

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 162



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 53

22 iunie 2010

<u>Numărul informării</u>	Cuprins	Pagina
II <i>Comunicări</i>		
COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE		
Comisia Europeană		
2010/C 162/01	Autorizație pentru ajutoarele de stat acordate în conformitate cu articolele 107 și 108 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene – Cazuri față de care Comisia nu prezintă obiecții ⁽¹⁾	1
IV <i>Informări</i>		
INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE		
Comisia Europeană		
2010/C 162/02	Rata de schimb a monedei euro	5

RO

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

(continuare în pagina următoare)

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisia Europeană

2010/C 162/03	Formarea judecătorilor naționali în domeniul dreptului concurenței UE și al cooperării judiciare între judecătorii naționali	6
---------------	--	---

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2010/C 162/04	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	7
2010/C 162/05	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	11



II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

**Autorizație pentru ajutoarele de stat acordate în conformitate cu articolele 107 și 108 din Tratatul
privind funcționarea Uniunii Europene****Cazuri față de care Comisia nu prezintă obiecții****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2010/C 162/01)

Data adoptării deciziei	12.5.2010
Numărul de referință al ajutorului	N 461/09
Stat membru	Regatul Unit
Regiune	Cornwall and Isles of Scilly
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Cornwall and Isles of Scilly Next Generation Broadband
Temei legal	Regional Development Agencies Act 1998
Tipul măsurii	Ajutor individual
Obiectiv	Dezvoltare regională
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget global: 154 milioane EUR
Valoare	40 %
Durată (perioadă)	Până la 31.12.2015
Sectoare economice	Servicii de poștă și telecomunicații
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	South West Regional Development Agency Sterling House, Dix's Field, Exeter Devon TQ9 6HG UNITED KINGDOM
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_ro.htm

Data adoptării deciziei	15.1.2010
Numărul de referință al ajutorului	N 540/09
Stat membru	Franța
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Prolongation du cas NN 155/03 — Mise en œuvre d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire. Aide en faveur de la société Autoroute ferroviaire alpine (AFA)
Temei legal	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Dezvoltare sectorială
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget anual: 8 milioane EUR Buget global: 16 milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	1.1.2010-31.12.2011
Sectoare economice	Transporturi
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Ministère de l'écologie de l'énergie, du développement durable et de la mer Mission intermodalité fret Arche Sud 92055 La Défense Cedex FRANCE
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_ro.htm

Data adoptării deciziei	15.1.2010
Numărul de referință al ajutorului	N 586/09
Stat membru	Italia
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Proroga (parziale) dell'aiuto N 810/02. Piano di incentivazione per il trasporto di merci per ferrovia — Articolo 38 della legge 1° agosto 2002, n. 166

Temei legal	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferrovaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Dezvoltare sectorială
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget anual: 8 milioane EUR Buget global: 16 milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	1.1.2010-31.12.2011
Sectoare economice	Transporturi
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	—
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_ro.htm

Data adoptării deciziei	12.5.2010
Numărul de referință al ajutorului	NN 18/10
Stat membru	Suedia
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Restructuring aid to Carnegie Investment Bank
Temei legal	Avtal av den 10 november 2008 mellan Riksgäldskontoret och Carnegie Bank; Lag 2008:814 om statligt stöd till finansinstitut
Tipul măsurii	Ajutor individual
Obiectiv	Ajutoare destinate remedierii unei situații de perturbare gravă a economiei
Forma de ajutor	Alte forme de aport de capital, Garanție
Buget	Buget global: 3 335 milioane SEK
Valoare	—
Durată (perioadă)	25.4.2009-20.4.2012
Sectoare economice	Intermediere financiară

Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Riksgäldskontoret SE-103 74 Stockholm SVERIGE
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_ro.htm

Data adoptării deciziei	30.3.2010
Numărul de referință al ajutorului	N 76/10
Stat membru	Regatul Unit
Regiune	Northern Ireland
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	The Renewables Obligation — Northern Ireland (small-scale generation)
Temei legal	Energy (Northern Ireland) Order 2003, Renewables Obligation Order (Northern Ireland) 2009
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Protecția mediului
Forma de ajutor	Tranzacții efectuate în alte condiții decât cele de pe piață
Buget	Buget anual: 2,1 milioane GBP
Valoare	—
Durată (perioadă)	Până la 31.3.2020
Sectoare economice	Energie
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Department of Enterprise, Trade and Investment for Northern Ireland Netherleigh Massey Avenue Belfast Northern Ireland BT4 2JP UNITED KINGDOM
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_ro.htm

