

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 255

Anul 51

Ediția în limba română

### Comunicări și informări

8 octombrie 2008

<u>Numărul informării</u>	Cuprins	Pagina
---------------------------	---------	--------

#### II Comunicări

##### COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

###### Comisie

2008/C 255/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio) <sup>(1)</sup>	1
2008/C 255/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/JV) <sup>(1)</sup>	1
2008/C 255/03	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France) <sup>(1)</sup> .....	2
2008/C 255/04	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5255 — TDK/Epcos) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Informări

##### INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE

###### Comisie

2008/C 255/05	Rata de schimb a monedei euro .....	3
2008/C 255/06	Comunicarea Comisiei privind cantitatea disponibilă, pentru primul semestru al anului 2009, pentru anumite produse din sectorul laptelui și produselor lactate în cadrul anumitor contingente deschise de Comunitate .....	4

# RO

## V Anunțuri

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

**Comisie**

2008/C 255/07 Programul de învățare pe tot parcursul vieții (LLP) — Apel pentru propuneri 2009 — DG EAC/31/08 6

## PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII COMERCIALE COMUNE

**Comisie**

2008/C 255/08 Aviz de expirare iminentă a unor măsuri antidumping ..... 8

## PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

**Comisie**

2008/C 255/09 Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5340 — King/Capvis III/KVT) — Caz care poate face obiectul procedurii simplificate (!) ..... 9

## ALTE ACTE

**Comisie**

2008/C 255/10 Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ..... 10

---

**Aviz cititorilor** (A se vedea coperta a treia)



(!) Text cu relevanță pentru SEE

## II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII  
EUROPENE

## COMISIE

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2008/C 255/01)

La data 30 septembrie 2008 Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Această decizie se bazează pe articolul 6(1)(b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil numai în engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe paginile DG Concurență de pe site-ul web Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Acest site web oferă diverse facilități care permit localizarea deciziilor de fuziune individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul EUR-Lex cu numărul de document 32008M5292. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană (<http://eur-lex.europa.eu>).

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/JV)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2008/C 255/02)

La data 27 august 2008 Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Această decizie se bazează pe articolul 6(1)(b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil numai în engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe paginile DG Concurență de pe site-ul web Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Acest site web oferă diverse facilități care permit localizarea deciziilor de fuziune individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul EUR-Lex cu numărul de document 32008M5249. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană (<http://eur-lex.europa.eu>).

**Non-opoziție la o concentrare notificată**  
**(Cazul COMP/M.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2008/C 255/03)

La data 30 septembrie 2008 Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Această decizie se bazează pe articolul 6(1)(b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil numai în engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe paginile DG Concurență de pe site-ul web Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Acest site web oferă diverse facilități care permit localizarea deciziilor de fuziune individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul EUR-Lex cu numărul de document 32008M5290. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană (<http://eur-lex.europa.eu>).

---

**Non-opoziție la o concentrare notificată**  
**(Cazul COMP/M.5255 — TDK/Epcos)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2008/C 255/04)

La data 15 septembrie 2008 Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Această decizie se bazează pe articolul 6(1)(b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil numai în engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe paginile DG Concurență de pe site-ul web Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Acest site web oferă diverse facilități care permit localizarea deciziilor de fuziune individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
  - în format electronic, pe site-ul EUR-Lex cu numărul de document 32008M5255. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI  
ORGANELE UNIUNII EUROPENE

