

Jornal Oficial

da União Europeia

C 29



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

55.º ano
2 de fevereiro de 2012

Número de informação Índice Página

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 29/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6449 — DCC Energy/Swea Energi) ⁽¹⁾	1
2012/C 29/02	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções ⁽²⁾	2
2012/C 29/03	Decisões no âmbito do acompanhamento da execução das decisões respeitantes a auxílios à reestruturação e liquidação de instituições financeiras ⁽¹⁾	3
2012/C 29/04	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções ⁽¹⁾	4
2012/C 29/05	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6444 — Terrena/Lyonnais Des Eaux/JV) ⁽¹⁾	8

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

⁽²⁾ Texto relevante para efeitos do EEE, com exceção dos produtos abrangidos pelo anexo I do Tratado

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 29/06	Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de fevereiro de 2012: 1,00 % — Taxas de câmbio do euro	9
--------------	---	---

V *Avisos*

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Comissão Europeia

2012/C 29/07	Convite à apresentação de propostas no âmbito do programa de trabalho do programa conjunto europeu de investigação metrológica (<i>European Metrology Research Programme, EMRP</i>)	10
2012/C 29/08	Convite à apresentação de propostas no quadro do programa de trabalho «Ideias» 2012 do Sétimo Programa-Quadro da Comunidade Europeia de Atividades em matéria de investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração	11

PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

Tribunal da EFTA

2012/C 29/09	Pedido de parecer consultivo apresentado ao Tribunal da EFTA pelo Fürstliches Landgericht, em 14 de setembro de 2011, no processo entre Granville Establishment e Volker Anhalt, Melanie Anhalt e Jasmin Barbaro, com o apelido de solteira Anhalt (Processo E-13/11)	12
--------------	---	----



II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.6449 — DCC Energy/Swea Energi)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 29/01)

Em 27 de janeiro de 2012, 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 na 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 seção 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 actividade,
 - 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 do documento 32012M6449.
-

Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU**A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções****(Texto relevante para efeitos do EEE, com exceção dos produtos abrangidos pelo anexo I do Tratado)**

(2012/C 29/02)

Data de adoção da decisão	20.12.2011	
Número de referência do auxílio estatal	SA.33516 (11/N)	
Estado-Membro	Alemanha	
Região	Bayern	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Ausgleichszahlungen für durch Biber verursachte Schäden	
Base jurídica	Richtlinien zum Bibermanagement	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Protecção do ambiente	
Forma do auxílio	Subvenção directa	
Orçamento	Orçamento global: 0,70 EUR (em milhões) Orçamento anual: 0,35 EUR (em milhões)	
Intensidade	80 %	
Duração	1.1.2011-31.12.2012	
Setores económicos	Agricultura, floresta e pesca	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit Rosenkavalierplatz 2 81925 München DEUTSCHLAND	
Outras informações	—	

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Decisões no âmbito do acompanhamento da execução das decisões respeitantes a auxílios à reestruturação e liquidação de instituições financeiras**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 29/03)

Data de adoção da decisão	19.12.2011
Número do auxílio	SA.31189 (MC 7/10)
Estado-Membro	Áustria
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Monitoring of BAWAG P.S.K.
Tipo de decisão	—
Conteúdo	Em 9 de dezembro de 2011, a Áustria apresentou à Comissão novos compromissos em matéria de limites de investimento. A Comissão concorda que, com efeitos a partir da notificação da presente decisão de alteração, devem ser aplicados os novos compromissos em matéria de limites de investimento.
Outras informações	Em 30 de junho de 2010, a Comissão aprovou o segundo auxílio à reestruturação da BAWAG P.S.K.

O texto original da decisão, expurgado dos dados confidenciais, está disponível no sítio Internet:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU**A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 29/04)

Data de adoção da decisão	1.12.2011
Número de referência do auxílio estatal	SA.32642 (11/N)
Estado-Membro	Áustria
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Neue Barwertberechnungsmethode für Haftungen in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft für den Zeitraum 2012-2013
Base jurídica	Richtlinie des Bundesministers für Wirtschaft, Familie und Jugend für die Übernahme von Haftungen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft 2011-2013
Tipo de auxílio	Método de cálculo das garantias
Objetivo	Pequenas e médias empresas
Forma do auxílio	Garantia
Orçamento	—
Intensidade	—
Duração	até 31.12.2013
Setores económicos	Hotéis e restaurantes (turismo)
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend Abteilung V/4 (Tourismus-Förderungen) Stubenring 1 1011 Wien ÖSTERREICH
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Data de adoção da decisão	7.12.2011
Número de referência do auxílio estatal	SA.32820 (11/NN)
Estado-Membro	Reino Unido
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Forensic Science Services Limited

