

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 112



Ediția în limba română

### Comunicări și informări

Anul 53

1 mai 2010

<u>Numărul informării</u>	Cuprins	Pagina
I Rezoluții, recomandări și avize		
AVIZE		
<b>Comisia Europeană</b>		
2010/C 112/01	Avizul Comisiei din 13 august 2009 în punerea în aplicare a articolului 7 al Directivei 98/37/CE a Parlamentului European și a Consiliului cu privire la o măsură de interzicere a unui polizor unghiular purtând marca de comerț Dimension, adoptată de autoritățile ungare MD-2008-146 <sup>(1)</sup> .....	1
IV Informări		
INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE		
<b>Comisia Europeană</b>		
2010/C 112/02	Rata de schimb a monedei euro .....	4
2010/C 112/03	Comunicarea Comisiei privind cantitatea nesolicitată care urmează să fie adăugată la cantitatea stabilită pentru subperioada 1 iulie 2010-30 septembrie 2010 în cadrul anumitor contingente deschise de Comunitate pentru produsele din sectoarele cărnii de pasăre, al ouălor și al ovalbuminelor .....	5

RO

Preț:  
3 EUR<sup>(1)</sup> 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 112/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5655 – SNCF/LCR/Eurostar) <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---	---

## ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2010/C 112/05	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 .....	7
2010/C 112/06	Publicarea unei cereri de modificare 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 .....	11
2010/C 112/07	Comunicare în atenția lui Mohamed Belkalem și a lui Tayeb Nail, care au fost adăugați 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. 372/2010 al Comisiei	17



---

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

## I

(Rezoluții, recomandări și avize)

## AVIZE

## COMISIA EUROPEANĂ

## AVIZUL COMISIEI

din 13 august 2009

**în punerea în aplicare a articolului 7 al Directivei 98/37/CE a Parlamentului European și a Consiliului cu privire la o măsură de interdicere a unui polizor unghiular purtând marca de comerț Dimension, adoptată de autoritățile ungare MD-2008-146**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 112/01)

#### 1. Notificarea de către autoritățile ungare

Articolul 2 alineatul (1) din Directiva 98/37/CE privind apropierea legislațiilor statelor membre în domeniul echipamentelor tehnice prevede că statele membre iau toate măsurile corespunzătoare pentru a asigura că echipamentele tehnice cărora li se aplică prezenta directivă pot fi introduse pe piață și puse în funcțiune numai dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea și siguranța persoanelor și, acolo unde este cazul, a animalelor domestice sau a bunurilor, atunci când sunt instalate în mod corespunzător și întreținute și folosite conform destinației lor.

Articolul 7 alineatul (1) din directiva menționată mai sus prevede că, atunci când un stat membru constată că echipamentele tehnice purtând marcajul „CE”, folosite în conformitate cu destinația lor, pot pune în pericol siguranța persoanelor și, atunci când este cazul, a animalelor domestice sau a bunurilor, statul membru respectiv ia toate măsurile corespunzătoare pentru a retrage de pe piață astfel de echipamente tehnice, a interzice introducerea lor pe piață, punerea în funcțiune sau utilizarea lor sau a restricționa libera lor circulație. Statul membru respectiv informează imediat Comisia în legătură cu orice astfel de măsură, indicând motivul deciziei sale.

La 3 decembrie 2007, autoritățile ungare au notificat Comisia Europeană cu privire la o măsură de interdicere referitoare la introducerea pe piață a unui polizor electric unghiular portabil purtând marca de comerț Dimension, de tipul DM/AG230-160.

Conform declarațiilor, echipamentul tehnic este fabricat de Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd. 56-1 W. Wangchun Road, Yongkang City, Zhejiang, 321300, CHINA și distribuit de Dimension Europe Kft., Budapest, Újlak u. 21., 1173, UNGARIA.

Dosarul transmis Comisiei Europene cuprindea următoarele documente:

- certificatul nr. AM 50019449 0001, raportul nr. 15002404 001 din 9 septembrie 2003 referitor la un polizor unghiular tip S1M-ZZ09-230A, eliberate de TÜV Rheinland Product Safety GmbH și care certifică conformitatea cu Directiva 98/37/CE privind echipamentele tehnice;
- certificatul nr. S 50019447 0001 din 9 septembrie 2003 referitor la același tip de polizor unghiular S1M-ZZ09-230A, eliberat de TÜV Rheinland Product Safety GmbH, prin care polizorului unghiular i se atribuie marca „GS”;

- o declarație a Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd., din data de 30 mai 2006, în care se afirmă că polizorul unghiular de tipul S1M-ZZ09-230A este echivalent cu articolul DM/AG230-160, care face obiectul măsurii autorităților ungare;
- o declarație de conformitate CE întocmită de Dimension Europe Kft. la data de 30 august 2006, referitoare la certificatul nr. AM 50019449 0001.

În temeiul articolului 7 alineatul (2) din directiva respectivă, Comisiei i se solicită, după consultarea părților în cauză, să declare dacă o astfel de măsură i se pare sau nu justificată. În cazul în care se constată că măsura este justificată, Comisia informează statele membre astfel încât acestea să poată lua toate măsurile corespunzătoare privind echipamentul tehnic în cauză, în conformitate cu obligațiile prevăzute la articolul 2 alineatul (1).

