

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 77



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 53

26 martie 2010

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

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2010/C 77/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5535 – Renesas Technology/NEC Electronics) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2010/C 77/02	Rata de schimb a monedei euro	2
--------------	-------------------------------------	---

RO

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

(continuare în pagina următoare)

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2010/C 77/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5797 – State Street Corporation/Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali/Sanpaolo Bank) ⁽¹⁾	3
2010/C 77/04	Comunicare din partea guvernului francez referitor la Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, de explorare și de extracție a hidrocarburilor (<i>Aviz privind cererea de autorizație exclusivă de prospectare a zăcămintelor de hidrocarburi lichide sau gazoase, denumită „Permis de Dormans”</i>) ⁽¹⁾	4

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2010/C 77/05	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	6
2010/C 77/06	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare	10
2010/C 77/07	Publicarea unei cereri de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale în conformitate cu dispozițiile de la articolul 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei	15
2010/C 77/08	Publicarea unei cereri de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale în conformitate cu dispozițiile de la articolul 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei	16
2010/C 77/09	Publicarea unei cereri de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale în conformitate cu dispozițiile de la articolul 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei	17
2010/C 77/10	Comunicare în atenția persoanelor incluse pe lista menționată la articolele 2, 3 și 7 din Regulamentul (CE) nr. 881/2002 al Consiliului de instituire a unor măsuri restrictive specifice împotriva anumitor persoane și entități care au legătură cu Osama ben Laden, cu rețeaua Al-Qaida și cu talibanii, în temeiul Regulamentului (UE) nr. 262/2010 al Comisiei	18



⁽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.5535 – Renesas Technology/NEC Electronics)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2010/C 77/01)

La data de 2 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 32009M5535. 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⁾

25 martie 2010

(2010/C 77/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,3356	AUD	dolar australian	1,4619
JPY	yen japonez	123,44	CAD	dolar canadian	1,3590
DKK	coroana daneză	7,4417	HKD	dolar Hong Kong	10,3662
GBP	lira sterlină	0,89440	NZD	dolar neozeelandez	1,8817
SEK	coroana suedeză	9,6650	SGD	dolar Singapore	1,8765
CHF	franc elvețian	1,4280	KRW	won sud-coreean	1 525,82
ISK	coroana islandeză		ZAR	rand sud-african	9,8925
NOK	coroana norvegiană	8,0770	CNY	yuan renminbi chinezesc	9,1183
BGN	leva bulgărească	1,9558	HRK	kuna croată	7,2630
CZK	coroana cehă	25,363	IDR	rupia indoneziană	12 173,12
EEK	coroana estoniană	15,6466	MYR	ringgit Malaiezia	4,4302
HUF	forint maghiar	263,73	PHP	peso Filipine	60,906
LTL	litas lituanian	3,4528	RUB	rubla rusească	39,5415
LVL	lats leton	0,7074	THB	baht thailandez	43,260
PLN	zlot polonez	3,8880	BRL	real brazilian	2,3952
RON	leu românesc nou	4,0633	MXN	peso mexican	16,7264
TRY	lira turcească	2,0545	INR	rupie indiană	60,7700

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5797 – State Street Corporation/Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali/Sanpaolo Bank)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 77/03)

1. La data de 19 martie 2010, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) privind concentrările economice ⁽¹⁾, prin care State Street Corporation, („STT”, SUA) va dobândi de la Banca Intesa Sanpaolo S.p.A controlul unic, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul asupra Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali S.p.A. (Italia) și Sanpaolo Bank s.a. (Luxembourg), prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul grupului STT: furnizarea unei game complete de servicii în domeniul valorilor mobiliare investitorilor care sunt instituții sau persoane fizice, la nivel mondial,
 - în cazul Intesa San Paolo Servizi Trasnazionali S.p.A. și Sanpaolo Bank s.a.: servicii de custodie globală și de administrare de fonduri furnizate clienților care sunt instituții și, într-o măsură mai mică, clienților care sunt persoane fizice, situați în Italia și Luxembourg.
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.
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.5797 – State Street Corporation/Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali/Sanpaolo Bank, 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”].

Comunicare din partea guvernului francez referitor la Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, de explorare și de extracție a hidrocarburilor ⁽¹⁾

(Aviz privind cererea de autorizație exclusivă de prospectare a zăcămintelor de hidrocarburi lichide sau gazoase, denumită „Permis de Dormans”)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 77/04)

Prin cererea din 18 septembrie 2009, societatea Concorde Energy LLC, cu sediul la 1537 Bull Lea Road, Suite 200, Lexington KY 40511, UNITED STATES, a înaintat o cerere de obținere a unei autorizații exclusive, pentru o perioadă patru ani, de prospectare a zăcămintelor de hidrocarburi lichide sau gazoase, denumită „Permis de Dormans”, pentru o suprafață de aproximativ 952,05 kilometri pătrați situată în departamentele Aisne și Marne.

Perimetrul în care este valabilă această autorizație este delimitat de arcele de meridiane și de paralele care unesc succesiv punctele definite în cele ce urmează prin coordonatele lor geografice, meridianul de origine fiind cel al Parisului; coordonatele sunt exprimate în grade.