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

21 iunie 2010

(2010/C 162/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2391	AUD	dolar australian	1,4032
JPY	yen japonez	113,10	CAD	dolar canadian	1,2601
DKK	coroana daneză	7,4402	HKD	dolar Hong Kong	9,6296
GBP	lira sterlină	0,83410	NZD	dolar neozeelandez	1,7349
SEK	coroana suedeză	9,5178	SGD	dolar Singapore	1,7044
CHF	franc elvețian	1,3738	KRW	won sud-coreean	1 454,28
ISK	coroana islandeză		ZAR	rand sud-african	9,2406
NOK	coroana norvegiană	7,8575	CNY	yuan renminbi chinezesc	8,4229
BGN	leva bulgărească	1,9558	HRK	kuna croată	7,2010
CZK	coroana cehă	25,760	IDR	rupia indoneziană	11 163,58
EEK	coroana estoniană	15,6466	MYR	ringgit Malaiezia	3,9484
HUF	forint maghiar	278,03	PHP	peso Filipine	56,350
LTL	litas lituanian	3,4528	RUB	rubla rusească	38,1375
LVL	lats leton	0,7083	THB	baht thailandez	40,011
PLN	zlot polonez	4,0380	BRL	real brazilian	2,1772
RON	leu românesc nou	4,2315	MXN	peso mexican	15,4500
TRY	lira turcească	1,9233	INR	rupie indiană	56,6900

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

Formarea judecătorilor naționali în domeniul dreptului concurenței UE și al cooperării judiciare între judecătorii naționali*(2010/C 162/03)*

O nouă cerere de propuneri privind formarea judecătorilor naționali în domeniul dreptului concurenței UE și al cooperării judiciare între judecătorii naționali a fost publicată la adresa:

<http://ec.europa.eu/competition/calls/index.html>

Termenul-limită pentru primirea candidaturilor: 30 septembrie 2010.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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 162/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare 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.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9

„PECORINO SARDO”

NR. CE: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

2. Tipul modificării (modificărilor):

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

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării de către autoritățile publice a unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări):

3.1. Dovada originii:

Cu scopul de a garanta trasabilitatea și controlul, pe formele de brânză se aplică un marcaj de identificare, cu ajutorul unei ștampile cu cerneală, în momentul scoaterii din depozit în zona de producție. Mai exact, pe formele de „Pecorino Sardo” este aplicat, prin ștampilare cu cerneală alimentară permanentă, un marcaj de identificare care conține inițialele majuscule ale denumirii „PS” urmate de mențiunea DOP și caseta de identificare a întreprinderii producătoare, dispuse pe două rânduri separate de un con îngust, cu baza ușor arcuită, reprezentând o bucată triunghiulară de brânză. Având în vedere caracteristicile produsului și fazele intermediare de prelucrare, este posibil ca acest marcaj de identificare să nu mai fie vizibilă. În acest caz, trasabilitatea produsului va fi garantată de etichetă.

3.2. Metoda de obținere:

Se precizează că laptele integral de oaie destinat producerii brânzei „Pecorino Sardo” poate fi eventual termizat sau pasteurizat.

Tratamentele termice erau utilizate înainte de recunoașterea denumirii de origine protejate în anumite întreprinderi de prelucrare a laptelui și răspund obiectivului de garantare a salubrității produsului, de eliminare a germeilor patogeni și a organismelor care împiedică formarea brânzei, de gestionare a proceselor de maturare cu microorganismele tipice ale produsului și de îmbunătățire a calității senzoriale, probiotice și nutriționale a brânzei.

Culturile de fermenți lactici utilizați pentru inoculare pot fi compuse și din alte specii, în afară de *Streptococcus Thermophilus* – se precizează în fișa-rezumat – cu condiția ca acestea să provină din zona de origine. Într-adevăr, specia *Streptococcus Thermophilus* trebuie considerată drept una dintre speciile microbiene prezente în microflora autohtonă a laptelui, dar nu singura.

