

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 104



Ediția în limba română

### Comunicări și informări

Anul 52

6 mai 2009

<u>Numărul informării</u>	Cuprins	Pagina
IV <i>Informări</i>		
INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE		
<b>Comisie</b>		
2009/C 104/01	Rata de schimb a monedei euro .....	1
2009/C 104/02	Comisia administrativă a Comunităților Europene pentru securitatea socială a lucrătorilor migranți – Rate de conversie ale monedelor de schimb în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 574/72 al Consiliului .....	2
INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE		
2009/C 104/03	Informații comunicate de statele membre privind ajutoarele de stat acordate în conformitate cu Regulamentul (CE) NR. 1857/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat ajutoarelor de stat pentru întreprinderile mici și mijlocii care își desfășoară activitatea în domeniul producției de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) NR. 70/2001 .....	4

**RO**

## V Anunțuri

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

**Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO)**

2009/C 104/04	Anunț de concursuri generale .....	8
---------------	------------------------------------	---

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

**Comisie**

2009/C 104/05	Notificare prealabilă a unei concentrări – (Cazul COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	9
2009/C 104/06	Notificare prealabilă a unei concentrări – (Cazul COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon) <sup>(1)</sup> .....	10

## ALTE ACTE

**Comisie**

2009/C 104/07	Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare	11
2009/C 104/08	Publicarea unei cereri de înregistrare 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 .....	16
2009/C 104/09	Publicarea unei cereri de înregistrare 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 .....	21



<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE

## IV

(Informări)

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE

## COMISIE

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

5 mai 2009

(2009/C 104/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,3403	AUD	dolar australian	1,7998
JPY	yen japonez	132,59	CAD	dolar canadian	1,5669
DKK	coroana daneză	7,4482	HKD	dolar Hong Kong	10,3873
GBP	lira sterlină	0,88590	NZD	dolar neozeelandez	2,2994
SEK	coroana suedeză	10,5865	SGD	dolar Singapore	1,9713
CHF	franc elvețian	1,5113	KRW	won sud-coreean	1 700,30
ISK	coroana islandeză		ZAR	rand sud-african	11,1356
NOK	coroana norvegiană	8,6870	CNY	yuan renminbi chinezesc	9,1407
BGN	leva bulgărească	1,9558	HRK	kuna croată	7,3979
CZK	coroana cehă	26,478	IDR	rupia indoneziană	14 106,66
EEK	coroana estoniană	15,6466	MYR	ringgit Malaiezia	4,7045
HUF	forint maghiar	283,26	PHP	peso Filipine	64,051
LTL	litas lituanian	3,4528	RUB	rubla rusească	43,9435
LVL	lats leton	0,7094	THB	baht thailandez	47,058
PLN	zlot polonez	4,3483	BRL	real brazilian	2,8339
RON	leu românesc nou	4,1632	MXN	peso mexican	17,7590
TRY	lira turcească	2,0918	INR	rupie indiană	66,0770

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

**COMISIA ADMINISTRATIVĂ A COMUNITĂȚILOR EUROPENE PENTRU SECURITATEA  
SOCIALĂ A LUCRĂTORILOR MIGRANȚI**

**Rate de conversie ale monedelor de schimb în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 574/72 al  
Consiliului**

(2009/C 104/02)

Articolul 107 alineatele (1), (2) și (4) din Regulamentul (CEE) nr. 574/72

Perioada de referință: aprilie 2009

Perioada de aplicare: iulie, august și septembrie 2009

04-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	26,7738	7,44913	15,6466	0,709290	3,45280	295,260	4,43256
1 BGN =	0,511300	1	13,6894	3,80874	8,00010	0,362660	1,76542	150,966	2,26637
1 CZK =	0,0373499	0,073049	1	0,278225	0,584400	0,0264919	0,128962	11,0279	0,165556
1 DKK =	0,134244	0,262554	3,59422	1	2,10046	0,0952178	0,463517	39,6368	0,595044
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,71116	0,476086	1	0,0453319	0,220674	18,8706	0,283292
1 LVL =	1,40986	2,75741	37,7473	10,5022	22,0595	1	4,86797	416,275	6,24929
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,75423	2,15742	4,53157	0,205425	1	85,5132	1,28376
1 HUF =	0,00338685	0,00662399	0,0906787	0,0252291	0,0529926	0,00240226	0,0116941	1	0,0150124
1 PLN =	0,225603	0,441235	6,04026	1,68055	3,52992	0,160018	0,778963	66,6116	1
1 RON =	0,237863	0,465213	6,36850	1,77187	3,72175	0,168714	0,821293	70,2314	1,05434
1 SEK =	0,0919155	0,179768	2,46093	0,684690	1,43816	0,0651947	0,317366	27,1390	0,407421
1 GBP =	1,11413	2,17902	29,8295	8,29931	17,4324	0,790242	3,84687	328,959	4,93846
1 NOK =	0,113809	0,222588	3,04710	0,847778	1,78072	0,0807236	0,392960	33,6033	0,504465
1 ISK =	0,00598237	0,0117003	0,160171	0,0445635	0,0936038	0,00424324	0,0206559	1,76636	0,0265172
1 CHF =	0,660216	1,29125	17,6765	4,91804	10,3301	0,468285	2,27960	194,935	2,92645

04-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,20410	10,8796	0,897560	8,78665	167,158	1,51466
1 BGN =	2,14956	5,56272	0,458922	4,49261	85,4677	0,774443
1 CZK =	0,157023	0,406351	0,0335238	0,328181	6,24333	0,0565723
1 DKK =	0,564375	1,46051	0,120492	1,17955	22,4399	0,203333
1 EEK =	0,268691	0,695331	0,0573645	0,561569	10,6833	0,0968041
1 LVL =	5,92719	15,3387	1,26543	12,3880	235,669	2,13545
1 LTL =	1,21759	3,15094	0,259951	2,54479	48,4122	0,438674
1 HUF =	0,0142386	0,036847	0,00303990	0,0297590	0,566138	0,00512990
1 PLN =	0,948459	2,45446	0,202492	1,98230	37,7113	0,341711
1 RON =	1	2,58785	0,213496	2,09002	39,7607	0,360280
1 SEK =	0,386422	1	0,0824997	0,807629	15,3644	0,139220
1 GBP =	4,68392	12,1213	1	9,78948	186,236	1,68753
1 NOK =	0,478464	1,23819	0,102150	1	19,0241	0,172381
1 ISK =	0,0251505	0,0650856	0,00536954	0,0525650	1	0,00906123
1 CHF =	2,77562	7,18286	0,592584	5,80109	110,360	1

1. Regulamentul (CEE) nr. 574/72 prevede ca rata de conversie într-o monedă a sumelor calculate într-o altă monedă de schimb este rata calculată de către Comisie pe baza mediei lunare, aferentă perioadei de referință definite la alineatul (2), a ratelor de schimb de referință publicate de Banca Centrală Europeană.
2. Perioada de referință este:
  - luna ianuarie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 aprilie următor,
  - luna aprilie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 iulie următor,
  - luna iulie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 octombrie următor,
  - luna octombrie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 ianuarie următor.