Punct	Longitudine	Latitudine
A	1,4 gr E	54,7 gr N
B	1,7 gr E	54,7 gr N
C	1,7 gr E	54,5 gr N
D	1,8 gr E	54,5 gr N
E	1,8 gr E	54,3 gr N
F	1,52 gr E	54,3 gr N
G	1,52 gr E	54,33 gr N
H	1,47 gr E	54,33 gr N
I	1,47 gr E	54,35 gr N
J	1,44 gr E	54,35 gr N
K	1,44 gr E	54,36 gr N
L	1,42 gr E	54,36 gr N
M	1,42 gr E	54,37 gr N
N	1,4 gr E	54,37 gr N
O	1,4 gr E	54,5 gr N
P	1,3 gr E	54,5 gr N
Q	1,3 gr E	54,6 gr N
R	1,4 gr E	54,6 gr N

Depunerea cererilor și criteriile de atribuire a drepturilor de exploatare

Solicitanții care depun cererea inițială și cei care depun cereri concurente trebuie să demonstreze că îndeplinesc condițiile necesare obținerii autorizației, stabilite la articolele 4 și 5 din Decretul nr. 2006-648 din 2 iunie 2006 privind drepturile de exploatare minieră și de depozitare subterană (Décret n° 2006-648 du 2 juin 2006 relatif aux titres miniers et aux titres de stockage souterrain) publicat în Jurnalul Oficial al Republicii franceze (*Journal officiel de la République française*) din 3 iunie 2006.

Societățile interesate pot depune o cerere concurentă în termen de nouăzeci de zile de la data publicării prezentului aviz, în conformitate cu procedura descrisă pe scurt în „Avizul privind acordarea drepturilor de exploatare minieră a hidrocarburilor în Franța”, publicat în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* C 374 din 30 decembrie 1994, pagina 11, și stabilită prin Decretul nr. 2006-648 din 2 iunie 2006 privind drepturile de exploatare minieră și de depozitare subterană publicat în Jurnalul Oficial al Republicii Franceze (*Journal officiel de la République française*) din 3 iunie 2006.

⁽¹⁾ JO L 164, 30.6.1994, p. 3.

Cererile concurente se adresează ministrului responsabil cu sectorul minier, la adresa indicată în continuare. Deciziile privind cererea inițială și cererile concurente se iau în termen de doi ani de la data la care autoritățile franceze au primit cererea inițială sau până la data de 18 septembrie 2011 cel târziu.

Condiții și cerințe privind exercitarea activității și încetarea acesteia

Solicitanții sunt invitați să consulte articolele 79 și 79.1 din codul minier și Decretul nr. 2006-649 din 2 iunie 2006 privind exploatarea miniere, depozitarea subterană și poliția minelor și a depozitelor subterane (*Décret n° 2006-649 du 2 juin 2006, relatif aux travaux miniers, aux travaux de stockage souterrain et à la police des mines, des stockages souterrains*), publicat în Jurnalul Oficial al Republicii franceze (*Journal officiel de la République française*) din 3 iunie 2006.

Informații suplimentare se pot obține de la următoarea adresă: Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques Grande Arche — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE (Tel. +33 140819529).

Dispozițiile legale menționate anterior pot fi consultate pe site-ul Légifrance: <http://www.legifrance.gouv.fr>

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2010/C 77/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție, 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**„SEGGIANO”****NR. CE: IT-PDO-0005-0561-30.10.2006****IGP () DOP (X)****1. Denumire:**

„Seggiano”

2. Statul membru sau țara terță:

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.)

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

Uleiul de măsline extravirgin „Seggiano” trebuie obținut doar din livezi de măslini constituite în proporție de cel puțin 85 % din plante care aparțin soiului „Olivastra Seggianese”, ale cărui caracteristici fizice și organoleptice sunt următoarele:

aciditate maximă totală exprimată în acid oleic, în greutate, de maximum: 0,5 %;

peroxizi: valoare maximă de 12;

K232: maximum 2,2;

K270: maximum 0,2;

polifenoli totali: peste 200 ppm;

tocoferoli totali: minimum 100 ppm;

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

procent de acizi grași nesaturați: minimum 78 %;

culoare: de la verde cu nuanțe gălbui la auriu;

miros: fructat proaspăt, pur, net de măslină, cu note vegetale de anghinare și arome secundare de fructe albe;

gust: pur, net, cu note vegetale cu aceleași nuanțe prezente și în miros, proporțiile de gust amar și picant fiind bine armonizate;

mediana atributului fructat: peste 2.

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 identificată:*

Cultivarea măslinilor și operațiunile de zdrobire a măslinilor pentru a obține uleiul de măsline extravirgin „Seggiano” trebuie să se desfășoare exclusiv în aria geografică de producție.

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

Uleiul de măsline extravirgin „Seggiano” trebuie ambalat în interiorul ariei geografice de producție, pentru ca transportarea uleiului neambalat să nu determine deteriorarea și pierderea caracteristicilor deosebite ale acestuia.

Este deja bine cunoscut faptul că cea mai importantă cauză a deteriorării uleiului de măsline extravirgin este contactul cu oxigenul sau, în sens mai general, aerisirea. Din acest motiv, sunt indicate măsuri foarte specifice privind conservarea uleiului, precum interzicerea transferului dintr-un recipient în altul și transportul, deoarece acestea ar duce la aerisire și, prin urmare, la oxidarea uleiului.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe etichetă trebuie să apară în mod obligatoriu următoarele mențiuni: denumirea produsului DOP „Seggiano”, acronimul „D.O.P.” sau expresia „Denominazione di Origine Protetta” și logoul format dintr-o măslină stilizată aflată într-un arc de cerc cuprins, la rândul său, într-un alt cerc concentric, a cărui porțiune deschisă este completată de textul „Seggiano D.O.P.”



