

Jornal Oficial

da União Europeia

C 177



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

56.º ano
22 de junho de 2013

Número de informação Índice Página

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 177/01 Taxas de câmbio do euro 1

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2013/C 177/02 Comunicação da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares ⁽¹⁾ 2

2013/C 177/03 Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Anúncio de concurso para a exploração de serviços aéreos regulares em conformidade com as obrigações de serviço público 3

2013/C 177/04 Comunicação da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares ⁽¹⁾ 4

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

2013/C 177/05	Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade — Anúncio de concurso para a exploração de serviços aéreos regulares em conformidade com as obrigações de serviço público	5
---------------	--	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2013/C 177/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6959 — Onex/JELD-WEN) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2013/C 177/07	Publicação de um pedido 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 177/08	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), 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	12
2013/C 177/09	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	18
2013/C 177/10	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	24

Aviso ao leitor (ver verso da contracapa)



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

21 de junho de 2013

(2013/C 177/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,3180	AUD	dólar australiano	1,4296
JPY	iene	128,66	CAD	dólar canadiano	1,3705
DKK	coroa dinamarquesa	7,4582	HKD	dólar de Hong Kong	10,2239
GBP	libra esterlina	0,85330	NZD	dólar neozelandês	1,7004
SEK	coroa sueca	8,6927	SGD	dólar singapurense	1,6790
CHF	franco suíço	1,2257	KRW	won sul-coreano	1 521,52
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	13,4906
NOK	coroa norueguesa	7,9090	CNY	iuane	8,0832
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna	7,4905
CZK	coroa checa	25,825	IDR	rupia indonésia	13 088,24
HUF	forint	298,87	MYR	ringgit	4,2222
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	57,707
LVL	lats	0,7016	RUB	rublo	43,2260
PLN	złóti	4,3289	THB	baht	41,003
RON	leu romeno	4,5350	BRL	real	2,9737
TRY	lira turca	2,5515	MXN	peso mexicano	17,5558
			INR	rupia indiana	78,1200

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

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Comunicação da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 177/02)

Estado-Membro	Finlândia
Rota	Helsínquia–Varkaus
Data inicial de entrada em vigor das obrigações de serviço público	1 de outubro de 2010
Data de entrada em vigor das alterações	1 de janeiro de 2014
Endereço para obtenção do texto e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as obrigações de serviço público	Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tel. +358 295342 001 Fax +358 916028596 Endereço eletrónico: kirjaamo@mintc.fi Internet: http://www.lvm.fi

Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Anúncio de concurso para a exploração de serviços aéreos regulares em conformidade com as obrigações de serviço público

(2013/C 177/03)

Estado-Membro	Finlândia
Rota	Helsínquia-Varkaus
Período de validade do contrato	De 1 de janeiro de 2014 a 31 de dezembro de 2015
Prazo para apresentação de propostas	61 dias após a data de publicação do anúncio das obrigações de serviço público
Endereço para obtenção do texto e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as obrigações de serviço público	Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tel. +358 295342001 Fax +358 916028596 Endereço eletrónico: kirjaamo@lvm.fi Internet: http://www.lvm.fi

Comunicação da Comissão nos termos do artigo 16.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Alteração de obrigações de serviço público relativas a serviços aéreos regulares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/C 177/04)

Estado-Membro	Finlândia
Rota	Helsínquia-Savonlinna
Data inicial de entrada em vigor das obrigações de serviço público	22 de agosto de 2005
Data de entrada em vigor das alterações	1 de janeiro de 2014
Endereço para obtenção do texto e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as obrigações de serviço público	Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tel. +358 295342001 Fax +358 916028596 Endereço eletrónico: kirjaamo@mintc.fi Internet: http://www.lvm.fi

Comunicação da Comissão nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 1008/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a regras comuns de exploração dos serviços aéreos na Comunidade

Anúncio de concurso para a exploração de serviços aéreos regulares em conformidade com as obrigações de serviço público

(2013/C 177/05)

Estado-Membro	Finlândia
Rota	Helsínquia–Savonlinna
Período de validade do contrato	De 1 de janeiro de 2014 a 31 de dezembro de 2015
Prazo para apresentação de propostas	61 dias após a data de publicação do anúncio das obrigações de serviço público
Endereço para obtenção do texto e de quaisquer informações e/ou documentação pertinentes relacionadas com as obrigações de serviço público	Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tel. +358 295342001 Fax +358 916028596 Endereço eletrónico: kirjaamo@lvm.fi Internet: http://www.lvm.fi

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração**(Processo COMP/M.6959 — Onex/JELD-WEN)****Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2013/C 177/06)

1. Em 17 de junho 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 Onex Corporation («Onex», Canadá) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo da totalidade da empresa JELD-WEN Holding, inc. («JELD-WEN», EUA), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— Onex: companhia estabelecida no Canadá, cotada na Bolsa de Toronto, que investe em empresas de um grande número de setores da indústria através de vários fundos de capitais de investimento (private equity), incluindo Onex Partners LP, Onex Partners II LP, Onex Partners III LP, ONCAP II LP e ONCAP III LP. A Onex detém atualmente o controlo conjunto da JELD-WEN,

— JELD-WEN: fabricante e distribuidor mundial de janelas e portas estabelecido nos EUA. A oferta de produtos da JELD-WEN inclui uma linha completa de portas e janelas, bem como artigos de madeira e produtos de construção afins, vendidos a uma vasta gama de clientes para utilização em mercados de nova construção, renovação e de pequeno comércio. A carteira de produtos da JELD-WEN a nível mundial inclui portas interiores normalizadas e especiais e portas completas de desempenho elevado, portas completas exteriores, acessórios para portas, janelas, portas/paredes de duche, portas de armários, janelas de sacada, guarda-roupas e escadas.

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.

⁽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»).

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.6959 — Onex/JELD-WEN, para o seguinte endereço:

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido 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 177/07)

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⁾**

«LIERS VLAAIKE»

N.º CE: BE-PGI-0005-0967-22.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Liers vlaaike»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Bélgica

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

As «Lierse vlaaikies» são pequenas tartes redondas, com cerca de 3 cm de altura, 5 a 6 cm de diâmetro e com um peso de cerca de 45 gramas.

A tarte é composta de uma base e um recheio.

A base é constituída por uma camada fina de massa fina, com uma espessura entre 3 e 4 mm, e os lados são altos, sendo a massa do tipo massa quebrada, não açucarada e de cor esbranquiçada.

A massa é recheada com uma mistura triturada picante e açucarada, de cor escura. A base é recheada até aos bordos e, com a cozedura, o recheio adquire uma forma ligeiramente arredondada, com estrutura cremosa e cor castanha escura.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

O sabor é dominado pelas especiarias e o xarope de açúcar cãndi.

Textura: Base: estaladiça

Recheio: untuoso

Cor: Base: cor pálida

Recheio: Castanho escuro

Sabor: Base: seca e não açucarada

Recheio: Gosto açucarado de xarope de cãndi e sabor picante (canela, cravo-da-índia, noz moscada e coentro).

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

A base é preparada com farinha de trigo neutra (qualidade 11,5/680), água e manteiga.

O recheio é composto de pão ralado grosso, xarope de cãndi claro, leite gordo e farinha de trigo neutra (qualidade 11,5/680).

O recheio é condimentado com uma mistura de quatro especiarias, constituída por quatro partes iguais de canela, cravo-da-índia, noz moscada e coentro.

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 preparação da massa, a colocação nas formas e a cozedura das «Liers vlaaike» devem ter lugar na área geográfica delimitada.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Do rótulo devem constar as menções seguintes: «Liers vlaaike», o logótipo da UE para as indicações geográficas protegidas e o logótipo a seguir apresentado da «Liers vlaaike».



