeiras em todo o território.

Por ocasião da «Mostra regionale delle ciliegie», que se realiza anualmente na área de produção em finais de maio, este acontecimento é recordado com a eleição das jovens que assumirão o papel das duas noivas durante a representação do episódio histórico.

A existência de um mercado das cerejas na região de Marostica, desde 1882, confirma a vocação tradicional deste território para a cultura da cerejeira.

Na região de Marostica existe igualmente uma «rota das cerejas», que começa nos arredores da cidade de Bassano, atravessando inicialmente zonas de planície e, em seguida, colinas e vales, e liga as povoações produtoras de cereja.

O saber-fazer dos produtores, no que respeita quer à cultura dos pomares, frequentemente situados em zonas de colina e inclinadas, quer à atenção especial que prestam à apanha manual das cerejas, é determinante para a fama da «Ciliegia di Marostica».

O cultivo constante, ininterrupto e sábio das cerejas nas colinas inclinadas e de clima ameno da província de Vicenza permite oferecer, desde há séculos, um fruto famoso pela cor, a suculência e a doçura.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ([4])]

Comunica-se que esta administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da indicação geográfica protegida «Ciliegia di Marostica» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 245, de 19 de outubro de 2012.

O texto consolidado do caderno de especificações de produção pode ser consultado no seguinte endereço:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ou

diretamente na página de entrada do Ministério da Agricultura, Alimentação e Política Florestal (http://www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

([4]) Ver nota de pé-de-página 3.

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 153/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho [1].

DOCUMENTO ÚNICO

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 [2]

«STAKLIŠKĖS»

N.º CE: LT-PGI-0005-0819-27.07.2010

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Stakliškės»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Lituânia

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

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

O hidromel «Stakliškės» é uma bebida alcoólica de cor ambarina clara, fabricada tradicionalmente por fermentação natural do mosto do hidromel com matérias vegetais (lúpulo, tília, semente de zimbro). A composição do mel e das ervas e especiarias confere à bebida o sabor acentuado característico a mel, ligeiramente agridoce, de aroma picante. O etanol presente no hidromel obtém-se exclusivamente por fermentação natural. O fabrico é isento de açúcar, edulcorantes, corantes, aromatizantes ou conservantes, e o título alcoométrico não é corrigido com etanol.

Propriedades físico-químicas do hidromel «Stakliškės»:

— Teor de etanol: 12 ± 1 % vol.,

— Teor de açúcar: 160 ± 8 g/dm^3,

— Ácidos tituláveis expressos em ácido cítrico: 7 ± 0,5 g/dm^3,

— Extrato seco total: 180 ± 8 g/dm^3,

— Ácidos voláteis expressos em ácido acético: igual ou inferior a 1,5 g/dm^3,

— Teor de ferro: igual ou inferior a 10 mg/dm^3;

— Teor global de sulfito e dióxido de enxofre: igual ou inferior a 200 mg/dm^3.

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

Matérias-primas:

— Água,

— Mel natural, com as seguintes características:

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— Teor de açúcares redutores (soma de frutose e glicose): 60 g/100 g, no mínimo,

— Teor de sacarose: igual ou inferior a 5 g/100 g,

— Teor de água: igual ou inferior a 20 %,

— Índice diastásico (escala de Schade): 8, no mínimo;

— Teor de levedura de fermentação baixa: igual ou inferior a 5 % do mosto;

— Ervas/especiarias (3,5 g/litro):

— Lúpulo,

— Tília,

— Semente de zimbro.

O mosto do hidromel «Stakliškės» é preparado misturando o mel e a água em partes iguais (em peso — uma de mel para uma de água).

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*

I. Dissolve-se o mel, decanta-se o mel líquido e retira-se a espuma e as impurezas.

II. Coze-se o lúpulo e as restantes ervas/especiarias; deixa-se arrefecer a decocção, filtra-se e doseia-se.

III. Introduz-se o mel líquido, a quantidade devida de água e a decocção em caldeira, para pasteurização. Pasteuriza-se o mosto de hidromel.

IV. Retira-se o mosto e deixa-se arrefecer.

V. Fermenta-se o mosto de hidromel.

VI. Clarifica-se o hidromel.

VII. Deixa-se em repouso durante, no mínimo, nove meses.

VIII. Filtra-se o hidromel e engarrafa-se.

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

O hidromel «Stakliškės» deve ser envasado em recipientes de vidro, cerâmica ou outra matéria, de forma e capacidade variada, imediatamente após a maturação e filtragem, pois a exposição ao ar durante o transporte ou a armazenagem temporária provoca risco de oxidação que alteraria as suas características organolépticas específicas. Além disso, a exposição ao ar permitiria a contaminação por bactérias acéticas ou outros microrganismos, que desencadearia a fermentação nefasta do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

Divisão administrativa (*seniūnija*) de Stakliškės.

5. Relação com a área geográfica

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A indicação geográfica «Stakliškės» coincide com o nome da localidade de fabrico do hidromel. A localidade situa-se numa depressão rodeada de colinas e florestas. A situação é propícia à apicultura e produção de outras matérias-primas utilizadas no fabrico do hidromel, pois 60 % da área está coberta de terras agrícolas, 23 % de florestas e 17 % de água ou é utilizada para outros fins.

