

# Jornal Oficial

## da União Europeia

# C 304



Edição em língua  
portuguesa

## Comunicações e Informações

55.º ano  
9 de outubro de 2012

Número de informação Índice Página

### II Comunicações

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

##### Comissão Europeia

2012/C 304/01	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 <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 304/02	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 <sup>(2)</sup> .....	2
2012/C 304/03	Decisões no âmbito do acompanhamento da execução das decisões respeitantes a auxílios à reestruturação e liquidação de instituições financeiras <sup>(2)</sup> .....	3
2012/C 304/04	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6693 — Tech Data/BEL) <sup>(2)</sup> .....	4
2012/C 304/05	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6599 — Comsa Rail Transport/Naviland Cargo/Grupo Logístico SESE/Target) <sup>(2)</sup> .....	4

# PT

Preço:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE, com exceção dos produtos abrangidos pelo anexo I do Tratado  
<sup>(2)</sup> Texto relevante para efeitos do EEE

IV *Informações*

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

**Comissão Europeia**

2012/C 304/06	Taxas de câmbio do euro .....	5
---------------	-------------------------------	---

---

V *Avisos*

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2012/C 304/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6541 — Glencore/Xstrata) <sup>(1)</sup> .....	6
2012/C 304/08	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6677 — MOL/KMG EP/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado <sup>(1)</sup> .....	7

## OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2012/C 304/09	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios .....	8
2012/C 304/10	Anúncio relativo a um pedido nos termos do artigo 30.º da Diretiva 2004/17/CE — Prorrogação do prazo .....	12



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

## II

(Comunicações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

**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 304/01)

Data de adoção da decisão	7.9.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.35234 (12/N)	
Estado-Membro	República Checa	
Região	—	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Podpora ozdravování polních a speciálních plodin – biologická ochrana rostlin jako náhrada chemické ochrany	
Base jurídica	— Zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství (Act No 252/1997 Coll. on agriculture) — Zásady vydané Ministerstvem zemědělství, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotací (Guidelines of the Ministry of Agriculture laying down conditions for granting subsidies)	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	—
Objetivo	Compromissos agro-ambientais	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 35 CZK (em milhões) Orçamento anual: 7 CZK (em milhões)	
Intensidade	100 %	
Duração	1.10.2012-30.9.2017	
Setores económicos	Produção vegetal e animal, caça e atividades dos serviços relacionados	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministerstvo zemědělství Těšnov 17 117 05 Praha 1 ČESKÁ REPUBLIKA	
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/competition/elojade/isef/index.cfm>

**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 304/02)

Data de adoção da decisão	12.6.2012	
Número de referência do auxílio estatal	SA.34301 (12/N)	
Estado-Membro	Itália	
Região	Oristano	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Declaratoria della eccezionalità della moria ittica che ha interessato lo Stagno di Santa Giusta nel periodo 16-24 luglio 2010	
Base jurídica	«Disposizioni in materia di pesca» L.R. 14.4.2006 n. 3 — «Criteri e modalità per l'attuazione e la gestione del Fondo di solidarietà regionale della pesca (articolo 11, Legge Regionale 14 aprile 2006, n. 3, escluso comma 4)» decreto n. 002070/DecA/85 dell'11 agosto 2009 — «Declaratoria della eccezionalità della moria ittica che ha interessato lo stagno di Santa Giusta nel periodo 16-24 luglio 2010» 2077/DecA/99 del 25.11.2011	
Tipo de auxílio	Regime de auxílios	Società cooperativa pescatori Santa Giusta
Objetivo	Compensação pelos prejuízos causados por uma catástrofe natural, Condições climáticas adversas, Desastres naturais ou circunstâncias excepcionais	
Forma do auxílio	Subvenção direta	
Orçamento	Orçamento global: 0,07 EUR (em milhões) Orçamento anual: 0,07 EUR (em milhões)	
Intensidade	80 %	
Duração	1.2.2012-31.12.2012	
Setores económicos	Pesca e aquacultura	
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale Via Pessagno 4 09126 Cagliari CA ITALIA	
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/competition/elojade/isef/index.cfm>

**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 304/03)

Data de adopção da decisão	12.9.2012
Número do auxílio	SA.30962 (MC 6/10)
Estado-Membro	Bélgica
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Monitoring of Ethias — Prolongation of divestment deadline Ethias Banque — Belgium
Tipo de Decisão	Nova decisão relativa à seguinte Decisão da Comissão: N 256/09
Conteúdo	Prorrogação do prazo de alienação até à decisão da entidade reguladora sobre o adquirente proposto
Outras informações	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

---

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo COMP/M.6693 — Tech Data/BEL)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 304/04)

Em 5 de setembro 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 em língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número de documento 32012M6693.