Base jurídica	Criminal Justice and Immigration Act 2008 s128
Tipo de auxílio	Auxílio individual
Objetivo	Encerramento
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 109 milhões GBP
Intensidade	Medida que não constitui auxílio
Duração	3.2.2011-31.3.2012
Setores económicos	Serviços
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Home Office 2 Marsham Street London UNITED KINGDOM
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Data de adoção da decisão	8.12.2011
Número de referência do auxílio estatal	SA.33364 (11/N)
Estado-Membro	Alemanha
Região	Thüringen
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Breitbandinfrastrukturausbau Thüringen
Base jurídica	1. Thüringer Landeshaushaltsordnung einschl. der hierzu erlassenen Verwaltungsvorschriften; 2. Thüringer Verwaltungsverfahrensgesetz; 3. die für Subventionen allgemein geltenden Rechtsvorschriften (z.B. Strafgesetzbuch, Thüringer Subventionsgesetz)
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Desenvolvimento sectorial, Desenvolvimento regional, Emprego
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Despesa anual prevista 3,44 milhões EUR Montante global do auxílio previsto 17,2 milhões EUR
Intensidade	90 %
Duração	até 31.12.2015

Setores económicos	Correios e telecomunicações
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt DEUTSCHLAND
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Data de adoção da decisão	16.12.2011
Número de referência do auxílio estatal	SA.33896 (11/N)
Estado-Membro	Suécia
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Investeringsstöd till äldrebooster
Base jurídica	Förslag till Förordning om ändring i förordningen (2007:159) om investeringsstöd till äldrebooster m.m.
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Desenvolvimento sectorial
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 2 500 milhões SEK
Intensidade	10 %
Duração	até 30.6.2017
Setores económicos	Construção
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Socialdepartementet SE-103 33 Stockholm SVERIGE
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Data de adoção da decisão	20.12.2011
Número de referência do auxílio estatal	SA.34044 (11/N)
Estado-Membro	Grécia

Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Prolongation of the Greek temporary Scheme for loan guarantees (SA.33204 (11/N) and N 308/09)
Base jurídica	Draft Ministerial Decision — TEMPORARY FRAMEWORK to support access to finance during the current financial and economic crisis in accordance with the Commission Communication of 22 January 2011, in order to release bank lending in Greece and facilitate access of companies to finance in response to the financial and economic crisis that led to insufficient provision of finance by the financial institutions and resulted in a serious disturbance of the entire economy in Greece. The attached final draft of the Ministerial Decision will be adopted by the Minister of Finance once approved by the European Commission. The legal basis for the Minister to adopt such Ministerial Decisions is Greek Law 2322/1995.
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Auxílio para sanar uma perturbação grave da economia
Forma do auxílio	Garantia
Orçamento	Montante global do auxílio previsto 1 000 milhões EUR
Intensidade	—
Duração	até 31.3.2012
Setores económicos	Todos os sectores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Greek Ministry of Finance Panepistimiou 37 101 65 Athens GREECE
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pt.htm

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo COMP/M.6444 — Terrena/Lyonnaise Des Eaux/JV)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 29/05)

Em 27 de janeiro de 2012, 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 na língua francês e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na seção 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 actividade,
 - 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 do documento 32012M6444.
-

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de fevereiro de 2012: 1,00 % ⁽¹⁾

Taxas de câmbio do euro ⁽²⁾

1 de fevereiro de 2012

(2012/C 29/06)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,3175	AUD	dólar australiano	1,2312
JPY	iene	100,29	CAD	dólar canadiano	1,3161
DKK	coroa dinamarquesa	7,4337	HKD	dólar de Hong Kong	10,2176
GBP	libra esterlina	0,83120	NZD	dólar neozelandês	1,5839
SEK	coroa sueca	8,8896	SGD	dólar de Singapura	1,6496
CHF	franco suíço	1,2048	KRW	won sul-coreano	1 480,80
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,1889
NOK	coroa norueguesa	7,6540	CNY	yuan-renminbi chinês	8,3088
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,5780
CZK	coroa checa	25,157	IDR	rupia indonésia	11 828,48
HUF	forint	292,49	MYR	ringgit malaio	4,0078
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	56,457
LVL	lats	0,6996	RUB	rublo russo	39,7920
PLN	zloti	4,2005	THB	baht tailandês	40,763
RON	leu	4,3467	BRL	real brasileiro	2,2907
TRY	lira turca	2,3232	MXN	peso mexicano	17,0668
			INR	rupia indiana	64,7750

⁽¹⁾ Taxa aplicada a operação mais recente realizada antes da data indicada. No caso de leilão de taxa variável, a taxa de juro é a taxa marginal.

⁽²⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISSÃO EUROPEIA

Convite à apresentação de propostas no âmbito do programa de trabalho do programa conjunto europeu de investigação metrológica (*European Metrology Research Programme, EMRP*)

(2012/C 29/07)

Anuncia-se, por este meio, a publicação de um convite à apresentação de propostas relativo a tópicos e subsequentemente a projetos conexos e correspondentes bolsas para investigadores no âmbito do programa de trabalho do **Programa Europeu de Investigação Metrológica**.