## COMISIE

Rata de schimb a monedei euro <sup>(1)</sup>

7 octombrie 2008

(2008/C 255/05)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,3632	TRY	lira turcească	1,854
JPY	yen japonez	139,51	AUD	dolar australian	1,8785
DKK	coroana daneză	7,4623	CAD	dolar canadian	1,4991
GBP	lira sterlină	0,77725	HKD	dolar Hong Kong	10,5871
SEK	coroana suedeză	9,6586	NZD	dolar neozeelandez	2,1437
CHF	franc elvețian	1,5526	SGD	dolar Singapore	1,9948
ISK	coroana islandeză	197	KRW	won sud-coreean	1 793,63
NOK	coroana norvegiană	8,381	ZAR	rand sud-african	12,0043
BGN	leva bulgărească	1,9558	CNY	yuan renminbi chinezesc	9,2928
CZK	coroana cehă	24,48	HRK	kuna croată	7,1404
EEK	coroana estoniană	15,6466	IDR	rupia indoneziană	13 018,56
HUF	forint maghiar	249,13	MYR	ringgit Malaiezia	4,761
LTL	litas lituanian	3,4528	PHP	peso Filipine	64,48
LVL	lats leton	0,7093	RUB	rubla rusească	35,6045
PLN	zlot polonez	3,433	THB	baht thailandez	47,058
RON	leu românesc nou	3,9223	BRL	real brazilian	2,9602
SKK	coroana slovacă	30,395	MXN	peso mexican	16,2084

(<sup>1</sup>) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

**Comunicarea Comisiei privind cantitatea disponibilă, pentru primul semestru al anului 2009, pentru anumite produse din sectorul laptelui și produselor lactate în cadrul anumitor contingente deschise de Comunitate**

(2008/C 255/06)

În momentul atribuirii licențelor de import pentru al doilea semestru al anului 2008 pentru anumite contingente prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 2535/2001 al Comisiei <sup>(1)</sup>, cererile de licențe au avut ca obiect cantități mai mici decât cele disponibile pentru produsele respective. Prin urmare, este necesar să se calculeze, pentru fiecare contingent în cauză, cantitatea disponibilă pentru perioada 1 ianuarie-30 iunie 2009, luând în considerare cantitățile neatribuite care rezultă din Regulamentul (CE) nr. 578/2008 al Comisiei din 19 iunie 2008 de stabilire a măsurii în care cererile de licențe de import introduse în iunie 2008 pentru anumite produse lactate din cadrul anumitor contingente tarifare deschise de Regulamentul (CE) nr. 2535/2001 pot fi acceptate <sup>(2)</sup>.

Cantitățile disponibile pentru perioada 1 ianuarie-30 iunie 2009 pentru al doilea semestru al anului de import al anumitor contingente menționate de Regulamentul (CE) nr. 2535/2001 sunt prezentate în cele ce urmează.

ANEXĂ

ANEXA I.A

Număr contingent	Cantitate (kg)
09.4590	68 537 000
09.4599	11 360 000
09.4591	5 360 000
09.4592	18 438 000
09.4593	5 413 000
09.4594	20 007 000
09.4595	7 502 502
09.4596	19 417 492

ANEXA I.F

Produse originare din Elveția	
Număr contingent	Cantitate (kg)
09.4155	1 500 000

ANEXA I.H

Produse originare din Norvegia	
Număr contingent	Cantitate (kg)
09.4179	2 594 850

<sup>(1)</sup> JOL 341, 22.12.2001, p. 29.

<sup>(2)</sup> JOL 161, 20.6.2008, p. 20.

## ANEXA II

Produce originare din Islanda	
Număr contingent	Cantitate (kg)
09.4205	175 000
09.4206	360 000

## V

(Anunțuri)

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

## COMISIE

**Programul de învățare pe tot parcursul vieții (LLP) — Apel pentru propuneri 2009 — DG EAC/31/08**

(2008/C 255/07)

**1. Obiective și descriere**

Prezentul apel pentru propuneri are ca bază decizia de stabilire a programului de acțiune în domeniul învățării pe tot parcursul vieții adoptată de Parlamentul European și Consiliu la 15 noiembrie 2006 (Decizia nr. 1720/2006/CE) <sup>(1)</sup>. Programul cuprinde perioada 2007-2013. Obiectivele specifice ale programului de învățare pe tot parcursul vieții sunt enumerate la articolul 1 alineatul (3) din decizie.

**2. Candidați eligibili**

Programul de învățare pe tot parcursul vieții se aplică tuturor tipurilor și nivelurilor de educație și formare profesională și este accesibil tuturor entităților menționate la articolul 4 din decizie.

Candidații trebuie să fie stabiliți pe teritoriul uneia dintre următoarele țări <sup>(2)</sup>:

- cele 27 de state membre ale Uniunii Europene (de la 1 ianuarie 2007),
- țările membre EFTA și SEE: Islanda, Liechtenstein, Norvegia,
- țările candidate: Turcia.