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo COMP/M.6599 — Comsa Rail Transport/Naviland Cargo/Grupo Logistico SESE/Target)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 304/05)

Em 3 de outubro 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 em língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número de documento 32012M6599.

## IV

(Informações)

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

## COMISSÃO EUROPEIA

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

8 de outubro de 2012

(2012/C 304/06)

## 1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,2958	AUD	dólar australiano	1,2721
JPY	iene	101,45	CAD	dólar canadiano	1,2683
DKK	coroa dinamarquesa	7,4569	HKD	dólar de Hong Kong	10,0476
GBP	libra esterlina	0,80840	NZD	dólar neozelandês	1,5854
SEK	coroa sueca	8,6057	SGD	dólar de Singapura	1,5951
CHF	franco suíço	1,2110	KRW	won sul-coreano	1 442,02
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,5770
NOK	coroa norueguesa	7,4020	CNY	yuan-renminbi chinês	8,1498
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,4800
CZK	coroa checa	24,900	IDR	rupia indonésia	12 438,19
HUF	forint	283,75	MYR	ringgit malaio	3,9813
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	53,748
LVL	lats	0,6962	RUB	rublo russo	40,3506
PLN	zloti	4,0780	THB	baht tailandês	39,785
RON	leu	4,5723	BRL	real brasileiro	2,6348
TRY	lira turca	2,3494	MXN	peso mexicano	16,6357
			INR	rupia indiana	68,1840

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

## V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE  
CONCORRÊNCIA

## COMISSÃO EUROPEIA

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo COMP/M.6541 — Glencore/Xstrata)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2012/C 304/07)

1. A Comissão recebeu, em 2 de outubro de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>, através da qual a empresa Glencore International Plc («Glencore», constituída segundo o direito da ilha de Jersey e com sede na Suíça adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da empresa Xstrata Plc («Xstrata», Suíça), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— A Glencore produz e comercializa uma vasta gama de produtos de base e matérias-primas. A atividade da Glencore é organizada em torno de três segmentos: (i) metais e minerais — por exemplo, alumínio, alumina, zinco, cobre, chumbo, ferroligas, níquel, cobalto e minério de ferro; (ii) produtos do setor da energia — por exemplo, petróleo bruto, produtos petrolíferos, carvão e coque; (iii) produtos agrícolas — por exemplo, trigo, milho, cevada, óleos alimentares, oleaginosas, algodão e açúcar,

— A Xstrata é um grupo recursos naturais que conta os seguintes cinco ramos de atividade: (i) um ramo de ligas que abrange as operações relativas ao ferro cromo e ao vanádio e um ramo de atividade consagrado aos metais do grupo platina; (ii) um ramo do setor do carvão; (iii) uma atividade do setor do cobre; (iv) um ramo do setor do níquel; (v) um ramo do setor zinco-chumbo.

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

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6541 — Glencore/Xstrata, para o seguinte endereço:

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

---

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

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo COMP/M.6677 — MOL/KMG EP/JV)**  
**Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
(2012/C 304/08)

1. A Comissão recebeu, em 3 de outubro de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>, através da qual as empresas MOL Hungarian Oil and Gas Plc («MOL», Hungria) e JSC KazMunaiGas Exploration Production («KMG EP», Cazaquistão) adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo conjunto de uma nova empresa criada que constitui uma empresa comum (JV) no Cazaquistão, mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

— MOL: atividades ligadas ao petróleo e ao gás,

— KMG EP: atividades ligadas ao petróleo e ao gás,

— JV: prospeção e exploração no setor do petróleo e do gás no Cazaquistão.