As propostas a apresentar no âmbito do **Convite EMRP 2012** devem dizer respeito aos seguintes tópicos:

- Metrologia para a indústria
- Desenvolvimento do sistema internacional de unidades
- Abertura à excelência (*Open Excellence*)

Este convite processa-se em duas fases no que diz respeito aos projetos de investigação conjuntos e inclui oportunidades de concessão de bolsas para investigadores.

	Data de publicação	Prazo
Fase 1 — Convite à apresentação de propostas para potenciais tópicos de investigação	2 de fevereiro de 2012	18 de março de 2012
Fase 2 — Convite à apresentação de propostas de projetos de investigação conjuntos e candidaturas conexas a bolsas de excelência para investigadores	18 de junho de 2012	1 de outubro de 2012

A documentação relativa ao convite, incluindo o orçamento e a descrição dos tópicos e das modalidades, está disponível no seguinte sítio *web*:

<http://www.emrponline.eu/call2012>

Convite à apresentação de propostas no quadro do programa de trabalho «Ideias» 2012 do Sétimo Programa-Quadro da Comunidade Europeia de Atividades em matéria de investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração

(2012/C 29/08)

Anuncia-se por este meio a abertura de um convite à apresentação de propostas no quadro do programa de trabalho «Ideias» 2012 do Sétimo Programa-Quadro da Comunidade Europeia de atividades em matéria de investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração (2007 a 2013).

As propostas devem ser apresentadas no âmbito do concurso a seguir indicado. O prazo para a apresentação das propostas e o montante global são fornecidos no texto do convite, publicado no sítio *web* do portal dos participantes.

Programa de trabalho «Ideias»

Título do convite	The ERC Proof of Concept Grant (Subvenção do CEI para prova de conceito)
Referência do concurso	ERC-2012-PoC

Este convite à apresentação de propostas relaciona-se com o programa de trabalho adotado pela Decisão C(2011) 4961 da Comissão, de 19 de julho de 2011.

As informações sobre as modalidades do convite à apresentação de propostas, o programa de trabalho e as orientações para os candidatos relativamente à apresentação de propostas encontram-se disponíveis no sítio *web* pertinente da Comissão Europeia:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/appmanager/participants/porta>

PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

TRIBUNAL DA EFTA

Pedido de parecer consultivo apresentado ao Tribunal da EFTA pelo Fürstliches Landgericht, em 14 de setembro de 2011, no processo entre Granville Establishment e Volker Anhalt, Melanie Anhalt e Jasmin Barbaro, com o apelido de solteira Anhalt

(Processo E-13/11)

(2012/C 29/09)

Por carta de 15 de setembro de 2011, recebida na Secretaria do Tribunal em 22 de setembro de 2011, o Fürstliches Landgericht, (Tribunal de Justiça do Principado do Liechtenstein) apresentou ao Tribunal da EFTA um pedido de parecer consultivo no processo entre Granville Establishment e Volker Anhalt, Melanie Anhalt e Jasmin Barbaro, com o apelido de solteira Anhalt, sobre as seguintes questões:

1. Pode o nacional de um Estado EEE invocar uma disposição como o artigo 53.º da lei relativa à competência dos tribunais do Liechtenstein, que concede aos nacionais do Liechtenstein o direito a não serem processados no estrangeiro por força de um acordo de determinação da competência, salvo se este acordo tiver sido formalmente registado, e beneficiar igualmente da referida disposição para não ser processado no Liechtenstein (e, por conseguinte, na perspetiva desse nacional, para não o ser também no estrangeiro) por força de um acordo de determinação da competência, salvo se este tiver sido formalmente registado?
 2. Em caso de resposta afirmativa à primeira questão, pode esse direito ser invocado, como no caso em espécie, ou seja, em processo civil e, portanto, directamente no âmbito de um litígio entre particulares?
-

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo COMP/M.6413 — OJSC Power Machines/Toshiba/JV)

Processo susceptível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 29/10)

1. A Comissão recebeu, em 25 de janeiro de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual as empresas OJSC Power Machines («Power Machines», Rússia) e Toshiba Corporation («Toshiba», Japão) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto de uma nova empresa criada que constitui uma empresa comum («JV»).

2. As atividades das empresas em causa são:

- Power Machines: fabrico de equipamento para produção de eletricidade e outros aparelhos para centrais elétricas, em especial turbinas e geradores,
- Toshiba: fabrico de produtos informáticos, aparelhos e componentes eletrónicos e sistemas de infra-estruturas,
- JV: conceção, fabrico, venda e manutenção de certos tipos de transformadores de potência e de bobinas de indutância em banho de óleo.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6413 — OJSC Power Machines/Toshiba/JV, para o seguinte endereço:

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

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

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

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2012/C 29/11)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«DANBO»

N.º CE: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Danbo»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Dinamarca

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.3 — Queijos

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

Queijo curado, firme, fabricado com leite de vaca. Não são autorizados leite nem produtos lácteos de outros animais.

Teor de água: dependente do teor de matéria gorda no extrato seco, de acordo com o seguinte:

Matéria gorda no extrato seco: teor máximo de água;

— 30 % a < 45 %: 56 %;

— 45 % a < 50 %: 50 %.