Ratele de conversie ale monedelor de schimb sunt publicate în al doilea *Jurnal Oficial al Uniunii Europene* (seria „C”) din lunile februarie, mai, august și noiembrie.

---

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

**Informații comunicate de statele membre privind ajutoarele de stat acordate în conformitate cu Regulamentul (CE) Nr. 1857/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat ajutoarelor de stat pentru întreprinderile mici și mijlocii care își desfășoară activitatea în domeniul producției de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) Nr. 70/2001**

(2009/C 104/03)

**Ajutor nr.:** XA 378/08

Activități prevăzute la articolul 15 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei din 15 decembrie 2006.

**Stat membru:** Spania

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Organizația interprofesională Intercitrus furnizează asistența tehnică, iar beneficiarii finali sunt agricultorii.

**Regiunea:** Comunitat Valenciana

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

**Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual:** entidad interprofesional citrícola Intercitrus

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación  
C/Amadeo de Saboya, 2  
46010 Valencia  
ESPAÑA

**Temeiul juridic:** Ayuda individual nominativa: Presupuestos de la Generalitat 2008, programa 714.60, Línea T2679000-„Promoción agroalimentaria de cítricos”.

**Adresa web:**

[http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas\\_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf](http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf)

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii:** 1 502 000,00 EUR.

**Alte informații:** —

La Directora General de Comercialización  
Marta VALSANGIACOMO GIL

**Intensitatea maximă a ajutoarelor:** 100 %.

**Data punerii în aplicare:** Începând de la data publicării numărului de înregistrare al cererii de exceptare pe site-ul Direcției Generale Agricultură și Dezvoltare Rurală a Comisiei.

**Ajutor nr.:** XA 400/08

**Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual:** noiembrie 2008.

**Statul membru:** Franța

**Obiectivul ajutorului:**

Campanii de informare și promovare cu privire la portocale și clementine, în vederea creșterii consumului acestor fructe pe baza argumentelor nutriționale și a beneficiilor pentru sănătate asociate, fără să se menționeze nicio companie, marcă sau origine; acțiuni de promovare în școli, care vizează copiii de vârstă școlară; participarea la Euroagro, dezvoltarea unei baze de date cu imagini, rețete, afișe, pliante etc.; culegerea de date științifice și analizarea acestora în vederea prezentării de propuneri care să fie incluse în listele în curs de elaborare în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare; îmbunătățirea cunoștințelor privind evoluția piețelor.

**Regiunea:** Bourgogne

**Denumirea sistemului de ajutoare:** Accompagnement au développement des produits relevant du régime de qualité „Agriculture biologique”.

**Temeiul juridic:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare:** 500 000 EUR

**Intensitatea maximă a ajutoarelor:**

80 % din valoarea cheltuielilor eligibile (cheltuieli pentru lucrări de inginerie, documentație, comunicare) aferente următoarelor activități:

- studii de piață pentru produsele ecologice,
- consilierea fermierilor cu privire la practicile de producție în agricultura ecologică,
- promovarea produselor agriculturii ecologice (publicații care respectă condițiile prevăzute la articolul 15 alineatul (2) litera (f) din regulamentul de exceptare în domeniul agricol).

**Data punerii în aplicare:** 2009

**Durata sistemului de ajutoare:** Până în 2013

**Obiectivul ajutorului:**

Acest sistem de ajutoare se acordă în temeiul articolelor 14 și 15 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 din 15 decembrie 2006 și are ca obiectiv dezvoltarea producției de produse ecologice în Bourgogne prin creșterea producției, a suprafeței și a numărului de fermieri.

Sistemul de ajutoare va permite finanțarea costurilor specifice ale acestor acțiuni diverse întreprinse de structurile colective din sectorul agricol. În conformitate cu articolul 15 alineatele (3) și (4) din regulamentul de exceptare în domeniul agricol, niciun ajutor nu va fi plătit fermierilor și orice persoană eligibilă va putea avea acces la acțiunile întreprinse de structurile colective, fără a fi constrânsă să se afilieze la aceste structuri.

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Sectorul de producție „agricultură ecologică”

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Adresa web:**

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude\\_marche\\_produit\\_AB.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude_marche_produit_AB.doc)

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils\\_agri\\_pratiques\\_prod\\_AB.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils_agri_pratiques_prod_AB.doc)

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion\\_produits.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion_produits.doc)

**Ajutor nr.:** XA 402/2008

**Statul membru:** Franța

**Regiunea:** Bourgogne

**Denumirea sistemului de ajutoare:** Aide à l'organisation de manifestations agricoles

**Temeiul juridic:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare:** 400 000 EUR

**Intensitatea maximă a ajutoarelor:** 50 % din cheltuielile eligibile (cheltuieli salariale în cazul activităților cu caracter internațional, alte cheltuieli directe legate de acțiune), servicii externe (exclusiv cheltuielile de protocol și de deplasare).

**Data punerii în aplicare:** 2009

**Durata sistemului de ajutoare:** Până în 2013

**Obiectivul ajutorului:**

Acest sistem de ajutoare, al cărui obiectiv este sprijinirea organizării de manifestări în domeniul agricol care urmăresc mai ales să favorizeze și să promoveze producția regională de calitate, se acordă în temeiul articolului 15 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 din 15 decembrie 2006.

Vor fi excluse din domeniul de aplicare a ajutorului toate cheltuielile legate de ședințele de degustare și de distribuirea de eșantioane gratuite, precum și toate activitățile desfășurate la punctele de vânzare sau cele care, în general, se înscriu în sfera publicității în sensul punctului 152 din Orientările comunitare privind ajutoarele de stat pentru sectorul agricol și forestier 2007-2013.

Sistemul de ajutoare va permite finanțarea costurilor specifice ale diferitelor acțiuni întreprinse de structurile colective din sectorul agricol. În conformitate cu articolul 15 alineatele (3) și (4) din regulamentul de exceptare în domeniul agricol, niciun ajutor nu va fi plătit fermierilor și orice persoană eligibilă va putea avea acces la acțiunile întreprinse de structurile colective fără a fi constrânsă să se afilieze la aceste structuri.

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Sectorul agricol

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Adresa web:**

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif\\_agri.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif_agri.doc)

---

**Ajutor nr.:** XA 403/08

**Statul membru:** Franța

**Regiunea:** Bourgogne

**Denumirea sistemului de ajutoare:** Aide au remplacement des agriculteurs

**Temeiul juridic:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare:** 250 000 EUR

**Intensitatea maximă a ajutoarelor:** 80 % din cheltuielile legate de organizarea serviciilor de înlocuire și un ajutor în valoare forfetară de 6 EUR/zi de înlocuire efectivă.

**Data punerii în aplicare:** 2009

**Durata sistemului de ajutoare:** Până în 2013

**Obiectivul ajutorului:**

Acest sistem de ajutoare se acordă în temeiul articolului 15 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 din 15 decembrie 2006.