Se definesc condițiile de conservare a celor două tipuri de brânză „Pecorino Sardo” (dulce și maturată), cu scopul de a garanta consumatorului menținerea caracteristicilor calitative ale produsului. În mod particular, se permite conservarea produsului după încheierea maturării, dar cu condiția ca acesta să fie păstrat la temperaturi mai joase decât cele de maturare. De asemenea, se permite aplicarea de ulei pe coaja brânzei, utilizarea de substanțe antimucegai și/sau de folie protectoare de plastic. Temperaturile de conservare și tratamentele cojii se aplică ulterior realizării produsului, nu influențează caracteristicile organoleptice ale acestuia ci dimpotrivă sunt utile pentru păstrarea acestuia în timpul conservării. În plus, pentru ambele tipuri de produs există interdicția de congelare/congelare rapidă și se permite utilizarea ambalajelor vidate și a ambalajelor din material plastic pentru alimente.

3.3. Etichetarea:

Se definesc norme specifice în materie de etichetare.

Mai exact, formele de „Pecorino Sardo” DOP trebuie să poarte sigla denumirii pe coroana exterioară a etichetei. Lățimea coroanei circulare trebuie să aibă o dimensiune cuprinsă între minimum 2 cm și maximum 3 cm. În interiorul acestei coroane, sigla „Pecorino Sardo” DOP trebuie să figureze de mai multe ori (12, până la 24 de sigle).

Lungimea siglei trebuie să fie egală cu 85 % din lățimea coroanei. Siglele, despărțite de unghiuri egale, sunt dispuse în baza unei simetrii radiale, cu vârful bucății de brânză orientat spre exterior.

Pe coroană nu trebuie să apară niciun alt tip de însemn sau inscripție cu excepția mărcii și a siglei.

Identificarea produselor „Pecorino Sardo” DOP este completată de prezența unui marcaj adeziv, pe care se află imprimat codul alfanumeric care identifică fără echivoc produsul.

Descrierea exactă a brânzei cu ajutorul etichetei satisface cerințele producătorilor de identificare a produsului în mod uniform, făcând mult mai vizibile și ușor de identificat sigla și denumirea, în timp ce codul alfanumeric permite o trasabilitate riguroasă a acestui produs pe piață și facilitează operațiunile de supraveghere, reprezentând în același timp o garanție pentru consumator.

Se specifică totodată condițiile pentru producerea brânzei „Pecorino Sardo”. După încheierea perioadei de maturare în zona de producție, brânza „Pecorino Sardo” poate fi ambalată și în afara regiunii Sardegnă, în formă întregă și bucăți triunghiulare, chiar sub vid sau în atmosferă modificată.

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„PECORINO SARDO”

NR. CE: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

DOP (X) IGP ()

Această fișă-rezumant prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Adresă: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grup:

Denumire: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo
Adresă: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA
Tel. +39 070372885
Fax +39 070372885
E-mail: info@pecorinosardo.it
Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.3 – Brânzeturi

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Pecorino Sardo”

4.2. Descriere:

„Pecorino Sardo” DOP este o brânză cu pasta semicoaptă, obținută din lapte integral de oaie. Există două tipuri: „dulce”, cu perioadă scurtă de maturare (20-60 de zile) și „maturată”, cu o perioadă de maturare de minimum două luni, de formă cilindrică cu suprafețe plate cu partea laterală dreaptă sau aproape dreaptă; pasta este moale și elastică.

4.3. Aria geografică:

Aria de producție a brânzei „Pecorino Sardo” DOP cuprinde întregul teritoriu al Regiunii autonome Sardegnă.

4.4. *Dovada originii:*

Toate etapele procesului de producție sunt monitorizate, pentru fiecare înregistrându-se intrările și ieșirile. În acest mod, precum și prin înscrierea în registrele corespunzătoare, gestionate de organismul de control, a unităților de creștere, producție, maturare, ambalare și porționare, precum și prin declararea imediată a cantităților produse către organismul de control, se garantează trasabilitatea produsului. Toate persoanele fizice sau juridice înscrise în registrele respective fac obiectul controalelor din partea organismului de control.