4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria de producție a uleiului de măsline extravirgin „Seggiano” cuprinde următoarele comune din provincia Grosseto: Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano și părți ale comunei Castell'Azzara. Zona comunei Castell'Azzara inclusă în aria de producție este delimitată perfect de râul Fiora și de drumurile provinciale 4 și 34.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria geografică de producție a uleiului de măsline extravirgin „Seggiano” se află în sudul Toscanei, în partea de sud-est a muntelui de origine vulcanică numit Monte Amiata (1 738 m deasupra nivelului mării). Partea periferică a acestui element de relief se remarcă prin bogata prezență a unor roci dure, care sunt foarte rare sau chiar lipsesc în cazul celorlalți versanți ai vulcanului. Această caracteristică se datorează prezenței unor forme de relief mai joase, Monte Labbro (1 193 m) și Monte Civitella (1 107 m). Geologia acestei arie geografice este caracterizată prin suprapunerea structurii vulcanice a muntelui Amiata, care s-a format în pliocenul târziu și în cuaternar deasupra unei zone formate din terenuri sedimentare. Caracteristicile climatice ale acestei arie geografice sunt influențate atât de apropierea de Monte Amiata, cât și de apropierea de Marea Tireniană. Temperatura medie anuală variază între 12,3 °C, cât se înregistrează la Santa Fiora, în cazul zonei aflate la altitudine superioară, și 13,4 °C, cât se înregistrează la Manciano, în cazul zonei aflate la altitudine inferioară. Clima este umedă, cu precipitații anuale sub formă de ploaie de peste 1 000 mm și cu ninsori, precipitațiile variind de la un an la altul atât ca intensitate, cât și ca frecvență, dar neavând o durată prea lungă, dată fiind expunerea versantului.

5.2. Specificitatea produsului:

Uleiul de măsline extravirgin „Seggiano” este un ulei delicat al cărui miros deosebit, proaspăt și net de măsline se simte imediat, cu notele sale vegetale de anghinare și cu aromele-i secundare de fructe albe. Anumite particularități tipice și constante ale acestui ulei evidențiază proprietățile sale nutriționale, mai mult chiar decât pe cele organoleptice, mai ales bogatul patrimoniu antioxidant (așa-numiții compuși minori, care echivalează cu circa 2 % din compoziție). Conținutul de polifenoli este de până la 450 mg/l, iar proporția acizilor grași nesaturați, în comparație cu acizii grași saturați, este de 83-84 %.

Uleiul produs pe teritoriul delimitat al denumirii de origine protejată „Seggiano” și care este obținut din soiul „Olivastra Seggianese” are un conținut mai bogat de acizi grași nesaturați (acid palmitoleic, oleic, linoleic, linolenic, eicosenoic) și o proporție mai mare de acid stearic decât uleiurile produse în restul teritoriului provinciei.

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):

Caracteristicile chimice, fizice și organoleptice ale uleiului de măsline extravirgin „Seggiano” sunt puternic legate de raportul strâns între soi și teritoriu. Influența directă a climei reci a muntelui Amiata și situarea, din vremuri străvechi, a livezilor de măslini la altitudini montane au determinat afirmarea și consolidarea în acest teritoriu a soiului „Olivastra Seggianese”.

Planta de măslin este unul dintre elementele care caracterizează acest teritoriu, iar afirmarea cultivării măslinului pe acest versant se datorează atât climei blânde, influenței benefice a mării și îndelungatelor perioade însorite, cât și activității oamenilor, care au construit efectiv terenurile agricole din aceste văi, compensând diferențele de nivel prin amenajarea unor terase și rezolvând problema terenului cu schelet excesiv prin desțeleniri manuale. De-a lungul secolelor, pe acest teritoriu s-a afirmat un soi local, denumit „Olivastra Seggianese”, caracterizat prin rezistența remarcabilă la frig. Această caracteristică nu reprezintă o simplă curiozitate biologică, ci constituie specificitatea care leagă acest tip de plantă de teritoriu. Afirmarea acestui genotip este produsul unui proces care a durat mai multe secole, fiind singurul capabil să reziste înghețurilor puternice și zăpezilor foarte consistente din timpul iernii și al primăverii care s-au succedat de-a lungul timpului. Soiul s-a născut în acest teritoriu și reprezintă aproape întreg patrimoniul de soiuri de măslini al zonei.

Documente istorice din 1550 evidențiază importanța măslinului în economia acestui teritoriu, prevăzând amenzi pentru persoanele care deșădăcinau sau tăiau un măslin. În secolul al XVIII-lea, datorită posibilităților de comercializare a produsului, s-a accelerat ritmul plantării de noi livezi de măslini, iar documentele și mărturiile epocii descriu schimbarea și transformarea teritoriului din acea vreme.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Textul consolidat al caietului de sarcini poate fi consultat:

- la următoarea adresă web: 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 (<http://www.politicheagricole.it>) și făcând clic pe Prodotti di Qualità (Produse de calitate) în stânga ecranului și apoi pe Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006] [Caiete de sarcini ale produselor supuse analizei UE – Regulamentul (CE) nr. 510/2006].
-

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 77/06)

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
„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК” (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)**

NR. CE: BG-PGI-0005-0732-10.12.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Горнооряховски суджук” (Gornooryahovski Sudzhuk)

2. Statul membru sau țara terță:

Republica Bulgaria

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.2: Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

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

Cârnatul „Gornooryahovski Sudzhuk” este un produs compact, uscat, neperisabil, preparat din carne de vită tocată și prezentat în intestine naturale. Produsul este destinat consumului direct.

