

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 168



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 53

26 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 168/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5885 – Altarea/Predica/ABP/Aldeta) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informări</i>		
INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE		
Comisia Europeană		
2010/C 168/02	Rata de schimb a monedei euro	2
2010/C 168/03	Comunicarea Comisiei privind autoritatea abilitată să elibereze certificate de origine în temeiul Regulamentului (CE) nr. 891/2009	3
2010/C 168/04	Comunicarea Comisiei privind punerea în aplicare a articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 552/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind interoperabilitatea rețelei europene de gestionare a traficului aerian ⁽¹⁾ (<i>Publicarea titlurilor și a trimiterilor specificațiilor comunitare în temeiul regulamentului</i>)	3

RO

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

(continuare în pagina următoare)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2010/C 168/05	Informații comunicate de statele membre privind ajutoarele de stat acordate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat ajutoarelor de stat pentru întreprinderile mici și mijlocii care își desfășoară activitatea în domeniul producției de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 70/2001	4
---------------	--	---

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Curtea de Justiție

2010/C 168/06	Apel pentru depunerea candidaturilor pentru postul de grefier al Curții de Justiție a Uniunii Europene	6
---------------	--	---

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2010/C 168/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5924 – Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	8
2010/C 168/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5889 – United Air Lines/Continental Airlines) ⁽¹⁾	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2010/C 168/09	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	10
---------------	---	----



⁽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.5885 – Altarea/Predica/ABP/Aldeta)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2010/C 168/01)

La data de 22 iunie 2010, 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 franceză 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 32010M5885. 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 iunie 2010

(2010/C 168/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,2294	AUD dolar australian	1,4219
JPY yen japonez	109,99	CAD dolar canadian	1,2799
DKK coroana daneză	7,4434	HKD dolar Hong Kong	9,5631
GBP lira sterlină	0,82360	NZD dolar neozeelandez	1,7422
SEK coroana suedeză	9,5610	SGD dolar Singapore	1,7113
CHF franc elvețian	1,3533	KRW won sud-coreean	1 494,35
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	9,3975
NOK coroana norvegiană	7,9885	CNY yuan renminbi chinezesc	8,3476
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,1993
CZK coroana cehă	25,795	IDR rupia indoneziană	11 152,12
EEK coroana estoniană	15,6466	MYR ringgit Malaiezia	3,9943
HUF forint maghiar	285,00	PHP peso Filipine	57,110
LTL litas lituanian	3,4528	RUB rubla rusească	38,3100
LVL lats leton	0,7085	THB baht thailandez	39,839
PLN zlot polonez	4,1235	BRL real brazilian	2,1879
RON leu românesc nou	4,2860	MXN peso mexican	15,6183
TRY lira turcească	1,9440	INR rupie indiană	56,9030

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

Comunicarea Comisiei privind autoritatea abilitată să elibereze certificate de origine în temeiul Regulamentului (CE) nr. 891/2009

(2010/C 168/03)

Prin Regulamentul (CE) nr. 891/2009 al Comisiei din 25 septembrie 2009, publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* L 254 din 26 septembrie 2009, s-a deschis un contingent tarifar de import pentru zahărul provenind din Brazilia.

Articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 891/2009 al Comisiei din 25 septembrie 2009 precizează că punerea în liberă circulație a produselor importate în cadrul acestui contingent este condiționată de prezentarea unui certificat de origine.

Următoarea autoritate este autorizată să elibereze certificate de origine în cadrul prezentului regulament:

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior — MDIC
Departamento de Operações de Comércio Exterior — DECEX
Esplanada dos Ministérios, Bloco J, sala 306
Brasília — DF
CEP 70053-900
BRASIL

Comunicarea Comisiei privind punerea în aplicare a articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 552/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind interoperabilitatea rețelei europene de gestionare a traficului aerian ⁽¹⁾

(Text cu relevanță pentru SEE)

(Publicarea titlurilor și a trimerilor specificațiilor comunitare în temeiul regulamentului)

(2010/C 168/04)

Organizație	Referință	Numărul versiunii	Titlul specificațiilor comunitare	Data versiunii
ETSI ⁽ⁱ⁾	EN 303 212	V1.1.1	<i>Airport Collaborative Decision Making (A-CDM)</i> (proces decizional în colaborare, aplicat aeroporturilor); specificație comunitară aplicabilă în temeiul Regulamentului (CE) nr. 552/2004 privind interoperabilitatea („cer unic european”) ⁽ⁱⁱ⁾	iunie 2010

⁽ⁱ⁾ *European Telecommunications Standards Institute* (Institutul European de Standardizare pentru Telecomunicații): 650 Route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis Cedex, FRANCE, tel. +33 492944200, fax +33 493654716.