A matéria gorda no extrato seco exprime-se como 30 + ou 45 +. No queijo «Danbo» com um teor de matéria gorda no extrato seco compreendido entre 30 % e < 45 %, o teor de matéria gorda tem de fazer parte do nome. O teor de 45 % de matéria gorda é tomado como referência em caso de alegações nutricionais sobre o teor de matéria gorda.

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

Propriedades características restantes:

Exterior:

Crosta dura esfregada. A superfície pode ser revestida.

Interior:

Cor: entre esbranquiçado (ou cor de marfim) e amarelo claro.

Textura: embora macio e maleável, é fácil de cortar.

Estrutura: número variável de olhos de distribuição homogénea, esféricos, do tamanho de ervilhas, atingindo quase 10 mm de diâmetro, podendo apresentar rachas. No queijo aromatizado, o número de olhos é bastante inferior, de aspeto irregular.

Cheiro e sabor: sabor suave, ligeiramente ácido, aromático e característico, devido à lavagem durante o envelhecimento. O cheiro e o sabor acentuam-se com o envelhecimento.

Forma:

Espalmado e quadrado ou retangular.

Cura:

O queijo «Danbo» atinge o sabor e textura que o caracterizam após 3 a 4 semanas de cura, à temperatura de 12-20 °C. O produtor de «Danbo» pode expedir o queijo para outras empresas para tratamento ulterior, incluindo cura, ou para armazenagem, antes de decorrido aquele prazo, mas estas não podem expedi-lo antes de decorrido esse prazo mínimo de cura.

Aromatizantes:

É autorizada a adição de cominhos, desde que o cheiro e o sabor do queijo sejam determinados pelos aditivos e estes sejam identificados no nome ou a ele associados.

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

—

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

—

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

O queijo «Danbo» tem de ser fabricado e curado por fabricantes de queijo na Dinamarca. O método de produção inclui duas fases que diferem da tecnologia de laticínios convencional. A primeira fase consiste no tratamento da coalhada, desde o corte até à mistura. A segunda consiste na formação de *Brevibacterium linens* à superfície do queijo depois da salga. Descrição das fases:

Tratamento da coalhada depois do corte:

Depois do corte, adicionam-se grandes quantidades de água e a mistura é aquecida a uma temperatura relativamente baixa. O controlo cuidadoso destes dois parâmetros permite produzir queijo com um pH mínimo relativamente elevado e o teor adequado de água, conferindo-lhe a consistência característica.

Cultivo de *Brevibacterium linens*:

O pH mínimo relativamente elevado propicia o desenvolvimento de *Brevibacterium linens*, acentuado pelo facto de o queijo ser armazenado durante os primeiros 7 a 10 dias a 18-20 °C e pela humidade relativa, próxima do ponto de orvalho. Seguidamente, o queijo é transferido para instalações mais frias e mais secas. Tipicamente, o processo de cura com microrganismos é concluído por amolecimento e lavagem da camada de fungos, retardando a cura da superfície.

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

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

—

4. Delimitação concisa da área geográfica:

Dinamarca

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A Dinamarca possui uma longa tradição de produção de produtos lácteos, de que muito se orgulha. O fabrico de «Danbo» faz parte integrante do currículo das escolas de laticínios dinamarquesas há mais de 100 anos. Consequentemente, os especialistas em laticínios sempre receberam formação no sentido de adquirirem o saber essencial de fabrico desta especialidade queijeira dinamarquesa.

História:

Em 1889 Rasmus Nielsen passou a ser o diretor da queijaria Kirkeby, em Fiónia. Era bom fabricante de produtos lácteos, facto atestado, designadamente, por a queijaria ter sido homologada como estabelecimento de formação de queijeiros bolseiros do Estado. Em 1896 recebeu um subsídio do Governo dinamarquês para estudar fabrico de queijo no estrangeiro. No inverno seguinte aprendeu alemão e, na primavera de 1897, deslocou-se à Prússia oriental, ao longo da fronteira com a Rússia. Nessa região, a paisagem era constituída por estepe de pastagens extensivas. As queijarias eram aí famosas pelo fabrico de queijo.

O Professor Bøggild, da Real Universidade de Agronomia e Veterinária da Dinamarca, deu-lhe uma carta de recomendação para facilitar a introdução desta matéria nas queijarias. Graças à carta foi bem recebido em muitas pequenas queijarias da Prússia oriental. Incumbia-lhe pesquisar documentação sobre as técnicas de fabrico de especialidades queijeiras então produzidas naquela região. Depois da Prússia oriental, Rasmus Nielsen rumou à Holanda, onde trabalhou no fabrico de queijo, em diversas queijarias.

Regressou a Kirkeby no outono de 1897, tendo na bagagem um tesouro de novos conhecimentos e experiência. De regresso a casa, começou a ensaiar tudo o que aprendera.