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica inclui a cidade de Lier, incluindo a entidade comunal de Koningshooikt na província de Antuérpia.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

As «vlaaien» (tartes) e respetivas variantes fazem parte do património pasteleiro flamengo. Trata-se geralmente de tartes simples preparadas tanto por amadores como por profissionais. As tartes foram mesmo imortalizadas por mestres pintores flamengos, entre os quais Pieter Brueghel. Algumas das preparações sobreviveram ao passar do tempo e as tartes tornaram-se autênticas especialidades regionais.

Os pasteleiros de Lier mantiveram a tradição da «Liers vlaaike». A receita e os conhecimentos necessários para os seu fabrico exigidos estão de tal modo ligados a Lier que esta pequena tarte nunca foi preparada fora desta cidade. Os pasteleiros de Lier vendiam-na no exterior das fronteiras municipais, nos mercados de Antuérpia, por exemplo.

Não é por acaso que a «Liers vlaaike» teve origem num local tão próximo da cidade portuária de Antuérpia. O sabor característico da «Liers vlaaike» é dominado pela mistura de quatro especiarias e pelo xarope de cândi. Antuérpia era um dos principais portos de entrada na Europa para as especiarias e a cana-de-açúcar provenientes do Oriente. A cana-de-açúcar era transformada no local para fabricar o açúcar cândi e o açúcar mascavado.

Em Lier ainda é possível encontrar várias formas antigas de tartes, feitas de madeira. Antes da Segunda Guerra Mundial, a base da tarte era colocada nessas formas. Para tal, fazia-se uma massa com água quente, as formas eram cobertas com a massa e deixava-se a massa secar durante alguns dias. Só depois é que as bases de tarte eram extraídas das formas e cozidas com o recheio.

5.2. Especificidade do produto

A receita única e tradicional da «Liers vlaaike» foi conservada pelos padeiros de Lier.

A «Liers vlaaike» distingue-se das outras tartes flamengas pelas seguintes características:

- a forma: trata-se de um pequeno bolo individual;
- a base: realizada a partir de uma massa seca e não açucarada;
- o recheio: à base de pão ralado, xarope de cândi e especiarias.

A «Liers vlaaike» não contém ovos, sal, conservantes ou intensificadores de sabor. A maioria dos pasteleiros prepara o seu próprio pão ralado a partir de restos de pequenos pães secos e ralados, pãezinhos doces, pães de leite ou *baguettes* secas e raladas.

A associação, nesta pequena tarte, de uma crosta não açucarada e de um recheio muito doce e picante dá origem a um produto regional único que apenas os padeiros de Lier propõem para venda. É apenas esta tarte precisa que é conhecida pelo nome de «Liers vlaaike», não existindo outra variante.

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 «Liers vlaaike» baseia-se na fama de que o produto goza, pois é fabricado há mais de 300 anos na cidade de Lier.

De acordo com a tradição, a origem da «Liers vlaaike» remonta ao ano de 1722. Lodewijk Jozef van Kessel, cónego da catedral de Sint-Bavokathedraal, em Gent, menciona a receita nas suas memórias. «Tome-se meia pinta de leite cru, três biscoitos, três botões de cravo-da-índia esmagados. Ferver o leite e juntar xarope, para adoçar. Deitar esta mistura numa base de tarte e cozer.» A receita do recheio praticamente não mudou, os biscoitos foram substituídos por pão ralado e o cravinho foi substituído por uma mistura de especiarias.

Em 1890, aquando de uma exposição do setor comercial de Lier, durante as festas de Santo Gumarus, Sua Majestade o rei Leopoldo II e Sua Majestade a rainha Maria Henriqueta receberam da parte do padeiro Van den Eynde, de forma totalmente inesperada, algumas «Lierse vlaaikens» num tabuleiro de prata. Sua Majestade a rainha pegou numa tarte e comeu-a com prazer. Em seguida virou-se para Van den Eynde e, dizendo-lhe que era verdadeiramente deliciosa, pediu-lhe a receita. O padeiro, que não desejava dar a conhecer a receita da sua especialidade a todos os presentes, terá respondido: «Majestade, não me leveis a mal, mas a casa deseja guardar segredo da receita!» A rainha respondeu, sorrindo: «Claro, é verdade, não quero fazer concorrência...». Um mês mais tarde via-se, sobre a porta da padaria Van den Eynde na Antwerpse Straat, o brasão da Casa Real, seguido da menção «Fornecedor da Casa Real».

Em 1925, Felix Timmermans, célebre escritor flamengo, incluiu a «Liers vlaaike» no seu hino intitulado «Schoon Lier».

A «Liers vlaaike» figura numa série de publicações antigas e mais recentes que tratam de produtos regionais. A título de exemplo: no livro «De Zoete Provincie; Ambachtelijke specialiteiten uit Antwerpen» (1998 e 2007) a «Lierse vlaaike» é citada entre os mais antigos produtos de pastelaria regionais. É igualmente indicada em «Wat folklore in betrekking met de Pasteibakkerij» de A. Vanaise (1932): «As Liersche Vlaaikens são uma especialidade bem conhecida. Estes bolos redondos são cozidos em formas e preparados a partir de uma mistura de pão ralado, xarope e leite».

Alguns guias turísticos, como «Zwerven door Vlaanderen» de Jan Lambin (1961), «Ippa's Streekgerechtigdids voor België» (1995), «Lekker Antwerpen» (1993) e a «Kleine culinaire encyclopedie» (2009), mencionam a «Liers vlaaike». Este bolo goza mesmo de reconhecimento internacional na Internet.

Segundo um estudo de mercado quantitativo do VAM (*Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij Marketing vzw*) levado a cabo junto dos habitantes da província de Antuérpia, a «Liers vlaaike» é considerada um produto regional tradicional por 72 % das pessoas interrogadas (2003).

A «Liers vlaaike» foi acrescentada à lista de Euroterroir flamengo (1995) e reconhecida, em 2007, como produto regional tradicional flamengo.

Este bolo é fabricado durante todo o ano, sendo uma sobremesa que os habitantes de Lier gostam de oferecer a pessoas de fora da cidade. Consta geralmente da ementa de pequenas e grandes festas municipais, bem como das festas realizadas na Câmara Municipal. Aquando de uma visita à cidade de Lier em 2000, o casal herdeiro Philippe e Mathilde da Bélgica puderam saborear as deliciosas tartes de Lier. Durante as festas locais, como, por exemplo, a festa dada em honra de todos os habitantes de Lier de 75 anos, a cidade oferece café e uma «Liers vlaaike» a todos os convivas. Vários restaurantes locais servem sempre uma «Liers vlaaike» para acompanhar o café.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/20120117_dossier%20met%20bijlage.pdf

of

<http://www.vlaanderen.be/landbouw> — beleid — kwaliteitssystemen — Europese kwaliteitssystemen — vlaamse dossiers

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), 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 177/08)

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⁾.

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«SALINĀTĀ RUDZU RUPJMAIZE»

N.º CE: LV-TSG-0007-01043-11.10.12

1. Nome e endereço do agrupamento

Latvijas Maiznieku biedrība
Endereço: Lizuma iela 5
Rīga, LV-1006
LATVIJA
Tel. +371 6754540, +371 27063370
Endereço eletrónico: birojs@maizniekubiedriba.lv

2. Estado-Membro ou país terceiro

Letónia

3. Caderno de Especificações

3.1. Denominação/Denominações a registar [artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]

«Salinātā rudzu rupjmaize»

3.2. A denominação

É específica por si mesma

Exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A palavra «salināt» significa «tornar doce» ou «adoçar», por exemplo, vertendo água quente sobre farinha [K. Karulis, *Latviešu etimoloģijas vārdnīca* (Dicionário Etimológico da língua letã), Vol. II, 1992]. É uma palavra antiga, comumente utilizada na parte ocidental da Letónia já no século XVIII.

O termo «salinātā rudzu rupjmaize» designa pão de farinha de centeio, escaldada durante o processo de fabrico, o que significa que se deita água muito quente sobre parte da farinha para adoçar o pão.