## 2. Motivele invocate de autoritățile ungare

Măsura adoptată de autoritățile ungare s-a bazat pe faptul că polizorul unghiular nu a îndeplinit următoarele cerințe esențiale de sănătate și siguranță prevăzute în anexa I a Directivei 98/37/CE (cu trimitere la specificațiile standardelor europene armonizate EN 50144-1:1998 – *Siguranța echipamentelor electrice servomotoare portabile – Partea 1: Prescripții generale și standardul EN 50144-2-3:2002 Securitatea uneltelor electrice cu motor portabile – Partea 2-3: Prescripții particulare pentru polizoare, mașini de șlefuit cu disc și mașini de lustruit, care se menționează în declarația de conformitate CE a fabricantului).*

### 1.5.1. – Alimentarea cu electricitate

În timpul testului de rezistență mecanică, grila de ventilație s-a rupt, iar carcasa s-a desprins de polizorul unghiular și, astfel, părțile alimentate cu curent electric au devenit accesibile. Cablul de alimentare a fost proiectat pentru a fi mai lejer; prin urmare, acesta se poate rupe ușor.

### 1.5.2. – Riscul de incendiu

În timpul testului termic, echipamentul a luat foc, a emis fum și apoi s-a oprit.

### 1.7.4. – Instrucțiuni de folosire

Majoritatea instrucțiunilor generale de siguranță lipseau din instrucțiunile de folosire.

### 1.7.3. – Marcaj

Producătorul și anul de fabricație nu erau indicate pe polizorul unghiular.

## 3. Avizul Comisiei

La 22 septembrie 2008, Comisia s-a adresat în scris către:

- Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd.;
- Dimension Europe Kft., care a semnat declarația de conformitate și
- TÜV Rheinland Product Safety GmbH, care a eliberat certificatele de conformitate pentru polizorul unghiular tipul S1M-ZZ09-230A, echivalent, conform declarațiilor părților interesate, cu polizorul unghiular tip DM/AG230-160, care face obiectul măsurii autorităților ungare.

Până la această dată, nu s-a primit nici un răspuns de la Dimension Europe Kft.

Într-un răspuns din 24 noiembrie 2008, TÜV Rheinland a confirmat că a eliberat, la 9 septembrie 2003, certificatul nr. AM 50019449 0001, raportul nr. 15002404 001, pentru polizorul unghiular de tipul S1M-ZZ09-230A. TÜV Rheinland a declarat că nu a deținut nicio informație privind polizorul unghiular de tipul „DM/AG230-160”. TÜV Rheinland contactase Zhejiang Yongkang Xing Pai Tools, care a confirmat că nu a fabricat polizorul unghiular de tipul DM/AG230-160 pentru Dimension Europe Kft., Ungaria.

Mai mult, TÜV Rheinland a anexat o declarație din 29 octombrie 2008, semnată de Zhejiang TCH Industrial Co. Ltd., în care se afirma că societatea nu a fabricat un polizor unghiular model DM/AG230-160 și că, prin urmare, acesta nu era echivalent cu polizorul unghiular de tipul S1M-ZZ09-230A.

Prin urmare, nu există nicio certitudine cu privire la adevărata proveniență a echipamentului testat de autoritățile ungare.

Pe baza documentației disponibile și a comentariilor părților interesate, Comisia consideră că autoritățile ungare au demonstrat că echipamentul tehnic care face obiectul măsurii restrictive nu respectă cerințele fundamentale de sănătate și siguranță menționate anterior. Aceste neconcordanțe provoacă riscuri grave pentru persoanele care folosesc echipamentul tehnic în cauză.

În consecință, urmând procedura prevăzută, Comisia consideră că măsura luată de autoritățile ungare este întemeiată.

Adoptat la Bruxelles, 13 august 2009.

*Pentru Comisie*  
Günter VERHEUGEN  
*Vicepreședinte*

---

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

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

30 aprilie 2010

(2010/C 112/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3315	AUD dolar australian	1,4292
JPY yen japonez	125,81	CAD dolar canadian	1,3379
DKK coroana daneză	7,4425	HKD dolar Hong Kong	10,3367
GBP lira sterlină	0,87030	NZD dolar neozeelandez	1,8254
SEK coroana suedeză	9,6217	SGD dolar Singapore	1,8217
CHF franc elvețian	1,4341	KRW won sud-coreean	1 475,46
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	9,7628
NOK coroana norvegiană	7,8445	CNY yuan renminbi chinezesc	9,0878
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,2530
CZK coroana cehă	25,527	IDR rupia indoneziană	11 996,54
EEK coroana estoniană	15,6466	MYR ringgit Malaiezia	4,2402
HUF forint maghiar	266,82	PHP peso Filipine	59,188
LTL litas lituanian	3,4528	RUB rubla rusească	38,8390
LVL lats leton	0,7074	THB baht thailandez	43,081
PLN zlot polonez	3,9163	BRL real brazilian	2,2959
RON leu românesc nou	4,1300	MXN peso mexican	16,2460
TRY lira turcească	1,9757	INR rupie indiană	59,0650

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

**Comunicarea Comisiei privind cantitatea nesolicitată care urmează să fie adăugată la cantitatea stabilită pentru subperioada 1 iulie 2010-30 septembrie 2010 în cadrul anumitor contingente deschise de Comunitate pentru produsele din sectoarele cărnii de pasăre, al ouălor și al ovalbuminelor**

(2010/C 112/03)

Regulamentele (CE) nr. 1384/2007 <sup>(1)</sup> și (CE) nr. 1385/2007 <sup>(2)</sup> ale Comisiei au deschis contingente tarifare pentru importul de produse din sectorul cărnii de pasăre. Cererile de licențe de import depuse în primele șapte zile ale lunii martie 2010 pentru subperioada 1 aprilie-30 iunie 2010, pentru contingentele 09.4091, 09.4092 și 09.4411, se referă la cantități inferioare celor disponibile. În conformitate cu articolul 7 alineatul (4) a doua teză din Regulamentul (CE) nr. 1301/2006 al Comisiei <sup>(3)</sup>, cantitățile pentru care nu s-au depus cereri se adaugă la cantitatea stabilită pentru următoarea subperioadă contingentară, cuprinsă între 1 iulie și 30 septembrie 2010, și sunt enumerate în anexa la prezenta comunicare.