Ajutorul are scopul de a contribui la ameliorarea condițiilor de muncă prin preluarea parțială a costurilor care decurg din utilizarea serviciilor de înlocuire din orice motiv, cu excepția concediilor de maternitate și paternitate, a mandatelor sindicale și a concediilor care beneficiază de reducere de impozit. Cheltuielile de organizare privesc acțiuni specifice, fără nicio legătură cu cheltuielile de funcționare: îmbunătățirea calificării, instituirea unui control de calitate, activități de comunicare.

Sistemul de ajutoare va permite finanțarea costurilor specifice ale acestor acțiuni diverse întreprinse de structurile colective din sectorul agricol. În conformitate cu articolul 15 alineatele (3) și (4) din regulamentul de exceptare în domeniul agricol, niciun ajutor nu va fi plătit fermierilor și orice persoană eligibilă va putea avea acces la acțiunile întreprinse de structurile colective fără a fi constrânsă să se afilieze la aceste structuri.

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Sectorul agricol

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Adresa web:**

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services\\_replacement.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services_replacement.doc)

---

**Ajutor nr.:** XA 404/08

**Statul membru:** Franța

**Regiunea:** Bourgogne



**Denumirea sistemului de ajutoare:** Aide au remplacement des agriculteurs

**Temeiul juridic:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare:** 250 000 EUR

**Intensitatea maximă a ajutoarelor:** 30 % din suma (fără taxe) investită, în limita unei valori a ajutorului plafonată în funcție de natura investiției: ajutor în valoare de maximum 20 000 EUR per proiect.

**Data punerii în aplicare:** 2009

**Durata sistemului de ajutoare:** Până în 2013

**Obiectivul ajutorului:**

Acest sistem de ajutoare se acordă în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 din 15 decembrie 2006.

Ajutoarele au ca obiectiv reducerea costurilor de producție și urmăresc modernizarea parcului de echipamente prin stimularea introducerii de practici agricole care respectă mediul (calitatea apei, conservarea crângurilor, întreținerea mediului, recurgerea la energii regenerabile și dezvoltarea acțiunilor în comun).

Sistemul de ajutoare se adresează CUMA - *Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole* (Cooperative de utilizare a echipamentelor agricole). În conformitate cu articolul 4 alineatul (5) din regulamentul de exceptare în domeniul agricol, cooperativele aflate în dificultate sunt excluse de la acordarea ajutoarelor.

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Sectorul agricol

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Adresa web:**

<http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/CUMA.doc>

## V

*(Anunțuri)*

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

OFICIUL EUROPEAN PENTRU SELECȚIA PERSONALULUI  
(EPSO)

## ANUNȚ DE CONCURSURI GENERALE

(2009/C 104/04)

Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO) organizează concursurile generale:

- **EPSO/AD/168/09** — Administrație publică europeană
- **EPSO/AD/169/09** — Drept
- **EPSO/AD/170/09** — Economie
- **EPSO/AD/171/09** — Microeconomie/Administrarea afacerilor
- **EPSO/AD/172/09** — Audit

pentru administratori (AD5) de cetățenie cehă (CZ) și de cetățenie poloneză (PL).

Anunțul de concurs se publică în Jurnalul Oficial C 104 A din 6 mai 2009, numai în limba cehă și în limba poloneză.

Informații suplimentare pot fi obținute pe site-ul EPSO: <http://eu-careers.eu>

---

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

### COMISIE

#### Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 104/05)

1. La data de 27 aprilie 2009, 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 Q-Cells SE („Q-Cells”, Germania), Good Energies Investments 2 B.V. („Good Energies”, Țările de Jos, controlată de COFRA Holding AG, „COFRA”, Elveția) și NorSun AS („NorSun”, Norvegia) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul în comun asupra întreprinderii Sunfilm AG („Sunfilm”, Germania), prin achiziționare de acțiuni și active.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul Q-Cells: producere și comercializare de celule fotovoltaice, module solare și sisteme complete de energie solară;
- în cazul Good Energies: investiții în societăți active în domeniul energiilor regenerabile, în special în sectoarele energiei fotovoltaice și eoliene;
- în cazul întreprinderii NorSun: producere și comercializare de wafere de siliciu monocristalin, folosite pentru producerea celulelor și modulelor solare;
- în cazul Sunfilm: producere și comercializare de module solare bazate pe tehnologia de joncțiune tandem pe sticlă a unei pelicule fine de siliciu.

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 2964301 sau 2967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M. 5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm, la următoarea adresă:

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

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

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

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon)**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
(2009/C 104/06)

1. La data de 28 aprilie 2009, 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 întreprinderea Vattenfall AB („Vattenfall”, Suedia), deținută în totalitate de statul suedez, dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul asupra întregii întreprinderi N.V. Nuon Energy (fostă n.v. Nuon PBL Holding-„Nuon Energy”, Țările de Jos), controlată în prezent de autoritățile locale și regionale din Țările de Jos, prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul Vattenfall: diferite activități în sectorul energiei electrice în mai multe țări europene; este, de asemenea, activă în sectorul gazului, la scară mică;
- în cazul Nuon: diferite activități în sectorul energiei, inclusiv producerea și furnizarea de energie electrică, gaz, energie termică și elemente de răcire, în principal în Țările de Jos, dar și în Belgia și, într-o mică măsură, și în Germania.

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.

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 2964301 sau 2967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon, la următoarea adresă:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Grefe des concentrations  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare**

(2009/C 104/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG

**REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI PRIVIND SPECIALITĂȚILE TRADIȚIONALE GARANTATE DIN PRODUSE AGRICOLE ȘI ALIMENTARE**

**„IDRIJSKI ŽLIKROFI”**

**Nr. CE: SI-TSG-007-0026-29.10.2004**

**1. Denumirea și adresa grupului solicitant**

Denumire: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi  
Adresă: Mestni trg 1  
SI - 5280 Idrija  
SLOVENIJA  
Telefon: +386 53720180  
Fax: —  
E-mail: info@icra.si

**2. Statul membru sau țara țertă**

Republica Slovenia

**3. Caietul de sarcini al produsului****3.1. Denumirea care trebuie înregistrată**

„Idrijski žlikrofi”

Mențiunea care trebuie tradusă în alte limbi este următoarea: „produs după metoda tradițională slovenă”.

**3.2. Denumirea:**

este specifică în sine

exprimă specificitatea produsului agricol sau alimentar

Denumirea „Idrijski žlikrofi” („žlikrofi” din Idrija) nu exprimă specificitatea produsului dar este utilizată în mod tradițional pentru a descrie produsul, după cum atestă mai multe surse orale și scrise menționate la punctul 3.8.

3.3. Rezervarea denumirii solicitată în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

Înregistrare cu rezervarea denumirii

Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tip de produs

2.4. Paste făinoase fierte sau umplute

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1.

„Idrijski žlikrofi” este un fel de mâncare tradițional, preparat din aluat cu umplutură de cartofi, având forma caracteristică a unei pălării. Ingredientele necesare pentru prepararea aluatului sunt: făină, ouă, ulei și apă sau lapte după necesități. Umplutura poate conține exclusiv cartofi, ceapă, grăsimi (slănină tocată sau costiță afumată tocată), măghiran, arpagic, piper negru și sare.