No trabalho de investigação *Mūsu maize. Our Daily Bread* (2004) (O pão nosso de cada dia), Indra Čekstere, especialista em etnografia, explica que em Kurzeme, o «pão de centeio (*rupjmaize*) é designado por «salinātā maize» quando parte da farinha foi escaldada com água quente».

3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

3.4. Tipo de produto

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

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1. [artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

«Salinātā rudzu rupjmaize» designa pão levedado naturalmente, fabricado na Letónia com farinha de centeio e fermento, mediante a utilização de farinha escaldada. Este tipo de pão é moldado em forma alongada, com um ou mais quilos de peso, e cozido em forno de lenha, onde adquire uma crosta macia e reluzente, à qual, uma vez o pão cozido, se aplica água ou uma pasta de amido.

Aspetto e forma: pão alongado, de extremidades arredondadas, de comprimento, no mínimo, duas vezes superior à largura; o cimo da côdea pode apresentar-se gravado e os lados podem apresentar incisões.

Côdea: escura, macia e reluzente; pode apresentar-se polvilhada com sementes de alcaravia e ostentar rolão, farinha ou folhas de ácer na parte inferior.

Miolo: escuro, com olhos irregulares; elástico; pode apresentar-se húmido.

Sabor e aroma: aroma agradável a pão cozido e sementes de alcaravia, com sabor agridoce a pão de centeio.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1. [artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

A técnica de fabrico do «salinātā rudzu rupjmaize» é constituída por várias fases: preparação, arrefecimento e fermentação da farinha escaldada, trabalho e fermentação da massa, divisão, formação dos pães e cozedura.

Receita de «salinātā rudzu rupjmaize» (para 10 kg de farinha) (*)

Farinha escaldada

farinha de centeio	3 kg	Temperatura da farinha escaldada
sementes de alcaravia	0,08-0,1 kg	Inicial: 63 a 68 °C
água quente	6-8 litros	Final: 35 a 28 °C
malte não fermentado	0,2-0,3 kg	Tempo de preparação:
Temperatura da água:	85 a 95 °C	12-24 horas

Fermentação da farinha escaldada

farinha escaldada e arrefecida	7-10 kg	Tempo de fermentação:	3-6 horas
fermento	0,4-0,6 kg	Temperatura de fermentação:	35 a 36 °C

Massa

farinha escaldada fermentada	7-10 kg	sal	0,15-0,2 kg
farinha de centeio	7 kg	Tempo de fermentação:	2-3 horas
açúcar	0,4-0,8 kg	Temperatura de fermentação:	30 a 34 °C

(*) Esta receita permite fazer aproximadamente 15-20 kg de massa, de que se obtêm 13 a 18 pães de 1 kg cada, tendo em consideração que cerca de 10 % do peso se perde na cozedura. Depois de cozidos, os pães são pincelados com uma pasta de amido preparada com farinha de batata fervida com água.

A farinha escaldada utilizada no fabrico do «salinātā rudzu rupjmaize» é de centeio. Tradicionalmente, a farinha escaldada é preparada em masseiras feitas de madeira de choupo ou de tília, de aproximadamente 30 l de volume, e é mexida com uma espátula de madeira. A microflora que persiste nas paredes da masseira, resultado de massa anteriormente fermentada, estimula a fermentação, pelo que a masseira

não é lavada, mas simplesmente raspada cuidadosamente e guardada em local seco. A farinha escaldada é preparada com cerca de 30 % (3 kg) da quantidade total da farinha utilizada para fabricar o pão (10 kg). A farinha reservada para ser escaldada e as sementes de alcaravia são «adoçadas» (ou seja, escaldadas com água à temperatura de aproximadamente 95 °C). Terminado este processo, a temperatura da farinha escaldada deve rondar 63-68 °C.

Habitualmente, necessita-se de 2-2,5 vezes mais água do que farinha. A água é adicionada gradualmente, para facilitar a mistura e a obtenção de uma massa homogénea, de consistência semelhante à de natas espessas. Quando a farinha escaldada atinge a temperatura de 63-65 °C, acrescentam-se e misturam-se bem 200-300 g de malte de centeio não fermentado. As sementes de alcaravia e o malte conferem à farinha escaldada o perfume da alcaravia e o sabor agridoce específico do produto. O sabor doce deve-se à conversão do amido em açúcares por ação do malte e o sabor acre aos ácidos láctico e acético resultantes da fermentação do ácido láctico.

Se for corretamente preparada, a farinha escaldada apresenta textura homogénea semelhante à das natas espessas, e cor cinzento-acastanhada. Depois de preparada, a farinha escaldada deve repousar 2-4 horas na masseira onde foi preparada, garantindo a manutenção da temperatura ideal (63-65 °C), para permitir a conversão do amido em açúcar. Seguidamente, mexe-se até arrefecer. O arrefecimento e fermentação da farinha escaldada ocorrem na mesma masseira, durante aproximadamente 12-24 horas. Quando a temperatura ronda 36 °C, acrescentam-se aproximadamente 0,2 kg de fermento do lote de pão anterior à farinha escaldada, para estimular a fermentação do ácido láctico. Deve-se começar por adicionar o fermento apenas no cimo da masseira, fazendo-o penetrar para uma camada intermédia decorridas cerca de duas horas, e, por fim, até ao fundo. Durante a fermentação, a farinha escaldada azeda ligeiramente, desenvolvendo-se um sabor agridoce agradável.

Depois de a farinha escaldada fermentar, a massa é trabalhada em masseira de madeira ou outro recipiente de amassar. Adiciona-se farinha de centeio, açúcar e sal à massa de farinha escaldada fermentada; pode acrescentar-se até 10 % de farinha de trigo. Trabalha-se a massa até se desprender das mãos e todos os ingredientes estarem bem misturados. Alisa-se a superfície superior da massa com as mãos húmidas, cobre-se a massa e coloca-se em local quente, para continuar a fermentação. A formação de bolhas à superfície da massa e a duplicação do seu volume indicam que a massa fermentou. Seguidamente, divide-se e coze-se.

Divide-se a massa fermentada em pedaços depois de ter humedecido as mãos com água. Dá-se ao «Salinātā ruzdu rupjmaize» a forma de pães alongados e alisam-se com a mão húmida; fazem-se entalhes nas partes laterais dos pães maiores, para evitar que rebentem, podendo desenhar-se uma cruz, riscas ou símbolos na superfície do pão. Os pães podem colocar-se em superfícies cobertas com tecido, tábuas ou pás salpicados com rolão ou cobertos com folhas de ácer, indo seguidamente ao forno. Cozem-se os pães em forno quente, sem utilizar tabuleiros ou formas. Aquece-se o forno a uma temperatura mais alta (280-350 °C) no início da cozedura, para que se forme uma côdea mais forte, que impeça o pão de rebentar. A cozedura decorre depois a uma temperatura mais baixa (200-250 °C). O pão coze durante uma a duas horas, aproximadamente, consoante o tamanho. À saída do forno, aplica-se água ou uma pasta de amido, para obter uma côdea mais macia e reluzente.

Indicadores organolépticos e físico-químicos da qualidade do pão

Forma, aspeto exterior	Pão alongado, de comprimento, no mínimo, duas vezes superior à largura; côdea grossa, escura e reluzente; pode apresentar-se polvilhado com sementes de alcaravia
Porosidade do miolo	Porosidade homogénea; olhos irregulares
Elasticidade do miolo	Escuro, elástico e ligeiramente húmido
Sabor e aroma	Aroma agradável a pão cozido e sementes de alcaravia, com sabor agridoce a pão de centeio
Acidez do pão, pH	8-14
Teor de humidade do pão, %	38-45

Depois de cozido, deixa-se arrefecer e coloca-se em local bem ventilado ou cobre-se com um pano. Depois de frio, o pão pode ser vendido à unidade ou cortado em pedaços ou fatias. Pode igualmente ser embalado em saco de pano, papel ou plástico. Pode ser mantido à temperatura ambiente (15-25 °C) ou congelado (-18 °C). O «Salinātā rudzu rupjmaize» mantém-se fresco durante muito tempo, podendo guardar-se durante, no mínimo, 5-10 dias.

