

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 38



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 53

16 februarie 2010

<u>Numărul informării</u>	Cuprins	Pagina
II <i>Comunicări</i>		
COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE		
Comisia Europeană		
2010/C 38/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informări</i>		
INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE		
Comisia Europeană		
2010/C 38/03	Rata de schimb a monedei euro	2

RO

Preț:
3 EUR⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisia Europeană

2010/C 38/04	Cerere de propuneri în cadrul programului multianual de lucru 2010 pentru acordarea de subvenții în domeniul rețelelor transeuropene de transport (TEN-T) pentru perioada 2007-2013 [Decizia C(2010) 607 a Comisiei]	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Dezvoltare, distribuție, promovare și formare – Cerere de propuneri – EACEA/03/10 – Sprijin pentru distribuția transnațională de filme europene – Sistemul „automat” 2010	4

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2010/C 38/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

ALTE ACTE

Consiliu

2010/C 38/07	Aviz în atenția persoanelor, entităților și organismelor cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Poziția comună 2004/161/PESC a Consiliului	7
--------------	---	---

Comisia Europeană

2010/C 38/08	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	8
2010/C 38/09	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	13



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2010/C 38/01)

La data de 11 decembrie 2009, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba 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 site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) cu numărul de document 32009M5648. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2010/C 38/02)

La data de 26 noiembrie 2009, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba 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 site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) cu numărul de document 32009M5652. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

15 februarie 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3607	AUD dolar australian	1,5304
JPY yen japonez	122,42	CAD dolar canadian	1,4253
DKK coroana daneză	7,4437	HKD dolar Hong Kong	10,5736
GBP lira sterlină	0,86760	NZD dolar neozeelandez	1,9510
SEK coroana suedeză	9,8805	SGD dolar Singapore	1,9203
CHF franc elvețian	1,4661	KRW won sud-coreean	1 572,96
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	10,4855
NOK coroana norvegiană	8,0530	CNY yuan renminbi chinezesc	9,2977
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,3093
CZK coroana cehă	26,002	IDR rupia indoneziană	12 722,54
EEK coroana estoniană	15,6466	MYR ringgit Malaiezia	4,6609
HUF forint maghiar	271,38	PHP peso Filipine	62,973
LTL litas lituanian	3,4528	RUB rubla rusească	41,1370
LVL lats leton	0,7085	THB baht thailandez	45,155
PLN zlot polonez	4,0168	BRL real brazilian	2,5284
RON leu românesc nou	4,1150	MXN peso mexican	17,5857
TRY lira turcească	2,0611	INR rupie indiană	63,0340

(¹) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

Cerere de propuneri în cadrul programului multianual de lucru 2010 pentru acordarea de subvenții în domeniul rețelelor transeuropene de transport (TEN-T) pentru perioada 2007-2013

[Decizia C(2010) 607 a Comisiei]

(2010/C 38/04)

Direcția Generală Energie și Transporturi a Comisiei Europene lansează o cerere de propuneri în cadrul programului multianual de lucru pentru rețelele transeuropene de transport (TEN-T) pentru perioada 2007-2013, pentru acordarea de subvenții pentru:

Domeniul nr. 12: proiecte în domeniul managementului traficului aerian (ATM)/blocurilor funcționale de spațiu aerian (BFSA). Suma totală maximă disponibilă pentru propunerile selectate, pentru anul 2010, este de 20 de milioane EUR.

Data-limită de depunere a propunerilor este 30 aprilie 2010.

Textul integral al cererii de propuneri este disponibil la:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 – DEZVOLTARE, DISTRIBUȚIE, PROMOVARE ȘI FORMARE**Cerere de propuneri – EACEA/03/10****Srijin pentru distribuția transnațională de filme europene – Sistemul „automat” 2010**

(2010/C 38/05)

1. Obiective și descriere

Prezentul anunț de cerere de propuneri are la bază Decizia nr. 1718/2006/CE a Parlamentului European și Consiliului din 15 noiembrie 2006 privind punerea în aplicare a unui program de sprijin pentru sectorul audiovizual european (MEDIA 2007).

Unul dintre obiectivele programului este să încurajeze și să sprijine o mai largă distribuție transnațională de filme europene recente, prin alocarea de fonduri distribuitorilor în funcție de serviciile prestate pe piață în vederea reinvestirii ulterioare în filme europene externe.

Programul urmărește să încurajeze dezvoltarea legăturilor între sectorul de producție și cel de distribuție, în vederea creșterii cotei de piață a filmelor europene și a competitivității societăților europene.