**3. Bugetul acordat pentru proiecte și durata acestora**

Bugetul total alocat prezentului apel pentru propuneri este estimat la 961 milioane EUR.

Nivelul granturilor acordate, precum și durata proiectelor variază în funcție de anumiți factori, cum ar fi tipul proiectului și numărul țărilor implicate.

**4. Termenul limită de depunere a candidaturilor**

Principalele termene limită sunt următoarele:

<b>Carta universitară Erasmus</b>	28 noiembrie 2008
Comenius, Grundtvig: <b>Mobilitate pentru formare continuă</b>	
— primul termen	16 ianuarie 2009
— termene ulterioare	30 aprilie 2009
	15 septembrie 2009
Comenius: <b>Mobilitate pentru viitori profesori — Asistenți Comenius</b>	30 ianuarie 2009

<sup>(1)</sup> <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/JOhtml.do?uri=OJ:L:2006:327:SOM:EN:HTML>

<sup>(2)</sup> Cu excepția programului Jean Monnet deschis instituțiilor de educație superioară din întreaga lume.



Leonardo da Vinci: <b>Mobilitate</b> (inclusiv certificatul de mobilitate Leonardo Da Vinci)	6 februarie 2009
Erasmus: <b>Cursuri intensive de limbi străine (EILC)</b>	
<b>Programul Jean Monnet</b>	13 februarie 2009
Comenius, Erasmus, Leonardo da Vinci, Grundtvig: <b>Parteneriate</b>	20 februarie 2009
Comenius: <b>Parteneriate Comenius Regio</b>	
Grundtvig: <b>Ateliere</b>	
Comenius, Erasmus, Leonardo da Vinci, Grundtvig:	27 februarie 2009
<b>Proiecte multilaterale, rețele și măsuri acompanyatoare</b>	
Leonardo da Vinci: <b>Proiecte multilaterale pe tema transferului de inovație</b>	27 februarie 2009
Erasmus: <b>Programe intensive (IP), Mobilitatea studenților pentru studii și stagii</b> (inclusiv certificatul de stagiu Erasmus prin intermediul unui consorțiu) și <b>Mobilitatea personalului</b> (misiuni de predare și formarea personalului)	13 martie 2009
Grundtvig: <b>Asistenți Grundtvig, Proiecte de voluntariat pentru persoane în vârstă</b>	31 martie 2009
<b>Programul transversal</b>	31 martie 2009
Programul transversal: <b>Activitatea cheie 1 — Vizite de studiu</b>	9 aprilie 2009

##### 5. Detalii complete

Textul complet al „Apelului pentru propuneri 2008-2010 LLP: actualizare 2009 — Priorități strategice”, împreună cu „Ghidul programului LLP” și formularele de candidatură sunt disponibile la următoarea adresă de internet: <http://ec.europa.eu/llp>

Candidaturile trebuie să respecte toate condițiile specificate în textul complet al apelului pentru propuneri și să fie prezentate cu ajutorul formularelor de candidatură oficiale.

## PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII COMERCIALE COMUNE

### COMISIE

#### Aviz de expirare iminentă a unor măsuri antidumping

(2008/C 255/08)

1. În conformitate cu articolul 11 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 384/96 al Consiliului din 22 decembrie 1995 privind protecția împotriva importurilor care fac obiectul unui dumping din partea țărilor care nu sunt membre ale Comunității Europene <sup>(1)</sup>, Comisia face cunoscut faptul că, în cazul în care nu se va iniția o reexaminare în conformitate cu procedura următoare, măsurile antidumping menționate în continuare vor expira la data menționată în tabelul de mai jos.

#### 2. Procedură

Producătorii din Comunitate pot depune o cerere scrisă de reexaminare. Cererea trebuie să conțină probe suficiente care să susțină faptul că expirarea măsurilor ar determina probabil continuarea sau reparația dumpingului și a prejudiciului.

În cazul în care Comisia decide să reexamineze măsurile în cauză, importatorii, exportatorii, reprezentanții țării exportatoare și producătorii din Comunitate vor avea posibilitatea de a dezvolta, de a respinge sau de a comenta chestiunile expuse în cererea de reexaminare.