ANEXĂ

Nr. de ordine al contingentului	Cantități nesolicitate care urmează să fie adăugate la cantitatea stabilită pentru subperioada 1 iulie 2010-30 septembrie 2010 (în kg)
09.4091	280 000
09.4092	634 202
09.4411	2 550 000

<sup>(1)</sup> JO L 309, 27.11.2007, p. 40.

<sup>(2)</sup> JO L 309, 27.11.2007, p. 47.

<sup>(3)</sup> JO L 238, 1.9.2006, p. 13.

## V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

## COMISIA EUROPEANĂ

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.5655 – SNCF/LCR/Eurostar)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 112/04)

1. La data de 26 aprilie 2010, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup> prin care întreprinderile Société Nationale des Chemins de fer Français („SNCF”, Franța) și London & Continental Railways Limited („LCR”, Regatul Unit), care aparțin Ministerului Transporturilor al Regatului Unit (UK Secretary of State for Transport), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Eurostar International Limited („Eurostar”, Regatul Unit), prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou creată care constituie o întreprindere în comun.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii SNCF: servicii de transport feroviar de călători și alte tipuri de servicii de transport feroviar pe rețeaua de căi ferate franceze, inclusiv servicii internaționale și gestionarea infrastructurii,
- în cazul întreprinderii LCR: exploatarea și gestionarea infrastructurii și stațiilor feroviare de mare viteză High Speed 1 (HS1), participarea la Eurostar (EIL) și dezvoltarea de interese funciare în stațiile feroviare Stratford și King’s Cross,
- în cazul întreprinderii Eurostar: furnizarea de servicii de transport feroviar de călători de mare viteză peste Canalul Mânecii sub numele de marcă Eurostar, conectând în principal orașele Londra și Kent (Regatul Unit) cu Paris și Lille (Franța) și Bruxelles (Belgia).

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.5655 – SNCF/LCR/Eurostar, 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”].



## ALTE ACTE

## 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 112/05)

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

## DOCUMENT UNIC

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

## „AGNEAU DU PÉRIGORD”

NR. CE: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denumire:**

„Agneau du Périgord”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Franța

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

Clasa 1.1. „Carne proaspătă (și organe comestibile)”

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

„Agneau du Périgord” se referă la miei cu vârsta de sacrificare între 80 și 180 de zile, cu greutatea carcasei de 15-21 kg și o bună conformație a acesteia datorită selecției raselor de carne în cazul berbecilor, oile provenind din rase rustice sau semirustice.

Sunt selecționați berbecii din următoarele rase de carne: Berrichon, Charollais, Île de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Oile sunt de rasă rustică pură: Lacaune viande, Blanche du Massif central și INRA 401 sau de rasă semirustică, ceea ce înseamnă că provin din încrucișarea între o rasă rustică și una dintre rasele de carne menționate anterior.

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

Mieii aparțin clasei de conformație E-U-R, cu masa musculară dezvoltată pe un schelet fin și cu un strat de grăsime din clasele 2 și 3 ale grilei EUROP.

Carnea de miel vândută în stare proaspătă este de culoare deschisă. Grăsimea este albă și consistentă; este repartizată uniform și nu are aspect uleios. Carnea mieilor „Agneau du Périgord” are un gust echilibrat de miel datorită alăptării mieilor cu lapte de la oaia mamă (cel puțin 60 de zile) și unei alimentații complementare specifice, bazată pe boabe de cereale întregi sau sfărâmate și pe furaje.

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

—

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

3.4.1. Alimentația mieilor

— de la naștere până la vârsta de cel puțin 60 de zile, mieii sunt hrăniți cu lapte fiind alăptați la cerere de oile mamă. Ei nu sunt separați de mame până la înțarcare, aceasta având loc în general la vârsta de 80-90 de zile;

— după vârsta de 60 de zile și în etapa de finisare, cantitatea de lapte din alimentație scade până când mieii sunt înțărcați, iar cantitățile de supliment nutritiv și de furaje cresc. Suplimentul nutritiv este compus din cereale (orz, grâu, porumb etc.) și dintr-un produs cu azot.

3.4.2. Alimentația oilor

Baza alimentației oilor este pășunatul care are loc pe pajiști naturale sau temporare și în alte spații în aer liber timp de cel puțin șapte luni pe an.

Furajele recoltate sunt cultivate în întregime în aria geografică, majoritatea acestora chiar în exploatație.

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

Mieii „Agneau du Périgord” sunt născuți și crescuți în aria geografică delimitată. Organismul de control identifică în prealabil toți crescătorii și verifică dacă exploatațiile acestora se situează în aria geografică respectivă.

Pentru a păstra în întregime calitățile cărnii de miel, este necesar ca timpul de transport spre abatoare să nu fie prea lung, iar animalele să fie ferite de stres înainte de sacrificare. Prin urmare, parcurgerea traseului de la exploatație la abator nu trebuie să dureze mai mult de opt ore. Practic, acest interval de timp este mai mic, ținând seama de faptul că exploatațiile sunt situate în apropierea spațiilor de sacrificare.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

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

Aria geografică acoperă următoarele comune:

— în departamentul Dordogne, toate comunele cu excepția celor din cantoanele La Force și Sigoulès;

— în departamentul Corrèze, comunele din cantoanele Ayen, Brive-la-Gaillarde (Sud-Ouest), Juillac și Larche;

— în departamentul Lot, comunele din cantoanele Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac și Souillac;

— în departamentele Lot și Garonne, comunele din cantoanele Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin și Villeréal.

## 5. **Legătura cu aria geografică:**

### 5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Regiunea Périgord se caracterizează printr-o mare diversitate pedoclimatică; are soluri sărace și relief accidentat; există diferențe accentuate între iarnă și vară și variații importante primăvara și toamna.