Când sunt gata, „idrijski žlikrofi” trebuie să aibă forma originală, aroma, textura și mirosul prescrise.

Forma tipică a unui „žlikrof” este următoarea: aluatul este presat la cele două extremități având o mică adâncitură în vârf, forma și mărimea sunt uniforme, fără iregularități, textura este suficient de fermă, nu este nici prea moale nici fiert prea tare, culoarea suprafeței este galben uniform, fără urme de amidon.

Miros: intens și tipic. Umplutura nu are miros pronunțat de ierburi, nici de aditivi sau rănced.

Aroma: intensă și caracteristică de „žlikrof” (aluat și umplutură), cu gust de cartofi și de materii grase (nepredominant), completat armonios de aditivi și ierburi.

Textura: dă o senzație agreabilă, caracteristică multor mâncăruri bogate în amidon. Aluatul și umplutura sunt fine și moi, neavând semne de aderență. Ierburile sunt tocate fin, iar jumările sau slămina prăjită trebuie tăiate în bucăți foarte mici.

Impresia generală: aspectul, mirosul, aroma și textura determină împreună acceptabilitatea unui „žlikrof”.

3.6. Descrierea metodei de obținere a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1.

Etapelile preparării „Idrijski žlikrofi” sunt cele care urmează.

Pentru aproximativ 150 de „Idrijski žlikrofi”, sunt necesare următoarele ingrediente tradiționale:

Aluat: 300 g făină albă, 1-2 ouă, ulei, apă sau lapte cât este necesar pentru obținerea unui aluat suficient de moale.

Umplutură: 500 g cartofi, 50 g slănină tocată sau costiță afumată tocată, 50 g ceapă, ierburi și condimente (sare, piper negru, măghiran și arpagic) pentru a obține o aromă armonioasă.

Grăsimile care pot fi utilizate la producerea „žlikrofi” sunt slănină tocată sau costița afumată tocată, care trebuie să fie proaspete și de foarte bună calitate. În special, nu se acceptă folosirea slăninii sau a costiței rănecede.

Producătorii care vând „žlikrofi” congelați trebuie să utilizeze mai puține condimente și un aluat mai greu pentru a păstra caracteristicile organoleptice ale produsului până la data expirării. În consecință, pentru aceeași cantitate de umplutură, ingredientele necesare pentru prepararea aluatului vor fi următoarele: 400 – 500 g făină albă, 4 ouă, ulei, apă sau lapte după necesități.

#### Prepararea și manevrarea aluatului

Se amestecă împreună făina, ouăle și apa sau laptele pentru a obține un aluat mai moale decât cel pentru tăiței. Aluatul se frământă până când devine flexibil și elastic și nu se mai lipește de mâini sau de suprafața pe care se prepară. Dacă este tăiat, în secțiune trebuie să fie dens și fără goluri. În continuare, i se dă forma unei pâini mici, se unge cu ulei, se acoperă ca să nu se usuce și se lasă să se odihnească cel puțin o jumătate de oră.

#### Prepararea umpluturii și formarea bulgărilor

Umplutura pentru „žlikrofi” se compune din cartofi fierți, din care se face piure când încă sunt calzi. Se adaugă ceapa prăjită în grăsime (slănină tocată sau costița afumată tocată), apoi condimentele (sare și piper negru) și ierburile (măghiran și arpagic). Toate ingredientele se amestecă bine împreună, până la obținerea texturii dorite. Umplutura nu trebuie nici să se fărâmițeze, nici să fie prea moale și, dacă este necesar, se poate adăuga grăsime. Se fac cu mâna mici bulgări de aceeași mărime, și anume aproximativ 1–1,5 cm diametru. Etapele de producție industrială pot să difere de cele de preparare manuală (de ex., umplutura se împrăștie în aluat în loc să fie împărțită în bulgări), dar produsul final – „idrijski žlikrofi” – trebuie să-și păstreze toate caracteristicile.

#### Prepararea „žlikrofi”

Aluatul, care a fost pregătit anterior și lăsat să se odihnească, este întins până când se obține o grosime de aproximativ 2 mm. Pe aluat, se așează bulgării de umplutură la distanță potrivită unii de alții (un deget). Aluatul se împătorește pe deasupra bulgărilor și se presează în spațiile dintre ei, astfel încât straturile inferior și superior să adere unul la celălalt și să se formeze mici „urechi”. În vârful fiecărei „urechi” se face o mică adâncitură, fără să se rupă aluatul. În acest fel, „žlikrofi” iau forma caracteristică a unei pălării. Un „žlikrof” tipic din Idrija are, atunci când e crud, maximum 3 cm lungime și 2 cm înălțime (înălțimea se măsoară în mijloc, marginile fiind ușor mai ridicate).

#### Ambalarea și congelarea „žlikrofi”

„Idrijski žlikrofi” preparați și destinați conservării sunt congelați și ambalați în conformitate cu normele tehnice și sanitare și cu dispozițiile regulamentelor privind etichetarea produselor alimentare preambalate.

#### Fierberea „žlikrofi”

„Žlikrofi” se pun în apă sărată care fierbe, se amestecă și se acoperă. După ce se ridică la suprafață, se mai lasă până când se reia fierberea, după care sunt gata. Se servesc imediat.

### 3.7. Specificitatea produsului agricol sau alimentar

„Idrijski žlikrofi” diferă de alte feluri de aluat umplut prin formă, umplutura specifică, rețeta tradițională și modul de preparare. Au forma caracteristică a unei vechi pălării franțuzești (pălăria lui Napoleon).

Rețeta tradițională nu s-a modificat semnificativ de la primele referințe la „Idrijski žlikrofi” (aceleași ingrediente și proporții comparabile). Specificitatea este dată de umplutura compusă din cartofi, slănină tocată sau costiță afumată tocată, ceapă, ierburi și condimente. Prepararea lor este, de asemenea, specială, deoarece marginile sunt presate și se formează o mică adâncitură în vârf.

### 3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar

De mult timp, Idrija este celebră pentru această specialitate culinară, atestată de mai multe surse, atât scrise, cât și orale. „Idrijski žlikrofi” se produc pornind de la ingrediente tradiționale și după o metodă tradițională foarte veche.

Cea mai veche sursă, (Božič Lado: „Naš idrijski kot”), datează din 1936. Autorul arată că „žlikrofi” erau serviți numai cu ocazii importante și că există mai multe feluri de „žlikrofi”: cu cartofi, cu carne, cu napi turcești murați, cu sos „bakalca” (oaie), cu jumări sau cu sos „masovnik” (pe bază de unt). În capitolul intitulat „Rudarjeva družina” (O familie de mineri), se spune că: ...«žlikrofi» numai la zile importante: cu cartofi, cu carne sau cu napi turcești murați, cu sos «bakalca», cu jumări sau cu sos de unt «masovnik».