⁽ⁱⁱ⁾ <http://www.etsi.org>

⁽¹⁾ JO L 96, 31.3.2004, p. 26.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

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

(2010/C 168/05)

Ajutor nr.: XA 77/10

acoperi costurile suplimentare generate de utilizarea materialelor tradiționale necesare pentru păstrarea autenticității istorice a clădirii;

Stat membru: Regatul Unit

Regiune: Scotland

Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual: Loch Lomond & The Trossachs National Park Natural Heritage Grant Scheme 2010

Temei legal:

National Parks (Scotland) Act 2000

Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii: Se preconizează că cheltuielile anuale din perioada 1 aprilie 2010-31 martie 2011 vor fi de 90 000,00 GBP (102 065,15 EUR) și că suma plătită unui beneficiar individual nu va depăși 20 000,00 GBP (22 683,95 EUR).

Valoarea maximă a ajutorului:

Se vor acorda ajutoare numai pentru investițiile care protejează sau îmbunătățesc patrimoniul natural. Intensitatea ajutoarelor acordate poate varia după cum urmează:

1. în cazul ajutoarelor acordate pentru elementele neproductive, intensitatea ajutorului va fi de 100 %, în conformitate cu articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006;
2. în cazurile în care investițiile sau lucrările capitale sunt destinate conservării unor elemente de patrimoniu ale activelor de producție, precum construcțiile exploatațiilor, intensitatea ajutoarelor acordate poate fi de 75 % din cheltuielile efective în zonele defavorizate (ZD) sau de 60 % în celelalte zone, cu condiția ca investiția să nu genereze creșterea capacității de producție, în conformitate cu articolul 5 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006. Această dispoziție se aplică cheltuielilor eligibile care rezultă din efectuarea lucrărilor în cauză prin utilizarea de materiale contemporane normale. Se poate acorda un ajutor suplimentar de până la 100 % pentru a

3. dacă crește capacitatea de producție, intensitatea ajutorului nu trebuie să depășească 50 % din investițiile eligibile în zonele defavorizate sau 40 % în celelalte zone (plus 10 % în orice tip de zonă în cazul investițiilor efectuate de tinerii agricultori în primii cinci ani de la instalare), în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006. Această dispoziție se aplică cheltuielilor eligibile care rezultă din efectuarea lucrărilor în cauză prin utilizarea de materiale contemporane normale. Se poate acorda un ajutor suplimentar de până la 100 % pentru a acoperi costurile suplimentare generate de utilizarea materialelor tradiționale necesare pentru păstrarea autenticității istorice a clădirii.

Decizia privind intensitatea ajutoarelor care urmează a fi acordate se ia de la caz la caz, fiecare caz fiind evaluat pentru a se constata dacă este vorba despre un activ de producție sau de unul neproductiv, dacă va rezulta o creștere a capacității de producție, dacă zona este defavorizată sau nu și dacă solicitantul este un tânăr agricultor instalat de mai puțin de cinci ani.

Data punerii în aplicare: 6 mai 2010 (sau imediat după aprobarea de către CE)

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual:

Noile cereri se vor primi până la 16 martie 2011.

Plățile finale către solicitanți vor fi acordate la 31 martie 2011.

Obiectivul ajutorului: The Natural Heritage Grant Scheme este un sistem de subvenții pentru investiții, prin care se urmărește acordarea de asistență pentru măsuri de conservare și îmbunătățire a patrimoniului natural al Loch Lomond & The Trossachs National Park și stimularea acestor măsuri, precum și promovarea cunoașterii și valorificării calităților speciale ale acestui parc național. Planul statutar al parcului național specifică exact activitățile care vor fi considerate prioritare pentru acordarea de sprijin în vederea îndeplinirii obiectivelor, în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006.