Sabia, desde o início, que não queria imitar nenhum dos queijos que vira, mas sim reunir toda a experiência para fabricar um queijo especial. Um queijo inteiramente novo. A característica especial do novo queijo «opstikken», fabricado por Rasmus Nielsen, era a sua forma quadrada, de um tipo muito especial de cura por bolores à superfície. Na altura, era total novidade o queijo «opstikken» ter tal forma. Este tipo de cura era igualmente especial, pois a crosta do queijo era esfregada com uma solução que continha culturas de bactérias e fermentos.

O queijo teve uma aceitação imediata e gradualmente muitas foram as queijarias que começaram a fabricá-lo. Antes da Segunda Guerra Mundial o queijo dinamarquês era produzido essencialmente para o mercado nacional. Depois da guerra e, especialmente, nos anos 50, a produção de queijo começou a acentuar-se e, com o aumento das exportações, a Dinamarca teve de se colocar nos mercados de

exportação com nomes de queijo tipicamente dinamarqueses, para poder apresentá-los ao lado de outros produtos agrícolas dinamarqueses de renome. Foi assim que o «Danbo» recebeu a sua designação honorífica e foi incluído na Convenção de Stresa e, posteriormente, no *Codex Alimentarius*.

5.2. Especificidade do produto:

O «Danbo» é um dos queijos dinamarqueses mais típicos e, para os produtores, é o queijo «opstukken» por excelência. O «Danbo» possui um sabor distintivo único. É suave, ligeiramente ácido, aromático e caracteristicamente curado por lavagem com culturas de microrganismos. O elevado teor de humidade do «Danbo», quando comparado com queijo idêntico, confere-lhe maciez e maleabilidade inexistentes noutros queijos, sem perder facilidade de corte.

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 proteção do «Danbo» enquanto indicação geográfica baseia-se no seu método característico de produção e na sua reputação.

Método de obtenção:

O «Danbo» é fabricado segundo um processo muito especial de cura por lavagem com uma solução de microrganismos conhecido por «método dinamarquês», que consiste em esfregar o queijo, de modo a que a crosta cure à superfície e no interior. Este processo é crucial para o sabor peculiar distintivo do queijo, popular entre os dinamarqueses, mas não muito apreciado pelo palato dos restantes europeus. Uma das características especiais do fabrico do «Danbo» é a adição de grandes quantidades de água. Muito da consistência do queijo se deve a tal facto. A formação em fabrico de «Danbo» fez e continua a fazer parte da formação normal em produtos lácteos na Dinamarca, pelo que as referências sobre o fabrico de «Danbo» continuam a abundar nos manuais de formação. Há mais de 100 anos que os queijeiros dinamarqueses, juntamente com os técnicos, especialistas e engenheiros em produtos lácteos recebem formação sobre o fabrico de «Danbo». Considerando as tradições imemorais transmitidas pela formação e o método especial de fabrico e cura utilizados na Dinamarca, o «Danbo» tem de ser fabricado e curado por especialistas dinamarqueses.

Reputação:

Em 1952, houve 10 queijos dinamarqueses típicos, incluindo o «Danbo», que receberam nomes dinamarqueses ao abrigo da Convenção de Stresa e do Diploma n.º 80, de 13 de março de 1952, do Ministério da Agricultura. Os nomes dos queijos e respetivas descrições continuam em vigor, nos termos do Diploma n.º 335, de 10 de maio de 2004, sobre produtos lácteos, etc.

O termo «Danbo» é uma combinação de dois nomes, «Dan» e «Bo». «Dan» é o derivativo nórdico do nome popular «Danerne» («dinamarqueses») e «Bo» significa «residente». Assim sendo, «Danbo» é um termo histórico que designa um habitante da Dinamarca, atribuído a este queijo por todos os dinamarqueses o considerarem o queijo mais característico de todos.

O «Danbo» é reconhecido como especialidade de origem dinamarquesa. Segundo um recente inquérito ao consumidor, a maioria dos consumidores dinamarqueses conhecem e associam o «Danbo» à Dinamarca. Dado que o fabrico e o consumo de «Danbo» estão concentrados na Dinamarca, o «Danbo» é mais famoso entre os consumidores dinamarqueses. O inquérito revelou que, em geral, poucos são os estrangeiros que conhecem o «Danbo».

A natureza específica do queijo, nomeadamente o seu sabor muito característico e a sua consistência peculiar fazem dele um queijo sem par. O «Danbo» é o queijo mais consumido na Dinamarca. Dado o seu caráter peculiar, é consumido sobretudo por dinamarqueses.

Com uma produção superior a 40 000 toneladas, o «Danbo» responde hoje por cerca de 13 % da produção queijeira total da Dinamarca. O fabrico e consumo de «Danbo» concentram-se na Dinamarca e o «Danbo» é hoje aí considerado como o queijo nacional.