A doua sursă, (Karl Bezek: „Fond Doprinosa k zgodovini Idrije”), în care autorul descrie mâncăruri și băuturi tradiționale, datează din 1956. Karl Bezek menționează că „Idrijski žlikrofi” erau cel mai popular fel de mâncare, cunoscut și în afara regiunii. El scrie că: „... cea mai populară mâncare, cunoscută și prin alte părți, care nu se pregătește nicăieri altundeva la fel, sunt renumiții «žlikrofi». Se aseamănă cu «Schlickkräpferln» vieneze, care sunt niște pachetele mici de aluat umplut, dar cu umplutura diferită”. Autorul precizează în continuare că „Idrijski žlikrofi” sunt menționați în numeroase articole, fiind publicată și o rețetă, dar că nimeni nu a întreprins cercetări pentru a le afla originea. Despre istoria lor, menționează relatări, datând din 1840 și 1850, conform cărora „žlikrofi” se vindeau în epocă în stare crudă, pe stradă. Doamna Harmel, hangiță, i-a spus autorului că „žlikrofi” ar fi fost aduși la Idrija din Transilvania. Un vechi locuitor din Idrija susținea că au fost aduși de către familia Wernberger pe la 1814, fapt confirmat și de către un descendent al familiei. Într-un alt fragment din carte, se spune că: „De vreme ce tradiția familială și alte povestiri socotesc astfel, nu e nicio îndoială că primii „žlikrofi” au apărut în Idrija după întoarcerea lui Ivan și apoi a familiei sale la Idrija. A fost nevoie, probabil, de câțiva ani pentru ca acest fel de mâncare să fie adoptat la Idrija și se pare că, între timp, au fost încercate mai multe rețete, inclusiv cehești și vieneze, pentru produse similare. Așa s-au născut, după 1814, „žlikrofi” ai noștri din Idrija și au evoluat local până când, la mijlocul secolului trecut, au dobândit gustul și forma specifice pe care le au astăzi”.

A treia sursă, „Mohorjev koledar” (1989), așează „Idrijski žlikrofi” în fruntea listei mâncărurilor și băuturilor tipice din Idrija. Menționează, de asemenea, rețeta tradițională care este utilizată și astăzi.



### 3.9. Cerințe minime și proceduri de control al specificității

- „Idrijski žlikrofi” trebuie să aibă toate caracteristicile specifice prevăzute în caietul de sarcini (trebuie utilizate ingredientele și metoda prescrisă pentru preparare, iar produsul final trebuie să aibă forma, aspectul, mirosul, aroma și textura prescrise).
- Producătorii de „Idrijski žlikrofi” trebuie să înscrie într-un registru materiile prime primite și utilizate, cantitatea de „Idrijski žlikrofi” produsă și cea vândută.
- Controlul respectării prevederilor caietului de sarcini privind utilizarea ingredientelor prescrise, metoda de producere și aspectul și caracteristicile organoleptice ale produsului final trebuie efectuat de către producători individuali și/sau asociații de producători și, cel puțin o dată pe an, de către un organism de certificare care să verifice respectarea normei europene EN 45011.

## 4. Autorități sau organisme însărcinate cu verificarea respectării caietului de sarcini

### 4.1. Denumirea și adresa

Denumire: Bureau Veritas d.o.o.  
Adresă: Linhartova cesta 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Telefon: +386 14757600  
Fax: —  
E-mail: info@bureauveritas.com

Public(ă)  Privat(ă)

### 4.2. Responsabilități specifice ale autorității sau organismului

Bureau Veritas este responsabil cu verificarea tuturor etapelor prevăzute în caietul de sarcini al „Idrijski žlikrofi”.

---

**Publicarea unei cereri de înregistrare 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**

(2009/C 104/08)

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.

DOCUMENT UNIC

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

**„AGLIO BIANCO POLESANO”**

**Nr. CE: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire:**

„Aglio Bianco Polesano”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

**3.1. Tip de produs (anexa II):**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate.

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

„Aglio Bianco Polesano” (Usturoiul alb din Polesine) se comercializează în stare uscată. Se obține din ecotipuri locale și din soiul *Avorio* care a fost selecționat pornind de la aceleași ecotipuri.

Este un usturoi cu bulbul de formă rotunjită regulată, cu o ușoară aplatizare la bază, de culoare alb strălucitor. Bulbul este format dintr-un număr variabil de căței uniți în mod compact, având o curbură caracteristică a părții externe. Căței trebuie să fie perfect adiacenți unul față de celălalt. Coaja lor este de culoare roz variabilă în intensitate pe partea concavă și albă pe partea convexă.

După ce a fost uscat în vederea conservării, „Aglio Bianco Polesano” are un conținut de cel puțin 35 % substanță uscată și cel puțin 20 % carbohidrați. În plus, bulbii proaspeți conțin uleiuri esențiale pe bază de sulf și compuși volatili sulfurați, care dau acestui tip de usturoi o aromă puternică.

**3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):**

—

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

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

–

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

Etapele specifice ale producției care trebuie să aibă loc în aria de producție sunt: producția materialului pentru însămânțare, cultivarea usturoiului, operațiile de uscare, prelucrarea tradițională.

Tehnica de producție este caracterizată prin obținerea căteilor pentru însămânțare, având în vedere faptul că reproducerea are loc pe cale vegetativă. Producătorii selecționează manual cantitatea de produs necesară pentru a obține „sămânța”.

Ciclul de cultivare este anual, cu însămânțare în perioada de toamnă-iarnă, care trebuie efectuată de la 1 octombrie la 31 decembrie.

Operațiile de uscare naturală care au loc în plin câmp și/sau în exploatare sunt extrem de importante, atât pentru menținerea caracteristicilor produsului, cât și pentru prelucrarea ulterioară.

Evaluarea justă a gradului de umiditate este esențială pentru prelucrarea tradițională, executată manual, în urma căreia se obțin funiile denumite „resta”, funiile mari, legăturile și legăturile mari, pentru confecționarea cărora sunt foarte importante experiența și abilitatea transmise din generație în generație.

„Agljo Bianco Polesano” trebuie să fie comercializat între 30 iulie și 31 mai anul următor.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

„Agljo Bianco Polesano” poate fi comercializat sub formă de:

FUNII: compuse din 8-22 căpățâni și având o greutate de 0,5-1,2 kg;

FUNII MARI: 30-40 de căpățâni, cu greutatea de 2-4 kg;

LEGĂTURI: 20-40 de căpățâni, cu greutatea de 1-4 kg;

LEGĂTURI MARI: 70-120 de căpățâni, cu greutatea de 5-10 kg;

PACHETE: număr variabil de căpățâni, cu greutatea de 50-1 000 g;

SACI: număr variabil de căpățâni, cu greutatea de 1-20 kg.

Legăturile mari, legăturile, funiile mari și funiile sunt introduse într-o plasă albă și sigilate cu bandă adezivă care poartă sigla denumirii de origine; pot fi puse în ambalaje din lemn, plastic, carton sau alt material adecvat.

Pachetele și sacii conțin săculeți din plasă albă sigilați, pe care se aplică sigla denumirii de origine. Pachetele și sacii pot fi, de asemenea, puși în ambalaje din lemn, plastic, carton sau alt material adecvat.

Ambalarea produsului în saci și pachete poate avea loc în afara ariei de producție, cu condiția ca transportul și manipularea excesivă să nu provoace ruperea căpățânilor și, mai ales, fragmentarea cuticulelor, inducând riscul apariției mucegaiului și al deteriorării produsului.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Fiecare tip de ambalaj trebuie să fie însoțit de o etichetă pe care să fie înscrise denumirea produsului, numele producătorului și sigla de identificare a denumirii de origine.

Pe orice ambalaj trebuie să figureze indicații care să permită identificarea ambalatorului sau a expeditorului, natura și originea produsului, caracteristicile comerciale și alte informații utile, înscrise cu caractere lizibile și care nu se șterg, grupate pe aceeași parte a ambalajului. De asemenea, pe ambalaje va trebui să fie indicată denumirea „Agljo Bianco Polesano”, precum și mențiunea „denominazione di origine protetta” (denumire de origine protejată) sau acronimul „DOP”, cu caractere mai mari decât ale oricărei alte indicații.

Sigla distinctivă este formată dintr-un oval în care se înscrie o hartă stilizată, de culoare verde, a ariei geografice Polesine pe fond albastru. Pe hartă sunt evidențiate cele două granițe naturale ale ariei geografice, fluviile Adige și Po, de culoare albastră. Deasupra hărții stilizate apare mențiunea „DOP” în cele trei culori ale steagului italian (litera „D” verde, litera „P” roșie și litera „O” albă, având forma unui bulb de usturoi). În jurul ovalului este înscrisă mențiunea „Agljo Bianco Polesano – Denominazione D’Origine Protetta” cu caractere de culoare albastră Trebuchet MS Bold Italic și Italic (aldine cursive și cursive). Sunt permise variații de culoare: monocromie sau nuanțe de gri. Sigla poate avea dimensiuni diferite, în funcție de tipul ambalajului.



### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria de producție a „Agljo Bianco Polesano” cuprinde următoarele comune din Polesine, situate în provincia Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castलगuglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

## 5. Legătura cu aria geografică:

### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

#### Factori ambientali

Caracteristicile solurilor și clima temperată sunt factorii principali care influențează și caracterizează producția de „Agljo Bianco Polesano” în acest teritoriu. Polesine este o regiune traversată de două mari fluvii din Italia, Po și Adige, care, înainte de efectuarea recentelor lucrări de regularizare a cursului, inundau deseori câmpia depunând aluviuni. Caracteristicile pedologice specifice ale acestor teritorii sunt tocmai rezultatul numeroaselor inundații și revărsări produse de-a lungul secolelor de fluviile Po și Adige, care delimitează la sud și la nord aria de producție: concret, fluviul Po a adus nămoluri cu un procent ridicat de argilă, în timp ce Adige a adus nisip silicios.

Prin urmare, acțiunea fluviilor menționate a contribuit la crearea unor soluri de consistență medie, argiloase/nămoloase, bine drenate, poroase și fertile care permit obținerea caracteristicilor speciale ale „Agljo Bianco Polesano”. În plus, nivelurile ridicate de fosfor mobil și potasiu schimbabil, de calciu și magneziu sunt tipice pentru compoziția chimică a acestor terenuri.

Clima temperată uscată din zonă favorizează atât uscarea produsului, cât și prelucrarea tradițională.

#### Factorul uman

Acest factor adaugă potențialului terenurilor două elemente:

- capacitatea, perfecționată de-a lungul anilor și transmisă din tată în fiu, de selecționare manuală a celor mai bune căpățâni („teste”) pentru obținerea materialului pentru însămânțare;
- prelucrările tradiționale specifice executate manual, respectiv confecționarea funiei denumită „resta”, a funiei mari, a legăturii și a legăturii mari, care au ca rezultat conexiunea intrinsecă a culturii usturoiului cu teritoriul și cu tradițiile și istoria acestuia.

### 5.2. Specificitatea produsului:

Caracteristicile principale ale „Agljo Bianco Polesano” sunt culoarea sa albă strălucitoare, forma bulbului, precum și conținutul ridicat de substanță uscată care influențează pozitiv conservabilitatea mare a produsului. Aroma specială a „Agljo Bianco Polesano”, datorată combinației specifice de compuși volatili sulfurați și de substanțe aromatice, permite distingerea produsului de cele din alte zone de producție; analiza senzorială evidențiază, într-adevăr, că aroma este mai puțin înțepătoare și mai persistentă decât la alte soiuri obținute în alte zone, calitate care este mult apreciată de consumatori. Concret, „Agljo Bianco Polesano” este bogat în compuși aromatici sulfurați, dar mai ales în substanțe aromatice aparținând altor clase de compuși organici (aldehidele), cărora li se datorează notele agreabile (de iarbă proaspăt cosită, fructate dulci) care cresc în intensitate în timpul fazei de conservare și care determină aroma mai puțin înțepătoare și mai persistentă.

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

Conținutul optim de substanțe minerale și structura terenurilor argiloase/nămoloase, bine drenate, poroase și fertile, cu nivel ridicat de potasiu permit obținerea unor căței perfect adiacenți și compacți, caracterizați printr-un conținut ridicat de substanță uscată care mărește conservabilitatea produsului.

Nivelul ridicat de fosfor mobil și potasiu schimbabil determină și culoarea albă strălucitoare tipică a „Agljo Bianco Polesano”.

Inclusiv aroma specifică a usturoiului este puternic influențată de factorii ambientali în măsura în care componentele aromatice reflectă nivelurile și activitatea enzimelor implicate în biosinteză, care, la rândul lor, sunt influențate de starea fiziologică a plantei, de condițiile pedoclimatice și de procesele tipice de conservare și prelucrare.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

Administrația actuală a deschis procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de recunoaștere a denumirii de origine protejate „Agljo Bianco Polesano” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 262 din 10 noiembrie 2005.

Textul consolidat al caietului de sarcini al produsului poate fi consultat:

— la următoarea adresă:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

sau

— accesând direct pagina de internet a ministerului ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) și făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.

---

**Publicarea unei cereri de înregistrare 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**

(2009/C 104/09)

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

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006**

**„WIŚNIA NADWIŚLANKA”**

**NR. CE: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire**

„Wiśnia nadwiślanka”

**2. Statul membru sau țara terță**

Polonia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs [în conformitate cu anexa II]**

Categoria: Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate – clasa 1.6

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

Sub denumirea „wiśnia nadwiślanka” pot fi comercializate numai fructele vișinului de tip „sokówa odrolślowa” (pom fructifer cu vișine zemoase care se înmulțește prin butași înrădăcinați).

Această denumire de origine protejată desemnează fructele vișinului „wiśnia nadwiślanka”, destinate atât prelucrării industriale, cât și, având în vedere calitățile lor gustative excepționale, consumului în stare proaspătă. Vișinul „wiśnia nadwiślanka” este unul din tipurile de vișin „sokówa odrolślowa” și este cultivat în Polonia pe cursul râului Vistula („Wisła” în poloneză) de unde îi vine și denumirea, care nu are echivalent în latină. Este o varietate obținută prin selecție din vișinul pitic, care se înmulțește vegetativ prin butași înrădăcinați și este cunoscut și sub denumirea de „vișin de stepă” (*Prunus fruticosa* Pall.). Face parte din familia rozaceelor (*Rosaceae* Juss.), subfamilia drupaceelor (*Prunoideae*), genul *Prunus* (*Prunus* L.), subgenul *Cerasus* (Mill.).

Faptul că „wiśnia nadwiślanka” provine din *Prunus fruticosa* Pall. este confirmat de modul în care se înmulțește, de dimensiunea fructului, de intensitatea culorii acestuia, precum și de faptul că în câteva enclave naturale ale zonei unde este cultivat se mai pot găsi și în prezent specimene de *Prunus fruticosa* Pall.

Fructele din varietatea „wiśnia nadwiślanka” sunt puțin mai mici decât cele ale pomilor fructiferi de cultură care provin din genurile *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. sau din hibridii ai acestora.

Termenul „sokówa” este utilizat pentru a indica faptul că aceste vișine sunt folosite în principal pentru obținerea sucului („sok”, în poloneză), având o culoare intensă; sâmburele este de culoare închisă, asemănătoare cu cea a pulpei. Termenul „odrolślowa” se referă la faptul că după cinci ani de la plantare vișinii de acest tip formează butași înrădăcinați care sunt utilizați pentru înmulțire.

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

Vișinele „wiśnia nadwiślanka” au o culoare puternică, roșu închis spre vișiniu, uniformă pe toată suprafața fructului și sunt rotunde, ușor applatizate. Proporția dintre greutatea pulpei și greutatea sâmburelui depinde de vârsta pomului fiind de 9,4 %-11,3 %. Diametrul fructului este de 12 mm-20 mm, iar greutatea acestuia de 1,6 g-3,3 g în funcție de vârsta pomului și de expunerea la soare. În condiții meteorologice favorabile și prin utilizarea fertilizanților foliari se pot obține fructe de dimensiuni mai mari, cu un diametru care poate ajunge la 25 mm și cu o greutate de 4 g. Pulpa fructelor este de culoare roșu închis, uniformă pe toată suprafața. Culoarea intensă se păstrează chiar și după prelucrare. Fructul este foarte parfumat, cu gust și aromă caracteristice vișinelor; are o aromă foarte puternică, ușor acră.

Indiferent de modul în care urmează să fie utilizate, vișinele „wiśnia nadwiślanka” trebuie să fie sănătoase, să nu fie atinse de putregai și să fie lipsite de materii străine vizibile; de asemenea, trebuie să fie lipsite de paraziți, de vătămări cauzate de paraziți, de umiditate exterioară anormală și de mirosuri sau gusturi străine.

Vișinele „wiśnia nadwiślanka” destinate prelucrării industriale trebuie culese fără codițe, atunci când fructul a ajuns la colorația definitivă. Fructele pot avea diferite dimensiuni și pot prezenta alterări din cauza expunerii la soare sau a grindinii, cu condiția să își păstreze caracteristicile proprii vișinelor „wiśnia nadwiślanka”.

Vișinele „Wiśnia nadwiślanka” destinate consumului direct trebuie culese cu mâna, trebuie să fie lipsite de alterări și să aibă aspect proaspăt.

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

### 3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

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

Toate etapele de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. Livezile trebuie să se afle în aria geografică definită la punctul 4, iar solul trebuie să fie de tip calcaros sau argilos-calcaros. Materialul săditor se obține din butași înrădăcinați provenind din livezi productive de cel mult 5 ani și situate în aria geografică delimitată menționată anterior. Suprafața de plantare nu trebuie să fie mai mică de 4 m pe 2 m, ceea ce înseamnă o suprafață de 8 m<sup>2</sup> pentru fiecare pom. Fertilizarea respectă normele aplicabile în domeniu în ceea ce privește plantațiile pomicole.

Vișinele „wiśnia nadwiślanka” destinate consumului direct trebuie culese cu mâna. În luna iulie, fructele sunt culese cu codițe, iar dacă sunt culese mai târziu, se pot culege fără codițe.

Pentru vișinele „Wiśnia nadwiślanka” care ajung la locul de prelucrare la mai puțin de 24 de ore după ce au fost culese nu este nevoie de refrigerare. În cazul în care sunt păstrate mai mult timp, fructele trebuie refrigerate adecvat.

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

Vișinele „wiśnia nadwiślanka” sunt ambalate direct în ambalaje adecvate la locul de recoltare. Această cerință are drept scop garantarea calității produsului și permite controlarea și monitorizarea originii. Vișinele destinate consumului direct se prezintă în ambalaje de 0,5-5 kg.

Vișinele „wiśnia nadwiślanka” destinate prelucrării sunt prezentate în lădițe perforate având o greutate netă care nu depășește 13 kg sau în boxpaleți cu baza plină având o greutate corespunzătoare capacității paletului.



### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

Nu se aplică.

## 4. Delimitare concisă a ariei geografice

Vișinele „wiśnia nadwiślanka” sunt produse în aria geografică ce cuprinde:

- în voivodatul Mazovia, districtul Lipsko, localitățile: Lipsko, Sienno, Solec nad Wisla,
- în voievodatul Sfintei Cruci, districtul Opatów, localitățile: Ozarów și Tarłów,
- în voievodatul Lublin, districtul Kraśnick, localitatea Annopol.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria geografică în care se produc vișinele „wiśnia nadwiślanka” se situează pe cursul râului Vistula și se caracterizează prin condiții de mediu favorabile, precum și printr-un sol calcaros și argilos-calcaros. Stratul superior al solului, în general cu o grosime de maxim 0,5 m, are la bază rocă calcaroasă dură. Condițiile climatice din aria geografică descrisă sunt determinate, de asemenea, de situarea de-a lungul celui mai mare curs de apă din Polonia, Vistula, ceea ce creează un microclimat deosebit în zonă. În aria geografică unde cresc vișinii „wiśnia nadwiślanka” se pot produce în timpul înfloririi înghețuri care determină o instabilitate în timp a rodirii; cu toate acestea, efectul acestor înghețuri este diminuat de efectul de încălzire al Vistulei. Prin urmare, în aria geografică delimitată se pot cultiva vișini cu un grad relativ ridicat de fiabilitate.

Solurile din aria geografică de producție sunt în principal neutre și alcaline; vișinii „wiśnia nadwiślanka” prezintă o toleranță bună la pH, mai mare de 7,0, spre deosebire de soiurile selecționate pentru care pH-ul optim este de 6,7-7,1. Aceste soluri au Ph-ul ridicat ca urmare a unui conținut mare de calciu (mai mare de 1 000 mg/l).