Sectorul (sectoarele) în cauză: Toți producătorii agricoli din categoria IMM-urilor de pe teritoriul parcului național înregistrați în IACS

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

Loch Lomond & The Trossachs National Park Authority
National Park Headquarters
Carrochan Road
Balloch
Glasgow
Scotland
G83 8EG
UNITED KINGDOM

Adresa web:

<http://www.lochlomondtrossachs.org/images/stories/Looking%20After/PDF/NHGS/NHGS%20notes%20appendix.pdf>

Alte informații: Aceasta nu este o schemă nouă, ci o prelungire a schemei existente XA 182/07. Singura modificare propusă constă în extinderea cu un an a schemei existente și creșterea bugetului cu 90 000 GBP. Sprijinul tehnic cuprins în XA 182/07 nu a fost extins la anul suplimentar introdus prin prezenta schemă.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

CURTEA DE JUSTIȚIE

APEL PENTRU DEPUNEREA CANDIDATURILOR
pentru postul de grefier al Curții de Justiție a Uniunii Europene
(2010/C 168/06)

Postul de grefier al Curții de Justiție a Uniunii Europene urmează să devină vacant. Grefierul va fi desemnat în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 12 din Regulamentul de procedură al Curții.

Grefierul este numit pentru un mandat de 6 ani. Statutul și condițiile de exercitare a funcției acestuia sunt reglementate de Statutul Curții, de Regulamentul de procedură al Curții și de Regimul financiar al membrilor Comisiei și ai Curții de Justiție (Regulamentul nr. 422/67/CEE al Consiliului din 25 iulie 1967).

Natura funcției

Grefierul asistă Curtea de Justiție în exercitarea funcțiilor sale juridictionale, îndeplinind atribuțiile descrise la articolul 17 din Regulamentul de procedură al Curții.

Pe de altă parte, grefierul este secretarul general al instituției, care se compune din trei instanțe: Curtea de Justiție, Tribunalul și Tribunalul Funcției Publice. Sub autoritatea președintelui Curții, grefierul asigură administrarea instituției și gestionarea personalului și serviciilor acesteia. De asemenea, prin delegare din partea Curții, grefierul exercită funcția de ordonator al creditelor care figurează în bugetul instituției.

Competențe necesare

Orice candidat trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie cetățean al unuia dintre statele membre ale Uniunii Europene;
- să aibă o pregătire juridică completă atestată printr-o diplomă universitară și cunoștințe aprofundate de drept al Uniunii Europene și despre funcționarea instanțelor acesteia;
- să aibă cel puțin 15 ani experiență profesională, din care o parte semnificativă în funcții de responsabilitate de nivel foarte înalt;
- să cunoască foarte bine limba franceză și să cunoască bine o altă limbă oficială a Uniunii Europene. Cunoașterea altor limbi oficiale va fi apreciată.

Depunerea candidaturilor

Candidaturile trebuie să fie primite de Curtea de Justiție, exclusiv prin e-mail trimis la adresa Greffier.CJUE@curia.europa.eu, până cel târziu **la 18 iulie 2010**. Candidaturile trebuie să fie însoțite de un curriculum vitae care să cuprindă toate informațiile referitoare la vârstă, cetățenie, titluri universitare, cunoștințe lingvistice, ocupații actuale și anterioare, precum și cu privire la eventuala experiență juridică și internațională a candidaților.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5924 – Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 168/07)

1. La data de 18 iunie 2010, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾ prin care întreprinderile Hellman & Friedman Capital Partners VI, L.P („HFCP VI”, UK), unul dintre fondurile de investiții cu capital de risc controlate de Hellman & Friedman LLC (fonduri denumite, împreună cu Hellman & Friedman LLC, „H&F”, USA) și Trident IV, L.P. („Trident IV”, SUA), unul dintre fondurile de investiții cu capital de risc controlate de întreprinderea Stone Point Capital LLC (fonduri denumite, împreună cu Stone Point Capital LLC, „Trident”, SUA), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Sedgwick, Inc., inclusiv asupra diverselor societăți pe care aceasta le controlează direct sau indirect („Sedgwick”, SUA), prin contract de gestionare sau prin orice alte mijloace.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii H&F: fond de investiții pe termen lung cu capital de risc în activități economice de pe piețe în expansiune;
- în cazul întreprinderii Trident: fond de investiții cu capital de risc, investiții în sectoarele asigurărilor, ale beneficiilor angajaților și ale serviciilor financiare;
- în cazul întreprinderii Sedgwick: activează în domeniul serviciilor de administrare pentru terți, în principal cele privind compensațiile lucrătorilor, handicapării și răspunderea civilă și pe piețele conexe, numai în SUA și Canada.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.