2. Solicitanții eligibili

Acest anunț se adresează societăților europene specializate în distribuția cinematografică de opere europene și ale căror activități contribuie la realizarea obiectivelor de mai sus ale programului MEDIA, după cum sunt descrise în decizia Consiliului.

Solicitanții trebuie să fie înregistrați în una dintre următoarele țări:

- cele 27 de țări ale Uniunii Europene;
- țările AELS;
- Elveția;
- Croația.

3. Acțiuni eligibile

Sistemul „automat” de sprijin cuprinde două etape:

- crearea unui fond potențial, proporțional cu numărul de bilete de intrare pentru filme europene externe vândute în statele participante la program, până la un anumit plafon per film și adaptat pentru fiecare țară;
- reinvestirea fondului potențial: fondul alocat pentru fiecare societate trebuie reinvestit în 3 module (3 tipuri de acțiune) până la 1 octombrie 2011:
 1. coproducția de filme europene externe;
 2. achiziționarea de drepturi de distribuție pentru filme europene externe, de exemplu printr-un sistem de garanții minime, și/sau
 3. cheltuieli de editare (copiere, dublare și subtitrare), cheltuieli de promovare și publicitate pentru filme europene externe.

Tipurile de acțiune 1 și 2

- Durata maximă a acțiunilor este de 30 de luni.
- Acțiunile trebuie să înceapă la 1 august 2010 și să se încheie la 1 februarie 2013.

Tipul de acțiune 3

- Durata maximă a acțiunilor este de 42 de luni.
- Acțiunile trebuie să înceapă la 1 februarie 2010 și să se încheie la 1 august 2013.

4. Criterii de atribuire

Un fond potențial va fi alocat societăților europene eligibile de distribuție în funcție de numărul de bilete de intrare vândute la filmele europene externe distribuite de solicitant în anul de referință (2009). În limitele resurselor bugetare disponibile, fondul potențial va fi calculat pe baza unei sume fixe per cerere eligibilă.

Sprrijinul va fi sub forma unui fond potențial («fondul») pus la dispoziția distribuitorilor pentru reinvestirea ulterioară în filme europene externe recente.

Fondul poate fi reinvestit în:

1. producția de noi filme europene externe (de exemplu, filme nefinalizate încă la data cererii de reinvestiție);
2. îndeplinirea garanțiilor minime de distribuție pentru filme europene externe recente;
3. acoperirea cheltuielilor de distribuție, de exemplu promovare și publicitate a filmelor europene externe recente.

5. Buget

Bugetul total disponibil este de 18 150 000 EUR.

Nu s-a stabilit o sumă maximă.

Contribuția financiară acordată este o subvenție. Contribuția financiară din partea Comisiei nu poate depăși 40 %, 50 % sau 60 % din totalul costurilor eligibile.

Agenția își rezervă dreptul de a nu alocă toate fondurile disponibile.

6. Termenul de depunere a propunerilor

Propunerile în vederea „generării” unui fond potențial trebuie trimise cel târziu până la 30 aprilie 2010 (data poștală) la următoarea adresă:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vor fi acceptate numai propunerile depuse prin intermediul formularului de cerere oficial și semnate corespunzător de persoana autorizată să încheie angajamente obligatorii din punct de vedere juridic în numele organizației solicitante. Pe plic se va menționa clar:

MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA

Cererile trimise prin fax sau prin e-mail vor fi respinse.

7. Informații complete

Indicațiile detaliate și formularele de cerere se pot găsi la următoarea adresă de internet: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Cererile trebuie să fie conforme tuturor indicațiilor, să fie depuse prin intermediul formularelor puse la dispoziție și să conțină toate informațiile și anexele specificate în textul integral al cererii de propuneri.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 38/06)

1. La data de 5 februarie 2010, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderea Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC”, Regatul Unit), aparținând grupului Lloyds Banking Group plc dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul CE privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Petrochem Carless Holdings Ltd („PCH”, Regatul Unit), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul LDC: investiții de capital privat, având în portofoliu companii care își desfășoară activitatea într-o gamă variată de sectoare de piață din Regatul Unit,

— în cazul PCH: rafinarea și furnizarea de hidrocarburi speciale de randament înalt, fluide de vârf pentru automobile și produse chimice speciale.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) privind concentrările economice. 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) privind concentrările economice ⁽²⁾, 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 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH, la următoarea adresă:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 [„Regulamentul (CE) privind concentrările economice”].

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 („Comunicarea privind o procedură simplificată”).