Pe exterior, membrana este curată, netedă, fără pete, defecte sau asperități neobișnuite. Produsul nu prezintă pungi de grăsime sau cavități, întrucât membrana este strâns lipită de conținut. Suprafața prezintă un strat uniform de mușgeai nobil uscat, albicios și făinos, care nu atinge interiorul produsului. Cârnatul are formă de cilindru aplatizat și este curbat asemenea unei potcoave de cal. Capetele sunt înnodate și legate între ele cu sfoară. Produsul măsoară între 35 cm și 40 cm lungime și are un diametru de până la 40 mm. Consistența este densă, elastică și uniformă atât pe margine, cât și în mijloc. Secțiunea are o formă elipsoidală, cu o textură fină și regulată. Carnea nu prezintă goluri de aer, tendoane sau nervuri. Este striată, culoarea sa, tipică pentru carnea de vită, variind de la roșu la maro închis. Grăsimea este albă. Secțiunea nu prezintă niciun inel periferic închis la culoare și nicio decolorare cenușie în interior. Gustul este distinct, plăcut, picant și ușor sărat, fără alte izuri străine.

Aroma este distinctă și bogată în miresme care reflectă combinația specifică de condimente: piper negru, chimen și cimbru.

Caracteristici fizice și chimice:

conținutul de apă nu depășește 45 % din greutatea totală a produsului;

conținutul de grăsime în materia uscată nu depășește 65 %;

conținutul de sare de bucătărie nu depășește 4,5 % din greutatea totală a produsului, iar conținutul de nitriți nu depășește 50 mg/kg; pH-ul este ≤ 6 și $\geq 5,1$; iar

$aW \leq 0,88$.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

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

Carne proaspătă de vită provenită de la animale bine hrănite, cu o vârstă de peste 18 luni în momentul sacrificării.

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

Nu există cerințe specifice referitoare la calitatea sau proveniența furajelor.

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

Prepararea cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” are loc în condiții specifice zonei orașului Gorna Oryahovitsa și după tehnicile tradiționale ale localnicilor. În cele ce urmează sunt descrise etapele de producție care trebuie să desfășoare în aria Gorna Oryahovitsa.

Prepararea materiei prime: carnea folosită la prepararea cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” nu trebuie să aibă o temperatură mai mare de -5 °C. Carnea se taie în bucăți de 100 g-150 g, după care se trece printr-o mașină de tocat cu disc reniform. În paralel se elimină nervurile, astfel încât produsul să nu conțină mai mult de 10 % țesut conjunctiv.

Umplerea și modelarea cârnaților: intestinalele naturale se spală în jet de apă potabilă pentru a înlătura sarea și se lasă la înmuiat până ce își recapătă elasticitatea. Umplutura este împinsă în intestin, iar ruda obținută se răsucește în jurul axei sale la intervale de 45 cm. Apoi se taie cu un cuțit în punctul de torsiune, iar bucățile obținute sunt modelate manual – capetele sunt înnodate și legate între ele cu sfoară, iar surplusul de umplutură de la capete se îndepărtează. Cârnații sunt agățați unul după altul de inelele sforilor pe bare de lemn suspendate pe stelaje.

Maturare: cârnații sunt agățați de bare de lemn fixate pe stelaje în camerele de uscare, unde se lasă timp de aproximativ 48 de ore la o temperatură de 22 °C-25 °C, până ce umplutura se întărește și devine roșie. În camerele de uscare, umiditatea aerului este cuprinsă între 100 % și 85 %, iar ventilația este permanentă.

Uscare: cârnații sunt agățați pe bare de lemn fixate pe stelaje în camerele de uscare, unde se lasă timp de 10-20 de zile la o temperatură de 15 °C-18 °C, în condiții de umiditate de 85 %-70 % și cu o ventilație permanentă. Între timp, cârnații sunt presați o dată sau de două ori cu ajutorul unor prese metalice montate pe plăci de lemn. În timpul uscării, partea exterioară a cârnaților se acoperă cu un strat uniform de mușgai nobil alb, care se formează în mod natural în camerele de uscare.

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

Cârnatul „Gornooryahovski Sudzhuk” se comercializează întreg, neambalat sau ambalat în vid.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe fiecare produs se fixează o etichetă pe care este imprimată, cu litere mari, indicația geografică protejată „Горнооряховски суджук” (Gornooryahovski Sudzhuk), urmată de numele, adresa și sigla producătorului, precum și de numărul de identificare al produsului și de simbolul IGP.

4. **Delimitare concisă a ariei geografice:**

Aria de producție a cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” este definită administrativ ca orașul Gorna Oryahovitsa.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Relieful ariei de producție este format din dealuri joase, de până la 199 m deasupra nivelului mării. Clima este temperat continentală, cu o umiditate medie anuală a aerului de până la 71 % și o temperatură medie anuală de + 11,5 °C. Predomină vânturile dinspre nord-est și nord-vest, care ating în medie viteze de circa 2,2 m/s. Aceste condiții climatice favorizează o combinație caracteristică de mucegaiuri *Penicillium* și *Aspergillus*, în proporții specifice, mucegaiuri care acoperă exteriorul cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” formând o peliculă uscată, albă și făinoasă.

5.2. Specificitatea produsului:

Calitățile organoleptice specifice produsului – gustul, aroma, culoarea și consistența rezultă din calitatea cărnii folosite, din pricepera și experiența localnicilor și din metoda specifică de preparare, transmisă din generație în generație (maturarea la temperaturi ridicate și uscarea în condiții care permit proliferarea unei microflore caracteristice mediului geografic).

La prepararea cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” se folosește numai carne proaspătă de vită, cu un conținut ridicat de glicogen înainte de descompunerea biochimică, ceea ce face ca produsul să devină suculent și să capete un gust savuros și o culoare specifică roșie-maronie. Carnea este aleasă și prelucrată astfel încât să nu conțină mai mult de 10 % țesut conjunctiv și 30 % grăsimi, motiv pentru care produsul finit are o structură plăcută și o textură fină.

Gustul picant al cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” este rezultatul unei combinații tradiționale de piper negru, chimen și cimbru, după o rețetă care a rămas neschimbată de-a lungul vremii.