O «Danbo» participou em exposições e concursos nacionais e internacionais, tendo ganho numerosas distinções. Há mais de 100 anos que o «Danbo» figura permanentemente em exposições nacionais, tendo participado pela última vez na Exposição Nacional de Laticínios e em exposições regionais, em 2009. Sempre houve e continua a haver campanhas publicitárias sobre o «Danbo», que é um queijo único que responde ao consumidor que procura bom queijo particularmente adequado para ser fatiado. Muitas são as obras internacionais sobre queijo que fazem referência à sua origem dinamarquesa. O «Danbo» consta igualmente de muitas receitas dinamarquesas.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevareer/Foedevarekvalitet/Beskyttede%20bet.%20og%20traditionelle%20specialiteter/Danske%20beskyttede%20produkter/Sider/Danske%20beskyttede%20produkter.aspx>

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

(2012/C 29/12)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

«SPALT SPALTER»

N.º CE: DE-PDO-0005-0843-10.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Spalt Spalter»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Alemanha

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 lúpulo, tal como o cânhamo, pertence à família das Canabináceas, da ordem das Urticales. É uma planta dioica, ou seja, as flores masculinas e femininas estão em pés diferentes. Os cones de lúpulo (*Lupuli strobulus*), também chamados estróbilos, são produzidos exclusivamente pelas plantas femininas. A colheita do lúpulo ocorre entre finais de agosto e meados de setembro. Depois da colheita, o lúpulo (cones) é seco e seguidamente prensado e refrigerado para transformação.

A proteção ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 510/2006, solicitada pelo presente para a denominação «Spalt Spalter», aplicar-se-á apenas aos cones (*Lupuli strobulus*) secos e aos produtos obtidos a partir da sua transformação (granulado de lúpulo e extrato de lúpulo).

O objetivo da transformação do lúpulo (em granulados e em extrato) é a preservação dos constituintes do lúpulo bruto durante a armazenagem e o aperfeiçoamento do processo automático de dosagem do produto nas fábricas de cerveja.

Os granulados de lúpulo são produzidos por moagem e prensagem suave dos cones de lúpulo, de modo a que retenham a qualidade original do produto natural.

O granulado comercialmente conhecido por «Tipo 90» é assim designado porque por cada 100 kg de lúpulo bruto obtêm-se aproximadamente 90 kg de lúpulo transformado.

O granulado de lúpulo enriquecido com lupulina, também conhecido por «Tipo 45», é produzido por enriquecimento mecânico das glândulas de lupulina na congelação do lúpulo (– 35 °C). O processo consiste em peneirar parte das folhas e da ráquis para os separar do pó. A produção de granulado é isenta de qualquer tipo de aditivos. Alteram-se exclusivamente as qualidades física/técnica do lúpulo bruto.

Os cuidados na produção de extrato de lúpulo são idênticos aos da produção de granulado, no sentido de preservar o caráter original do produto natural. O extrato de lúpulo é produzido à escala industrial desde o início da década de 70. As resinas e óleos polares são cuidadosamente extraídos do cone de lúpulo utilizando CO₂ líquido ou supercrítico, ou etanol.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Componentes do lúpulo importantes no processo de fabrico da cerveja

O valor de fermentação do lúpulo deve-se aos seus componentes típicos, como as substâncias amargas e os óleos essenciais. O teor de tanino é menos importante. As substâncias amargas e os óleos essenciais estão presentes nas glândulas de lupulina do cone de lúpulo. Os taninos encontram-se mais habitualmente nas brácteas, bractéolas e ráquis dos cones.

Qualidade

O «Spalt Spalter» respeita os critérios mínimos de qualidade para comercialização de cones e extrato de lúpulo na União, nos termos do Regulamento (CEE) n.º 890/78. Segundo o disposto no Regulamento (CEE) n.º 1696/71, com a nova redação que lhe foi dada, a origem e qualidade do lúpulo é devidamente certificada às fábricas de cerveja.

Variedades e componentes

A designação «Spalt Spalter» deriva do nome da área de cultivo, tradicionalmente colocado antes da denominação da variedade, e significa, literalmente, «lúpulo *spalter* de Spalt».

Se a variedade *spalter* de lúpulo fosse cultivada noutra região (tal não é presentemente o caso), seria possível distinguir inequivocamente entre o lúpulo da variedade especificada na denominação cultivada fora da região de Spalt e o lúpulo da mesma variedade cultivado nesta região. Consequentemente, o lúpulo *spalter* cultivado na região de Hallertau, por exemplo, seria designado por «Hallertau Spalter». Assim sendo, não se corre o risco de confusão entre a designação «Spalt Spalter», que é objeto do pedido de proteção e simultaneamente uma variedade. As componentes são descritas pormenorizadamente no ponto 5.

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

—

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

—

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

O processo de produção do lúpulo ocorre integralmente na área geográfica identificada, até ao momento em que os cones de lúpulo são embalados pelos agricultores. A reprodução do «Spalt Spalter» processa-se exclusivamente com plantas-mãe desta região.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

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

A área geográfica identificada corresponde à região de cultivo de lúpulo, em Spalt. A área encontra-se definida no n.º 3 das Disposições de Execução da Lei do lúpulo, da Baviera (*Bayerische Verordnung zur Durchführung des Hopfengesetzes (BayHopfDV)* (4a). De acordo com o disposto, a região de cultivo do lúpulo de Spalt inclui as áreas certificadas («Siegelbezirke») de Spalt e Kinding.