ALTE ACTE

CONSILIU

Aviz în atenția persoanelor, entităților și organismelor cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Poziția comună 2004/161/PESC a Consiliului

(2010/C 38/07)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința persoanelor, entităților și organismelor care figurează în anexa la Poziția comună 2004/161/PESC a Consiliului.

În urma unei revizuirii a listei persoanelor, entităților și organismelor cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Poziția comună 2004/161/PESC a Consiliului privind măsurile restrictive împotriva Zimbabwe, Consiliul Uniunii Europene a stabilit că persoanele, entitățile și organismele care figurează în anexa sus-menționată îndeplinesc criteriile prevăzute în respectiva poziție comună și prin urmare ar trebui să facă în continuare obiectul măsurilor restrictive astfel cum au fost prelungite prin Decizia 2010/90/PESC ⁽¹⁾ a Consiliului.

Se atrage atenția persoanelor, entităților și organismelor în cauză asupra posibilității de a depune o cerere adresată autorităților competente din statele membre în cauză, conform indicațiilor de pe site-urile web care figurează în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 314/2004, pentru a obține autorizația de a utiliza fonduri înghețate pentru nevoi de bază sau plăți specifice (în conformitate cu articolul 7 din regulament).

Persoanele, entitățile și organismele implicate pot depune o cerere adresată Consiliului, împreună cu documentația doveditoare, solicitând reanalizarea deciziei de a fi incluse pe lista menționată anterior. Orice cerere de acest fel trebuie trimisă la următoarea adresă:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Se atrage, de asemenea, atenția persoanelor, entităților și organismelor vizate asupra posibilității de a contesta decizia Consiliului în fața Tribunalului Uniunii Europene, în condițiile prevăzute la articolul 275 alineatul al doilea și la articolul 263 alineatele (4) și (6) din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

⁽¹⁾ JO L 41, 16.2.2010, p. 6.

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2010/C 38/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 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 AL CONSILIULUI

„OBWARZANEK KRAKOWSKI”

NR. CE: PL-PGI-005-0674

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Obwarzanek krakowski”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Polonia

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

3.1. *Tip de produs*

Clasa 2.4: Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

3.2. *Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1:*

„Obwarzanek krakowski” este un produs de panificație cu formă inelară. Are forma unui oval gol sau, mai rar, formă circulară regulată. Suprafața este formată din fâșii de aluat răsucite în spirală. Secțiunea transversală a produsului „obwarzanek krakowski” este rotundă sau ovală.

Culoarea unui „obwarzanek krakowski” variază de la auriu deschis la auriu închis și la maro deschis, cu un luciu distinctiv.

Dimensiunile produsului:

— diametru de 12-17 cm;

— grosime de 2-4 cm;

— greutate de 80-120 g.

Covrigul „obwarzanek krakowski” este relativ tare la atingere, iar suprafața poate fi netedă sau ușor aspră. Fâșiile spiralei vizibile pe crustă sunt destul de tari, iar miezul este deschis la culoare, moale și ușor umed. Crusta crocantă și miezul covrigului „obwarzanek krakowski” au un gust ușor dulceag, tipic pentru produsele de panificație care sunt opărite (introduse în apă fierbinte) și apoi coapte. Se simte și gustul ingredientelor presărate pe suprafața covrigului.

Produsul „obwarzanek krakowski” este presărat cu diverse ingrediente, printre care: sare, semințe de susan, semințe de mac, semințe de negrilică, plante aromatice mixte sau condimente mixte (boia de ardei, chimen, piper), brânză sau ceapă. Poate fi presărat și cu alte ingrediente, ceea ce ține de tradiția de fabricare a produsului. Presărarea cu diverse plante aromatice, condimente etc. nu afectează caracteristicile tipice ale produsului „obwarzanek krakowski”.

3.3. Materii prime:

Pentru producerea covrigilor „obwarzanek krakowski” se folosește făină de grâu alimentară, care poate fi înlocuită în proporție de până la 30 % cu făină de seară.

La 100 kg de făină se adaugă următoarele:

- grăsimi: 2-3 kg;
- zahăr: 2-4 kg;
- drojdie: 1-2 kg;
- sare: 1-1,5 kg;
- apă, pentru pregătirea aluatului: 40-48 l;
- în apa folosită pentru opărire pot fi adăugate mici cantități de miere, conform tradiției de panificație.

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:

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

- prepararea aluatului dospit;
- modelarea covrigilor „obwarzanek krakowski”;
- opărire;
- presărarea;
- coacerea.