Datorită priceperii lor, măștrii artizani joacă un rol important în a asigura aspectul extern atât plăcut al produsului, structura sa fermă și forma inconfundabilă de potcoavă. Tehnicienii determină cu precizie elasticitatea intestinelor, în funcție de gradul de dilatare și de creșterea în volum a acestora. După umplere, cârnații sunt răsuciți manual și presați, apoi sunt innodați și legați cu sfoară.

Procesul de maturare este deosebit de important pentru calitățile specifice cârnațului „Gornooryahovski Sudzhuk”: carnea se înmoaie, devine suculentă și fermă, căpătând gustul și culoarea specifică. Sub influența microorganismelor cu efect denitrifiant care se propagă natural în condițiile specifice zonei de producție (temperaturi de 22 °C-25 °C) și ca urmare a acumulării acidului lactic provenit din descompunerea anaerobă a glicogenului sub efectul enzimelor din carne, salpetrul excedentar se transformă succesiv în nitriți, acid azotos și oxid de azot. Oxidul de azot reacționează cu mioglobina din țesutul muscular și cu hemoglobina din sânge pentru a forma nitrozomioglobina și, respectiv, nitrozohemoglobina, care îi conferă cărnii maturate culoarea roșie specifică. Schimbarea culorii cărnii în roșu-mariniu, dilatarea și întărirea umpluturii și mirosul specific sunt semne că procesele anaerobe trebuie oprite. Pricepera măștrilor artizani este esențială în această etapă, când trebuie să estimeze în ce moment trebuie să oprească maturarea pentru a împiedica formarea unor substanțe din cauza cărora produsul ar deveni impropriu pentru consum. În trecut, metoda autentică de maturare consta în așezarea cârnaților grămadă și acoperirea lor cu rogojini, care făceau ca temperatura de maturare să crească. Datorită evoluției tehnologiei, același efect de modificare a proprietăților fizico-chimice ale produsului se obține astăzi prin încălzirea aerului și prin asigurarea unei ventilații continue a uscătoarelor, astfel încât umiditatea să fie redusă la 85 %.

În condiții de uscare relativ constante (o temperatură cuprinsă între 15 °C și 18 °C și o umiditate de aproximativ 75 %) se dezvoltă un mucegai nobil, caracteristic regiunii, care împiedică rânzezirea grăsimii și formarea unui inel interior de culoare cenușie. Datorită acestui mucegai, produsul se usucă uniform, iar aroma conferită de condimente devine mai puternică. În etapa de presare a

cârnaților, priceperea măștrilor artizani are o importanță deosebită: presa trebuie strânsă treptat, iar presiunea trebuie distribuită în mod uniform, astfel încât umplutura să nu se reverse din intestin, iar cârnatul să capete forma tipică de potcoavă, cu secțiune elipsoidală și grosime uniformă. În timpul presării, cârnații iau mucegaiul de pe plăcile de lemn. Sporii se împrăștie în încăperea purtați de curenții ușori de aer, iar miceliile lor acoperă întreaga suprafață a cârnaților formând un strat uniform. Condițiile climatice specifice ariei de producție – aerul uscat și rece și curenții ușori de aer – din luna septembrie și până în luna mai, precum și microflora existentă în această zonă joacă un rol esențial în procesul de uscare a cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk”. În trecut, aceștia erau suspendați pe bare lungi de lemn prinse sub streșinile de pe partea nordică a atelierelor. Astăzi, aceleași condiții climatice pot fi create pe toată durata anului datorită sistemelor de ventilare care reglează temperatura și umiditatea aerului și le mențin constante.

Camerele de maturare și uscare sunt dotate cu un dispozitiv de înregistrare a temperaturii și umidității aerului, care permite controlarea permanentă a condițiilor de fabricare necesare obținerii unui conținut de apă de 45 % din masa totală a produsului.

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):*

Apariția cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” și dezvoltarea ulterioară a producției acestora se datorează condițiilor climatice relativ stabile și curenților ușori de aer caracteristici zonei Gorna Oryahovitsa, diseminării unui amestec specific de mucegaiuri nobile (*Penicillium* și *Aspergillus*) pe întreaga suprafață a cârnaților, precum și ingeniozității localnicilor care au conservat carnea sărând-o și lăsând-o la maturat la temperaturi ridicate, pentru ca apoi să o usuce.

Rețeta s-a transmis din tată în fiu în numeroase familii, întrucât prepararea acestor cârnați era principala lor sursă de venit. Pentru a-și putea practica meșteșugul, producătorii trebuiau să obțină un certificat de maestru artizan și o autorizație specială.

Cererea de IGP se bazează în principal pe reputația de care se bucură „Gornooryahovski Sudzhuk” încă din perioada Renașterii bulgare (începutul secolului XVIII) și pe condițiile speciale de fabricare a acestuia.