3.7. *Especificidade do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

O «Salinātā rudzu rupjmaize» deve a sua especificidade à receita e à técnica de fabrico.

Contrariamente a outros tipos de pão de centeio, a receita de «salinātā rudzu rupjmaize» não implica a utilização de fermento de padeiro, mas sim de farinha de centeio, aproximadamente 0,8 % de sementes de alcaravia, 4-8 % de açúcar e 0,3 % de malte de centeio não fermentado.

A técnica de fabrico é específica, pois antes da preparação da massa, «adoça-se» aproximadamente 30 % da farinha de centeio, ou seja, escalda-se, após o que se reserva e deixa fermentar durante, no mínimo, 12 horas. Além disso, a farinha escaldada é preparada em masseiras de madeira de caducifólias, e, após escaldada, a farinha arrefece mais lentamente nestas masseiras do que em recipientes de metal ou de outros materiais. Depois de bem escaldada com água a ferver (85-95 °C), mantém-se a farinha a 63-65 °C durante mais 2-4 horas, para permitir que o amido se converta em açúcar, conferindo sabor doce ao produto. Além disso, a microflora com bactérias de ácido láctico proveniente da farinha escaldada é preservada nas paredes da masseira de umas vezes para as outras, causando a fermentação gradual do ácido láctico e o aumento da acidez da farinha escaldada, à medida que arrefece. O desenvolvimento de microrganismos indesejáveis inibe a fermentação do ácido láctico. A duração do processo de preparação da farinha escaldada e da fermentação permite a multiplicação de microrganismos em quantidade suficiente para conferir ao pão a acidez, aroma e porosidade necessários, pelo que não se utiliza fermento de padeiro.

Uma outra característica do «salinātā rudzu rupjmaize» letão é a adição de sementes de alcaravia durante a preparação da farinha escaldada e da massa, conferindo ao pão o seu perfume especial a estas sementes.

O «salinātā rudzu rupjmaize» letão é igualmente conhecido pela forma alongada do pão, pelo menos duas vezes mais comprido do que largo, de extremidades arredondadas à mão, cõeia castanho-escura macia e reluzente, cobertura de pasta de amido e miolo aromático. O «salinātā rudzu rupjmaize» é cozido em forno quente, sem utilizar tabuleiros nem formas. Garante-se assim uma forte transmissão de calor, que permite preservar a forma conferida manualmente e criar um pão maior e de cõeia mais consistente.

3.8. *Especificidade do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

O pão de centeio sempre foi um dos alimentos de base dos lares letões, fazendo com que ainda hoje seja um componente simbólico da identidade nacional letã. O pão de centeio figura entre as «Tradições Populares» do Património Cultural Letão. À semelhança do que acontece em outros países da Europa, o Património Cultural Letão é compilado como um compêndio das obras mais marcantes e mais significativas e dos tesouros culturais que refletem as realizações culturais mais importantes da História da nação.

No trabalho de investigação *Mūsu maize. Our Daily Bread* (2004) (O pão nosso de cada dia), Indra Čekstere, especialista em etnografia, explica que em Kurzeme, o «pão de centeio (*rupjmaize*) é designado por “salinātā maize” quando parte da farinha foi escaldada com água quente». Dissolve-se uma bola de massa de uma preparação anterior em água quente e adiciona-se como fermento. A massa líquida é misturada na masseira e deixada a fermentar durante a noite. Bate-se com uma espátula comprida de madeira. De manhã, dá-se início ao trabalho da massa. É uma fase morosa, durante a qual se acrescentam sementes de alcaravia e mais farinha. Quando a massa deixa de colar aos dedos, está terminada esta operação. Coloca-se a masseira com a massa fermentada ao lado do forno e formam-se pães compridos numa superfície coberta de farinha ou de folhas de ácer, levando-os rapidamente ao forno.

A publicação *Latviešu tradicionālie ēdieni* (Pratos letões tradicionais) (compilada por I. Heinola e S. Stinkule, publicada em 2006 com o apoio da Fundação Nacional do Património Cultural) refere que, até ao início do século XX, as principais atividades dos letões e livónios eram a agricultura e a pesca, pelo que a sua dieta básica era constituída por pão caseiro de centeio e pratos cozidos. A publicação fornece uma descrição de «salinātā rudzu rupjmaize», referindo a utilização de farinha de centeio no fabrico de pão e salientando que parte dessa farinha era escaldada. A massa era preparada numa masseira de madeira e a sua fermentação garantida pelo fermento residual da preparação de fornadas anteriores e pelos microrganismos preservados nas paredes da masseira. A massa era tendida em pães compridos, por sua vez cozidos em forno de lenha.

No seu livro *Daudzveidīgā maizīte* (As várias facetas do pão) (1993), Zigrīda Liepiņa, especialista no fabrico de pão, faz igualmente uma descrição do fabrico do «salinātā rudzu rupjmaize» tradicional, tal como era fabricado no início do século XX. A descrição salienta a singularidade do processo de escaldar a farinha e a duração da fermentação em masseiras de madeira, na origem do aroma distintivo e agradável do pão e do seu miolo poroso e elástico.

M. Leiše, professora de Artes Domésticas e Artesanato, descreveu a preparação e a receita de «salinātā rudzu rupjmaize». Salientou as vantagens de um recipiente de madeira de caducifólias para amassar o pão, e a mistura de água quente com uma parte da farinha, indicando que a operação se devia realizar com uma espátula de madeira até a massa adquirir consistência homogénea. Passadas aproximadamente 12 horas, depois de a farinha escaldada ter arrefecido, acrescentava-se fermento e deixava-se fermentar a mistura antes de amassar. A massa fermentada era seguidamente dividida e cozida em forno de lenha. [*Praktiskā mājturība* (Atividades Domésticas Práticas), editado por A. Gulbis, Riga, 1931].

Em 1915, L. Dumpe descreveu o fabrico do «salinātā rudzu rupjmaize» na publicação *Latviešu tautas ēdieni* (Pratos nacionais letões) (2006), com base em material recolhido em expedições etnográficas. Refere que «o pão comum era fermentado utilizando água a 45–65 °C, e o pão “salinātā” era fermentado utilizando água a 95 °C. Era amassado até a massa deixar de aderir às mãos e deixava uma marca branca ao toque. A massa trabalhada era coberta e fermentava de novo em local de temperatura amena. A massa fermentada era dividida, tendida em pães compridos e cozida em forno de lenha. Seguidamente, aplicava-se água ou uma pasta de amido. Obtinha-se assim uma còdea macia e reluzente».

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

O «Salinātā rudzu rupjmaize» deve preencher os requisitos básicos mínimos definidos nas especificações e respeitar as características especiais do produto.

Requisitos básicos mínimos aplicáveis ao «salinātā rudzu rupjmaize»:

1. A preparação do «salinātā rudzu rupjmaize» processa-se no respeito do método de fabrico especificado no ponto 3.6, utilizando os ingredientes indicados;
2. Características do pão de centeio:
 - Aspeto e forma: pão de contornos bem definidos, alongado, de extremidades arredondadas; o cimo e os lados podem ostentar marcas ou incisões;
 - Còdea: escura, macia e reluzente; pode apresentar-se polvilhada com sementes de alcaravia; pode ostentar rolão ou farinha na base da còdea e ser cozido sobre folhas de ácer;
 - Miolo: olhos irregulares; elástico; pode apresentar-se ligeiramente húmido.
 - Sabor e aroma: aroma agradável a pão cozido e sementes de alcaravia, com sabor agridoce a pão de centeio.

A quantidade de «salinātā rudzu rupjmaize» fabricado e comercializado tem de ser inscrita no registo pertinente.

Os fabricantes têm de compilar e apresentar aos serviços de inspeção os documentos necessários para determinar a composição do produto.