Fatores históricos:

A primeira referência ao nome da localidade de Stakliškės data de 1375, nas crónicas da Ordem Teutónica, e deriva da palavra «Stokielyšek». Reza a história que os senhores se teriam disputado durante uma partida de caça, para saber quem poderia beber cem copos de hidromel. Um deles conseguiu fazê-lo e, atónito, terá exclamado «Stokielyšek» («cem copos»). Assim surgiu o nome da localidade: Stokielyček, ou Stakliškės.

A referência escrita mais antiga sobre o consumo de hidromel num país báltico consta do relato de viagem de Wulfstan e data de aproximadamente 890. Este vendedor ambulante visitava as regiões do Báltico, o que lhe permitiu descobrir a abundância de mel e como este era utilizado para o fabrico de uma bebida. Os reis e os nobres bebiam leite de égua e os pobres e escravos bebiam hidromel. Os Aestianos não fabricavam cerveja, pois o hidromel existia em abundância. No início do século XIV, Pierre de Duisbourg, autor de uma crónica da Ordem Teutónica, escrevia que os antepassados dos lituanos bebiam água, vinho de mel — chamado hidromel — e leite de égua, mas sempre depois de os ter consagrado.

De certo modo, o hidromel tornou-se uma lenda e, em finais do século XX, foi feita uma tentativa de o ressuscitar, embora só depois da Segunda Guerra Mundial o engenheiro Aleksandras Sinkevičius, da fábrica de hidromel de Stakliškės, tenha recriado a receita de hidromel, que, no passado (entre os séculos XV e XVIII), era fabricado a partir de mel bravio e de diferentes ervas e especiarias, e tenha iniciado o fabrico de hidromel tradicional, natural, não alcoólico, que deixara de ser fabricado na Lituânia e nos países vizinhos.

Sob o regime da época, o percurso de Aleksandras Sinkevičius foi difícil até conseguir obter autorização para fabricar hidromel, em 1957. A 8 de setembro de 1958 foram fervidos os primeiros 700 litros de mosto de hidromel na antiga caldeira da fábrica de cerveja de Stakliškės. Aí começou o fabrico industrial do hidromel «Stakliškės». Todavia, como referido por Aivaras Ragauskas no seu livro *Aleksandras Sinkevičius* (1908–1989), *Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui* [Aleksandras Sinkevičius (1908-1989), um terço da vida consagrado ao hidromel lituano] (Vílnius, 2008), «Era difícil respeitar as previsões. Por exemplo, em 1964, atingiu-se apenas 91 % da produção prevista. Na ausência de laboratório e de base de produção, era difícil manter um nível de qualidade constante, tanto mais que muitos eram os que conheciam mal a matéria». Assim sendo, a produção de hidromel é marcada por grandes perdas em 1963. Só a 12 de janeiro de 1967, após um longo processo de acerto da receita, da proporção de ervas e especiarias e do processo de fabrico, Aleksandras Sinkevičius escreveu ao procurador Viktoras Galinaitis e a outros funcionários, a seguinte carta (registada com o n.º 24 LTSR nos arquivos do fabrico de hidromel, de Stakliškės): «Em condições perfeitamente primitivas, fabriquei produtos que não podem ser produzidos em fábricas mecanizadas, e é por isso que são de boa qualidade».

A 18 de janeiro de 1967, foi redigido o primeiro manual técnico de fabrico deste hidromel, que descrevia as matérias-primas e todo o processo de fabrico, estabelecendo-se, em 1968, o caderno de especificações que o hidromel «Stakliškės» hoje produzido continua a respeitar.

A fama do hidromel «Stakliškės» é reiterada pela procura crescente, com uma produção de 80 000 litros em 1978, contra 60 000 litros em 1977. Em 1989, foram exportados para o Reino Unido e os Estados Unidos os primeiros lotes de hidromel. Atualmente, é exportado para a Polónia, Bélgica, Letónia, China, Israel e outros países.

O método tradicional de fabrico do hidromel «Stakliškės» e as competências profissionais dos produtores da região, transmitidas de geração em geração, continuam a assegurar ainda hoje a autenticidade da bebida, de maturação lenta e sabor e aroma subtis. O Fundo do património gastronómico lituano é disto testemunho, ao conferir ao hidromel «Stakliškės» o estatuto de património gastronómico, em 2002, confirmando que é fabricado a partir de ingredientes naturais, segundo técnicas tradicionais. Além disso, o Ministério da Agricultura concedeu-lhe, em 2010, um certificado de produto do património nacional, atestando o seu estatuto tradicional e o caráter tradicional, antigo e autêntico de fabrico e de composição, bem como das suas características.