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 <sup>(2)</sup>, o referido processo é suscetível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

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

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6677 — MOL/KMG EP/JV, para o seguinte endereço:

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

---

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

<sup>(2)</sup> 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 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 304/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## DOCUMENTO ÚNICO

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

## «VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

N.º CE: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Nome:

«Vinagre de Montilla-Moriles»

## 2. Estado-Membro ou País Terceiro:

Espanha

## 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 «Vinagre de Montilla-Moriles» é um vinagre de vinho obtido a partir da fermentação acética de vinho certificado DOP «Montilla-Moriles», a que foram adicionados mostos igualmente certificados com esta denominação vínica, e submetido a um processo de envelhecimento.

Tipos de vinagre da DOP «Vinagre de Montilla-Moriles»:

## Vinagres envelhecidos

Trata-se dos vinagres abrangidos pela DOP que foram submetidos a um determinado processo e período de envelhecimento, distinguindo-se as seguintes categorias:

— «Añada»: vinagre submetido a um período mínimo de envelhecimento estático de três anos.

Quando o processo de envelhecimento decorre no âmbito do sistema dinâmico de criadeiras e soleiras, tendo em conta o período de envelhecimento, é possível distinguir os seguintes vinagres:

— «Crianza»: com um período mínimo de seis meses de envelhecimento em casco,

— «Reserva»: com um período mínimo de dois anos de envelhecimento em casco,

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

- «Gran Reserva»: com um período mínimo de dez anos de envelhecimento em casco.

#### Vinagres doces

Em função da adição de mostos das variedades correspondentes, distinguem-se os tipos abaixo que, por sua vez, podem corresponder a qualquer das categorias descritas no ponto anterior:

- «Vinagre al Pedro Ximénez»: vinagre a que, durante o processo de maturação, se adicionaram mostos de passas de uva da variedade Pedro Ximénez,
- «Vinagre al Moscatel»: vinagre a que, durante o processo de maturação, se adicionaram mostos, de passas de uva ou não, da variedade Moscatel.

#### Características analíticas dos vinagres protegidos:

- Teor de álcool residual não superior a 3 % em volume,
- Acidez total mínima em acético de 60 g/l,
- Extrato seco solúvel não inferior a 1,30 g/l e grau de ácido acético,
- Teor de cinzas compreendido entre 2 g/l e 7 g/l, com exceção dos vinagres doces, em que está compreendido entre 3 g/l e 14 g/l,
- Teor de acetoína não inferior a 100 mg/l,
- No caso das categorias de vinagre doce Pedro Ximénez ou Moscatel: teor de açúcares redutores não inferior a 70 g/l.

#### Características organolépticas dos vinagres protegidos:

##### Vinagres envelhecidos

Fase visual: limpo e brilhante, com cores que vão do âmbar ao mogno intenso, quase azeviche.

Fase olfativa: aromas suaves de ácido acético, com matizes de madeira de carvalho. Soltam odores de ésteres, especialmente de acetato de etilo, e matizes condimentados, torrefactos e empireumáticos.

Fase gustativa: sabor equilibrado e suave, glicérico e com travo prolongado.

##### Vinagres doces de Pedro Ximénez

Fase visual: denso, limpo e brilhante, com cores que vão do mogno intenso ao azeviche, com suaves reflexos iodados.

Fase olfativa: aromas intensos a passas de uva, com odores a engaço, que remetem para o vinho doce Pedro Ximénez e que se misturam de forma equilibrada com os aromas do ácido acético, do acetato de etilo e da madeira de carvalho.

Fase gustativa: sabor agridoce muito equilibrado, com travo prolongado.

##### Vinagres doces de Moscatel

Fase visual: denso, limpo e brilhante, cor de mogno mais ou menos intensa.

Fase olfativa: aromas intensos a uvas da variedade Moscatel, que se misturam de forma equilibrada com os aromas do ácido acético, do acetato de etilo e da madeira de carvalho.

Fase gustativa: sabor agridoce muito equilibrado, com travo prolongado. Os aromas da variedade que lhes dá o nome intensificam-se por via retronasal.