O respeito das especificações, a utilização dos ingredientes estipulados, o processo de fabrico, o aspeto e as características organolépticas do produto acabado são controlados em todos os lotes por um funcionário designado pelo fabricante e, uma vez por ano, pela estrutura de controlo.

4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações

4.1. Nome e endereço

Nome: Pārtikas un veterinārais dienests

Endereço: Peldu iela 30
Rīga, LV-1050
LATVIJA

Tel. +371 67095230

Endereço eletrónico:
pvd@pvd.gov.lv

Público Privado

4.2. Missões específicas da autoridade ou organismo

O organismo de controlo, *Pārtikas un veterinārais dienests* (Serviço de Alimentação e Veterinária), é responsável pela verificação da conformidade com o processo de fabrico e os indicadores de qualidade descritos no ponto 3.6. Os controlos realizam-se com base na verificação do processo de fabrico e na receita de fabrico do produto, bem como na avaliação das suas características organolépticas.

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 177/09)

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⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«PERAS DE RINCÓN DE SOTO»

N.º CE: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

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; requisitos legais)

2. Tipo de alteração(ões)

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

3. Alteração(ões)

3.1. Descrição do produto

O ponto B.3., «Características distintivas», é alterado de modo a subdividir o seu conteúdo em três pontos: B.3.1. Características físico-químicas, B.3.2. Características organolépticas e B.3.3. Características físicas.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Além disso, no ponto B.3.1, «Características físico-químicas» (medidas no momento da expedição do produto e não da colheita), suprime-se o valor-limite do teor de sólidos solúveis, dada a sua inutilidade face à doçura específica e distintiva do nosso produto. O mesmo se aplica ao valor-limite da dureza, adaptada em função da evolução climatérica do fruto, que prossegue a maturação após a colheita (aumentando a doçura e diminuindo a consistência da polpa), das necessidades do mercado e do gosto do consumidor. Além disso, tendo em conta a experiência adquirida, admite-se, consoante os casos, reduzir o calibre mínimo indicado em 5 mm, para satisfazer as necessidades do mercado de destino. No ponto B.3.3, «Características físicas», suprime-se a referência ao Regulamento (CE) n.º 1619/2001, por ser de cumprimento obrigatório.

3.2. Área geográfica

Corrige-se uma delimitação inicial incorreta da área geográfica, agora alargada para incluir as seguintes subdivisões administrativas do vale do Ebro: Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrubal, Ausejo, Azofra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela e Villamediana de Iregua.

Esta área, integralmente situada no vale do Ebro e afastada da zona montanhosa, partilha fatores humanos e naturais característicos e comuns com a área inicialmente identificada, constituindo com ela um conjunto único e indivisível.

3.3. Prova de origem

Reformulou-se este ponto, tornando-o mais sucinto e conciso e incluindo a nova nomenclatura do «Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja», bem como a nova estrutura do registo dos operadores. As menções à «Asociación para la Promoción de la Pera de Rincón de Soto» são substituídas por «Consejo Regulador».

3.4. Método de obtenção

Resumiu-se a redação deste ponto, adaptando o seu conteúdo à evolução dos conhecimentos tecnológicos, sem diminuir a qualidade do produto, e aos novos protocolos privados de qualidade, nomeadamente, eliminando as referências às operações que só podiam realizar-se manualmente e as menções que autorizavam apenas a utilização de «palox» de madeira.

3.5. Outras

No ponto «G — Estrutura de Controlo», adaptou-se a nova denominação da estrutura e, no ponto «I — Exigências legais», atualizou-se a legislação aplicável.

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⁽³⁾

«PERAS DE RINCÓN DE SOTO»

N.º CE: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Peras de Rincón de Soto»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

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

Frutos da espécie *Pyrus Communis* L., das variedades Blanquilla e Conferência, pertencentes às categorias «Extra» e «I», destinados a consumo no estado fresco.

A pera expedida deve possuir as seguintes características:

Dureza: 6,12 kg/cm², no máximo

Sólidos solúveis: 13 °Brix, no mínimo.

Calibre mínimo: 58 mm (Blanquilla) e 60 mm (Conferência), determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial. Estes calibres podem ser reduzidos em 5 mm, para responder às exigências do mercado.

Carepa natural, sem utilização de produtos químicos abrasivos.

Pedúnculo visível.

3.2.1. Características organolépticas

A pera Blanquilla produzida nesta zona caracteriza-se por sabor acentuado, intenso e equilibrado em acidez e doçura. A pera Conferência, de consistência lenhosa, possui excelente relação acidez-doçura e sabor acentuado, intenso e equilibrado. As duas variedades são muito sumarentas, de elevado teor de açúcar, determinante para a qualidade gustativa do fruto.

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 área de produção coincide com a de conservação e seleção final.

A pera protegida pela Denominação de Origem Protegida «Peras de Rincón de Soto» não só deve chegar ao consumidor em perfeito estado, como deve respeitar permanentemente os parâmetros que lhe são próprios.

Assim, para além da necessidade de satisfazer o critério de conservação adequado, antes da expedição, as «Peras de Rincón de Soto» devem ser submetidas a seleção final exaustiva para eliminação dos frutos com defeito ou mal conservados e dos que não respeitem os critérios de qualidade distintivos.

Esta seleção final só pode ocorrer no momento preciso que antecede a expedição do fruto da central hortofrutícola, em que a pera é retirada dos «palox» para que foi apanhada e em que foi conservada; esta etapa é considerada integrante do processo de produção e, por conseguinte, deve ocorrer na área geográfica identificada.

A partir do momento em que a produção, a conservação e a seleção final ocorrem na área geográfica protegida, é possível garantir não só a origem do produto, mas também o controlo ideal do mesmo, bem como a preservação das suas qualidades físicas e organolépticas.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

Considerando que durante o processo de seleção final do produto protegido pela DOP «Peras de Rincón de Soto» se procede igualmente ao seu acondicionamento (depois de transferir a pera conforme às características mencionadas no caderno de especificações, dos «palox» para as caixas de expedição), este deve igualmente ocorrer na área geográfica identificada.

A colocação nas caixas obedece a disposições rigorosas: em caixas de camadas ou nível únicos, munidas de revestimento que assegure a imobilização do fruto de modo a evitar danos eventuais durante o transporte ou a distribuição.

No entanto, este acondicionamento não é considerado embalagem, pois não está previsto para a apresentação final ao consumidor.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Os rótulos ostentam obrigatoriamente a menção «Denominación de Origen Protegida “Peras de Rincón de Soto”». São proibidos os rótulos que, independentemente do motivo, possam induzir em erro o consumidor.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

São abrangidas as subdivisões administrativas (municípios) de Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Agoncillo, Arrubal, Ausejo, Azofra, Calahorra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, Rincón de Soto, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela e Villamediana de Iregua, distribuídas pelo vale do Ebro.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Fatores naturais

La Rioja é de tal modo influenciada pela topografia do terreno que as montanhas do sul asseguram a separação natural clara entre o vale do Ebro e o resto do território, provocando diferenças pluviométricas e térmicas acentuadas.

A área geográfica, situada integralmente no vale do Ebro e afastada das montanhas, possui pedologia e clima específicos comuns que a transformam numa zona particularmente favorável à produção de pera de características organolépticas e qualitativas próprias e muito apreciadas que, aliadas ao forte enraizamento da tradição agrícola desta cultura, delimitam um conjunto único e indivisível.

Relevo: a situação da área geográfica protegida, pela proximidade do vale do Ebro e pelo regime de geadas, irradiação e evaporação, é ideal para o bom desenvolvimento de pera de qualidade excepcional, dado tratar-se de planícies sem mato nem obstáculos, bem ventiladas e húmidas, que, por um lado, propiciam assim um índice de irradiação elevado e, por outro, evitam geadas por evaporação.