4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5924 – Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick, la următoarea adresă:

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

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

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul COMP/M.5889 – United Air Lines/Continental Airlines)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 168/08)

1. La data de 21 iunie 2010, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾ prin care întreprinderea United Air Lines, Inc. („United”, Statele Unite) fuzionează, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul privind concentrările economice, cu întreprinderea Continental Airlines, Inc. („Continental”, Statele Unite).

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii United: furnizarea de servicii aeriene atât pentru pasageri, cât și pentru mărfuri, precum și furnizarea altor servicii (întreținere, reparații și revizie de aeronave);
- în cazul întreprinderii Continental: furnizarea de servicii aeriene atât pentru pasageri, cât și pentru mărfuri, precum și furnizarea altor servicii (întreținere, reparații și revizie de aeronave).

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.5889 – United Air Lines/Continental Airlines, 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 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 168/09)

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 temeiul articolului 9

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

NR. CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

IGP () DOP (X)

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

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

2. Tipul modificării:

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

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- 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):

3.1. Descrierea produsului:

S-a introdus posibilitatea rafinării produsului.

Deși în caietul de sarcini precedent nu era menționată posibilitatea de maturare a produsului, în prezent este răspândită și foarte apreciată pe piață practica de a supune o parte a producției de „Robiola di Roccaverano” unor perioade mai mult sau mai puțin lungi de maturare. Această practică reprezintă reluarea unei tradiții mai vechi.

S-a modificat parametrul referitor la marginea exterioară. Limita inferioară a trecut de la 4 cm la 2,5 cm. Această modificare a devenit necesară deoarece, în ultimii ani, cantitatea de brânză „Robiola di Roccaverano” produsă exclusiv din lapte de capră a crescut în mod semnificativ. În plus, s-a revenit la utilizarea pe scară largă a recipientelor de coagulare numite „bicchieri” sau, în dialect local, „Pignatin”, care pot conține o cantitate maximă de lapte de 1,8 litri, având capacitatea maximă de 2 litri. Utilizându-se aceste recipiente, pentru a se putea obține sinereza zerului caracteristică pentru „Robiola di Roccaverano”, ele nu pot fi umplute cu o cantitate mai mare de lapte. În plus, dacă se utilizează exclusiv sau cu preponderență lapte de capră, se obține, datorită caracteristicilor compoziției chimico-fizice ale laptelui de capră, o margine exterioară inferioară în comparație cu cea a roșilor de „Robiola di Roccaverano” produse cu lapte de vacă și de oaie în cantități predominante.

3.2. Metoda de obținere:

A scăzut, de la 45 % la 40 %, conținutul minim de grăsime în substanța uscată. Și această modificare este legată de faptul că, în ultimii ani, a crescut semnificativ procentul de brânză „Robiola di Roccaverano” obținută exclusiv sau cu preponderență din lapte de capră. Compoziția medie a laptelui de capră implică un conținut mai redus de grăsime în substanța uscată.

S-a modificat procentul de substanțe proteice și de cenuși. „Robiola di Roccaverano” a fost dintotdeauna obținută din laptele disponibil în cadrul exploatației, indiferent de specia de origine. Prin urmare, „Robiola di Roccaverano” este o brânză obținută prin coagularea acidă a laptelui amestecat (de capră, de oaie și de vacă), caracteristicile ei fiind determinate nu doar de tehnologia de producție utilizată, ci și de raporturile existente între tipurile de lapte provenite de la cele trei specii. Așadar, procentul de substanțe proteice și de cenuși este puternic influențat de tipul de lapte utilizat.

S-a modificat, de la 85 % la 50 %, procentul maxim de lapte de vacă utilizabil. În plus, a fost modificat procentul de lapte de oaie, care nu poate depăși 50 %. Această modificare a devenit necesară deoarece, începând deja din anii '90, în exploatațiile din zonă nu se mai cresc deloc sau se cresc mult mai puține bovine și ovine, acestea fiind înlocuite cu caprine. Printre motivele multiple ale acestei schimbări se numără, cu importanță deloc secundară, costurile mai reduse ale instalării și gestionării unei ferme de caprine, rusticitatea sporită a acestor animale și posibilitatea de a utiliza amplele suprafețe necultivate ale zonei. În plus, această alegere este legată și de revenirea la vechile tradiții ale teritoriului de producție a brânzei „Robiola di Roccaverano”, unde, între 1950 și 1960, creșterea bovinelor și ovinelor era foarte redusă și se datora aproape exclusiv nevoii de animale de tracțiune și de povară, foarte răspândită fiind, în schimb, creșterea caprinelor. Mai mult, faptul că producătorii s-au folosit de această modificare a caietului de sarcini aprobată în mod provizoriu a dus la creșterea calității produsului comercializat (premiat și în cadrul mai multor manifestări naționale și internaționale) și, prin urmare, la creșterea bazei productive, prin instalarea în acest teritoriu marginal și dezavantajat numit Langa Astigiana și în satele învecinate a unor noi exploatații conduse de tineri agricultori.