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

Os «Vinagres de Montilla-Moriles» são obtidos exclusivamente a partir de vinhos certificados DOP «Montilla-Moriles», com ou sem adição de mostos de uva apagados com álcool. Os mostos são de uva, que podem ser passas de uva ou não, conforme os casos, das variedades «Pedro Ximénez» ou «Moscatel», e igualmente certificados da DOP «Montilla-Moriles».

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

Não se aplica.

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

A produção do vinho e do mosto, bem como a acetificação e maturação do vinagre, têm lugar na área geográfica definida.

A acetificação consiste na transformação do álcool contido no vinho em ácido acético, por ação de bactérias acéticas. Distinguem-se dois processos possíveis de produção dos vinagres de «Montilla-Moriles»:

1. O vinagre produzido nas denominadas adegas de produção de vinagre segundo métodos industriais ou de produção submersa.
2. O vinagre produzido nas denominadas adegas de envelhecimento e maturação de vinagre segundo o método tradicional ou de produção superficial.

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

Os vinagres abrangidos pela DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» devem ser exclusivamente engarrafados em adegas que constam dos registos do *Consejo Regulador* ou incluídas na correspondente lista de embaladores de produtos protegidos ou, na ausência destes, em instalações previamente autorizadas pelo *Consejo Regulador*. Os vinagres engarrafados só podem ser circular e ser expedidos pelas adegas inscritas, acondicionados em embalagens de vidro ou outras que não prejudiquem a sua qualidade ou prestígio.

No que respeita aos materiais aptos para fabrico de embalagens destinadas ao consumidor final, apenas estão autorizados o vidro, a cerâmica ou outros materiais nobres de uso alimentar, que não alterem as características físico-químicas e sensoriais do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Os rótulos devem ostentar obrigatoriamente a menção «Vinagre de Montilla-Moriles» e indicar o tipo de vinagre.

No caso dos vinhos para consumo, a embalagem usada na expedição, independentemente do tipo, deve ostentar precintas de garantia ou selos distintivos numerados enviados pelo *Consejo Regulador*, bem como, se for caso disso, etiquetas ou contraetiquetas numeradas, de modo a impedir a reutilização do dispositivo.

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

A área geográfica da DOP abrange todo o território dos municípios de Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil e Nueva Carteya e parte do território dos municípios de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba e Santaella. O âmbito geográfico da DOP coincide com a zona de maturação da DOP «Montilla-Moriles».

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

1 — *Matéria-prima*

Para produção dos vinagres DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» são utilizados exclusivamente vinhos e mostos certificados pela DOP «Montilla-Moriles». Esses vinhos têm um teor de álcool igual ou superior a 15 % em volume.

No processo de maturação são utilizados recipientes de madeira de carvalho americano, denominados «botas», previamente avinhados com DOP «Montilla-Moriles». Trata-se de barris que contiveram vinhos generosos durante muitos anos e que se mantiveram impregnados das características desses tipos de vinhos. Nunca são usados barris (*botas*) novos.

2 — *Fatores humanos*

O vinagre de vinho é um produto tradicionalmente elaborado na zona de «Montilla-Moriles» como produto derivado, envelhecido segundo os mesmos processos de maturação, só passíveis de serem aplicados com a mestria e o conhecimento adquirido pelos adegueiros no envelhecimento dos vinhos generosos da zona, fruto de saberes transmitidos de geração em geração.

### 3 — Adegas

As adegas de envelhecimento estão localizadas em zonas elevadas abertas, cuja orientação permite tirar partido de um mínimo de horas de sol e de um máximo de humidade. A sua conceção arquitetónica permite criar um microclima perfeito junto ao solo, graças à combinação de vários elementos, em especial os telhados de duas águas. As paredes, com cerca de um metro de largura, asseguram a isolamento necessária. Os tetos muito altos, suportados por arcos e pilares, e as janelas altas impedem que a luz direta incida nos barris de carvalho.

#### 5.2. Especificidade do produto:

O «Vinagre de Montilla-Moriles» possui como carácter específico uma gama de cores entre o âmbar e o mogno intenso e complexidade aromática, ao combinar notas vínicas e de madeira com matizes alcoólicos, e um travo prolongado. Analiticamente, caracteriza-se por níveis muito elevados de acetoína e uma forte concentração em extrato seco solúvel e cinzas.