Solos: o cultivo da pereira, pelas suas exigências, concentra-se, no interior da área geográfica protegida, nas grandes planícies vizinhas de cursos de água, bem arejadas, de terrenos limosos ou argilo-siliciosos, são, homogêneos, profundos, isentos de cal ativa (que poderia predispor para a clorose) e permeáveis, pois a pereira é cultivada em regadio e muito sensível à humidade estagnada no solo.

Clima: a área geográfica delimitada, situada no vale do Ebro e afastada da zona montanhosa, possui clima mediterrânico temperado por alguma continentalidade, caracterizado por invernos amenos, verões longos e amplitudes diurnas e noturnas pequenas (exceto nos meses de verão), que o tornam ideal para o bom desenvolvimento da pereira.

O regime pluviométrico e a duração, intensidade e caráter sazonal do período seco permitem qualificá-lo de mediterrânico de tipo seco.

Fatores humanos

Condições de cultura e/ou de produção: os agricultores zelam por que as árvores apresentem uma boa relação fruto/madeira, procedendo oportunamente a desbaste manual.

Paralelamente, zelam pelo equilíbrio das árvores, para que tenham uma boa estrutura, garantindo penetração adequada de ar e luz, favorecendo assim a fotossíntese, a respiração e uma produção regular, graças à poda manual.

Acresce ainda que, para obter uma produção correta e evitar escaldões no verão, dado o clima mediterrânico da área identificada, os agricultores têm de assegurar a rega. A sua experiência, com base nas características climáticas específicas da área, permitiu determinar que a rega mais frequente ocorre entre a germinação e o vingamento do fruto e entre o amadurecimento e o final do verão, pois os momentos de maior necessidade hídrica coincidem com o período em que a chuva rareia.

Todos os agricultores concordam em como a colheita é uma operação crucial para a obtenção de frutos de qualidade, que tem de ser objeto de cuidados e ocorrer no momento de maturação adequado. O fenómeno de maturação é fundamental, não só para a obtenção de frutos de qualidade, mas também para uma conservação longa e perfeita. O fruto é colhido na intersecção exata do pedúnculo com o ramo, o que permite conservá-lo. A colheita da pera Blanquilla exige cuidados especiais, pois a sua pele é muito mais delicada do que a da pera Conferência e o seu pedúnculo muito mais frágil.

5.2. *Especificidade do produto*

A pera produzida na área geográfica identificada é maior, de forma mais alongada, mais doce, um pouco mais dura e de casca mais esverdeada do que a da pera produzida nas zonas limítrofes, características que lhe granjeiam maior valor no mercado. Além disso, a altitude da área e a proximidade dos cursos de água adjacentes propiciam o aparecimento de carepa natural, sem o recurso a produtos químicos.

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)*

Reputação

As primeiras referências históricas que atestam a importância da produção e comercialização do fruto na zona remontam a 1747, época em que a pera da variedade Blanquilla foi qualificada de «fruto requintado», consumido na corte de Filipe V; documentos de 1752 indicam que o cultivo e a colheita da pera se praticavam já nesta época em Rincón de Soto. No século XIX, graças à «Desamortización de Mendizábal» inicia-se na área geográfica a liberalização da atividade agrária, bem como a comercialização de fruta fresca. Alfaró (sede judicial que partilha com Calahorra a história e a tradição de Rincón de Soto e que só será município no século XIX) expede para todo o país e para o estrangeiro a sua fruta excelente e a sua pera Blanquilla excepcional, começando então a pera Conferência a adquirir importância. A agricultura torna-se a única riqueza da região, com especial menção para a pera «La Pera», já então muito apreciada.

Fatores naturais

Relevo: A altitude do vale e a proximidade dos cursos de água provocam a formação de brumas matinais que se dissipam apenas durante algumas horas, dando lugar a sol radioso. A evaporação da humidade depositada pela bruma à superfície da pera Conferência, devido à insolação persistente, permite o aparecimento de carepa natural, sem recurso a produtos químicos que queimam superficialmente a casca. Esta carepa natural é um parâmetro muito apreciado na região, pois distingue o produto do das zonas vizinhas.

Clima

O clima da área geográfica protegida influencia claramente o facto de as «Peras de Rincón de Soto» possuírem cor, aroma, calibre, acidez, consistência de polpa e teor elevado de sólidos solúveis próprios à área geográfica. As temperaturas médias elevadas no mês de junho, sem contrastes acentuados com a noite nem geadas primaveris, propiciam o crescimento rápido dos frutos. Todavia, durante a maturação, a diminuição dos dias, o contraste noturno da temperatura, o grande número de horas de insolação e a intensidade dos raios solares estão na origem direta do teor mais elevado de sólidos solúveis da «Pera de Rincón de Soto» relativamente a outra pera de outras regiões limítrofes, sendo o teor de açúcar e a acidez os dois elementos que determinam o sabor.

Além disso, o contraste entre as fortes temperaturas diurnas estivais e as temperaturas noturnas frescas do período que precede a colheita determina a dureza e a textura características, enquanto as temperaturas elevadas observadas durante o período de maturação provocam a emissão de substâncias voláteis, sobretudo etileno e substâncias aromatizantes, que contribuem para o aroma único das «Peras de Rincón de Soto».

Fatores humanos

As práticas tradicionais e particulares da área identificada constituem igualmente um aspeto da relação entre as características específicas das «Peras de Rincón de Soto» e o seu ambiente geográfico e humano.

Na preocupação de atingir a relação adequada frutos/madeira nas árvores, os agricultores procedem ao desbaste e poda manuais, segundo práticas ancestrais. Ao manter a quantidade adequada de frutos na árvore, aumentam o seu calibre e doçura. Além disso, para obter uma produção correta e evitar escaaldões no verão, a experiência dos agricultores, baseada nas características climáticas específicas da zona, ensinou-os a conduzir a rega no momento mais adequado, evitando assim a diminuição do tamanho dos frutos, perdas organolépticas, o enrugamento ou a ocorrência de queda maciça. Exceto em casos de condições climáticas desfavoráveis, não se procede a rega durante o período da colheita, que provocaria menor concentração de sólidos solúveis, diminuiria a qualidade dos frutos e comprometeria a conservação ulterior.

Dado ser atualmente possível determinar com bastante exatidão a data da colheita, graças ao acompanhamento do terreno e à evolução dos frutos, cor, resistência ao arranque e dureza da polpa, bem como à realização de análises aos sólidos solúveis e à dureza do fruto, pode proceder-se à colheita das «Peras de Rincón de Soto» no grau adequado de maturação — nem muito verdes nem muito maduras.

Além disso, as centrais hortofrutícolas estabelecidas na área geográfica identificada dispõem de vasta experiência de manipulação, conservação e seleção de pera, conhecendo perfeitamente as particularidades próprias à «Pera de Rincón de Soto» e sabendo como conservá-la até ao momento da expedição e detetar a olho nu os frutos que não estão conformes ou estão deteriorados.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

http://www.larioja.org/upload/documents/733015_Pliego_y_documento_unico_peras_de_rincon.pdf?idtab=438497

(4) Ver nota de pé-de-página 2.

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 177/10)

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⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«MONTES DE GRANADA»

N.º CE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

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]

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3. Alteração(ões)

3.1. Área geográfica

A área geográfica de produção e elaboração da DOP «Montes de Granada» inclui 22 novas divisões administrativas (municípios), que se estendem,

por um lado, aos municípios de Peligros e Víznar, na proximidade da Sierra Arana, e, por outro, aos seguintes municípios, situados no planalto de Granada:

Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Cortes y Graena, Gor (exceto o território incluído no parque natural «Sierra de Baza»), Gorafe, Guadix, Marchal, Purullena, de Baza e Caniles (exceto os territórios incluídos no parque natural «Sierra de Baza»), Benamaurel, Cortes de Baza, Cúllar, Cuevas del Campo, Freila, Zújar, Castilléjar, Castril, Galera e Huéscar.