Atât în fișă, cât și în caietul de sarcini au fost introduse rasele de caprine, ovine și bovine de la care se obține laptele folosit la producția de „Robiola di Roccaverano” și a fost specificată hrana animalelor.

3.3. Aria geografică:

Aria geografică a fost descrisă mai detaliat în fișă, astfel încât să fie respectate noile norme.

3.4. Dovada originii:

În conformitate cu cerințele regulamentului comunitar, dovada originii a fost prezentată mai detaliat, atât în fișă, cât și în caietul de sarcini.

3.5. Legătura:

În fișă și în caietul de sarcini au fost introduse elementele care demonstrează că „Robiola di Roccaverano” își are originea în această arie geografică, precum și informații privind legătura produsului cu aria geografică. Comisia deține deja aceste informații, care au fost cuprinse în documentația pe baza căreia a fost obținută înregistrarea.

3.6. Etichetarea:

Au fost explicitate normele specifice referitoare la etichetare, prin introducerea codului de identificare a exploatației agricole, precum și a logoului denumirii, pentru a se garanta recunoașterea imediată a produsului și pentru a se asigura informarea clară și completă a consumatorului.

În plus, pe etichetă trebuie indicate în mod obligatoriu diversele procente de lapte utilizate, pentru a oferi mai multă claritate și transparență în legătură cu ingredientele din compoziția brânzei, având în vedere și importanța tot mai mare acordată în ultimii ani alergiilor și intoleranțelor alimentare.

3.7. Altele:

S-a specificat în mod clar că operațiunile de ambalare trebuie să se desfășoare în aria de producție, având în vedere imposibilitatea ca brânza însăși să fie marcată în mod indelebil în momentul producției, deoarece aceasta nu are coajă, fiind formată dintr-o pastă proaspătă și moale. În plus, lipsa cojii implică riscul deshidratării sau oxidării brânzei, precum și riscul modificării conținutului de lipide.

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

NR. CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

DOP (X) IGP ()

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

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministero delle politiche agricole 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 Robiola di Roccaverano
Adresă: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tel. +39 014488465
Fax +39 014493350
E-mail: info@robioladiroccaverano.com
Compoziție: Produttori/trasformatori (X) altro ()

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:

„Robiola di Roccaverano”

4.2. Descriere:

Producția de „Robiola di Roccaverano” se desfășoară pe întreg parcursul anului. Este o brânză obținută cu ajutorul coagulului lactic, proaspătă, supusă maturării sau rafinării.

Brânza DOP „Robiola di Roccaverano” este cilindrică și are fețe plane, ușor bordate, cu margine externă ușor convexă. Diametrul fețelor este cuprins între 10 și 14 cm, înălțimea marginii exterioare fiind de 2,5-4 cm. Greutatea unei roți variază între 250 și 400 de grame.

Parametrii de referință ai brânzei „Robiola di Roccaverano” în ceea ce privește grăsimea, substanțele proteice și cenușile sunt următorii:

grăsime: minimum 40 % din substanța uscată;

substanțe proteice: minimum 34 % din substanța uscată;

cenuși: minimum 3 % din substanța uscată.

În funcție de nivelul de maturare, caracteristicile senzoriale ale brânzei „Robiola di Roccaverano” se disting după cum urmează:

produsul proaspăt, maturat timp de 4-10 zile: coaja se poate prezenta sub forma unui strat subțire de mușcăi natural sau poate fi inexistentă; aspectul extern se caracterizează printr-o culoare albă de lapte sau galben-pai; pasta are culoarea albă a laptelui; structura este cremoasă și moale; gustul și aroma sunt delicate, plăcute și/sau ușor acidulate;

produsul rafinat până în a 11-a zi a procesului de maturare: coaja prezintă un strat natural de mușcăi; aspectul extern se caracterizează printr-o culoare crem, galben-pai sau ușor roșiatică; pasta are culoarea albă a laptelui; structura este moale, devenită ușor compactă odată cu prelungirea perioadei de rafinare, poate fi cremoasă în partea gustoasă de sub coajă.