Specificul ariei geografice este dat mai ales de cunoștințele și măiestria producătorilor locali, care au învățat să cultive un soi de vișine caracteristic regiunii și să adapteze modul de cultivare la condițiile pedologice și climatice dominante ale zonei. Adaptarea densității de plantare și recurgerea la metoda de îndepărtare a vlăstarelor în funcție de tipul de sol pe care sunt cultivați vișinii, precum și îndepărtarea butașilor înrădăcinați începând cu al cincilea an de cultivare dovedesc acest lucru. În cazul în care vlăstarele nu sunt îndepărtate, pomii devin prea stufoși și condițiile fitosanitare privind se deteriorează, cantitatea de fructe și dimensiunea acestora se reduc, iar randamentul scade. Având în vedere rezistența mare la boli a vișinilor „Wiśnia nadwiślanka”, este de asemenea esențial să se instituie măsuri adaptate de protecție a plantelor; acestea se referă în special la combaterea muștei (viermelui) cireșelor (*Rhagoletis cerasi*) ; s-a constatat că în cazul unor primăveri cu temperaturi sunt mai ridicate când și când înflorirea acestui pom fructifer are loc mai devreme, insectele adulte atacă vișinii „wiśnia nadwiślanka” în perioade care nu au fost înregistrate în cazul soiurilor selecționate de vișin.

### 5.2. Specificitatea produsului

Vișinele „wiśnia nadwiślanka” se disting prin următoarele caracteristici:

- dimensiuni puțin mai mici decât fructele soiurilor selecționate,
- suc de culoare foarte intensă,
- conținut foarte mare de antociani: mai mare de 115 mg/100 g (calculat după metoda HPLC),
- indice refractometric ridicat: 16-23° Brix,
- conținut ridicat de zahăr: mai mare de 13 %,
- aciditate mare (conținut de acizi organici), de 1,4 % cel puțin, exprimată în acid malic, cu un pH de 8,1.

Conținutul de antociani al vișinelor „wiśnia nadwiślanka” îl depășește cu cel puțin 20 % pe cel al vișinelor „Lutówka”, varietatea de vișine de cultură cea mai populară în Polonia, despre care se consideră că este foarte bună pentru prelucrare; această diferență poate ajunge chiar la 100 %. Amploarea acestei diferențe, precum și valoarea absolută a parametrului menționat depind de condițiile atmosferice din anul respectiv și de locul unde este plantat pomul respectiv.

O altă caracteristică a vișinelor „wiśnia nadwiślanka” constă în faptul că în spațiul rămas după îndepărtarea codiței (în special în timpul primelor săptămâni ale culesului) se observă o apariția unei cantități mici de suc, care se transformă în gelatină și împiedică scurgerea în continuare a sucului, ceea ce garantează astfel aceeași durată de conservare a fructului ca și în cazul varietăților nobile.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

La origine, vișinii „sokówa odrolślowa” se cultivau în regiunea Slupia Nadbrzeżna. Cu timpul, aceștia s-au răspândit pe tot teritoriul situat pe cursul Vistulei care prezenta condiții pedologice și climatice similare. Prezența acestor vișini pe un teritoriu bine determinat de pe cursul Vistulei este motivul pentru care vișinele provenind dintr-un soi local („sokówa odrolślowa”) au fost denumite „wiśnia nadwiślanka”.

Pomii fructiferi care cresc pe soluri alcaline cu un conținut mare de calciu nu trăiesc mult (20-25 de ani), iar fructele lor sunt mai mici, mai parfumate și au o culoare mai intensă. Pe solurile argiloase, unde calcarul se află la o adâncime mai mare, pot crește pomi fructiferi de peste 50 de ani, ale căror fructe sunt mai mari și mai puțin parfumate. Prezența calciului în subsol determină o concentrație ridicată a sucului, pe care o dovedesc extractul și conținutul relativ ridicat de pigmenți; fructele se remarcă prin calități gustative excelente și sunt foarte căutate pentru prelucrarea industrială. Aceste caracteristici nu pot fi obținute pe soluri a căror valoare a pH-ului este mai mică decât valoarea neutră și al căror conținut de calciu este scăzut.

Atunci când este plantată în altă arie geografică, specia locală „sokówa odrolślowa” se dezvoltă bine de obicei, dar se pot constata probleme serioase în ceea ce privește formarea fructelor. Aceste probleme sunt urmarea unei înfloriri relativ precoce și a stricăciunilor provocate de scăderile de temperatură din timpul primăverii care nu permit obținerea unor recolte satisfăcătoare. Prezența unor condiții microclimatice diferite față de cele din aria geografică delimitată duce la formarea unor fructe mai mari, al căror conținut de apă este mai mare și al căror extract este diminuat.

Calitatea specifică a solurilor, combinată cu proximitatea față de apele Vistulei, are efecte nu numai asupra creșterii și înfloririi pomilor, ci și asupra formării unor fructe de o excelentă calitate, având caracteristicile specifice definite la punctul 5.2. Calitatea fructelor este strâns legată de situarea geografică a livezilor și de condițiile pedologice și climatice dominante ale zonei respective. Toate celelalte varietăți de vișin prezintă, în condițiile pedologice și climatice care caracterizează aria geografică delimitată, dificultăți în ceea ce privește creșterea și rodirea.

Pe lângă mediul specific în care se dezvoltă vișinele „Wiśnia nadwiślanka”, cunoștințele practice excepționale ale producătorilor locali, descrise la punctul 5.1., influențează considerabil calitatea finală a produsului.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>



**Prețul abonamentului în 2009**  
**(fără TVA, inclusiv cheltuieli de transport pentru expediere simplă)**

Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	1 000 EUR pe an (*)
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe lună (*)
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, versiunea tipărită + CD-ROM, ediție anuală (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	1 200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	700 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	70 EUR pe lună
Jurnalul Oficial al UE, seria C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	400 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	40 EUR pe lună
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, CD-ROM, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	500 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), CD-ROM, ediție bisăptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	360 EUR pe an (= 30 EUR pe lună)
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

(\*) Preț cu amănuntul:

- până la 32 de pagini: 6 EUR
- de la 33 la 64 de pagini: 12 EUR
- peste 64 de pagini: preț fixat după caz

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Cuprinde seriile L (Legislație) și C (Comunicări și informări).

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 920/2005 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial L 156 din 18 iunie 2005, care prevede că, temporar, instituțiile Uniunii Europene nu au obligația de a redacta toate actele în irlandeză și nici de a le publica în această limbă, Jurnalele Oficiale publicate în limba irlandeză se comercializează separat.

Abonamentul la Suplimentul Jurnalului Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice) cuprinde toate cele 23 de versiuni lingvistice oficiale într-un singur CD-ROM multilingv.

La cerere, abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* conferă dreptul de a primi diverse anexe ale Jurnalului Oficial. Abonaților li se semnalează apariția anexelor printr-un „Anunț pentru cititori” inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

### Distribuire și abonamente

Publicațiile destinate vânzării, editate de Oficiul pentru Publicații Oficiale ale Comunităților Europene, pot fi procurate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_ro.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_ro.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferă un acces direct și gratuit la dreptul Uniunii Europene. Acest site permite consultarea *Jurnalului Oficial al Uniunii Europene*, inclusiv a tratatelor, a legislației, a jurisprudenței și a actelor pregătitoare ale legislației.**

**Pentru mai multe informații despre Uniunea Europeană, consultați: <http://europa.eu>**