#### 3. Termene

Pe baza celor de mai sus, producătorii din Comunitate pot depune o cerere scrisă de reexaminare pe adresa Comisiei Europene, Direcția Generală Comerț (Unitatea H-1), J-79 4/23, B-1049 Bruxelles <sup>(2)</sup>, oricând după data publicării prezentului aviz, dar cu cel puțin trei luni înainte de data menționată în tabelul de mai jos.

4. Prezentul aviz este publicat în conformitate cu articolul 11 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 384/96.

Prodot	Țara (Țările) de origine sau de export	Măsuri	Trimitere	Data expirării
Lenjerie de pat (tip bumbac)	Pakistan	Taxă antidumping	Regulamentul (CE) nr. 397/2004 al Consiliului (JO L 66, 4.3.2004, p. 1), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 695/2006 al Consiliului (JO L 121, 6.5.2006, p. 14)	5.3.2009

<sup>(1)</sup> JO L 56, 6.3.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> Fax (32-2) 295 65 05.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIE

**Notificare prealabilă a unei concentrări**

**(Cazul COMP/M.5340 — King/Capvis III/KVT)**

**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2008/C 255/09)

1. La data de 26 septembrie 2008, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, prin care întreprinderile King Luxemburg SARL („King”, Luxemburg) și Capvis General Partner III Ltd („Capvis III”, Regatul Unit) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul în comun asupra întreprinderii Koenig Verbindungstechnik AG („KVT”, Elveția), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii King: fond de investiții în societăți necotate,
- în cazul întreprinderii Capvis III: fond de investiții în societăți necotate,
- în cazul întreprinderii KVT: dispozitive de fixare și extensoare industriale.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) nr. 139/2004. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(2)</sup>, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.

4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax [(32-2) 296 43 01 sau 296 72 44] sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5340 — King/Capvis III/KVT, la următoarea adresă:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel

<sup>(1)</sup> JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 56, 5.3.2005, p. 32.

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2008/C 255/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## CERERE DE MODIFICARE

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

## Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9

## „QUESO MANCHEGO”

NR. CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP  DOP 

## 1. Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

- Denumire
- Descriere
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătură
- Etichetare
- Cerințe naționale
- Altele (organismul de control)

## 2. Tipul modificării

- Modificarea documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificarea caietului de sarcini al DOP sau IGP înregistrate, pentru care nu s-au publicat niciun document unic și nicio fișă rezumat.

(<sup>1</sup>) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

- Modificarea caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006].
- Modificarea temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

### 3. Modificări

#### 3.1. Descrierea produsului

Progresul tehnologic înregistrat în ultimii ani și actualizarea legislației au generat o îmbunătățire a tehnicilor de analiză care au devenit mai fiabile și precise, drept care s-au introdus schimbări referitoare la parametrii care caracterizează „Queso Manchego”.

Caracteristicile organoleptice asociate texturii „Queso Manchego” se dobândește în urma unei perioade adecvate de maturare; de aceea se reduce perioada de maturare pentru brânzeturile cu o greutate mai mică de 1,5 kg și se introduce o perioadă maximă de maturare de doi ani pentru a se păstra caracteristicile organoleptice specifice acestui tip de brânză.

Se mărește conținutul minim de materie grasă de la 6 % la 6,5 %. Numeroasele analize realizate de fabricile de brânzeturi și de laboratorul Consiliului de reglementare au demonstrat că materia grasă medie depășește 7 %.

Determinarea impurităților microscopice și testul reductazei cu albastru de metilen sunt tehnici analitice depășite.

Se introduce termenul „substanță uscată utilă”, care substituie termenul „substanță uscată totală”, întrucât acesta este mai adecvat pentru evaluarea capacității laptelui de a se transforma în brânză.

Se introduce un nou parametru de control printre caracteristicile analitice ale laptelui, și anume densitatea. În cazul laptelui, densitatea este strâns legată de compoziția fizico-chimică a acestuia.

Se modifică dimensiunile produsului, întrucât, în urma acestor ani de funcționare, s-a constatat tendința unui sector important al pieței de a solicita brânzeturi de dimensiuni mai mici.

Se reduce la 4,8 pH-ul minim impus brânzeturilor, pe baza studiilor științifice care demonstrează că aceasta este o valoare obișnuită în analizele efectuate pentru acest tip de brânzeturi.

În prezent, laboratorul organismului de control utilizează tehnica electroforezei pentru analiza amestecului de lapte și brânză. De-a lungul anilor s-a dovedit fiabilitatea și rapiditatea acestei tehnici, care este, în plus, o tehnică recunoscută oficial.

Se elimină mențiunea „Limita de colesterol: 98 % din fracțiunea de steroli din materia nesaponificabilă”. În zilele noastre, metodele utilizate sunt mai sofisticate și mai fiabile, drept care nu are sens să se mențină această metodă analitică.

Cu trecerea anilor și odată elaborată și dezvoltată „Fișa de degustare a Queso Manchego”, s-a realizat o reorganizare a caracteristicilor produsului protejat de denumirea de origine, care este mai exigentă în ceea ce privește caracteristicile organoleptice prezentate în caietul de sarcini inițial.

De patru ani s-a pus în aplicare procedura de acordare de puncte. Variațiile introduse în diferitele descrieri ale parametrilor organoleptici sunt determinate de evoluția înregistrată de vocabularul analizei senzoriale în ultimii ani.

#### 3.2. Aria geografică

S-a realizat o actualizare în ceea ce privește zona de producție ca urmare a modificării termenului „municipii” în „entități locale”.

Odată cu această modificare, au apărut entități locale noi care erau anterior raioane ale unor municipii și care, aparținând de acestea, erau deja incluse în zona de producție.

În prezent, dată fiind noua recunoaștere, dacă entitățile locale în cauză nu ar fi incluse, acestea ar rămâne în afara zonei de producție, deși au fost întotdeauna recunoscute în cadrul fiecărui municipiu de care aparțineau, din moment ce au îndeplinit dintotdeauna condițiile stabilite.

### 3.3. Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria respectivă

S-a introdus ca practică „lipirea etichetei de cazeină pe învelișul brânzei”, întrucât aceasta este unul dintre elementele principale de identificare și control.

Acest element de control reprezintă „amprenta digitală” a „Queso Manchego”. Nu există două produse la care să coincidă numărul și seria de pe eticheta de cazeină. În plus, este imposibil de transferat o etichetă de pe un produs pe altul, deoarece, odată desprinsă de pe o bucată de brânză, aceasta nu mai poate fi lipită pe o alta.

### 3.4. Organism de control

S-a modificat organismul de control, în temeiul articolului 10 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare.

### 3.5. Etichetare

Imaginea entității a evoluat în permanență, adaptându-se cu timpul la diferite cerințe și sugestii. În cadrul logo-ului actual se evidențiază însemnele caracteristice pe suprafața brânzei și apare reprezentată o turmă de oi, producătoarele materiei prime din care se realizează produsul.

### 3.6. Cerințe legislative naționale

Actualizarea legislației în vigoare care vizează denumirile de origine protejate și indicațiile geografice abrogă legislația precedentă indicată în dosarul de cerere de înregistrare, prin urmare secțiunea în cauză trebuie modificată în consecință.

## DOCUMENT UNIC

### REGULAMENTUL (CE) NR. 510/06 AL CONSILIULUI

#### „QUESO MANCHEGO”

NR. CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP  DOP

#### 1. Denumire

„Queso Manchego”

#### 2. Stat membru

Spania

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tipul produsului

Clasa 1.3 — Brânzeturi

##### 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Brânză din pastă presată produsă din lapte de oaie din rasa *Manchega*, cu o maturare minimă de 30 de zile, pentru brânzeturile cu o greutate egală sau mai mică de 1,5 kg, respectiv de 60 de zile pentru alte greutateți, și cu o maturare maximă de 2 ani.

„Queso Manchego” se poate produce din lapte pasteurizat sau din lapte crud; în acest ultim caz se poate eticheta cu mențiunea „Artesano”.

„Queso Manchego” este o brânză grasă; caracteristicile fizice ale brânzei la încheierea maturării acesteia sunt următoarele:

- formă: cilindrică cu fețe sensibil plane,
- înălțime maximă: 12 cm,
- diametru maxim: 22 cm,
- raport diametru/înălțime cuprins între: 1,5 și 2,2,
- greutate minimă: 0,4 kg,
- greutate maximă: 4,0 kg.