5.2. *Especificidade do produto*

O hidromel «Stakliškės» deve o seu sabor acentuado a mel, agridoce ligeiro e o aroma picante ao equilíbrio em açúcares/ácidos e ao método de fabrico tradicional, ou seja, à longa fermentação natural (até 90 dias) e à maturação longa (nove meses, no mínimo), bem como à receita tradicional, de acordo

com a qual o hidromel é fabricado exclusivamente à base de mel natural e ervas e especiarias (lúpulo, tília e semente de zimbro). O hidromel «Stakliškės» difere das variedades de hidromel fabricadas nos países vizinhos pelo facto de o seu teor de etanol decorrer exclusivamente de fermentação natural, não sendo corrigido por adição de etanol, e pelo facto de não ser autorizada a substituição de mel por açúcar, edulcorantes ou destilados de mel.

A especificidade e reputação do produto estão bem patentes nas análises efetuadas em 2007 pelo serviço de inquéritos e de estudos de mercado, UAB RAIT, que demonstraram que o hidromel «Stakliškės» se distinguia de outras bebidas do mesmo tipo pela sua elevada qualidade (reconhecida por 70 % dos respondentes), o seu sabor requintado (reconhecido por 59 % dos respondentes) e o seu aroma muito agradável (reconhecido por 51 % dos respondentes). Outras qualidades frequentemente atribuídas a esta bebida: sabor acentuado (referido por 39 % dos respondentes), acondicionamento atraente (referido por 36 % dos respondentes), o facto de se destinar a um público de idade madura (referido por 36 % dos respondentes) e o seu preço elevado (referido por 40 % dos respondentes).

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

A indicação geográfica protegida do hidromel «Stakliškės» funda-se na história do produto com as características apresentadas no ponto 5.2 e na capacidade tradicional das pessoas para preservarem as especificidades do seu fabrico e da sua fama.

O hidromel «Stakliškės» deve a sua reputação ao seu caráter tradicional. O livro *Lietuviškas midus* (O hidromel lituano) (Kaunas 1969), publicado em 1969, descreve o hidromel «Stakliškės» como uma «espécie de bebida nacional típica fabricada num passado longínquo. Trata-se de uma bebida de baixo teor de álcool, ligeiramente ácida, mas muito perfumada e delicada, rica em vitaminas, que ostenta o nome da localidade em que se fabrica o hidromel lituano. Possui cor ambarina clara. Servido em copo, liberta as fragrâncias perfumadas de um campo de flores.»

A reputação do hidromel «Stakliškės» é ilustrada pela medalha de ouro que obteve na exposição internacional *AgroBalt'98* e pelo certificado que lhe foi atribuído em Degustalit, na degustação de produtos alimentares e bebidas lituanas, organizada em 2004 pela Agência lituana de regulamentação do mercado de produtos agrícolas e alimentares, que reconhece este hidromel como a melhor bebida.

A apreciação e a popularidade do hidromel «Stakliškės» são confirmadas por artigos publicados regularmente na imprensa regional e nacional ou noutros meios de divulgação e referência (publicações ou internet): «Stakliškių midus» (O hidromel Stakliškės) (*Mūsų sodai*, 1964, n.º 5); «Kur Stakliškių auksas ir sidabras» (Onde estão o ouro e a prata de Stakliškės?) (*Švyturys*, 1968, n.º 24); «Stakliškių midus» (O hidromel Stakliškės) (*Laisvė*, 25 de novembro de 1983); «Metai, kaip lietuviškas midus» (Um ano como o hidromel lituano) (*Kooperatininkas*, 1988, n.º 9); «Stakliškės» (*Šiaurės Atėnai*, 2003, n.º 646); «AgroBalt: pirmoji lietuviškų maisto produktų ir gėrimų degustacija» (AgroBalt: Primeira degustação de produtos alimentares e bebidas da Lituânia) (*Elta*, 9 de junho de 2004); «„Ida Basar" Europos Parlamente išlaikė pirmąjį lietuviškų vaišių egzaminą» («Ida Basar» passa o primeiro teste das especialidades lituanas no Parlamento Europeu) (meniu.lt, 11 de outubro de 2004); «„Lietuviškas midus" degtinės gaminti nesirengia» («Lietuviškas midus» não vai fabricar *vodka*) (BNS, 14 de abril de 2006).

Os lituanos associam o nome da localidade de Stakliškės a uma única bebida. O hidromel «Stakliškės» contribuiu para preservar a identidade lituana durante a era soviética. Hoje, é um embaixador perfeito da Lituânia no estrangeiro. Representa a Lituânia: faz parte das lembranças ou prendas mais trazidas da Lituânia, juntamente com o âmbar e o *šakotis* (bolo lituano tradicional). A *UAB Lietuviškas midus* organiza desde 2011 visitas guiadas, durante as quais os visitantes se familiarizam com o método ancestral de fabrico do hidromel e têm a oportunidade de saborear e avaliar esta bebida e outras. Os visitantes preferem o hidromel «Stakliškės» pelo seu sabor e a sua denominação, que associam ao local visitado. Em 2011, registaram-se 1 040 visitantes e, em 2012, previam-se aproximadamente 1 800, confirmando a reputação do hidromel «Stakliškės».

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (3)]

http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into=middle&tmpl_id=2702

(3) Ver nota de pé-de-página 2.

Preço das assinaturas 2013 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 300 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 420 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	910 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	Multilingue: 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 multilingue 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

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

Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT