

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 321



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 53

26 noiembrie 2010

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

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2010/C 321/01	Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE – Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2010/C 321/02	Rata de schimb a monedei euro .....	4
---------------	-------------------------------------	---

RO

Preț:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2010/C 321/03	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 .....	5
---------------	--	---

## V Anunțuri

## PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

**Comisia Europeană**

2010/C 321/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	8
2010/C 321/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	10
2010/C 321/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	11
2010/C 321/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5961 – Bertrand Restoration/Inbev France/Bars&Co) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	12

## ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2010/C 321/08	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare .....	13
2010/C 321/09	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 .....	18



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

## II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI  
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE****Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 321/01)

Data adoptării deciziei	13.7.2010
Numărul de referință al ajutorului	N 612/09
Stat membru	Germania
Regiune	Hamburg, Schleswig-Holstein
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Temei legal	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Promovarea culturii
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget anual: 10,3 milioane EUR
Valoare	80 %
Durată (perioadă)	Până la 31.12.2015
Sectoare economice	Mass-media
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
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](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_ro.htm)

Data adoptării deciziei	24.8.2010
Numărul de referință al ajutorului	N 164/10
Stat membru	Germania
Regiune	Sachsen
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Temei legal	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Tipul măsurii	Ajutor individual
Obiectiv	Promovarea culturii
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget anual: 2,11 milioane EUR
Valoare	80 %
Durată (perioadă)	Până la 31.12.2011
Sectoare economice	Construcții navale
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND  SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
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](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_ro.htm)

Data adoptării deciziei	30.8.2010
Numărul de referință al ajutorului	N 318/10
Stat membru	Letonia
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Temei legal	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā" "

Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Promovarea culturii
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget global: 3,9 milioane LVL
Valoare	50 %
Durată (perioadă)	2009-2015
Sectoare economice	Activități de recreație, culturale și sportive
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
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](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 <sup>(1)</sup>

25 noiembrie 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3321	AUD dolar australian	1,3595
JPY yen japonez	111,35	CAD dolar canadian	1,3454
DKK coroana daneză	7,4558	HKD dolar Hong Kong	10,3369
GBP lira sterlină	0,84645	NZD dolar neozeelandez	1,7547
SEK coroana suedeză	9,2705	SGD dolar Singapore	1,7428
CHF franc elvețian	1,3326	KRW won sud-coreean	1 524,67
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	9,3897
NOK coroana norvegiană	8,1275	CNY yuan renminbi chinezesc	8,8595
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,4150
CZK coroana cehă	24,720	IDR rupia indoneziană	11 944,66
EEK coroana estoniană	15,6466	MYR ringgit Malaiezia	4,1800
HUF forint maghiar	277,35	PHP peso Filipine	58,708
LTL litas lituanian	3,4528	RUB rubla rusească	41,6510
LVL lats leton	0,7093	THB baht thailandez	40,036
PLN zlot polonez	3,9789	BRL real brazilian	2,2902
RON leu românesc nou	4,2995	MXN peso mexican	16,4481
TRY lira turcească	1,9660	INR rupie indiană	60,7000

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

## 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 321/03)

**Ajutor nr.:** XA 185/10

Acest sprijin acordat păstoritului extensiv va favoriza biodiversitatea și valorificarea multilaterală a spațiilor naturale.

**Stat membru:** Franța

În plus, ajutoarele vor fi rezervate:

**Regiune:** Département de l'Isère

— exploatațiilor a căror mărime nu o depășește pe cea a IMM-urilor, astfel cum sunt definite în legislația comunitară [a se vedea anexa I la Regulamentul (CE) nr. 800/2008 al Comisiei din 6 august 2008, JO L 214, 9.8.2008],

**Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual:** Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

— exploatațiilor care sunt întreprinderi ce își desfășoară activitatea în domeniul producției primare de produse agricole

**Temei legal:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

— și care nu sunt întreprinderi în dificultate în sensul Liniilor directe comunitare privind ajutoarele de stat pentru salvarea și restructurarea întreprinderilor aflate în dificultate (JO C 244, 1.10.2004).

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii:** 60 000 EUR

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Grupuri de păstori, sindicate de pășuni alpine, asociații funciare păstorești în zona de munte (zone păstorești din masivul Alpilor de Nord din Isère)

**Valoarea maximă a ajutorului:**

— 50 % din investițiile sau din lucrările de dotare în scopul încurajării păstoritului în zona montană;

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

— se acordă o majorare de 10 % pentru tinerii fermieri;

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

— subvenții publice în valoare de maximum 20 000 EUR per beneficiar.

**Adresa web:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB\\_CHEMIN\\_969\\_1284372519.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf)

**Data punerii în aplicare:** Începând cu data publicării numărului de înregistrare a cererii de exceptare pe site-ul Direcției Generale Agricultură și Dezvoltare Rurală a Comisiei

**Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual:** Până la 31 decembrie 2013

**Alte informații:** Schema propusă va permite continuarea schemei XA 299/08 cu un buget anual mai bine adaptat nevoilor agricultorilor din departamentul Isère.

**Obiectivul ajutorului:**

Această schemă de ajutoare intră în sfera de aplicare a articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei din 15 decembrie 2006.

Pentru valorificarea patrimoniului natural pastoral, se vor putea finanța, în special, instalarea de țarcuri pentru animale, porți automate și punți din grilaj care permit accesul autovehiculelor dar împiedică trecerea animalelor, precum și amenajarea de garduri, adăpători și țarcuri de triere (echipamente specifice, adaptate zonei montane).

**Ajutor nr.:** XA 186/10

**Stat membru:** Franța

**Regiune:** Département de l'Isère

**Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual:** Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

**Temei legal:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii:** 180 000 EUR

**Valoarea maximă a ajutorului:**

- 75 % din investiții și din lucrările de conservare a elementelor de patrimoniu din domeniul pășoritului în zona montană;
- subvenții publice în valoare de maximum 20 000 EUR per beneficiar.

**Data punerii în aplicare:** Începând cu data publicării numărului de înregistrare a cererii de exceptare pe site-ul Direcției Generale Agricultură și Dezvoltare Rurală a Comisiei

**Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual:** Până la 31 decembrie 2013

**Obiectivul ajutorului:**

Această schemă de ajutoare intră în sfera de aplicare a articolului 5 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei din 15 decembrie 2006.

Scopul este de a pune în valoare patrimoniul natural și peisajele montane din departament prin intermediul ajutoarelor acordate în vederea amenajării și refacerii spațiilor pastorale (pășuni alpine și terenuri de pășunat), precum și a conservării potențialului de producție furajeră al infrastructurilor tradiționale legate de creșterea animalelor.

Va putea fi finanțată, în special, amenajarea de căsuțe, cabane și adăposturi tradiționale.

Acest sprijin acordat activității pastorale extensive va favoriza biodiversitatea și multifuncționalitatea spațiilor naturale, fără a crește capacitatea de producție a exploatației.

În plus, ajutoarele vor fi rezervate:

- exploatațiilor a căror mărime nu o depășește pe cea a IMM-urilor, astfel cum sunt definite în legislația comunitară [a se vedea anexa I la Regulamentul (CE) nr. 800/2008 al Comisiei din 6 august 2008, JO L 214, 9.8.2008],
- exploatațiilor care sunt întreprinderi ce își desfășoară activitatea în domeniul producției primare de produse agricole
- și care nu sunt întreprinderi în dificultate în sensul Liniilor directe comunitare privind ajutoarele de stat pentru salvarea și restructurarea întreprinderilor aflate în dificultate (JO C 244, 1.10.2004).

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Organizații și grupuri de păstori, asociații ale deținătorilor de pășuni în zona montană (zonele cu pășuni din Alpii de Nord din Isère)

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Adresa web:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB\\_CHEMIN\\_968\\_1284372500.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf)

**Alte informații:** Schema propusă va permite continuarea schemei XA 300/08 cu un buget anual mai bine adaptat nevoilor agricultorilor din departamentul Isère.

**Ajutor nr.:** XA 188/10

**Stat membru:** Franța

**Regiune:** Région Rhône-Alpes

**Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual:** Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

**Temei legal:**

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

**Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii:** 200 000 EUR

**Valoarea maximă a ajutorului:**

50 %

50 % din cheltuieli, limita maximă fiind de 2 700 EUR per exploatație.

**Data punerii în aplicare:** De la data primirii confirmării de primire cu numărul de identificare al măsurii și după publicarea sintezei măsurii pe site-ul internet al Comisiei

**Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual:** Până la 31 decembrie 2013

**Obiectivul ajutorului:**

Conform articolului 15 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006, obiectivul ajutorului este de a acorda fermierilor asistență tehnică în cadrul proiectului acestora de conversie la agricultura ecologică.



Această asistență tehnică va consta, pe de o parte, în evaluarea fezabilității tehnice și a fiabilității economice a conversiei întregii exploatații agricole sau a unei părți a acesteia la agricultura ecologică și, pe de altă parte, în acordarea de consultanță exploatațiilor în curs de conversie.

Această asistență individualizată în vederea conversiei va trebui să permită maximizarea șanselor de reușită ale conversiei, prin adaptarea optimă a modalităților de conversie la situația fiecărei exploatații.

Asistența propusă agricultorilor va fi acordată în două etape:

- prima etapă, înaintea conversiei: diagnoza și planul de conversie;
- a doua etapă, în primul sau al doilea an al conversiei: monitorizare la cererea fermierilor.

În conformitate cu articolul 15 alineatele (3) și (4) din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei, fermierilor nu le va fi plătit niciun ajutor și toate persoanele eligibile vor putea avea acces la acțiunile întreprinse de structurile colective, fără a fi constrânse să se afilieze la aceste structuri.

În plus, ajutoarele vor fi rezervate:

- exploatațiilor a căror mărime nu o depășește pe cea a IMM-urilor, astfel cum sunt definite în legislația comunitară [a se

vedea anexa I la Regulamentul (CE) nr. 800/2008 al Comisiei din 6 august 2008, JO L 214, 9.8.2008],

- exploatațiilor care sunt întreprinderi ce își desfășoară activitatea în domeniul producției primare de produse agricole
- și care nu sunt întreprinderi în dificultate în sensul Liniilor directe comunitare privind ajutorul de stat pentru salvarea și restructurarea întreprinderilor aflate în dificultate (JO C 244, 1.10.2004).

**Sectorul (sectoarele) în cauză:** Toate exploatațiile agricole, din toate zonele regiunii Rhône Alpes

**Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:**

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
Service Agriculture  
78 route de Paris  
69751 Charbonnières les Bains Cedex  
FRANCE

**Adresa web:**

[http://www.rhonealpes.fr/TPL\\_CODE/TPL\\_AIDE/PAR\\_TPL\\_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm](http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm)

**Alte informații:** —

---

## V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

## COMISIA EUROPEANĂ

## Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)

## Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2010/C 321/04)

1. La data de 17 noiembrie 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 întreprinderea Banco Santander SA („Santander”, Spania) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Bank Zachodni WBK SA („BZWBK”, Polonia), prin licitație publică anunțată la data de 10 septembrie 2010, și asupra întreprinderii BZWBK AIB Asset Management SA („BZWBK Asset Management”, Polonia), prin achiziționare de acțiuni.
  
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
  - în cazul întreprinderii Santander: grup internațional de societăți bancare și financiare, activ în domeniul serviciilor de retail bancar, al gestiunii de active, al serviciilor bancare pentru întreprinderi și al serviciilor bancare de investiții, al serviciilor de trezorerie și de asigurări, care operează la nivel internațional;
  
  - în cazul întreprinderii BZWBK: bancă oferind o gamă completă de servicii pentru persoane fizice, IMM-uri și mari întreprinderi, în domeniul bancar, al serviciilor de brokeraj, al fondurilor mutuale, al asigurărilor, al leasingului și al produselor de factoring, în Polonia;
  
  - în cazul întreprinderii BZWBK Asset Management: filială a BZWBK, care oferă servicii de gestiune de active în Polonia.
  
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 <sup>(2)</sup>, 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.

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

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

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.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management, la următoarea adresă:

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

---

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS)**  
**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
(2010/C 321/05)

1. La data de 17 noiembrie 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 AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity”, Franța) și Compagnie Industriale Riunite („CIR”, Italia) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii KOS SpA („KOS”, Italia), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii AXA Private Equity: face parte din grupul de asigurări și servicii bancare AXA. Este activă în domeniul serviciilor de gestionare a activelor;
- în cazul întreprinderii CIR: energie, media, servicii medicale, componente auto și servicii financiare;
- în cazul întreprinderii KOS: servicii medicale în Italia.

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 <sup>(2)</sup>, 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.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS, la următoarea adresă:

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

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

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

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)**  
**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
**(2010/C 321/06)**

1. La data de 15 noiembrie 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 Europcar Autovermietung GmbH („Europcar”, Germania, aparținând Eurazeo SA, Franța) și car2go GmbH („car2go”, Germania, controlată de grupul de fabricare a automobilelor Daimler, Germania), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg”, Germania), prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou creată, constituind o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Europcar: servicii de închiriere de automobile în toată lumea;
- în cazul întreprinderii car2go: închiriere de automobile pe termen scurt;
- în cazul întreprinderii car2go Hamburg: închiriere de automobile pe termen scurt.

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 <sup>(2)</sup>, 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.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV, la următoarea adresă:

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

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

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

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)**  
**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
(2010/C 321/07)

1. La data de 19 noiembrie 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 întreprinderea Groupe Bertrand Restauration („Bertrand Restauration”, Franța), controlată de Groupe Bertrand („Groupe Bertrand”, Franța) și de Groupe LVMH („LVMH”, Franța), și întreprinderea AB Inbev France („Inbev France”, Franța), controlată de Anheuser-Busch Inbev („Groupe Inbev”, Belgia), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra Bars&Co, prin intermediul unei întreprinderi comune nou-înființate, numite Bars&Co Développement Franchises („BCDF”, Franța).