4.5. *Metodă de obținere:*

Pasta brânzei „Pecorino Sardo” DOP trebuie să fie obținută din lapte integral de oaie – inoculat eventual cu culturi de fermenți lactici din aria de origine care, din punct de vedere taxonomic, pot aparține și speciei *Streptococcus Thermophilus*, eventual termizat sau pasteurizat – cu adaos de cheag de vițel. Pasta este apoi fărâmițată până la obținerea unor bucăți de brânză de dimensiunile unei alune, pentru tipul „dulce” și ale unui bob de porumb, pentru tipul „maturată”. Ulterior, pasta este supusă la o semicoacere, urmată de fazele de presare, sărare și maturare; aceasta din urmă poate include chiar afumarea cu mijloace naturale, pentru tipul „maturată”. Brânza de oaie de tip „dulce” este maturată pentru o perioadă de 20 până la 60 de zile, iar cea de tip „maturată” pentru o perioadă de minimum două luni.

4.6. *Legătura cu aria geografică:*

În ceea ce privește factorii naturali, se semnalează caracteristicile particulare ale zonelor destinate creșterii ovinelor în Sardegnă: se utilizează în special pășuni naturale, bogate în esențe spontane, care conferă o calitate deosebită laptelui destinat prelucrării în întreprinderile de prelucrare a laptelui. În ceea ce privește factorii umani, se semnalează importanța socioeconomică pe care o are, pentru populația de pe insulă, pășunatul tradițional care se dovedește a fi, adesea, singura sursă de venit în zone fără alte alternative valabile de dezvoltare economică.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Adresă: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA
Tel. +39 0785742196
Fax +39 0785742197
E-mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Etichetare:*

Brânza „Pecorino Sardo” DOP destinată comercializării are înscris marcajul de identificare constituit din denumirea de origine.

Sigla denumirii comerciale

PECORINO
SARDO DOP

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 162/05)

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.

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„OIE D'ANJOU”

NR. CE: FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

DOP () IGP (X)

Această fișă-rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: INAO
Adresă: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 0153898000
Fax +33 0153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grup:

Denumire: Fermiers du Val de Loire
Adresă: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE
Tel. +33 0240988252
Fax +33 0240831500
E-mail: vpitondregoire@terrena.fr
Componență: producători/prelucrători (X) alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.1: Carne și organe comestibile proaspete.

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Oie d'Anjou”

4.2. Descriere:

„Oie d'Anjou” desemnează gâsca a cărei carne este consumată sub formă de friptură, în mod tradițional în timpul sărbătorilor de sfârșit de an.

Carnea se distinge prin aroma agreabilă, și anume o aromă specifică de mușchi alb, prin frăgezime și, în același timp, prin consistența texturii și prin gustul plăcut.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

„Oie d’Anjou” se prezintă sub formă de carcasă, fie gata pentru gătit (*Prêt à Cuire* — PAC), cu o greutate minimă de 2,5 kg, fie eviscerată, cu o greutate minimă de 2,8 kg.

Carcasa este rotundă, cu o cutie toracică mare, mușchii pieptului fiind la nivelul sternului. Carcasa este curățată perfect de pene și nu prezintă tulle. Pielea trebuie să fie suplă, suficient de grasă la atingere, dar fără grăsime în exces, și de culoare galbenă.

Gradul bun de acoperire cu grăsime este caracterizat de depozitele de grăsime aflate sub pielea de pe piept și sub cea abdominală, reduse pe spate și inexistente pe pulpe, și de prezența unei formațiuni sferice, de mici dimensiuni, de grăsime consistentă sub aripă.

4.3. *Aria geografică:*

Ecloziunea, creșterea și sacrificarea „Oie d’Anjou” au loc în aria geografică formată de:

Departamentul Maine et Loire: în totalitate.

Departamentul Indre et Loire: Cantonul Château la Vallière în parte: comunele: Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin. Cantonul Bourgueil în parte: comunele: Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux. Cantonul Langeais în parte: comuna: Avrillé les Ponceaux.

Departamentul Loire-Atlantique: cantoanele Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes. Cantonul Chateaubriant în parte: comunele: Chateaubriant, Soudan.

Departamentul Mayenne: cantoanele St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné, Grez en Bouère.

Departamentul Sarthe: cantoanele Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet. Cantonul Suze sur Sarthe în parte: comuna: Parigné le Pôlin. Cantonul Ecommoy în parte: comunele: Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin. Cantonul Château du Loir în parte: comunele: Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir. Cantonul Chartre sur le Loir în parte: comunele: La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon.