Pertencem à área certificada de Spalt os seguintes municípios:

Abenberg, Büchenbach, Georgensgmünd, Heideck, Röttenbach, Roth, Spalt, Absberg, Ellingen, Haundorf, Höttingen, Pfofeld, Pleinfeld, Mittleschenbach, Neuendettelsau e Windsbach.

Pertencem à área certificada de Kinding os seguintes municípios: Altmannstein (unicamente Pondorf e Schamhaupten), Beilngries, Denkendorf, Kinding, Kipfenberg, Titting, Greding e Berching.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Na Idade Média, a viticultura na região de Spalt deu lugar ao cultivo de lúpulo. Em Großweingarten, Spalt, o lúpulo é cultivado em antigas vinhas. O clima ameno da região de Spalt torna-a ideal para esta cultura, com 650 mm de pluviosidade anual e um elevado número de horas de sol (1 700/ano). Os solos profundos de textura leve ou média, facilmente aquecidos, propiciam condições ideais para o cultivo do lúpulo.

Em termos hidrogeológicos, a região de cultivo de Spalt é essencialmente determinada por grés de Keuper e pelo Jura da Francónia, ou seja, aquíferos de fissuras cársticas. O solo apresenta textura predominantemente limo-arenosa ou limosa, com fraca retenção hídrica. Em terreno montanhoso, as plantações de lúpulo situam-se habitualmente nos vales com recursos hídricos suficientes mesmo em épocas de seca aturada. A área de cultivo de Spalt situa-se na proximidade de diversos rios de pequeno e médio curso, embora também de alguns relativamente maiores.

Os produtores (agricultores) de «Spalt Spalter» produzem lúpulo excelente para a indústria da cerveja. Spalt, a região de cultivo de lúpulo, é uma das áreas de cultivo mais pequenas, mas também uma das melhores e mais tradicionais. O lúpulo é aí cultivado há mais de 1 000 anos. O lúpulo da cidade de Spalt possui um dos selos de qualidade mais antigos do mundo atribuídos ao lúpulo. O selo de qualidade foi conferido à cidade pelo príncipe Philipp von Pappenheim, bispo de Eichstätt, em 1538, e reflete a importância que os produtores de lúpulo de Spalt atribuíam à qualidade. O «Spalt Spalter» era já um bem muito procurado na Idade Média. As variedades de aroma delicado cultivadas na região de Spalt são particularmente adequadas para a produção da melhor cerveja (*Der Gross Hopfen Atlas*, Barth, Klinke & Schmidt, p. 115).

A região regista uma tradição especial de cultivo do lúpulo altamente aromático «Spalter». Trata-se de uma cultivar regional de «Saazer Formenkreis» (grupo de variedades *Saazer — Spalter, Tettninger, Saazer*), cultivada durante séculos à volta da cidade de Spalt e que continua, ainda hoje, a ser produzida quase exclusivamente na região de cultivo de Spalt. As condições climáticas e geológicas contribuíram para o desenvolvimento de um tipo específico da cultivar regional. A qualidade, uniformidade e aroma foram continuamente melhorados por seleção clonal. A especialização foi-se desenvolvendo ao longo dos séculos, aliada às condições climáticas propícias da região de Spalt, conduzindo ao desenvolvimento de uma variedade de lúpulo que é única em todo o mundo, detentora de excelente reputação internacional e que, pelo sabor peculiar que confere à cerveja, é utilizada pelas principais fábricas na produção de alguma da melhor cerveja.

5.2. Especificidade do produto:

O lúpulo «Spalt Spalter» deve a sua qualidade distintiva às condições únicas de cultivo — propriedades do solo e condições climáticas. As condições são tais, que o lúpulo «Spalt Spalter» cultivado noutra local não teria o mesmo nível, a mesma qualidade, nem o mesmo rendimento. O solo e o clima exercem forte impacto, sobretudo no crescimento do lúpulo e no nível de substâncias ativas que contém. O lúpulo «Spalt Spalter» caracteriza-se pelos seus compostos especialmente aromáticos. O teor de mircenos é de 20-35 %, aproximadamente. O lúpulo contém, em geral, teores muito elevados de farneseno (10-20 %), ausente em quantidades tão importantes no lúpulo aromático de outras regiões. O elevado teor de farneseno e os níveis relativamente baixos de ácidos alfa (2,5-5,5 %) e beta (3,0-5,0 %) aliam-se para criar um carácter global único que define o aroma do «Spalt Spalter» e o torna tão excepcional. A relação direta entre as condições de cultivo e as características típicas do lúpulo a que dão origem serve para demonstrar por que motivo a variedade de «Spalt Spalter» deve ser abrangida pela denominação de origem protegida.