Aceste caracteristici ale teritoriului au dus dintotdeauna la o foarte mare diversitate în ceea ce privește producția agricolă și la o specializare foarte redusă a exploatațiilor, care sunt în general de mici dimensiuni. În fiecare exploatație există zone cu potențial agronomic redus, iar în Périgord acestea sunt în mod tradițional denumite *picadies*. Aceste suprafețe în care animalele pot fi scoase la păscut se caracterizează prin soluri sărace, pietroase sau în pantă, unde uneori cresc arbuști sau păduri care nu pot fi întreținute cu mijloace mecanice, întreținerea acestora fiind asigurată exclusiv de ovine.

### 5.2. *Specificitatea produsului:*

Specificitatea „Agneau du Périgord” se datorește în principal metodelor de creștere a mieilor: o perioadă de alăptare la ugerul oii mamă urmată de o etapă de finisare la stână.

Carnea mieilor „Agneau du Périgord” este de culoare deschisă (albă până la roz deschis), grăsimea este albă și consistentă; gustul de miel este delicat, carnea având o textură fragedă, datorită în principal vârstei animalului, și dă senzația că se topește în gură, datorită calității grăsimii.

Culoarea deschisă se leagă de două elemente complementare ale metodei de obținere a produsului, și anume: vârsta mieilor la sacrificare (maximum 180 de zile) și perioada de alimentație cu lapte: fiecare miel se alăptează la ugerul oii mamă timp de cel puțin 60 de zile. Vârsta de sacrificare, precum și perioada de alăptare conferă totodată cărnii un gust fin, nu prea puternic, diferit de gustul și savoarea obișnuite ale cărnii de miel pe care consumatorul le poate percepe ca fiind foarte pronunțate.

Grăsimea albă și consistentă este rezultatul unei alimentații specifice în etapa de finisare care se bazează pe furaje și pe un supliment nutritiv, exclusiv din cereale cu boabe întregi sau sfărâmate.

Suplimentul nutritiv specific din etapa de finisare duce la o repartizare echilibrată a grăsimii în carnea „Agneau du Périgord”: carnea nu este uscată, textura prezentând exact succulența necesară pentru a da acea impresie că se topește în gură. În sfârșit, gradul de acoperire cu grăsime al cărnii „Agneau du Périgord” nu este foarte mare, gustul său nu este puternic și se topește în gură.

Se obține un tip de carne bine definit, cu gust și arome delicate, care este căutat pentru savoarea sa bine echilibrată.

### 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):*

„Agneau du Périgord” este rezultatul unei producții tradiționale legată de renumele gastronomic al regiunii Périgord.

#### 5.3.1. *Cunoștințe și tehnologii specifice*

Având în vedere caracteristicile și limitele teritoriului, crescătorii de ovine din Périgord au dezvoltat tehnologii specifice în producția de ovine.

Ei s-au adaptat la constrângerile reprezentate de natura solurilor și de condițiile climatice puțin favorabile din teritoriu. Confrunțați cu caracterul foarte variabil al precipitațiilor și al temperaturilor, dar și cu diversitatea solurilor, crescătorii de ovine au realizat sisteme complexe de creștere a animalelor prin combinarea tuturor resurselor disponibile.

Păstorii, deveniți crescători de ovine, au elaborat de-a lungul timpului practici caracterizate prin modularea importantă a intervențiilor și prin utilizarea diversificată a spațiului natural. În exploatații, producția tradițională de ovine are rolul de a pune în valoare zone puțin productive pe plan agronomic.

Constrângerile menționate anterior stau la originea selecției de rase rustice de oi. Rasele respective au fost reținute pentru rezistența lor, alimentația moderată, capacitatea de a utiliza suprafețe de păscut sărace, capacitatea de a se reproduce în urma împerecherii naturale în tot timpul anului și de a-și hrăni ușor mieii. Utilizarea berbecilor din rase de carne ameliorează conformația mieilor destinați sacrificării.

Constrângerile respective condiționează și sistemul alimentar practicat de crescătorii de animale, care își organizează șeptelul în turme omogene în funcție de necesitățile fiziologice ale oilor și ale mieilor care, având în vedere evoluția lor, se vor afla în spații de păscut, pe pajiști sau la stână.

### 5.3.2. O calitate specifică

Există o legătură între calitatea specifică a mieilor și modul deosebit de creștere a animalelor care se bazează pe un sistem ponderat, care pune în valoare spațiile de păscut și se adaptează constrângerilor locale. Viața mieilor „Agneau du Périgord” se desfășoară în două etape: perioada de alăptare, în care mieii nu sunt separați de mame, și etapa de finisare la stână, în care mieii sunt atent îngrijiți: spații rezervate și alimentație de foarte bună calitate.

Datorită acestui mod specific de creștere a mieilor, precum și etapei de finisare carnea de miel „Agneau du Périgord” are o culoare deschisă (albă până la roz deschis) și o grăsime albă și consistentă. Gustul de miel al cărnii este fin și delicat, nu prea puternic; carnea nu este uscată, prezentând exact succulența necesară pentru a da impresia că se topește în gură. În sfârșit, gradul de acoperire cu grăsime al cărnii „Agneau du Périgord” nu este foarte mare, gustul nu este puternic și se topește în gură.

### 5.3.3. Reputația Agneau du Périgord

Reputația „Agneau du Périgord” se regăsește atât în prezența tradițională a ovinelor în Périgord, cât și în notorietatea produsului în rândul gastronomilor.

Practicile nu au evoluat foarte mult față de secolul al XIX-lea, când prezența ovinelor în Périgord este deja relevantă. Se estimează că în 1809 existau în regiune 667 400 de exemplare. Deși lâna era obiectivul principal al producției de ovine, se găsesc și urme ale încercării de valorificare a acestora în cadrul gastronomiei locale.