Departamentul Deux-Sèvres: cantoanele Mauléon, Argenton l’Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

4.4. *Dovada originii:*

Sunt descrise toate dispozițiile care fac dovada că „Oie d’Anjou” provine din aria geografică a IGP. Sunt indicate dispozițiile de trasabilitate descendentă și ascendentă. Dispozițiile se întemeiază pe următoarele elemente:

- o verificare a eligibilității diferiților operatori în ceea ce privește aria geografică și durata transportului;
- numerele codificate și documentul de sacrificare al fiecărui lot de sacrificare, care permit identificarea crescătoriei și localizarea acesteia;
- certificatele de origine și bonurile de livrare a bobocilor, care permit identificarea crescătoriei, a adăpostului și a lotului reproducător în cauză;
- elementele de trasabilitate deținute de crescătorie permit identificarea datelor de livrare a alimentelor și identificarea datelor de fabricație a acestora.

Aceste elemente permit, în special, urmărirea istoricului complet al obținerii produsului, iar ulterior, în cazul oricărei eventuale reclamații din partea clienților, analizarea cauzelor și instituirea unor acțiuni corective adecvate.

4.5. Metodă de obținere:

„Oie d’Anjou” provine din încrucișarea dintre un mascul din rasa găscă albă de Rin și o femelă din rasa găscă albă de Rin. Numai femelele sunt apoi livrate pentru creștere.

Durata transportului ouălor între crescătoria pentru reproducere și incubator, situat în aria geografică, este de maxim 1 oră și 45 de minute.

Durata de depozitare a ouălor colectate, destinate incubăției, înainte de începerea perioadei de incubăție, este de maxim șapte zile. Durata livrării bobocilor eclozați de la incubator la crescătorie este de maxim 1 oră și 45 de minute.

Durata totală de creștere a găștelor este de minimum 175 de zile (din ziua ecloziunii până în ziua sacrificării), durata medie de creștere fiind însă de 222 de zile.

„Oie d’Anjou” are acces foarte devreme la spații în aer liber (cel târziu la vârsta de 4 săptămâni).

Durata pășunatului în aer liber este de minimum 92 de zile, dar în realitate găștele pasc în medie 138 de zile. În această perioadă, pentru 1 000 de găște se pun la dispoziție minimum 2,5 hectare de pășuni și/sau 1,25 hectare de pășuni temporare, culturi secundare (grâu, secară etc. și, în orice caz, minimum 1,25 hectare de porumb furajer). În plus, găștelor li se oferă grâu la discreție.

Găștele găesc în permanență hrană suficientă, datorită gestionării suprafețelor disponibile din spațiile în aer liber și a furajelor diversificate.

În etapa de finisare, de minim opt săptămâni, pentru mișcare, găștele au acces la o zonă cu paie, în aer liber, alăturată adăpostului.

Cerealele boabe distribuite găștelor sunt produse în exploatarea agricolă.

Pe lângă furajele și cerealele produse în exploatarea și distribuite în timpul etapei de întreținere și al etapei de finisare a „Oie d’Anjou”, numai fracțiunea „furaj combinat” distribuită în etapa inițială și în cea de creștere sau în etapa de finisare este cumpărată de exploatarea agricole și, în acest caz, este posibil să nu provină din aria IGP.

Crescătoria este situată la maxim 100 km de abator, iar durata maximă a transportului între abator și crescătorie este stabilită la trei ore.

În momentul sacrificării, loturile de găște sunt omogene, constituite din găște bine îngășate, și anume la care se poate observa, prin aprecieri vizuale și prin palpare, un „buzunar” de grăsime care coboară între labe și care reprezintă depozitul de grăsime subcutanată de pe piept și de pe abdomen, precum și o formație sferică, de mici dimensiuni, de grăsime foarte consistentă sub aripă. Penajul și labele sunt curate.

4.6. Legătură:

4.6.1. Specificitatea ariei

Aria geografică se situează în partea finală a bazinului Loarei. Influența Loarei și a aerului maritim conferă un climat oceanic deosebit de favorabil pentru dezvoltarea unei producții de iarbă, furaje și cereale (iarbă, porumb furajer, favorabile pentru hrănirea găștelor erbivore). De asemenea, aria se caracterizează prin densitatea rețelei hidrografice.