Aluatul pentru „obwarzanek krakowski” se pregătește prin metoda etapei unice. După ce se amestecă bine, aluatul este pus deoparte pentru dospirea inițială. Durata primei dospiri depinde de condițiile de mediu și variază între câteva minute vara și o oră iarna. Aluatul este împărțit în bucăți mici, care sunt întinse și tăiate în fâșii de lungime, grosime și greutate adecvate. Brutarul răsucesce două sau trei fâșii într-o spirală, iar apoi, prin răsucirea în jurul mâinii, formează un inel pe care îl apasă pe masă. Covrigul „obwarzanek krakowski” format este pus pe o scândură sau pe o plasă pentru dospirea inițială (la cald), după care este opărit, ceea ce înseamnă că aluatul crud este cufundat în apă la o temperatură de cel puțin 90 °C. „Obwarzanek krakowski” se fierbe până când se ridică la suprafață. Apoi se presară cu ingredientele dorite și se coace.

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

Covrigii „obwarzanek krakowski” pot fi ambalați doar după răcire. Dacă sunt ambalați înainte de a se fi răcit, covrigii „obwarzanek krakowski” își pierd repede consistența crocantă, devin mai umezi și dobândesc caracteristici nedorite (devenind cleioși și gumoși).

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Covrigii „obwarzanek krakowski” pot fi vânduți neambalați și fără etichetă. Punctele de vânzare poartă inscripția „obwarzanek krakowski”. Dacă produsul „obwarzanek krakowski” este ambalat, eticheta trebuie să cuprindă indicații în conformitate cu normele în vigoare.

4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Voievodatul Małopolska, pe teritoriul administrativ al orașului Cracovia, și al districtelor Cracovia și Wieliczka.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Arhivele și muzeele din Cracovia conțin documente și cărți care atestă bogata și seculara tradiție de panificație a orașului. Primele referiri documentare la brutarii din Cracovia datează din secolul al XIII-lea. Prin carta orașului Cracovia din 1257, prințul Bolesław Wstydlivy (Bolesław cel Cast) a autorizat conducătorii orașului să construiască tarabe pentru brutari (numite „stationes” în document), urmând a încasa chirie perpetuă pentru acestea. Regii Poloniei i-au prețuit foarte mult pe brutarii din Cracovia, fapt reflectat și în numeroasele privilegii pe care le-au acordat acestora, inclusiv dreptul de a-și construi tarabe și a le închiria contra cost și dreptul de a alege moara la care să-și macine făina.

În 1458, consiliul orașului Cracovia a aprobat statutul breslei brutarilor. Statutul includea reglementări privind calitatea produselor de panificație, mărimea cuptoarelor și comportamentul brutarilor. Totuși, cel mai semnificativ privilegiu acordat brutarilor din Cracovia a fost cel din 1496, când regele Jan Olbracht (Ioan Albert) le-a conferit drepturi speciale și a decretat că persoanele care locuiau în afara orașului nu aveau dreptul să coacă nici pâine albă, nici „obwarzanek krakowski”. Acest privilegiu a fost confirmat, ulterior, de toți regii Poloniei până la Jan (Ioan) III Sobieski (a doua jumătate a secolului al XVII-lea). În Ziemia Krakowska (Ținutul Cracoviei), în zona în care se află acum districtul Wieliczka, există și o mină de sare care furniza o materie primă utilizată de secole de brutarii din Małopolska.

Breasla brutarilor nu era doar o asociație de meșteșugari, ci avea și sarcini religioase, umanitare și de apărare. La jumătatea secolului al XVI-lea, brutarilor din Cracovia le-a fost încredințată apărarea uneia dintre porțile principale ale orașului, Nowa Brama (Poarta nouă), aflată la capătul străzii Sienna. Brutarii orașului au stocat arme și muniție în interiorul acestei porți, pentru a le putea folosi în cazul unui atac.

Priceperea brutarilor locali, dobândită de-a lungul secolelor de preparare a acestui produs, reprezintă un factor esențial pentru păstrarea trăsăturilor caracteristice ale produsului: frământarea și modelarea manuale a aluatului, care dau fiecărui covrig „obwarzanek krakowski” o formă ușor diferită, și opărirea, care constituie faza inițială a producției.

5.2. Specificitatea produsului:

„Obwarzanek krakowski” are un miez cu textură și consistență unice, obținute prin opărirea aluatului în apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 90 °C, înainte de coacere. „Obwarzanek krakowski” se remarcă și prin forma sa inelară caracteristică, prin suprafața spiralată și prin ingredientele presărate pe produs. O altă trăsătură care distinge covrigii „obwarzanek krakowski” de alte produse de panificație este faptul că aceștia își păstrează prospețimea o perioadă foarte scurtă, de doar câteva ore.