Au loc schimburi comerciale cu ocazia a numeroase târguri. La cele mai importante dintre acestea puteau fi aduse peste 1 000 de exemplare. În a doua jumătate a secolului al XIX-lea, mai multe surse scrise pun în evidență o evoluție a creșterii de ovine orientată mult mai mult spre consumul de carne; crescătorii de ovine sunt încurajați să amelioreze rasa locală în vederea producției de miei destinați sacrificării. În 1897, statisticile menționează un număr mare de miei sacrificați la Périgueux.

„Agneau du Périgord” constituie un produs cu caracter festiv, care este pregătit în diferite feluri, fiind degustat mai ales de Crăciun sau de Paști, dar având întotdeauna un loc important în meniu.

Acest lucru este dovedit de faptul că, la începutul secolului al XX-lea, o celebră bucătăreasă din Périgord, „Mazille”, pune „Agneau du Périgord” la loc de onoare în cartea sa de rețete, care conține peste 300 de specialități locale. „Există în Périgord o rasă de oi cu o carne excelentă din toate punctele de vedere ...”.

„Agneau du Périgord” este menționat în mod explicit la elaborarea a numeroase rețete și meniuri ale restaurantelor.

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>

**Publicarea unei cereri de modificare 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 112/06)

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

CERERE DE MODIFICARE

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

**Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9**

**„WELSH LAMB”**

**NR. CE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:**

- Denumirea produsului
- Descriere
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătură
- Etichetare
- Cerințe naționale
- Altele

**2. Tip de modificare:**

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini pentru DOP sau IGP înregistrată, pentru care nu s-au publicat documentul unic sau fișa-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

**3. Modificare (modificări):**

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) este organizația din sector responsabilă cu dezvoltarea, promovarea și comercializarea produselor *Welsh red meat* (carne roșie din Țara Galilor). În iulie 2004, HCC a acceptat, la cererea Adunării Naționale a Țării Galilor, să îndeplinească rolul de organism de protecție a IGP „Welsh Lamb”.

HCC s-a consultat cu reprezentanții sectorului în legătură cu IGP „Welsh Lamb” pentru a cunoaște opiniile acestora referitoare la adecvarea IGP actuale, inclusiv în legătură cu valoarea, limitările și perspectivele de viitor ale acesteia. S-a vizat obținerea de opinii privind cea mai adecvată metodă de maximizare a valorii cărnii din Țara Galilor și folosirea optimă a IGP în acest context. S-a convenit că este necesar ca IGP să reflecte situația actuală din sector în Țara Galilor și ca modificările să consolideze pe viitor monitorizarea și controlul IGP.

Modificări propuse

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

## 4. Descrierea produsului:

Modificare	Explicație
Se elimină „selecționați”.	Pentru a reduce confuzia privind înțelesul cuvântului „selecționați”.
Se adaugă clasificarea carcaselor și clasa de conformație pe care trebuie să o respecte „Welsh lamb”.	Pentru o definiție mai precisă a produsului „Welsh lamb” prin sublinierea standardelor pe care acesta trebuie să le respecte.
Se adaugă: „Welsh lamb» este obținut din rasele de ovine din Țara Galilor, și în special Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog și Radnor. Se permite ca aceste rase să fie încrucișate cu berbeci din rasele Texel sau Suffolk, sau cu alți reproducători finali din rase destinate producției de miei tineri.”	Pentru a extinde definiția existentă, având în vedere că, în urma solicitărilor pieței, producția a fost adaptată în sensul acceptării obținerii „Welsh lamb” atât din rase tradiționale, cât și din alte rase recunoscute.
Se adaugă: „pentru producția de miei tineri, respectiv miei care încă nu s-au dezvoltat”	Pentru a garanta că numai miei tineri sunt admiși pentru IGP.
Se adaugă: „Mieii sunt sacrificați și prelucrați în abatoare sau unități de procesare care au obținut aprobarea sistemului de control al HCC, pentru a garanta protejerea IGP «Welsh lamb» și a integrității sale.”	Pentru a garanta protejerea IGP „Welsh lamb” și a integrității sale.

## 4.1. Dovada originii:

Modificare	Explicație
Se adaugă:  „HCC este organizația din sector responsabilă cu dezvoltarea, promovarea și comercializarea produselor <i>Welsh red meat</i> (carne roșie din Țara Galilor).”  „Sistemul de control al HCC garantează că mieii identificați ca «Welsh lamb» IGP respectă caietul de sarcini. Toate abatoarele și unitățile de procesare care doresc să folosească denumirea «Welsh lamb» trebuie să dovedească anual organismului de control împuternicit de HCC că își desfășoară activitatea conform ghidului de bune practici și că mieii respectă caietul de sarcini al IGP. Aprobarea ia forma unui certificat care trebuie să fie expus la vedere în incinte. De asemenea, HCC întreprinde controale inopinate la fața locului prin care verifică aprobarea abatorului sau a unității de procesare și utilizarea autorizată a IGP «Welsh lamb». Criteriile sistemului de control al HCC vor fi dezvoltate în mod permanent.”  „Pe parcursul tuturor etapelor de producție se fac înregistrări care să asigure trasabilitatea produsului.” „Cerințele minime de trasabilitate a produsului sunt: oile sunt crescute în mod extensiv pe pășune; evidențele veterinare în conformitate cu cerințele guvernamentale; trasabilitatea care respectă standardele aprobate de regimul de garantare a calității agricole sau echivalentul acestora; identificarea la transport și sacrificare, în conformitate cu normele guvernamentale.”	HCC a acceptat, la cererea Adunării Naționale a Țării Galilor, să îndeplinească rolul de organism de protecție a denumirii IGP „Welsh Lamb”.  HCC este împuternicită să monitorizeze toate întreprinderile care utilizează IGP, pentru a garanta menținerea integrității produsului prin controale și monitorizări adecvate.  În cadrul monitorizării IGP, HCC controlează informațiile de pe etichetă cel puțin o dată pe an.  Pentru a garanta că cerințele de trasabilitate respectă criteriile sistemului de control al HCC.