4.3. Aria geografică:

Aria geografică cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor comune: în provincia Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole și Vesime; în provincia Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato și teritoriul comunei Cartosio, aflată pe malul stâng al torentului Erro.

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 crescătorilor de animale, a producătorilor și a unităților de maturare și de ambalare, precum și prin declararea la timp a cantităților produse către organismul de control, se garantează trasabilitatea produsului. Parcelele de pajiște, pajiște-pășune și pădure trebuie înregistrate într-un registru păstrat de organismul de control. Toate persoanele fizice sau juridice înscrise în registrele respective vor face obiectul controalelor din partea organismului de control.

4.5. Metoda de obținere:

Pentru producția de „Robiola di Roccaverano” se utilizează lapte crud integral provenit de la capre aparținând raselor Roccaverano și Camosciata Alpina cu încrucișările lor, de la oi aparținând raselor Pecora delle Langhe și de la vaci aparținând raselor Piemontese și Bruna Alpina cu încrucișările lor, dar numai de la animale crescute în aria de producție. Se utilizează lapte crud integral de capră în proporție de 100 %, sau în proporție de minimum 50 %, la care se adaugă procente variabile de lapte crud integral de vacă și/sau oaie, în proporție de maximum 50 %, laptele fiind obținut prin mulgeri consecutive efectuate într-un interval de 24-48 de ore. În plus, este obligatorie specificarea pe etichetă a procentelor de lapte utilizate la producerea brânzei.

Ovinele și caprinele se hrănesc pe pășuni în perioada 1 martie-30 noiembrie și sunt hrănite cu nutrețuri verzi și/sau conservate și cu boabe de cereale, leguminoase și oleaginoase, ca atare sau prelucrate. Hrana vacilor este formată din iarba păscută pe pășuni, din nutrețuri verzi și/sau conservate și din boabe de cereale, leguminoase și oleaginoase, ca atare sau prelucrate.

Hrana tuturor animalelor trebuie să provină din aria de producție în proporție de peste 80 %.

La lapte se adaugă cheag de origine animală după începerea procesului de acidificare și la o temperatură cuprinsă între 18 °C și 24 °C și este lăsat să se odihnească pentru o perioadă de coagulare de 8-36 de ore, în funcție de condițiile climatice și de mediul în care are loc prelucrarea. Produsul este ținut în matrițe până la 48 de ore, fiind întors periodic pentru a se favoriza scurgerea zerului.

Produsul se sarează uscat pe cele două fețe în perioada în care este întors sau la sfârșitul procesului de punere în formă. Maturarea naturală se face păstrând produsul proaspăt în încăperi adecvate timp de cel puțin trei zile după punerea în matrițe. Începând cu a patra zi de la punerea în matrițe se permite vânzarea sau continuarea maturării de către producător și/sau de firmele care se ocupă de rafinare. Brânza „Robiola di Roccaverano” este considerată rafinată începând din a zecea zi de la punerea în matrițe.

Operațiunile de ambalare trebuie să se desfășoare în aria de producție, deoarece brânza are pastă proaspătă și moale, iar lipsa cojii implică riscuri precum deshidratarea și oxidarea brânzei și modificarea compoziției sale din punct de vedere lipidic.

În plus, deoarece nu are coajă, brânza nu poate fi marcată în mod indelebil în momentul producției.

4.6. Legătura:

Terenul este argilos cu substrat marnos; în unele zone mișcările de tasare au generat terenuri caracteristice de tip coluvial cu strat argilos foarte profund, cu o capacitate hidrică sporită și cu un indice de fertilitate foarte ridicat. Clima este cea tipic continentală, caracterizată de perioade de frig intens, ninsori abundente, valuri succesive frecvente de îngheț și dezgheț iarna și de temperaturi ridicate vara, după o schimbare foarte bruscă a vremii spre sfârșitul lunii iunie. Precipitațiile atmosferice nu prezintă prea multe variații; media anuală a ploilor este de 300 mm, cantitățile de ploaie fiind foarte reduse în perioada de primăvară-vară, drept care se pot înregistra ani foarte secetoși.