În zona Gorna Oryahovitsa s-au practicat dintotdeauna numeroase activități legate de prepararea alimentelor din carne: producție de carne, carmangerie, prepararea cârnaților și a cârnii afumate etc. Începând cu secolul XIX, autoritățile și-au dat seama de beneficiile pe care le puteau aduce aceste activități și au sprijinit comerțanții și producătorii locali. Astfel, datorită numeroaselor sale piețe locale, orașul Gorna Oryahovitsa a devenit treptat unul dintre principalele centre comerciale ale imperiului turc din acea vreme. În 1538, Soliman I (Magnificul) a emis un decret prin care ceda marelui vizir Rüstem Pașa pământurile aferente orașului Rahoviche-I Gebr (vechiul nume al Gorna Oryahovitsa) și taxele obținute din producția cârnaților. În 1861, cârnații produși de fabricantul și comerciantul Mihail Nikolov din Gorna Oryahovitsa au primit o medalie la un târg internațional organizat în Italia. În timpul Renașterii bulgare, cârnații produși în Gorna Oryahovitsa erau cunoscuți sub denumirea de „Sara” și „Smarlama”. După independență, au devenit cunoscuți sub numele de cârnați „Gornooryahovski Sudzhuk” și „cârnați uscați de vită”. Într-un studiu de călătorie intitulat „Bulgaria danubiană și Balcanii” (1882), etnograful austro-ungar Felix Philipp Kanitz a descris tradițiile locuitorilor din Gorna Oryahovitsa legate de producția de carne și de prepararea cârnaților. În 1911, Almanahul bulgar publica prima reclamă la cârnatul fabricat de familia Nedev din Gorna Oryahovitsa. Dezvoltarea comerțului cu acest produs în regiune a fost unul dintre motivele pentru care în Gorna Oryahovitsa s-a organizat primul târg internațional de prezentare (perioada 1922-1932). În 1931 a fost elaborat așa-numitul „Regulament de gestionare a pieței interne din Gorna Oryahovitsa”, un document prin care producătorii locali preluau de la stat controlul comerțului cu cârnați „Sudzhuk”. După anii '40, datorită gustului lor deosebit și incomparabil, precum și excelenței lor calitative, cârnații „Sudzhuk” au reușit să se impună pe piața bulgară sub denumirea de „Gornooryahovski Sudzhuk”.

Amplasarea atelierelor de preparare a cârnaților are o importanță majoră în garantarea unor condiții adecvate de maturare și uscare, motiv pentru care producătorii au continuat vreme îndelungată să caute locul cel mai prielnic din punct de vedere climatic în preajma orașului Gorna Oryahovitsa. Dacă inițial (în secolul XIX) cârnații „Gornooryahovski Sudzhuk” se fabricau în ateliere speciale situate în imediata apropiere a pieței „Sar” din sud-estul orașului Gorna Oryahovitsa, în ultimul deceniu al secolului XIX și la începutul secolului XX acestea s-au mutat treptat către periferia estică a orașului. Principalul motiv a fost descoperirea de către fabricanți a curenților de aer prielnici, care s-au dovedit a fi cel mai important factor în procesul de uscare a cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” și în formarea mucegaiului nobil care îi învelește.

Nivelul ridicat al cererii și ofertei de „Gornooryahovski Sudzhuk” și buna reputație a acestui produs au determinat autoritățile bulgare să elaboreze o serie de norme specifice de producție (publicate în 1975 într-un manual tehnic), instrucțiuni de preparare și cerințe sanitare specifice pentru mezelurile puse în vânzare către consumatori (publicate în 1983 într-un ghid al bunelor practici veterinare și sanitare).

Primele informații despre cârnații „Gornooryahovski Sudzhuk” datează din secolul XIX și au fost transmise îndeosebi prin viu grai de cei implicați direct sau indirect în prepararea, comercializarea sau consumul acestora. Reputația cârnaților „Gornooryahovski Sudzhuk” a stârnit interesul a numeroși autori și cercetători. Pionieri în acest domeniu au fost în primul rând binecunoscuții cercetători, istorici și publiciști locali Tsani Ginchev și Zvezdelin Tsonev. Mai recent, în 2003, Elza Garabedian a publicat *Gornooryahovski Sudzhuk*, o carte în care urmărește istoria fabricării produsului și prezintă documente autentice păstrate până astăzi în două instituții publice, și anume Arhivele de Stat (DA) din Veliko Tarnovo și Muzeul de istorie din Gorna Oryahovitsa.

În 2001, cârnații „Gornooryahovski Sudzhuk” fabricați de Rodopa 96 EOOD din Gorna Oryahovitsa au primit medalia de aur în cadrul târgului internațional de primăvară de la Plovdiv. În 2007, cu ocazia sărbătoririi anuale a zilelor orașului Gorna Oryahovitsa, consiliul municipal a reînviat vechea tradiție a târgului de „Gornooryahovski Sudzhuk”.

Obiceiul tradițional de a oferi un cârnat sau de a-l servi oaspeților la masă în semn de bun-venit a făcut ca „Gornooryahovski Sudzhuk” să devină emblematic pentru orașul al cărui nume îl poartă. Rețeta lor unică, condițiile speciale de fabricare, specificitatea mucegaiului și priceperea producătorilor locali au făcut ca acest produs să devină un standard și o garanție de înaltă calitate. De-a lungul timpului, cârnațul „Gornooryahovski Sudzhuk” a ajuns să fie o gustare favorită pe mesele festive ale bulgarilor. Ținând seama de numărul mare de consumatori și de prețul ridicat de vânzare, producția de „Gornooryahovski Sudzhuk” are o importanță economică deosebită pentru orașul Gorna Oryahovitsa.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<http://www.mzh.government.bg/Article.aspx?lang=1&rmid=698&id=698&lmid=0>

Publicarea unei cereri de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale în conformitate cu dispozițiile de la articolul 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei

(2010/C 77/07)

Conform articolului 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei ⁽¹⁾, o cerere de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, seria C, în scopul informării părților terțe de existența unei astfel de cereri, pentru ca acestea să se poată opune recunoașterii și protejării mențiunii tradiționale care face obiectul respectivei cereri.