A inclusão destes municípios na área de produção da denominação de origem «Montes de Granada» decorre do facto de constituírem, juntamente com a área atual, um conjunto homogéneo, quer do ponto de vista natural (orografia, geologia, pedologia, climatologia, etc.) quer humano (variedades de oliveira utilizadas, técnicas culturais e produtivas de azeite virgem), para além do facto de o azeite neles produzido apresentar as mesmas características físico-químicas e organolépticas da DOP «Montes de Granada».

3.2. Acondicionamento

Suprimiu-se a restrição de acondicionamento no local de origem, desde que existam os meios necessários para garantir a rastreabilidade do produto.

3.3. Relação

Alteração do texto sobre a relação, para o fazer corresponder à estrutura do ponto 5, «Relação com a área geográfica», do Documento Único.

3.4. Estrutura de controlo

Indicação da autoridade competente responsável pelos controlos e do respetivo endereço da página Web, em que constam as entidades responsáveis pelo cumprimento do Caderno de Especificações antes da comercialização do produto.

3.5. Exigências nacionais

Atualizaram-se as exigências legislativas e pormenoriza-se a legislação em vigor.

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 ⁽³⁾

«MONTES DE GRANADA»

N.º CE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Montes de Granada»

2. Estado-membro ou país terceiro

Espanha

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleo, etc.)

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

Azeite Virgem Extra obtido de frutos são e maduros de oliveira (*Olea europea*) das variedades principais (Picual, Lucio e Loaime) e secundárias (Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca e Gordal de Granada) cultivadas na área identificada.

Os azeites obtidos resultam da maceração conjunta de variedades principais e secundárias, sendo, portanto, enriquecidos com os contributos das diversas variedades. Das suas características organolépticas destaca-se o carácter forte que a variedade predominante Picual proporciona (cor verde, amargor médio a intenso e aromas frutados), suavizado pela presença das variedades Lucio, Loaime e secundárias, que introduzem aromas frescos, recordando frutas diversas, sabor menos amargo e cores mais douradas.

Em conjunto, o azeite virgem extra produzido na área identificada tem aroma e sabor frutado (intensidade média a elevada), que recorda a azeitona recém-macerada ou madura, sabor ligeiramente amargo e encorpado na boca, cuja intensidade varia consoante o grau de maturação da azeitona de origem. A acidez é baixa e as cores oscilam na gama do verde, desde o mais intenso até ao amarelado.

Quanto ao perfil lipídico, destaca-se o elevado teor em ácido oleico, normalmente acima de 80 %, atingindo por vezes 83 %. Apresenta também uma elevada relação de ácidos monoinsaturados/polin-saturados (12 a 20) e, por conseguinte, elevado valor dietético e estabilidade à oxidação. Possui grande estabilidade química, em grande parte devido aos compostos polifenólicos responsáveis pelo sabor amargo, que o torna mais resistente à oxidação em comparação com outro azeite virgem.

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

N. a.

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

N. a.

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

A produção da azeitona e a elaboração do produto ocorrem no interior da área geográfica identificada no ponto 4.

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

O acondicionamento processa-se nas condições adequadas e em recipientes de uso alimentar, garantes da longa vida comercial do produto. O produto acondicionado deve ser conservado ao abrigo da luz e do calor, de modo a chegar ao consumidor nas condições ideais.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O produto ostenta a marca de conformidade (contra-rótulo) identificada por um código alfanumérico; o contra-rótulo é apostado de forma a evitar a sua reutilização, permitindo assim garantir a rastreabilidade do produto.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica abrangida pela proteção compreende os seguintes municípios: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Calicasas, Campotéjar, Castillejar, Castril, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cúllar,

Cuevas del Campo, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gorafe, Guadahortuna, Guadix, Güevéjar, Huélago, Huéscar, Iznalloz, parte norte de La Peza (até ao rio Fardes), Marchal, Montejícar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Píñar, Peligros, Purullena, Torrecardela, Villanueva de las Torres, Víznar, Zújar, parte oriental de Moclín, até ao limite natural definido pelo rio Velillos, parte norte de Albolote y Atarfe compreendida dentro do limite natural formado pelos rios Cubillas e Colomera até à sua intersecção e Baza, Caniles e Gor (exceto, no que respeita a estes três últimos), os territórios pertencentes ao parque natural «Sierra de Baza».

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

O ambiente agrológico da área identificada pela menção «Montes de Granada» constitui um meio homogêneo e único para o cultivo da oliveira na península Ibérica.

Este ambiente tem a particularidade de ser a zona oleícola de maior altitude média da península Ibérica, ou seja, mais de 900 m acima do nível do mar. Esta zona faz parte da Cordilheira Subbética. Por esta razão, a superfície de «sierra» ou de montanha consagrada ao cultivo da oliveira abunda na província de Granada, tradicionalmente conhecida por «Montes de Granada». As primeiras referências à menção geográfica «Montes de Granada», que evocam «terrenos montanhosos», e à «cultura da oliveira» na zona dos Montes de Granada, remontam ao século XVI. A fonte é um documento de «Repartimientos» (sistemas de divisão das terras) depois da conquista de Granada pelos reis católicos, em que se pode ler o seguinte: «... cada aglomeração teve igualmente direito a uma parte dos olivais que, ...» [Peinado Santaella, 1989; *La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes* (Repovoamento da terra de Granada: Os Montes), Universidad de Granada].

A área apresenta paisagem que alterna depressões de aproximadamente 750 m a 900 m de altitude e alinhamentos montanhosos dispostos na direção este-oeste, que culminam entre 1 400 e 2 000 m. Em geral, as paisagens exibem formas mais abruptas nos maciços calcários, junto a outras morfologias que correspondem a um relevo também escarpado, constituído por lombas e cerros de caliças, margocaliças e margas. Avançando para leste a partir de Peligros, o município mais a sudoeste da área identificada, próximo de Vega de Granada (Depressão Intrabética), a paisagem tende a amenizar-se para formar um planalto elevado, de 1 200 metros de altitude, no qual se integram a Cordilheira Subbética e a depressão Intrabética ao nível da localidade de Huéscar, no extremo nordeste da área identificada da menção «Montes de Granada».

As características climáticas da área identificada do azeite «Montes de Granada» são peculiares e determinantes para as propriedades do azeite virgem aí produzido.

A área caracteriza-se por clima mediterrânico continental, de amplitude térmica acentuada, quer diária quer intersazonal. No entanto, a região caracteriza-se sobretudo por invernos longos e frios, que se estendem de novembro a março, com temperatura média situada entre 5 e 6 °C, média mínima inferior a 2 °C e quedas de neve frequentes, devido à altitude elevada (750 a 2 000 m). Por outro lado, a sua localização a sul da província de Granada determina verões longos e quentes, que se estendem do final de maio até outubro, com uma média de temperaturas máximas superior a 30 °C. A precipitação média anual varia entre 400 e 600 mm, ou mesmo menos, em anos de seca.

Apesar da localização meridional da zona, este tipo de inverno lembra o da Meseta, no norte da península Ibérica. Este regime térmico atípico, pelas latitudes meridionais, explica-se pela posição geográfica da área identificada de «Montes de Granada», no meio de um quadrilátero cujos cumes coincidem com sistemas montanhosos onde os regimes térmicos são os mais baixos de todo o sul da península, com a seguinte localização, relativamente à área identificada de «Montes de Granada»: a sudoeste, no perímetro da Sierra Nevada (temperatura média anual de 8 a 10 °C), a noroeste, no perímetro da Sierra Mágina-Sierra de Lucena-Montejícar (temperatura média anual de 10 a 12 °C), a sueste, no perímetro da Sierra de Baza (temperatura média anual de 10 a 12 °C) e a nordeste, no perímetro da Sierra de Castril e da Sierra de la Sagra (temperatura média anual de 8 a 10 °C).