5.3. Calitatea specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului:

Legătura produsului cu regiunea se bazează pe caracteristicile specifice descrise la punctul 5.2 și pe reputația sa, descrisă în cele ce urmează.

Reputația „obwarzanek krakowski” este întreținută de brutarii din Cracovia și din zonele înconjurătoare, care, de 600 de ani, produc acești covrigi pentru locuitorii Cracoviei. Tradiția producerii acestor covrigi este limitată la această arie geografică.

„Obwarzanek krakowski” constituie un produs de panificație tradițional care, la început, putea fi făcut doar în timpul postului Paștelui de către brutari aleși special în acest scop de breasla brutarilor din Cracovia. Conform definiției din *Słownik Staropolski* (dicționar de polonă veche) un „obwarzanek” este un fel de produs de panificație de forma unui rulou răsucit ca să formeze un inel, probabil opărit înainte de a fi copt.” Însăși denumirea poloneză „obwarzanek krakowski” derivă din modul în care este obținut acest produs, adică prin opărirea aluatului în apă fierbinte.

Primele referiri la producerea în Cracovia și în zonele înconjurătoare a covrigilor „obwarzanki” apar în registrele contabile ale curții regelui Władysław Jagiełło și a reginei Jadwiga. Într-un registru, în dreptul datei de 2 martie 1394, apare următoarea mențiune: „pentru regină, pentru un inel de *obrzanka*, 1 grosz”.

În 1611, breasla brutarilor din Cracovia a emis un decret (*laudum*) prin care breasla este autorizată să reglementeze vânzarea covrigilor *obwarzanki* în interiorul orașului, și să aleagă brutarii care aveau dreptul să vândă aceste produse. O schimbare radicală privind dreptul de a coace *obwarzanki* a avut loc în secolul al XIX-lea. La 22 ianuarie 1802 a fost semnat un decret care stipula că orice brutar avea dreptul de a coace *obwarzanki* atunci când îi venea rândul. Brutarii autorizați să producă *obwarzanki* erau aleși prin tragere la sorți. Decizia luată în urma tragerii la sorți din 1843 a rămas valabilă până în 1849, când s-a pus capăt, probabil, tragerii la sorți, având în vedere că nu mai există informații privind o altă tragere la sorți ulterioară. Acest lucru ar putea însemna că, în timp, obiceiurile descrise mai sus au fost abandonate, și că orice brutar putea produce *obwarzanki* în orice zi a anului, așa cum se întâmplă și astăzi.

„Obwarzanek krakowski” se vindea la tarabe deschise înainte de ora șase dimineața, astfel încât locuitorii Cracoviei să poată cumpăra produse proaspăt scoase din cuptor – inclusiv *obwarzanki* – dimineața devreme. Breasla supraveghea calitatea și prospețimea produselor, opt dintre membrii săi fiind însărcinați cu efectuarea controalelor la tarabe. Firește, orice încălcare a regulilor era aspru pedepsită. În cele din urmă, oamenii au început să vândă *obwarzanki* și în alte moduri. Până în anii 1950, covrigii se vindeau direct din coșuri de trestie.

În prezent, „obwarzanek krakowski” se vinde nu doar în magazine și brutării, ci și la tonete specifice. În zilele noastre, există aproximativ 170-180 de astfel de tonete de la care se pot cumpăra *obwarzanki*. Producția zilnică medie de „obwarzanek krakowski” vândută pe piața din Cracovia într-o zi obișnuită este de aproximativ 150 000 de bucăți.

Covrigii „obwarzanek krakowski” sunt atât de renumiți încât apar în campaniile de promovare a orașului Cracovia. Ca simbol bine cunoscut al Cracoviei și al voievodatului Małopolska, covrigii sunt folosiți adesea în publicitatea adresată deopotrivă localnicilor și turiștilor – de exemplu, în reclame în presa locală și pentru companiile aeriene care au zboruri spre Cracovia. În cadrul unui concurs organizat în 2004 pentru a alege cel mai bun suvenir din Cracovia, premiul al doilea a fost câștigat de un obiect format dintr-un covrig „obwarzanek krakowski” din material textil, cu o imitație de semințe de mac și un altul cu un dragon.

„Obwarzanek krakowski” însuși a câștigat numeroase premii. A câștigat un premiu la *Nasze Kulinarne Dziedzictwo*, concursul culinar național, și a primit premiul *Perła 2003* în cadrul târgului internațional *Polagra Farm* de la Poznań. Împreună cu multe alte specialități regionale din întreaga Polonie, „obwarzanek krakowski” a fost inclus într-un calendar al anului 2004, elaborat în cadrul unei campanii de promovare a produselor regionale. Numeroase ghiduri turistice pentru Cracovia și Małopolska, precum și multe articole și scrieri despre istoria și tradițiile Cracoviei conțin referiri la acest produs.