Bazându-se pe acești factori naturali, oamenii au știut să dezvolte o producție vegetală diversificată și, în consecință, o activitate de creștere a animalelor foarte însemnată pe aria geografică (carne de vită, carne de pasăre). Locul special al „Oie d’Anjou” în acest context este legat de prezența tradițională a crescătoriilor de găște în regiune încă din secolul al XV-lea.

În prezent, meșteșugul crescătorilor, caracterizat în special prin controlul sistemului de creștere a bobocilor încă de la început, gestionarea disponibilității și a diversității furajelor, activitatea și supravegherea specială a găștelor pe parcursul perioadei lungi de pășunat și în timpul etapei de finisare reflectă această tradiție.

4.6.2. Specificitatea produsului

Calitatea determinată a „Oie d'Anjou” se bazează pe o conformație bună, precum și pe un grad optim de acoperire cu grăsime a carcaselor.

„Oie d'Anjou” se distinge în special prin carcase late și, în același timp, rotunde, cu o textură consistentă a cărnii, cu o cutie toracică dezvoltată și mușchiul pieptului la nivelul sternului, cu pielea galbenă și suplă, precum și prin existența unor depozite de grăsime sub pielea de pe piept și în partea abdominală, reduse pe spate și inexistente pe pulpe și prin prezența unei formațiuni sferice, de mici dimensiuni, de grăsime tare sub aripi. Aroma sa specifică de mușchi albi, frăgezimea și, în același timp, textura consistentă completează calitatea specifică.

4.6.3. Legătura cauzală

Specificitatea „Oie d'Anjou” se deduce din numeroasele elemente de control și de meșteșug ale crescătorilor aflate în legătură cu vechile practici de creștere a găștelor în Anjou, care beneficiau deja de factorii naturali, în special de cei climatici, ai ariei geografice:

Conformația bună și gradul optim de acoperire cu grăsime al „Oie d'Anjou” se datorează întotdeauna grijii speciale a crescătorilor de a urmări încă de la început și pe toată durata vieții găștelor comportamentul alimentar erbivor al acestora. Găștele au nevoie să consume o masă vegetală importantă pentru a-și dezvolta la maximum tractul digestiv și pentru a dobândi astfel, la sfârșitul perioadei de pășunat și pentru etapa de finisare, o mare capacitate de ingestie cantitativă într-un timp dat.

Pentru a răspunde acestei nevoi, găștele au acces foarte devreme la spațiile în aer liber unde vor consuma foarte repede furaje verzi disponibile în aria geografică, astfel încât să li se dezvolte de timpuriu comportamentul erbivor. Durata lungă de pășunat, cu punerea la dispoziție a unei mase vegetale adecvate nevoilor găștelor (practicarea pășunatului prin rotație, cu punerea la dispoziție, alternativ, a unor parcele cu iarbă și a unor culturi sistematice de porumb furajer, consumat de către găște pe măsură ce crește), permite dobândirea dezvoltării specifice a cutiei toracice, precum și lățimea carcasei, care conferă o conformație optimă a „Oie d'Anjou”.

În etapa de finisare specifică, meșteșugul crescătorilor constă de asemenea în a determina o îngrășare rapidă a găștelor (predominanța cerealelor), continuând în același timp să li se dezvolte masa musculară și pieptul (menținerea unei părți de hrană vegetală și a accesului în aer liber), ceea ce implică o supraveghere progresivă și specială din partea crescătorilor (măsurarea greutatei în viu, controale vizuale și palparea animalelor vii pentru a aprecia formațiunea sferică de grăsime sub aripă) și o verificare a carcaselor după sacrificare.

După sacrificare, carcasele de „Oie d'Anjou” fac obiectul unei clasificări/trierii în timpul căreia sunt verificate, prin apreciere vizuală, caracteristicile pentru care sunt renumite în mod special „Oie d'Anjou”.

4.7. Organism de control:

Denumire: Qualité — France S.A.S.
Adresă: Le Guillaumet
92046 Paris la Défense Cedex
FRANCE
Tel. +33 0141970074
Fax +33 0141970832
E-mail: <http://www.qualite-france.com>

4.8. Etichetare:

Eticheta trebuie să menționeze denumirea IGP „Oie d'Anjou” și simbolul IGP al Uniunii.

Pe etichetă se aplică un număr individual, care permite grupului IGP, în cazul unor eventuale reclamații, să stabilească trasabilitatea descendentă a produsului în cauză.

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>