## 4.2. Metodă de obținere:

Modificare	Explicație
Se adaugă: „abatoare sau unități de procesare care au obținut aprobarea sistemului de control al HCC”	Pentru a se garanta menținerea integrității produsului printr-un control și o monitorizare adecvate.
Se adaugă: „Abatoarele sau unitățile de procesare eligibile pentru a fi aprobate de sistemul de control al HCC nu aparțin obligatoriu ariei geografice delimitate – Țara Galilor.”	Pentru a clarifica definiția produsului „Welsh lamb”.
Se adaugă: „în conformitate cu specificațiile recunoscute de sector sau cu cerințele legislative sau ale consumatorilor”	Specificațiile anterioare privind procesarea permiteau numai specificația „Meat and Livestock” care a fost considerată prea restrictivă.
Se adaugă: „Toate bucățile trebuie să fie identificate ca «Welsh lamb» prin folosirea unei etichetări corespunzătoare (a se vedea secțiunea 4.8).”	Pentru a garanta că bucățile de miel sunt etichetate în conformitate cu IGP.

## 4.3. Legătură:

Modificare	Explicație
Se adaugă textul din secțiunea „Dovada originii”: „Producția extensivă a mieilor are un rol important în economia rurală din Țara Galilor. Există abundente referințe istorice privind producția galeză de oi. De exemplu, manuscrisele Hafod (nr. 16, p. 12) menționează producția de carne de oaie în secolul al XIV-lea, scrierile lui Guto'r Glyn din secolul al XV-lea menționează mieii galezi care sunt aduși în Midlands, iar scrisorile lui Morisaid Mon (volumul 2, p. 73) din 1758 aduc un elogiu caracteristicilor mieilor galezi. Către sfârșitul secolului al XIX-lea, Tschumi, bucătarul regal, scria că regina Victoria aprecia «Welsh lamb» ca fiind cel mai fraged și nu voia ca alte tipuri de miel să fie servite Casei regale.  Chiar și în Evul Mediu, oile galeze erau crescute în exterior, fapt care a contribuit la dezvoltarea unor rase foarte rezistente, în special oaia galeză de munte, rasă care a contribuit constant la caracteristicile generale ale șeptelului galez și, prin urmare, ale produsului.  «Welsh lamb» se bucură în prezent de o reputație internațională excelentă. Fermele au adesea un caracter familial, fapt care a dus la transmiterea de la o generație la alta a vastei experiențe privind producerea «Welsh lamb».”	Textul se găsea inițial în secțiunea „Dovada originii” și preciza legătura dintre produs („Welsh lamb”) și aria geografică (Țara Galilor).

## 4.4. Etichetare:

Modificare	Explicație
Se adaugă: „Indicația geografică «Welsh lamb» trebuie să figureze pe carcase, părți ale carcaselor sau bucăți, împreună cu marca de comerț a HCC pentru «Welsh lamb» și cu simbolul IGP.”	Pentru a se garanta etichetarea corespunzătoare a carcaselor și a bucăților și integritatea IGP „Welsh lamb” și a mărcii de comerț.
Se adaugă: „Orientări detaliate privind etichetarea vor fi puse la dispoziție de către HCC. Regimurile de etichetare vor fi supuse inspecțiilor HCC.”	Pentru a garanta că toate abatoarele și fabricile de prelucrare a cărnii știu de unde își pot procura orientările privind etichetarea și că se evită denaturarea IGP.

DOCUMENT UNIC  
**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**  
**„WELSH LAMB”**  
**NR. CE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007**  
**IGP ( X ) DOP ( )**

1. **Denumire:**

„Welsh Lamb”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Regatul Unit

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:*

Produsul „Welsh lamb” este definit ca fiind carne provenită de la miei născuți și crescuți în Țara Galilor. Producătorii de „Welsh lamb” își propun să respecte o clasificare a carcaselor de tip R sau superior și un conținut de grăsimi de tip 3H sau mai mic. A se vedea tabelul de mai jos.

**Grila de clasificare EUROP pentru carcasele de „Welsh lamb”**

		Clasa de grăsime						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Conformație	E		x	x	x			
	U		x	x	x			
	R		x	x	x			
	O							
	P							

Clasificarea carcaselor care se aplică „Welsh lamb” este indicată prin x.

„Welsh lamb” este obținut din rasele de ovine din Țara Galilor. Acestea sunt în special Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog și Radnor. Se permite ca aceste rase să fie încrucișate cu berbeci din rasele Texel sau Suffolk, sau cu alți reproducători finali din rase destinate producției de miei tineri, respectiv miei care încă nu s-au dezvoltat.

Mieii galezi sunt selectați pentru sacrificare atunci când fermierul consideră că sunt potriviți, și anume sub vârsta de un an. Carnea trebuie să provină de la miei născuți și crescuți în Țara Galilor.

Mieii sunt sacrificați și prelucrați în abatoare sau unități de procesare care au obținut aprobarea sistemului de control al Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), pentru a garanta protejarea IGP „Welsh lamb” și a integrității sale. Acest sistem de control garantează că mieii identificați ca „Welsh lamb” respectă caietul de sarcini. Toate abatoarele și unitățile de procesare care doresc să folosească denumirea „Welsh lamb” trebuie să dovedească anual organismului de control împuternicit de HCC că își desfășoară activitatea conform ghidului de bune practici și că mieii respectă caietul de sarcini al IGP. De asemenea, HCC întreprinde controale inopinate la fața locului prin care verifică aprobarea abatorului sau a unității de procesare și utilizarea autorizată a IGP „Welsh lamb”.



„Welsh lamb” este consistent și alb, cu o culoare agreabilă, și se consideră că are o aromă dulce și savuroasă.

### 3.3. *Materii prime:*

—

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

Oile sunt crescute în mod extensiv pe pășunile din aria geografică, în conformitate cu metodele pastorale tradiționale din Țara Galilor.

Hrana utilizată ocazional pentru a suplimenta iarba furnizată de pășune trebuie, în limita posibilului, să fie originară din aria geografică.

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

Fiecare producător își administrează propriul șeptel de ovine. Miei se hrănesc cu lapte și pasc mult în aer liber pe pășunile naturale ale exploatației. Animalele sunt vândute fie abatoarelor în funcție de greutatea brută, fie la târgurile de animale. Carnea trebuie să provină de la miei născuți și crescuți în Țara Galilor care sunt tăiați/prelucrați în abatoare sau unități de procesare care au obținut aprobarea sistemului de control al HCC. Miei sunt sacrificați și procesați în abator în conformitate cu standardele recunoscute de sector sau cu cerințele legislative sau ale consumatorilor.

Abatoarele sau unitățile de procesare eligibile pentru a fi aprobate de sistemul de control al HCC nu aparțin obligatoriu ariei geografice delimitate – Țara Galilor.

Pe parcursul tuturor etapelor de producție se fac înregistrări care să asigure trasabilitatea produsului.

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

—

### 3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Indicația geografică „Welsh lamb” trebuie să figureze pe carcase, părți ale carcaselor sau bucăți, împreună cu marca de comerț a HCC pentru „Welsh lamb” și cu simbolul IGP.

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

Întreg teritoriul Țării Galilor

## 5. **Legătura cu aria geografică:**

### 5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Producția extensivă a mieilor are un rol important în economia rurală din Țara Galilor. Există abundente referințe istorice privind producția galeză de oi. De exemplu, manuscrisele Hafod (nr. 16, p. 12) menționează producția de carne de oaie în secolul al XIV-lea, scrierile lui Guto'r Glyn din secolul al XV-lea menționează miei galezi care sunt aduși în Midlands, iar scrisorile lui Morisaid Mon (volumul 2, p. 73) din 1758 aduc un elogiu caracteristicilor mieilor galezi. Către sfârșitul secolului al XIX-lea, Tschumi, bucătarul regal, scria că regina Victoria aprecia „Welsh lamb” ca fiind cel mai fraged și nu voia ca alte tipuri de miel să fie servite Casei regale.

Chiar și în Evul Mediu, oile galeze erau crescute în exterior, fapt care a contribuit la dezvoltarea unor rase foarte rezistente, în special oaia galeză de munte, rasă care a contribuit constant la caracteristicile generale ale șeptelului galez și, prin urmare, ale produsului.

Caracterul unic al produsului provine atât din influența raselor tradiționale foarte rezistente, predominante în șeptelul galez, cât și din hrănirea mieilor pe pășunile naturale abundente din Țara Galilor, care se dezvoltă datorită climatei galeze umede și blânde și topografiei locale.

Țara Galilor este înconjurată de 1 200 km de coastă, iar regiunile din interior au un relief accidentat în care se îmbină armonios munți, dealuri, văi și lacuri. Precipitațiile abundente din zonă fac ca Țara Galilor să fie perfect adaptată producției de pășuni naturale. Aroma caracteristică a „Welsh lamb” se datorează covorului întins de smarald în care se împletesc, unul după celălalt, pogoanele de iarbă verde luxuriantă, în amestec cu iarba neagră (*Calluna vulgaris*) și alte ierburi parfumate sălbatice din flora locală.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

Sunt eligibili pentru a fi identificați ca „Welsh lamb” numai mieii născuți și crescuți în Țara Galilor, fapt care atestă legătura directă dintre produs și aria geografică în care acesta este obținut.

Pentru a garanta consumatorilor calitatea constantă a produsului, mieii tineri sunt selectați pentru sacrificare atunci când fermierul consideră că sunt potriviți, și anume sub vârsta de un an. Producătorii de „Welsh lamb” își propun să respecte o clasificare a carcaselor de tip R sau superior și un conținut de grăsimi de tip 3H sau mai mic.

De asemenea, carnea trebuie să provină de la mieii care sunt tăiați/prelucrați în abatoare sau unități de procesare certificate. Animalele sunt sacrificate și procesate în abator în conformitate cu specificațiile recunoscute de sector sau cu cerințele legislative sau ale consumatorilor.

#### 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):

„Welsh lamb” este produs prin metode tradiționale de creștere a animalelor, care utilizează experiența acumulată de-a lungul generațiilor de producători.

„Welsh lamb” beneficiază de avantaje de producție competitive. Rasele tradiționale sunt crescute într-un mediu ideal, prin folosirea unor tehnici tradiționale verificate, la care se adaugă și metodele de creștere contemporane, ceea ce conferă „Welsh lamb” un caracter excepțional, distinctiv. În comparație cu Anglia, pășunile din Țara Galilor se caracterizează prin precipitații mai abundente, altitudine mai mare și calitate a solurilor mai redusă.