„Obwarzanek krakowski” este nelipsit de la festivalul pâinii, *Święto Chleba*, un eveniment organizat periodic la Cracovia. Imaginea unui „obwarzanek krakowski” este folosită, de asemenea, în cadrul unei campanii de promovare a celor mai bune restaurante din Cracovia. Restaurantelor recomandate li se acordă statuete din bronz care reprezintă un „obwarzanek krakowski” pe o furculiță. Pe ușile restaurantelor recomandate sunt aplicate autocolante ilustrând un „obwarzanek krakowski”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

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

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

(2010/C 38/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. 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

„PORC DE FRANCHE-COMTÉ”

NR. CE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Porc de Franche-Comté”

2. Statul membru sau țara terță:

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.1 – Carne (și organe comestibile) proaspete

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

„Porc de Franche-Comté” este o carne proaspătă refrigerată provenind de la porci hrăniți pe bază de zer, în vârstă de cel puțin 182 de zile în momentul sacrificării (ceea ce înseamnă o vârstă medie la sacrificare de 190-200 de zile) și având o greutate a carcasei la cald de minimum 75 kg (fără limită superioară de greutate).

Animalele pentru îngrășare sunt femele și masculi castrați, selecționați conform următoarelor criterii genetice:

- purceii pentru îngrășare provin de la scroafe care nu au gena sensibilității la halotan;
- utilizarea vierilor aflați în faza de finisare permite obținerea de carne superioară de culoare roz, cu textură omogenă, de calitate superioară;
- procentajul de porci crescuți pentru producția de carne sensibili la halotan nu trebuie să depășească 3 %, iar aceștia trebuie să fie indemni de alela Rn-.

La toate nivelurile (carcase, bucăți tranșate, bucăți puse în vânzare pentru consum), carnea „Porc du Franche-Comté” este selecționată pentru a garanta absența unor imperfecțiuni în ceea ce privește aspectul (de îndepărtare a părului, șorici sfâșiat, cheaguri de sânge, hematoame, fracturi, prezența unei substanțe străine). Carnea este de asemenea selecționată în funcție de culoare (se exclud culorile închise sau terne) și de calitatea grăsimii corporale care trebuie să fie albă și consistentă (carnea care prezintă grăsime moale sau uleioasă este eliminată). În fine, calitatea cărnii este asigurată și printr-o selecție în funcție de pH-ul final.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

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

Porcii pentru „Porc de Franche-Comté” sunt hrăniți pe bază de zer. Produs rezultat de la fabricarea brânzeturilor, zerul trebuie să reprezinte, încorporat în rația alimentară, 15-35 % din materia uscată; se poate administra în formă proaspătă, concentrat sau deshidratat.

Pe lângă alimentația pe bază de zer, furajele complementare, printre care un loc important îl ocupă cerealele și produsele derivate din acestea, pot acoperi nevoile nutriționale ale porcilor: furajele complementare sunt compuse din cel puțin 50 % cereale și uruială din care cel puțin 25 % cereale, precum și proteine vegetale cu un conținut echilibrat de aminoacizi esențiali. De asemenea, este urmărit aportul de acid linoleic, care poate fi cauza degradării calității grăsimii, limitat la 1,7 % din întreaga rație.

3.4. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

Carnea de „Porc de Franche-Comté” este comercializată proaspătă refrigerată, ambalată sau neambalată, și sub formă de:

- carcase;
- bucăți rezultate în urma tranșării primare;
- bucăți rezultate în urma tranșării secundare.

3.5. Norme specifice privind etichetarea:

Etichetarea produsului cuprinde obligatoriu:

Denumirea sub care se comercializează produsul: „Porc de Franche-Comté”.

4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Porcii din care se obține „Porc de Franche-Comté” sunt fătați, trec prin faza de îngrășare și sunt sacrificați numai în regiunea Franche-Comté, care cuprinde departamentele Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70), Territoire de Belfort (90).

Sacrificarea în aria geografică permite limitarea stresului animalelor ca urmare a transportului, precum și garantarea unei cărnii de cea mai bună calitate din punct de vedere tehnologic.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Regiunea Franche-Comté se întinde între fluviile Rhône și Rhin, fiind mărginită de două masive muntoase care îi structurează forma: la est munții Jura, iar la nord masivul muntos Vosges. La vest, relieful regiunii prezintă o zonă joasă formată din câmpii străbătute de cele două cursuri principale de apă ale regiunii, și anume Saône și Doubs; la est, apar forme mai înalte, prin succesiunea a două podișuri care ajung până la lanțul muntos al masivului Jura.