#### 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 teor volumétrico de álcool dos vinhos utilizados como matéria-prima, igual ou superior a 15 %, contribui para as notas vínicas e alcoólicas típicas.

Os sistemas de envelhecimento tradicionais, em criadeiras e soleiras, ou «añadas», estão na origem das diferenças determinantes na complexidade aromática dos vinagres protegidos, patentes nas suas características sensoriais e analíticas, nomeadamente o seu elevado teor de acetoína e de álcoois superiores e ésteres.

As condições de temperatura das adegas da DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» permitem uma oxidação lenta dos compostos do vinagre. As condições de humidade relativa influem sobre a evaporação dos diversos componentes através da madeira — principalmente água, álcool e ácido acético, favorecendo o processo de concentração dos diferentes componentes do vinagre.

Como nunca são usados recipientes novos, a libertação dos componentes da madeira é bastante lenta, o que reduz os níveis de libertação de taninos, e os aromas a baunilha são mais subtis. Além disso, o facto de terem contido vinhos durante vários anos provoca uma ligeira obstrução dos poros dos barris, o que resulta num processo de envelhecimento oxidativo mais lento e numa menor perda de aromas.

Os taninos, a quercitina, a hemicelulose e a lenhina da madeira que passam para o vinagre potenciam o seu travo prolongado, alteram o extrato seco e a acidez e tornam a cor mais escura, obtendo-se as tonalidades características deste produto e os aromas típicos da madeira. Este processo conduz a uma oxidação lenta de numerosos compostos químicos presentes no vinagre, cuja velocidade de reação depende da porosidade da madeira.

O processo promove as reações de esterificação e combinação de diferentes compostos químicos; a acetoína atinge níveis muito elevados, sobretudo no caso dos vinagres envelhecidos no sistema de criadeiras e soleiras, favorecendo a formação de compostos aromáticos, com destaque para o acetato de etilo, os álcoois superiores e seus derivados, os aldeídos, os ésteres e os éteres.

A evaporação de alguns compostos, principalmente de água, conduz a uma importante concentração de determinados componentes, nomeadamente cinzas, aminoácidos, ácido acético, etc. Este processo de concentração é especialmente significativo nos vinagres doces, cujo teor de cinzas e extrato seco é consequentemente bastante superior aos dos vinagres secos.

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

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

O texto integral do caderno de especificações 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/Pliego\\_vinagre\\_Montilla.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_vinagre_Montilla.pdf)

ou acedendo diretamente à página Web da Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), secção «Industrias Agroalimentarias»/«Denominaciones de Calidad». Uma vez seleccionado o setor «Vinagres», o documento encontra-se por baixo do nome da denominação de qualidade.

**Anúncio relativo a um pedido nos termos do artigo 30.º da Diretiva 2004/17/CE****Prorrogação do prazo**

(2012/C 304/10)

Em 17 de agosto de 2012, a Comissão recebeu um pedido ao abrigo do artigo 30.º, n.º 5, da Diretiva 2004/17/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 31 de março de 2004, relativa à coordenação dos processos de adjudicação de contratos nos setores da água, da energia, dos transportes e dos serviços postais <sup>(1)</sup>. O primeiro dia útil seguinte ao da receção do pedido é 20 de agosto de 2012.

O pedido, apresentado pela empresa Noble Energy International Ltd., diz respeito à exploração de petróleo e gás natural em Chipre. Foi objeto de um anúncio publicado no JO C 270 de 7.9.2012, p. 4.

O prazo inicial termina em 20 de novembro de 2012.

Dado que os serviços da Comissão necessitam de obter e examinar informações suplementares, e tendo em conta o disposto no artigo 30.º, n.º 6, primeiro parágrafo, segundo período, o prazo de que a Comissão dispõe para adotar uma decisão sobre este pedido é prorrogado de três meses.

O prazo final termina, pois, em 20 de fevereiro de 2013.

---

<sup>(1)</sup> JO L 134 de 30.4.2004, p. 1.



## 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	Multilingue: 23 línguas oficiais da UE	200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

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

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

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

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

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

## Vendas e assinaturas

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

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_pt.htm](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>**