Tehnicile unice ale fermierilor galezi de creștere a oilor și de administrare a pășunilor sunt aplicate în toată Țara Galilor an după an, generație după generație, cu precădere în cadrul unor exploatații familiale mici, folosind avantajele naturale ale reliefului pentru producerea de miei de cea mai bună calitate. Dăruirea și munca îndârjită de-a lungul secolelor au dus la atingerea constantă a unor standarde înalte de calitate a producției, o producție foarte eficientă și, în același timp, foarte sensibilă la aspectele legate de mediul natural, care a modelat peisajul, cultura și identitatea Țării Galilor. „Welsh lamb” se bucură în prezent de o reputație internațională excelentă. Fermele au adesea un caracter familial, fapt care a dus la transmiterea de la o generație la alta a vastei experiențe privind producerea „Welsh lamb”.

Producția eficientă și utilizarea ierbii au un rol central pentru buna desfășurare a producției de „Welsh lamb”. Caracteristicile „Welsh lamb” se datorează pășunilor care, în multe regiuni din Țara Galilor, sunt formate dintr-un amestec de iarbă, iarbă neagră (*Calluna vulgaris*) și alte ierburi parfumate sălbatice din flora locală.

#### Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/welsh-lamb.pdf>

**Comunicare în atenția lui Mohamed Belkalem și a lui Tayeb Nail, care au fost adăugați 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. 372/2010 al Comisiei**

(2010/C 112/07)

1. Poziția comună 2002/402/PESC <sup>(1)</sup> 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 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 ben Laden ori al oricărei celule, grupări afiliate, facțiuni disidente sau grupări derivate;
  - (b) furnizarea, vânzarea sau transferul de arme și de material conex 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 22 aprilie 2010, comitetul ONU a hotărât adăugarea lui Mohamed Belkalem și a lui Tayeb Nail pe lista în cauză. Acesta poate adresa oricând o cerere comitetului ONU, însoțită de orice document justificativ, prin care să solicite reexaminarea deciziei de a fi inclus 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 informații suplimentare, a se vedea adresa: <http://www.un.org/sc/committees/1267/delisting.shtml>

<sup>(1)</sup> JO L 139, 29.5.2002, p. 4.

3. Ca urmare a deciziei ONU menționate la punctul 2, Comisia a adoptat Regulamentul (UE) nr. 372/2010 <sup>(1)</sup>, care modifică anexa I la 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 <sup>(2)</sup>. Prin această modificare, efectuată în temeiul articolului 7 alineatul (1) litera (a) și al articolului 7a alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 881/2002, Mohamed Belkalem și Tayeb Nail sunt incluși pe lista care figurează în anexa I la regulamentul menționat („anexa I”).

Următoarele măsuri prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 881/2002 se aplică persoanelor și entităților adăugate la anexa I:

1. înghețarea tuturor fondurilor și a resurselor economice care aparțin persoanelor în cauză, se află în posesia acestora ori sunt deținute de acestea, precum și interzicerea (ca orice persoană) să pună la dispoziția oricăreia dintre persoanele sau entitățile în cauză, direct sau indirect, fonduri și resurse economice sau să le utilizeze în beneficiul acestora [articolele 2 și 2a <sup>(3)</sup>];

precum și

2. interzicerea de a acorda, de a vinde, furniza sau transfera oricăreia dintre persoanele sau entitățile 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 <sup>(4)</sup> prevede un proces de revizuire atunci când persoanele incluse pe listă prezintă observații cu privire la motivele includerii pe listă. Persoanele fizice și entitățile care au fost incluse în anexa I prin Regulamentul (UE) nr. 372/2010 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 persoanelor și entităților în cauză asupra posibilității de a introduce la Tribunalul Uniunii Europene o acțiune în contestare privind Regulamentul (UE) nr. 372/2010, conform condițiilor prevăzute la articolul 263 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 privind protecția persoanelor fizice cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal de către instituțiile și organismele comunitare (în prezent, ale Uniunii) și privind libera circulație a acestor date <sup>(5)</sup>. 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 dreptul la rectificarea acestora) se adresează Comisiei, la adresa menționată la punctul 4 de mai sus.

7. Din motive organizatorice, se atrage atenția persoanelor și entităților 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.

---

<sup>(1)</sup> JO L 110, 1.5.2010.

<sup>(2)</sup> JO L 139, 29.5.2002, p. 9.

<sup>(3)</sup> Articolul 2a a fost introdus prin Regulamentul (CE) nr. 561/2003 al Consiliului (JO L 82, 29.3.2003, p. 1).

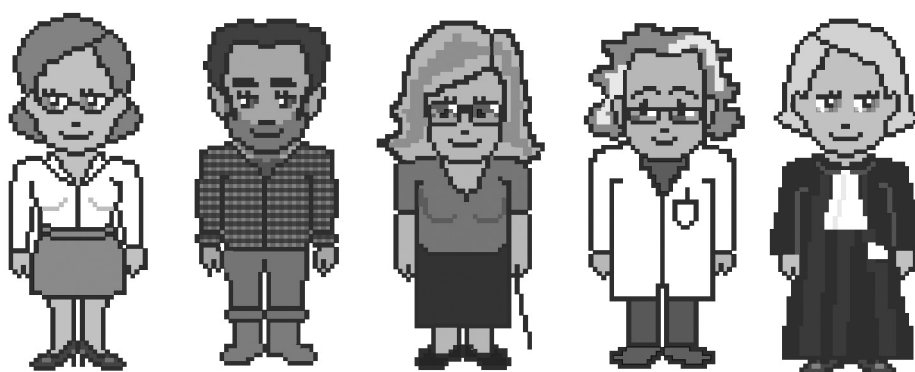
<sup>(4)</sup> Articolul 7a a fost introdus prin Regulamentul (UE) nr. 1286/2009 al Consiliului (JO L 346, 23.12.2009, p. 42).

<sup>(5)</sup> JO L 8, 12.1.2001, p. 1.



# EU Book shop

Toate publicațiile UE de care  
dumneavoastră aveți nevoie!



[bookshop.europa.eu](http://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 cititorii 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](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>**