Ca activitate care dă în mare măsură specificitatea teritoriului, agricultura din regiunea Franche-Comté este axată în principal pe creșterea bovinelor, orientarea dominantă în acest sector fiind producția de lapte. Franche-Comté deține o filieră foarte dezvoltată de brânzeturi cu denumire de origine controlată. Astfel, o multitudine de „fruitières” (denumire locală a brânzăriilor) împânzesc teritoriul.

Din activitatea acestor „fruitières” rezultă lactoser („petit-lait”), principala materie primă din alimentația animalelor: deși sărac în materii grase și în acizi grași nesaturați, acesta conține, în schimb, o cantitate apreciabilă de lizină și treonină, aminoacizi esențiali în special pentru anumite specii de animale. Astfel, datorită dezvoltării brânzăriilor, ale căror dimensiuni reduse favorizează utilizarea locală a lactoserului fără transport sau răcire, a putut fi dezvoltată, pe teritoriul regiunii Franche-Comté, creșterea porcilor hrăniți pe bază de lactoser.

Produsele acestei activități locale de creștere a porcilor se comercializează în principal în regiune. „Porc de Franche-Comté” se vinde sub formă de carne proaspătă, dar și ca materie primă pentru producătorii de carne conservată prin sărare.

5.2. Specificitatea produsului:

Combinăția de calități specifice „Porc de Franche-Comté”:

„Porc de Franche-Comté” are calități recunoscute de mezelari, și anume calități ale carcaselor și calități legate de prelucrabilitate:

- carne cu structură, culoare și textură optime;
- absența exsudatului, atât în mușchiul conservat, cât și în bucățile pretranzate;
- calități care se regăsesc în produsele fierte: cotlet fraged, șuncă densă cu textură catifelată și aromă naturală foarte apetisantă, grăsime consistentă și de culoare albă.

Calitatea cărnii „Porc de Franche-Comté” este dată de mai mulți factori: genetică, condiții de transport și de sacrificare, alimentație, vârsta și greutatea animalelor la sacrificare.

Calitate și genetică:

Animalele utilizate pentru obținerea „Porc de Franche-Comté”, și anume masculi castrați și femele, care nu au fost animale reproducătoare (pentru a se evita riscul de miros neplăcut al cărnii masculilor adulți), sunt selecționate în funcție de două gene majore care au o influență însemnată asupra acestei calități tehnologice: gena halotan (hal) sau gena sensibilității față de stres care este cauza sindromului PSE („Pale, Soft, Exsudative” – tern, moale, exsudativ) și alela RN- a genei RN care este cauza cărnii denumite „acidă”.

Calitate și condiții de creștere a animalelor:

Pe lângă caracteristicile genetice ale animalelor, în cazul indicației de origine protejată „Porc de Franche-Comté”, este vorba de condiții de creștere a animalelor (alimentația pe bază de zer și perioadă îndelungată de creștere) specifice regiunii Franche-Comté care au impact asupra calității cărnii astfel obținute.

S-a demonstrat, de pildă, că alimentația energetică pe care o facilitează utilizarea zerului poate duce la o ameliorare a calității cărnii prin creșterea mai lentă și prin sacrificarea animalelor la o vârstă mai înaintată, ceea ce duce la obținerea unei cărnii mature. Pe de altă parte, zerul constituie un factor de calitate pentru grăsimea corporală a porcilor.

S-a demonstrat, de altfel, că vârsta mai târzie de sacrificare (peste 182 de zile în cazul porcilor din Franche-Comté), precum și greutatea mai mare a carcasei (peste 75 kg în cazul porcilor din Franche-Comté) duc la sporirea calității cărnii, mai ales în ceea ce privește consistența și grosimea slăninii dorsale. De asemenea, greutatea carcasei și vârsta la sacrificare, împreună cu particularitățile alimentației, permit ameliorarea calității organoleptice a țesuturilor adipoase ale porcilor, deoarece, în cazul grăsimii de porc, odată cu înaintarea în vârstă și cu creșterea greutateii animalelor, scade procentajul de lipide nesaturate.

Calitatea cărnii „Porc de Franche-Comté” crește și mulțumită condițiilor de transport și de sacrificare prin care se urmărește reducerea stresului animalelor.