Estas condições climáticas extremas condicionaram as práticas de cultivo da oliveira na região de «Montes de Granada» ao longo da História, desde a seleção de variedades de oliveira adaptadas a estes invernos extremos, até a práticas como a «colheita temporã» para evitar as geadas de janeiro e fevereiro, ou as práticas de poda, destinadas a conservar a melhor relação folha-madeira, para proteger a oliveira das fortes geadas inverniais. Além do mais, estas condições climáticas impediram a proliferação de parasitas e doenças endémicas nas zonas da Andaluzia onde se cultivava a oliveira, como a «mosca da azeitona» e o «olho de pavão», favorecendo assim a qualidade do fruto (baixa acidez) e, por conseguinte, a qualidade do azeite.

As variedades de oliveiras autóctones da área identificada de «Montes de Granada», como Lucio, Loaime, Escarabajuelo e Negrillo de Iznalloz, foram selecionadas ao longo dos séculos pela sua adaptação às condições agrícolas extremas, e, em especial, pela sua resistência à geada e à maturação precoce do fruto, preferível numa colheita que ocorre antes das geadas inverniais. Deste modo, encontram-se referências, datadas de 1634, às «Olivas de Marca» do município de Cogollos Vega, que fazem igualmente alusão a árvores altas produtoras de frutos de qualidade («*Libro de apeos de Cogollos Vega*», *Real Chancillería de Granada*). Nesta localidade de «Montes de Granada» há atualmente árvores com mais de 500 anos pertencentes à variedade Loaime, nome de origem árabe, implantadas antes da reconquista de Grenada pelos reis católicos.

A variedade Picual (maioritária), introduzida na região em meados do século XIX, é menos alternada e mais vigorosa do que as variedades autóctones acima mencionadas; a sua adaptação ao ambiente agrícola permitiu desenvolver a maioria dos olivais atuais, em convivência com as variedades autóctones mais antigas.

De meados do século XIX, destaca-se uma importante nota histórica (*Diccionario Geográfico Estadístico e Histórico*, Pascual Madoz, 1845. Reeditado por Bosque Maurel, 1987), que comenta a excelência do olival desta região e o requinte do seu azeite, de que se cita: «Montes de granada ... muito embora as águas potáveis escasseiem, as dos rios Cubillas, Benalúa e Moclin são utilizadas para a rega de algumas terras das suas margens e aí se produz toda a espécie de cereais, azeite claríssimo e peculiar, vinho e uma grande variedade de semente ... ».

5.2. Especificidade do produto

Características específicas que definem o azeite «Montes de Granada»:

- Perfil lipídico peculiar, caracterizado por teor elevado de ácido oleico (mais de 80 %, podendo atingir 83 %). Apresenta também uma elevada relação de ácidos monoinsaturados/polinsaturados (12 a 20) e, portanto, elevado valor dietético;
- Baixa acidez;
- Cor variável, entre verde-intenso e amarelo-esverdeado, consoante o estado de maturação e a composição do azeite multivarietal;
- Aroma e sabor frutados, a fruta fresca e madura, de intensidade média-alta (mediana do frutado \geq 3);
- Sabor ligeiramente amargo e picante, de intensidade variável em função do estado de maturação da azeitona e do teor de polifenóis do azeite.

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 altitude elevada da área de produção de «Montes de Granada», aliada às temperaturas extremas registadas no outono e no inverno, época de maturação da azeitona, são determinantes para a qualidade do azeite.

A influência da temperatura ambiente e da altitude das áreas de produção de azeitona no processo de maturação no outono e no inverno está cientificamente demonstrada. O perfil de ácidos gordos do azeite e o teor de clorofila responsável pela sua cor verde são grandemente influenciados por estas condições. Assim sendo, quanto maior é a altitude, mais baixa é a temperatura ambiente, sobretudo durante os meses de maturação do fruto (outono-inverno), e mais alto é o teor de ácidos gordos insaturados (nomeadamente o ácido oleico) e o de clorofila do azeite, devido à maturação lenta da azeitona a baixa temperatura, num processo único característico da área de produção de «Montes de Granada». A variedade de azeitona é igualmente um fator de influência, pois a variedade Picual (maioritária na área de produção) é, de entre todas as variedades cultivadas em Espanha, a que possui o teor mais alto de ácido oleico. Neste aspeto, o teor de ácido oleico do «Montes de Granada» (entre 80 e 83 %) conta-se entre o mais elevado possível no azeite virgem. Pelos mesmos motivos, a relação entre ácidos gordos moninsaturados/polinsaturados é superior neste azeite, oscilando entre 12 e 20. Esta relação é parcialmente atenuada pela influência das variedades autóctones Lucio e Loime, que possuem proporção inferior à da variedade Picual. Acresce que esta última é responsável pela cor verde do azeite «Montes de Granada», de intensidade variável entre verde-intenso e amarelo-esverdeado. Esta variedade de azeitona apresenta um dos mais altos teores de clorofila de Espanha, acentuado pela sua maturação lenta, por influência da área de produção.

Além disso, a altitude média elevada da área de cultivo do azeite «Montes de Granada», superior a 900 m, que determina uma importante superfície de serra ou montanha de altitude média, produz azeitona com baixo teor de acidez, devido às condições de baixas temperaturas durante a colheita (inverno), pois as lípases reduzem a atividade com a baixa da temperatura. Além disso, a baixa incidência de alguns parasitas, como a mosca da azeitona, evita a ocorrência de processos lipolíticos no fruto durante o outono.

Cabe ainda referir que a influência do ambiente agrícola na qualidade organoléptica do azeite virgem é conhecida de há muito. Quando a azeitona é cultivada em zonas montanhosas, o azeite é mais aromático e sávido do que o de baixa altitude ou de planície. A explicação para este fenómeno reside na fração insaponificável do azeite virgem obtido, responsável pelos aromas, que aumenta com a altitude. A maturação mais lenta do fruto neste ambiente agrícola de «serra ou montanha de altitude média» produz azeite de carga aromática mais importante. Esta maturação lenta, quando aliada a condições de *stress* ambiental típicas durante o outono e o inverno na região de «Montes de Granada» (baixas temperaturas e *stress* hídrico), provoca o aumento do teor de compostos polifenólicos e, consequentemente, a acentuação do sabor amargo e picante do azeite. A influência da variedade é igualmente importante para os compostos polifenólicos; a variedade Picual é a que apresenta maior concentração de entre todas as variedades de azeitona cultivadas em Espanha.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

O texto integral do Caderno de Especificações da Denominação pode ser consultado no seguinte endereço:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoMontesdeGranadamodificado.pdf>

⁽⁴⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

AVISO

Em 22 de junho de 2013 será publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* C 177 A o «Catálogo comum de variedades de espécies hortícolas — Quarto suplemento à 31.ª edição integral».

Para os assinantes, a obtenção deste Jornal Oficial é gratuita, dentro do limite do número de exemplares e da(s) versão(versões) linguística(s) da(s) respetiva(s) assinatura(s). Os assinantes devem enviar a nota de encomenda inclusa, devidamente preenchida e indicando o «número de assinante» (código que aparece à esquerda de cada etiqueta e que começa por: O/...). A gratuitidade e a disponibilidade são garantidas durante um ano, a contar da data de publicação do Jornal Oficial em questão.

Os interessados não assinantes podem encomendar este Jornal Oficial mediante pagamento junto de um dos nossos distribuidores comerciais (ver http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm).

O Jornal Oficial — tal como acontece com o conjunto dos Jornais Oficiais (séries L, C, CA e CE) — pode ser consultado gratuitamente no site Internet <http://eur-lex.europa.eu>

NOTA DE ENCOMENDA

Serviço das Publicações da União Europeia
Serviço de Assinaturas
2, rue Mercier
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO
Fax +352 2929-42759

O meu número de assinante é o seguinte: O/... .

Queiram enviar-me o(s) ... exemplar(es) gratuito(s) do **Jornal Oficial C 177 A/2013** a que a(s) minha(s) assinatura(s) me dá(ão) direito.

Nome:

Morada:

.....

Data: Assinatura:

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	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

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>