Acest mediu pedoclimatic determină obținerea nutrețurilor tipice pentru pajiști și pajiști-pășuni. Este vorba despre pajiști variate, în care predomină gramineele (aproximativ 75 %) și leguminoasele (aproximativ 25 %), la care se adaugă numeroase plante aromatice și medicinale. Principalele graminee sunt: raigrasul (*Lolium* spp.), golomățul (*Dactylis glomerata*), păiușurile (*Festuca* spp.), firuța, vițelarul etc. Principalele leguminoase sunt: trifoiul de munte (*Trifolium montanum*), ghizdeul (*Lotus corniculatus*), coada șoricelului (*Achillea* spp.) etc. Printre plantele aromatice și parfumate, pe lângă vițelar, se află întreaga gamă a umbeliferelor, precum morcovul sălbatic (*Daucus carota carota*), pălămida (*Cirsium arvense*), salvia (*Salvia officinalis*), lavanda (*Lavandula latifolia*), multe specii de cimbru (*Thymus* spp.), virnașul (*Ruta graveolens*), măceșul (*Rosa canina canina*) etc. Aceste nutrețuri, ale căror substanțe nutritive formează un echilibru natural din punctul de vedere al raportului între carbohidrați, proteine și vitamine, constituie o hrană de calitate pentru efectivele de ovine și caprine, precum și pentru bovine. Prin urmare, caracteristicile deosebite ale florei, cu diversele parfumuri și arome, se regăsesc și în laptele datorită căruia brânza „Robiola di Roccaverano” dobândește o savoare care o distinge de oricare alt tip de brânză.

Ovinele și caprinele pasc și în păduri. Pădurile reprezintă o bună metodă de protecție a solului, dar apără, de asemenea, animalele de căldurile excesive în perioada verii.

Manuscrisul semnat la 1899 de preotul Pistone cuprinde istoria parohiei Roccaverano și a așezărilor limitrofe între anii 960 și 1860. Printre subiectele istorice de interes politic figurează și detalii de natură economică ce evidențiază importanța brânzei „Robiola”, precum faptul că în comuna Roccaverano sunt organizate cinci târguri anuale. Cu aceste ocazii se vinde, pentru export, „excelenta brânză Robiola”. Se menționează explicit exportul pentru că pe vremea aceea brânza Robiola era cunoscută deja nu doar în Italia, ci și în Franța. Așadar, reiese că, deja de pe atunci, „Robiola” nu era considerată o brânză generică, oarecare, pentru că prezintă caracteristici care o disting de toate celelalte brânzeturi. Brânza Robiola obținută prin prelucrare manuală se poate păstra chiar și 6 luni în borcane de sticlă, cu ulei, sau punând formele între paie.

4.7. Organismul de control:

Denumire: I.N.O.Q.
Adresă: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

Tel. +39 0172911323
Fax +39 0172911320
E-mail: inoq@isiline.it

4.8. Etichetare:

La momentul comercializării, pe brânză se aplică un sigiliu adeziv care închide ambalajul și pe care figurează logoul denumirii, alcătuit dintr-un „R” stilizat. În simbolul grafic al literei „R” majusculă, stilizată și de culoare maro, este reprezentat un turn crenelat inspirat de turnul vechi al comunei Roccaverano. Bucla literei „R” cuprinde o roată de „Robiola di Roccaverano”, iar sub piciorușul înclinat figurează un element decorativ colorat în verde și galben-verzui, care amintește de pajiștile și de linia sinuoasă tipice pentru colinele din zona Langa. Toate aceste elemente sunt cuprinse într-un cerc lat de culoare verde închis pe care figurează, cu majuscule albe, mențiunea „Robiola di Roccaverano”, în partea de jos în mijloc figurând o floare stilizată de culoare albă. Întregul logo este imprimat pe fond alb. La baza logoului denumirii figurează codul de identificare al producătorului și numărul de serie al etichetei: pe fond ocru, în cazul brânzei „Robiola di Roccaverano” produsă doar din lapte de capră, și pe fond alb, în cazul brânzei obținute din mai multe tipuri de lapte. În orice caz, este obligatoriu ca pe etichetă să fie specificate procente de lapte utilizate. Fiecare roată este comercializată întregă, ambalată și sigilată.



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

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>