În fine, condițiile de alimentare a porcilor din Franche-Comté permit reducerea prezenței în carne a acizilor grași nesaturați, contribuind la ameliorarea calităților organoleptice ale cărnii și ale produselor obținute din aceasta. Este bine cunoscut faptul că peroxidarea acizilor grași nesaturați poate duce la apariția unor nuanțe de portocaliu pe grăsimea care acoperă șunca uscată și la alterarea savorii cărnii prin producerea de cetone și de aldehide care îi dau un miros de ranced. Aceste practici duc la o reducere a procentajului de lipide nesaturate din carne, conferindu-i calități vizuale și olfactive pozitive.

Reputația păstrată de-a lungul timpului:

Îngrășarea porcilor prin utilizarea zerului de la brânzăriile locale s-a dezvoltat din secolul al XIX-lea și a devenit o specialitate a agriculturii din regiunea Franche-Comté.

Legătura dintre producția de brânzeturi și producția de porci s-a perpetuat astfel până în zilele noastre, crescătoriile de porci din regiune rămânând strâns legate de diferitele sortimente de brânzeturi cu denumire de origine controlată din Franche-Comté (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Astfel, crescătoriile de porci constituie un mijloc de valorificare a zerului din brânzării, precum și o sursă de fertilizatori ecologici puși la dispoziția fermelor de lapte pentru fertilizarea pășunilor. Este vorba de un sistem economic local în care echilibrul fiecăreia dintre cele două filiere depinde de echilibrul celeilalte.

În prezent, carnea de porc din Franche-Comté răspunde clar nevoilor unei piețe regionale, oferind carne proaspătă consumatorilor, precum și materii prime industriei de prelucrare.

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):*

Producția de porci din Franche-Comté s-a dezvoltat paralel cu dezvoltarea brânzăriilor locale.

La originea dezvoltării producției regionale de porci se află specificitatea producției și a prelucrării laptelui din Franche-Comté. Dimensiunile reduse ale brânzăriilor din zonă sporesc interesul utilizării zerului la fața locului, fără să fie nevoie de transport sau de refrigerare, ceea ce explică de ce în prezent regiunea Franche-Comté este singura regiune a Franței unde zerul este utilizat intensiv pentru alimentația porcilor.

Se estimează că un sfert din cele aproximativ 1 000 de milioane de litri de lapte prelucrat de cele aproape 180 de brânzării locale, proces în urma căruia rezultă aproximativ 850 de milioane de litri de zer, este valorificat în prezent prin filiera de creștere a porcilor.

Această trăsătură specifică este corelată cu dezvoltarea unor sisteme zootehnice deosebite, cum ar fi instalarea unor lactoducte între brânzării și crescătoriile de porci pentru a evita transportul lactoserului cu camioanele sau schimburile de gunoi de grajd dintre crescătorii de porci și membrii cooperativelor de produse lactate care îl utilizează pentru fertilizarea pășunilor.

În sfârșit, din anii '80, s-au realizat numeroase investiții la nivelul crescătoriilor regionale de animale în vederea alinierii utilizării zerului la cerințele producției moderne de porci; aproape două treimi din spațiile de creștere a porcilor pentru îngrășare din Franche-Comté utilizează în prezent zer (aproximativ 70 000 de spații, adică 190 000 de porci pe an). De altfel, există o analogie de repartizare între crescătoriile de porci care utilizează zer și atelierele de prelucrare a laptelui.

S-a stabilit astfel o veritabilă legătură între producția de porci din Franche-Comté și regiunea Franche-Comté prin intermediul producției locale de brânzeturi și mulțumită zerului pe care aceasta îl produce, punându-l la dispoziția crescătorilor de porci. Modul de alimentare care s-a dezvoltat odată cu utilizarea zerului pentru îngrășarea porcilor, alături de creșterea mai îndelungată (animale mai mature, mai grele [...]) este astfel legat direct de Franche-Comté și permite obținerea specificităților produsului „Porc de Franche-Comté”, și anume, carnea cu textură optimă și puțin exsudativă, de culoare frumoasă, cu grăsime consistentă și albă, carne cu o foarte bună reputație în rândul consumatorilor din regiune care o prețuiesc la nivel calitativ și care sunt foarte mândri de originea locală a acesteia.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

Prețul abonamentelor în 2010
(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	1 100 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, versiunea tipărită + CD-ROM, ediție anuală	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	770 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, CD-ROM, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	400 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), CD-ROM, ediție bisăptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	300 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Jurnalul Oficial 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 aviz către cititori inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Formatul CD-ROM va fi înlocuit în cursul anului 2010 cu formatul DVD.

Distribuire și abonamente

Abonamente la diverse periodice destinate vânzării, precum abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, pot fi contractate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferă 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>