PUBLICAREA UNEI CERERI DE RECUNOAȘTERE A UNEI MENȚIUNI TRADIȚIONALE ÎN CONFORMITATE CU ARTICOLUL 33 DIN REGULAMENTUL (CE) NR. 607/2009 AL COMISIEI

Data primirii	1.3.2010
Număr de pagini	11
Limba de redactare a cererii	Engleză
Numărul dosarului	TDT-CZ-N0006

Solicitantul:

Autoritatea competentă a statului membru: CZ-Ministry of Agriculture
Simona Hrabetova
Plant Commodities Dept.
Unit for Wine
Tesnov 17
117 05 Prague 1
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 221812354
Fax +420 221812367
simona.hrabetova@mze.cz

Denumirea: CLAIRET

— Mențiune tradițională în temeiul articolului 118u alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007

Limba:

— Articolul 31 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei

Lista denumirilor de origine protejate sau a indicațiilor geografice protejate în cauză:

— Toate denumirile de origine protejată cehe din registru

Categoriile de produse vitivinicole:

— Vin [anexa XIb din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului]

Definiție:

— Vin produs din struguri negri fără fermentarea cu pieleț.

⁽¹⁾ JO L 193, 24.7.2009, p. 60.

Publicarea unei cereri de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale în conformitate cu dispozițiile de la articolul 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei

(2010/C 77/08)

Conform articolului 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei ⁽¹⁾, o cerere de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, seria C, în scopul informării părților terțe despre existența unei astfel de cereri, pentru ca acestea să se poată opune recunoașterii și protejării mențiunii tradiționale care face obiectul respectivei cereri.

PUBLICAREA UNEI CERERI DE RECUNOAȘTERE A UNEI MENȚIUNI TRADIȚIONALE ÎN CONFORMITATE CU ARTICOLUL 33 DIN REGULAMENTUL (CE) NR. 607/2009 AL COMISIEI

Data primirii	1.3.2010
Număr de pagini	11
Limba de redactare a cererii	Engleză
Numărul dosarului	TDT-CZ-N0007

Solicitantul:

Autoritatea competentă a statului membru: CZ-Ministry of Agriculture
Simona Hrabetova
Plant Commodities Dept.
Unit for Wine
Těšnov 17
117 05 Prague 1
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 221812354
Fax +420 221812367
simona.hrabetova@mze.cz

Denumirea: CHATEAU

— Mențiune tradițională în temeiul articolului 118u alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007

Limba:

— Articolul 31 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei

Lista denumirilor de origine protejate sau a indicațiilor geografice protejate în cauză:

— Toate denumirile de origine protejată cehe din registru

Categoriile de produse vitivinicole:

— Vin [anexa XIb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului]

Definiție:

— Expresie istorică referitoare la un tip de zonă și la un tip de vin, rezervată vinurilor care provin de pe o proprietate care există în realitate sau care este denumită prin acest termen.

⁽¹⁾ JO L 193, 24.7.2009, p. 60.

Publicarea unei cereri de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale în conformitate cu dispozițiile de la articolul 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei

(2010/C 77/09)

Conform articolului 33 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei ⁽¹⁾, o cerere de recunoaștere a unei mențiuni tradiționale se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, seria C, în scopul informării părților terțe de existența unei astfel de cereri, pentru ca acestea să se poată opune recunoașterii și protejării mențiunii tradiționale care face obiectul respectivei cereri.

PUBLICAREA UNEI CERERI DE RECUNOAȘTERE A UNEI MENȚIUNI TRADIȚIONALE ÎN CONFORMITATE CU ARTICOLUL 33 DIN REGULAMENTUL (CE) NR. 607/2009 AL COMISIEI

Data primirii	1.3.2010
Număr de pagini	11
Limba de redactare a cererii	Engleză
Numărul dosarului	TDT-CZ-N0008

Solicitantul:

Autoritatea competentă a statului membru: CZ-Ministry of Agriculture
Simona Hrabetova
Plant Commodities Dept.
Unit for Wine
Těšnov 17
117 05 Prague 1
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 221812354
Fax +420 221812367
simona.hrabetova@mze.cz

Denumirea: CHÂTEAU

— Mențiune tradițională în temeiul articolului 118u alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007

Limba:

— Articolul 31 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei

Lista denumirilor de origine protejate sau a indicațiilor geografice protejate în cauză:

— Toate denumirile de origine protejată cehe din registru

Categoriile de produse vitivinicole:

— Vin [anexa XIb din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului]

Definiție:

— Expresie istorică referitoare la un tip de zonă și la un tip de vin, rezervată vinurilor care provin de pe o proprietate care există în realitate sau care este denumită prin acest termen.

⁽¹⁾ JO L 193, 24.7.2009, p. 60.

Comunicare în atenția persoanelor incluse pe lista menționată la articolele 2, 3 și 7 din Regulamentul (CE) nr. 881/2002 al Consiliului de instituire a unor măsuri restrictive specifice împotriva anumitor persoane și entități care au legătură cu Osama ben Laden, cu rețeaua Al-Qaida și cu talibanii, în temeiul Regulamentului (UE) nr. 262/2010 al Comisiei

(2010/C 77/10)

(1) Poziția comună 2002/402/PESC ⁽¹⁾ invită Comunitatea (în prezent, Uniunea) să înghețe fondurile și resursele economice ale lui Osama ben Laden, ale membrilor organizației Al-Qaida și ale talibanilor, precum și ale altor persoane, grupuri, întreprinderi și entități care au legătură cu aceștia, menționate în lista întocmită în temeiul Rezoluțiilor 1267 (1999) și 1333 (2000) ale Consiliului de Securitate al Organizației Națiunilor Unite, listă care trebuie actualizată periodic de către Comitetul ONU instituit în temeiul Rezoluției 1267 (1999) a Consiliului de Securitate al ONU.

Pe lista întocmită de Comitetul ONU menționat anterior figurează:

- Al-Qaida, talibanii și Osama ben Laden;
- persoanele fizice sau juridice, entitățile, organismele și grupurile care au legătură cu Al-Qaida, cu talibanii și cu Osama ben Laden; precum și
- persoanele juridice, entitățile și organismele deținute sau controlate de oricare dintre aceste persoane, entități, organisme și grupuri care au legătură cu Al-Qaida, cu talibanii și cu Osama ben Laden sau care îi sprijină în orice alt fel.

Printre actele sau activitățile care indică faptul că o persoană, un grup, o întreprindere sau o entitate este „în legătură cu” Al-Qaida, cu Osama ben Laden sau cu talibanii se numără:

- (a) participarea la finanțarea, planificarea, facilitarea, pregătirea sau săvârșirea de acte sau activități de către, împreună cu, sub numele, în numele sau în sprijinul Al-Qaida, al talibanilor sau al lui Osama bin Laden ori al oricărei celule, grupări afiliate, facțiuni disidente sau grupări derivate;
- (b) furnizarea, vânzarea sau transferul de arme și de material conexe oricărui dintre aceștia;
- (c) efectuarea de recrutări pentru oricare dintre aceștia; sau
- (d) sprijinirea în alt fel a actelor sau activităților oricărui dintre aceștia.

(2) La 11 martie 2010, Comitetul ONU a decis să-i adauge pe Akram Turki Hishan Al-Mazidih și pe Ghazy Fezza Hishan Al-Mazidih pe lista relevantă. Fiecare dintre aceștia poate adresa oricând o cerere Comitetului ONU, însoțită de orice document justificativ, prin care să solicite reexaminarea deciziei de includere pe lista ONU menționată anterior. Cererea trebuie trimisă la următoarea adresă:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Pentru mai multe informații, a se vedea <http://www.un.org/sc/committees/1267/delisting.shtml>

(3) Ca urmare a deciziei ONU menționate la punctul 2, Comisia a adoptat Regulamentul (UE) nr. 262/2010 ⁽²⁾, care modifică anexa I la Regulamentul (CE) nr. 881/2002 al Consiliului ⁽³⁾ de instituire a unor măsuri restrictive specifice împotriva anumitor persoane și entități care au legătură cu Osama ben Laden, cu rețeaua Al-Qaida și cu talibanii. Prin această modificare, efectuată în temeiul articolului 7 alineatul (1) litera (a) și a articolului 7a alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 881/2002, dl A Al-Mazidih și dl G Al-Mazidih sunt incluși pe lista care figurează în anexa I la regulamentul menționat („anexa I”).

⁽¹⁾ JO L 139, 29.5.2002, p. 4.

⁽²⁾ JO L 80, 26.3.2010, p. 40.

⁽³⁾ JO L 139, 29.5.2002, p. 9.

Prin urmare, următoarele măsuri prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 881/2002 se aplică persoanelor adăugate la anexa I:

(1) înghețarea tuturor fondurilor și a resurselor economice care aparțin, se află în posesia persoanelor în cauză ori sunt deținute de acestea, precum și interzicerea (ca orice persoană) să pună la dispoziția persoanelor în cauză, direct sau indirect, fonduri și resurse economice sau să le utilizeze în beneficiul acestora [articolele 2 și 2a ⁽¹⁾]; precum

și

(2) interzicerea de a acorda, de a vinde, furniza sau transfera oricăreia dintre persoanele în cauză, direct sau indirect, consultanță tehnică, asistență sau instruire legată de activități militare (articolul 3).

(4) Articolul 7a din Regulamentul (CE) nr. 881/2002 ⁽²⁾ prevede un proces de revizuire atunci când persoanele incluse pe listă prezintă observații cu privire la motivele includerii pe listă. Persoanele fizice care au fost incluse la anexa I prin Regulamentul (UE) nr. 262/2010 pot adresa Comisiei o cerere în care solicită să li se aducă la cunoștință motivele includerii lor pe lista respectivă. Cererea respectivă trebuie trimisă la următoarea adresă:

European Commission
'Restrictive measures'
Rue de la Loi/Wetstraat 200
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

(5) De asemenea, se atrage atenția celor două persoane în cauză asupra posibilității de a introduce la Tribunalul Uniunii Europene o acțiune în contestare privind Regulamentul (UE) nr. 262/2010, conform condițiilor prevăzute la articolul 263 alineatele (4) și (6) din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

(6) Datele cu caracter personal referitoare la persoanele în cauză vor fi prelucrate în conformitate cu normele din Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽³⁾ privind protecția persoanelor fizice cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal de către instituțiile și organele comunitare (în prezent, ale Uniunii) și privind libera circulație a acestor date. Orice solicitare, de exemplu solicitările de informații suplimentare sau cele legate de exercitarea drepturilor în temeiul Regulamentului (CE) nr. 45/2001 (de exemplu, dreptul de acces la datele cu caracter personal sau de rectificarea acestora) se adresează Comisiei, la adresa menționată la punctul 4 de mai sus.

(7) Din motive organizatorice, se atrage atenția persoanelor adăugate pe lista din anexa I asupra posibilității de a adresa o cerere autorităților competente din statul membru (statele membre) relevant(e) care figurează în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 881/2002, pentru a obține autorizarea de a utiliza, pentru nevoi esențiale sau plăți specifice, fonduri și resurse economice înghețate, în conformitate cu dispozițiile articolului 2a din regulamentul menționat.

⁽¹⁾ Articolul 2a a fost introdus prin Regulamentul (CE) nr. 561/2003 al Consiliului (JO L 82, 29.3.2003, p. 1).

⁽²⁾ Articolul 7a a fost introdus prin Regulamentul (UE) nr. 1286/2009 al Consiliului (JO L 346, 23.12.2009, p. 42).

⁽³⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

EU Book shop

Toate publicațiile UE de care
dumneavoastră aveți nevoie!



bookshop.europa.eu

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>