Caracteristicile fizico-chimice ale brânzei sunt:

- pH: 4,8-5,8,
- substanță uscată: minim 55 %,
- materie grasă: minim 50 % din substanța uscată,
- total proteine din substanța uscată: minim 30 %,
- clorură de sodiu: maxim 2,3 %.

Caracteristicile pastei:

- consistență: tare și compactă,
- culoare: variabilă de la alb la ivoriu-gălbui,
- miros: lactic, intens acid și persistent care atinge note picante în cazul celor mai maturate, cu persistență globală de lungă durată,
- gust: ușor acid, pronunțat și savuros, care devine picant în cazul brânzei foarte maturate. Gust rezidual plăcut și specific, conferit de laptele de oaie *Manchega*,
- aspect: prezența unor găuri mici repartizate inegal, care uneori pot lipsi,
- textură: elasticitate redusă, untoasă și ușor făinoasă, care poate fi granulară la brânzeturile foarte maturate.

Limitele microbiologice sunt următoarele:

- *Escherichia coli*: maxim 1 000 colonii/gram,
- stafilococ auriu: maxim 100 colonii/gram,
- salmonela: absență la 25 grame,
- listeria: absență la 25 grame.

Este un tip de brânză cu gust ușor acid, pronunțat și savuros care devine picant la bucățile de brânză foarte maturate. Gust rezidual plăcut conferit de laptele de oaie *Manchega*.

### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

„Queso Manchego” se produce din lapte de oaie din rasa *Manchega*, cheag natural sau alte enzime coagulante autorizate și clorură de sodiu.

Laptele nu trebuie să conțină coraslă, produse medicamentoase sau alte impurități care ar putea avea un efect negativ asupra fabricării, maturării și conservării brânzei, precum și asupra condițiilor igienice și sanitare ale acesteia.

„Queso Manchego” se poate produce din lapte pasteurizat sau din lapte crud; în acest ultim caz se poate eticheta cu mențiunea „Artesano”.

Caracteristicile analitice ale laptelui sunt:

- materie grasă: minim 6,5 %,
- lactoză: minim 4 %,
- proteine: minim 4,5 %,
- substanță uscată utilă: minim 11 %,
- aciditate (DORNIC): maxim 30°,
- densitate: 1,034-1,040 kg/l,
- punct de îngheț:  $\leq - 0,550$  °C.

#### 3.4. Furaie (numai pentru produsele de origine animală)

Oaia *Manchega* este păstorită pe parcursul întregului an, utilizându-se resursele naturale; la stână, hrana este suplimentată cu o rație de concentrate, nutreț și produse secundare.

Din punct de vedere zootehnic, se remarcă fânețele situate în luminișurile crângurilor, precum și pășunile anuale, care includ următoarele plante: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus* etc.

Așa-numitele „Madajales” reprezintă cele mai interesante pășuni pentru ovine; în cadrul acestora se găsește firiceaua, însoțită de numeroase leguminoase, cum ar fi: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago truncatula*, *Trigonella polycerata*, *Coronilla scorpioides* etc.

În soluri profunde și umede pot crește „fenelares”, care sunt fânețe bogate în care predomină plante vivace și bianuale, a căror formă este dată de graminea *Brachypodium phoenicoides*.

#### 3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

—

#### 3.6. Norme specifice privind felierea, raderea, ambalarea etc.

Brânzeturile protejate de denumirea de origine „Queso Manchego” pot fi puse în circulație și expediate de fabricile de brânzeturi și de instalațiile înregistrate numai în ambalaje care nu le afectează calitatea.

„Queso Manchego” este mereu acoperită de învelișul său, care poate să fi fost spălat în prealabil.

De asemenea, se permite ca „Queso Manchego” să fie parafinată sau reacoperită cu substanțe inactivate transparente și autorizate prin lege sau să fie unsă cu ulei de măsline, cu condiția ca învelișul să își conserve aspectul și culoarea naturale și să permită citirea etichetei de cazeină.