O «Spalt Spalter» difere da maioria das restantes variedades de lúpulo e das regiões de cultivo devido, em parte, às condições geológicas da região de cultivo e ao seu clima único — com uma média de 1 700 horas de insolação por ano e uma precipitação média anual de apenas 650 mm — e, em parte, ao teor extraordinariamente elevado de farneseno. Além disso, o «Spalt Spalter» caracteriza-se, na sua composição global, por um aroma a lúpulo particularmente intenso e sofisticado, descrito, nas provas, como «florado», «frutado» e «aromático». Confere à cerveja uma impressão geral de equilíbrio, com um «bouquet» encorpado e macio (ver o portfolio da variedade produzido pela CMA (*Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft m.b.H.*), que indica notas de prova e análises de fabrico).

O «Spalt Spalter» sempre foi muito bem cotado em diversas mostras e exposições comerciais. Em termos de características de destaque do lúpulo alemão, o «Spalt Spalter» é uma das variedades aromáticas de vanguarda. Muitas são as provas de degustação em que o «Spalt Spalter» ganha prémios destacados pelo aroma e as qualidades globais.

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 solo e o clima temperado da área de cultivo de Spalt, aliados a séculos de experiência dos agricultores locais, criaram uma variedade de lúpulo de qualidades inconfundíveis e única no mundo. Mesmo ainda hoje, o lúpulo é cultivado praticamente apenas na área de Spalt e beneficia de excelente reputação internacional devido ao sabor distintivo que confere à cerveja.

O clima da região de Spalt, antiga região vitivinícola com uma média de insolação anual de 1 700 horas e uma média de precipitação anual de apenas 650 mm, exerce uma influência importante no lúpulo cultivado em solo leve e arenoso, que as raízes facilmente penetram. São as condições naturais peculiares da região de cultivo de Spalt que conferem ao lúpulo «Spalt Spalter» a sua qualidade única (ver ponto 5.2. — Especificidade do produto).

As características ambientais únicas da região de cultivo de Spalt (precipitação média, temperatura, perfil edáfico, altitude, insolação e disponibilidade hídrica devido a cursos de água mais pequenos) conjugam-se para garantir que o lúpulo «Spalt Spalter» aqui cultivado seja de nível e qualidade únicos. Em outras regiões de cultivo do lúpulo verifica-se sempre a ausência de uma ou mais das condições fundamentais de cultivo (por exemplo, a formação geológica/composição do solo é diferente, dispõem de menos horas de insolação ou, nos casos de terrenos acidentados, ausência de vales).

Prova de origem

A indústria do lúpulo acordou na definição de critérios para a organização e realização de inspeções de qualidade, traduzidas nas diretrizes do «Arbeitsgruppe neutrale Qualitätsfeststellung» (grupo de trabalho sobre avaliação de qualidade com isenção). Todos os intervenientes no mercado reconhecem os resultados. O sistema de avaliação da qualidade de uma forma isenta e a documentação (sobre a origem e rastreabilidade do lúpulo), aliados ao método tradicional de marcação do lúpulo asseguram a sua origem de forma inequívoca. Os sacos de lúpulo são pesados, rotulados e selados (com um selo de chumbo oficial) sob supervisão oficial. As autoridades que procedem a este controlo elaboram uma declaração oficial, com indicação da quantidade, peso e origem do lúpulo.

O lúpulo «Spalt Spalter» produzido é selado e certificado no centro de certificação (centro de refrigeração do lúpulo) ou na exploração, por um funcionário que obedece a princípios certificados e que emite um certificado com a origem e a região de cultivo. Sem esse certificado o lúpulo não pode ser transformado nem comercializado.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

Markenblatt Vol. 01 de 7 de janeiro de 2011, Parte 7c, p. 490

(<http://www.register.dpma.de/dpmaregister/geo/detail.pdfdownload/17400>)

RETIFICAÇÕES

Retificação da Comunicação da Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no 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

Convite à apresentação de propostas relativas à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público constantes do anúncio publicado no JO C 53 de 19 de fevereiro de 2011

(«Jornal Oficial da União Europeia» C 18 de 21 de janeiro de 2012)

(2012/C 29/13)

Na capa e na página 12, no título:

em vez de: «JO C 53 de 19 de fevereiro de 2012»,

deve ler-se: «JO C 18 de 21 de janeiro de 2012».

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2012/C 29/10	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6413 — OJSC Power Machines/Toshiba/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	13
--------------	--	----

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2012/C 29/11	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	14
2012/C 29/12	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	19

Retificações

2012/C 29/13	Retificação da Comunicação da Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no 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 — Convite à apresentação de propostas relativas à exploração de serviços aéreos regulares de acordo com as obrigações de serviço público constantes do anúncio publicado no JO C 53 de 19 de fevereiro de 2011 (JO C 18 de 21.1.2012)	23
--------------	---	----



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

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

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 310 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	840 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus atos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num DVD multilíngue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à receção dos diversos anexos do Jornal Oficial. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Vendas e assinaturas

As subscrições de diversas publicações periódicas pagas, como a subscrição do *Jornal Oficial da União Europeia*, estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na Internet no seguinte endereço:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm

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>