În niciun caz nu se folosesc substanțe care să îi confere învelișului o culoare neagră.

„Queso Manchego” poate fi prezentată spre comercializare în porții, feliată și răzuită, cu condiția să fie ambalată și să permită cunoașterea provenienței sale. Această operațiune se poate realiza în afara zonei de origine de către întreprinderi care au acceptat și care respectă protocolul de acțiune stabilit, pentru a garanta trasabilitatea și operațiunile aferente „Queso Manchego”.

Ambalajele utilizate trebuie să respecte, în orice caz, legislația în vigoare.

#### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

Pe etichetă figurează obligatoriu mențiunea: Denumire de origine „Queso Manchego”. În cazul în care brânza este produsă din lapte crud, această caracteristică poate fi indicată pe etichetă prin mențiunea „Artesano”.

Produsul destinat consumului este prevăzut cu contraetichete numerotate și eliberate de Consiliul de reglementare, care sunt aplicate în cadrul întreprinderii înregistrate, în așa fel încât să poată fi niciodată reutilizate; în plus, fiecare bucată de „Queso Manchego” trebuie să poarte, pe una din fețele sale, o etichetă de cazeină cu un număr și o serie, care se aplică în etapa de modelare și presare.



#### 4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Entitățile locale protejate de denumirea de origine „Queso Manchego” sunt următoarele: 45 din provincia Albacete, 84 din provincia Ciudad Real, 156 din provincia Cuenca și 122 din provincia Toledo.

Au fost incluse următoarele: Alcoba de los Montes și El Robledo din provincia Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta și Villar del Horno din provincia Cuenca.

#### 5. Legătura cu aria geografică

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Regiunea naturală La Mancha este situată în platoul peninsular meridional (Submeseta Sur) și se caracterizează printr-un relief de câmpie care coboară spre Atlantic.

La Mancha este o câmpie înaltă care se întinde pe soluri calcaro-argiloase, terenurile destinate pășunatului fiind formate din substraturi bogate în calcare sau marne.

Climatologia regiunii prezintă un caracter extrem, cu oscilații mari, caracteristic tipului continental, cu ierni foarte friguroase și veri călduroase, care ating uneori 40 °C, cu variații termice zilnice uneori de 20 °C și variații anuale de 50 °C. Precipitațiile sunt reduse, fapt care situează regiunea în așa-numita Spanie aridă, cu un mediu extrem de uscat, având o umiditate relativă de aproximativ 65 %.

Condițiile edafoclimatice au făcut ca rasa *Manchega* să fie cea mai bine adaptată zonei.

##### 5.2. Specificitatea produsului

Brânză din pastă presată, cu înveliș dur și pastă tare și compactă, a cărei culoare variază de la alb la ivoriu-gălbui, cu miros intens și persistent, gust ușor acid, pronunțat și savuros, textură untoasă și ușor făinoasă, cu elasticitate redusă.

##### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația ori alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Condițiile edafoclimatice ale zonei au realizat o mare parte din selecția naturală pentru ca oaia din rasa *Manchega* să fie cea mai bine adaptată și să producă un lapte care îi conferă brânzei „Queso Manchego” caracteristicile specifice în ceea ce privește culoarea, mirosul, gustul și textura.

Brânzeturile de oaie din rasa *Manchega* se produc din vremuri îndepărtate, iar scurgerea secolelor a făcut ca tehnicile de producție să se orienteze spre obținerea calităților maxime ale acestui tip de brânză tradițională din La Mancha.

#### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Consejería de Agricultura. Denominaciones de Origen. Resolución de 2 de octubre de 2006, Consejería de Agricultura por la que se adopta decisión favorable sobre solicitud de modificación de pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. D.O.C.M. n° 209 de 10 de octubre de 2006. Pág. 20695.

Publicată în Jurnalul Oficial din Castilla-La Mancha numărul 209 din 10 octombrie 2006.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

---

#### **AVIZ CITITORILOR**

Instituțiile au hotărât să nu mai menționeze, în textele lor, ultima modificare a actelor citate.

În lipsa unor dispoziții contrare, actele la care se face trimitere în textele publicate se consideră ca fiind actele în versiunea în vigoare a acestora.