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- întreprinderea Bertrand Restauration este specializată în sectorul de catering (magazine care comercializează sandvișuri, bufete, fast-food-uri);
- Groupe Bertrand, cu excepția Bertrand Restauration, activează în sectorul brutăriei și în cel al distribuției de băuturi pentru hoteluri, restaurante și sectorul de catering;
- LVMH este unul dintre principalele grupuri franceze specializate în industria de lux (vinuri, băuturi spirtoase, modă, marochinărie, parfumuri, bijuterii);
- grupul Anheuser-Busch Inbev este activ în sectoarele producției și distribuției de bere și de băuturi nealcoolice;
- Bars&CO gestionează în prezent, în cadrul Inbev France, rețelele de baruri-braserii tematice în franciză ale grupului Anheuser-Busch Inbev, sub mărcile „Au Bureau”, „Belgian Beer Café”, „Brussel’s Café”, „Café Leffe” și „Irish Corner”, pe teritoriul francez;
- BCDF este o societate nou-înființată în scopuri operaționale și care va fi dedicată dezvoltării unor rețele de baruri, braserii și restaurante în franciză, prin intermediul Bars&Co.

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 <sup>(2)</sup>, 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.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co, la următoarea adresă:

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

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

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

## 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 321/08)

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 publicării .

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****„QUESO CASÍN”****NR. CE: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denumirea:**

„Queso Casín”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Spania

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

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

Brânză grasă, maturată, făcută din lapte integral crud prin coagulare enzimatică, cu pastă frământată cu o consistență semidură sau dură.

Laptele utilizat pentru fabricarea acestui tip protejat de brânză provine de la vaci sănătoase din rasa Asturiana de la Montaña (sau Casina), Asturiana de los Valles, Frisona sau de la încrucișări ale acestor rase.

Caracteristicile brânzei obținute după maturare sunt următoarele:

Caracteristici fizico-chimice:

Extract uscat: minimum 57 %

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

Conținut de grăsime în extractul uscat: minimum 45 %

Conținut de proteine în extractul uscat: minimum 35 %

Caracteristici fizice și organoleptice:

Tip și prezentare: brânză dură spre semidură, semimaturată spre maturată

Formă: formă cilindrică sau discoidală neregulată, cu o față gravată cu motive florale, geometrice, cu simboluri și cu numele producătorului. Brânză cu un diametru de 10-20 cm și cu o grosime de 4-7 cm.

Greutate: între 250 de grame și 1 kg.

Crustă: netedă și fină. Se poate spune că brânza nu are crustă, având în vedere că, după frământările succesive, se obține o brânză maturată uniform și simultan, atât în interior, cât și în exterior, cu o masă compactă și omogenă, curată, uscată sau ușor onctuoasă. Culoare: galben-crem-închis, cu nuanțe albicioase. Brânza prezintă în basorelief, pe partea superioară, ștampila individuală a fiecărui producător.

Pastă: fermă, fărâmicioasă, semidură spre dură, de culoare gălbuie, fără ochiuri, dar care poate să prezinte mici fisuri. Fărâmicioasă când este tăiată. Textură onctuoasă. Consistență plastică și omogenă.

Aromă: tare și puternică.

Gust: variabil în funcție de procesul de fabricare și, în special, în funcție de câte ori este dată pasta prin mașina de frământat. Brânza frământată mai mult timp are un gust amăru, picant, pronunțat, dificil pentru un palat neobișnuit cu acest gust, și degajă o aromă rustică și pătrunzătoare de unt rânțezit. Brânza frământată mai puțin are același gust, însă atenuat. În orice caz, este un gust puternic, amplu, persistent, picant, care lasă un gust ușor amar și pronunțat.

Caracteristici microbiologice:

Vor fi adaptate exigențelor reglementărilor în vigoare.

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

Lapte de vacă, fermenți lactici, clorură de calciu, cheag și sare.

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

Alimentația vacilor producătoare ale laptelui care este utilizat ca materie primă pentru fabricarea brânzei Casin se bazează pe utilizarea directă a resurselor naturale ale zonei. Se practică pășunatul aproape tot anul, la care se adaugă un supliment de furaje proaspete și uscate obținute din ferma producătorului, în care se stabilește un sistem de rotație în ceea ce privește utilizarea pășunilor. În general, este vorba de crescătorii tradiționale, cu șeptel limitat, legate de zona în care animalele pasc practic tot anul.

Așadar, alimentația provine din aria delimitată. În mod excepțional, atunci când, din cauza condițiilor climatice nefavorabile, există o penurie de furaje provenite din ferma respectivă, hrana animalelor poate fi completată cu mici cantități de cereale și leguminoase de altă proveniență.

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

—

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

Ambalare: pentru a i se păstra calitatea, produsul este ambalat înainte de a părăsi unitatea de producție a brânzei sau locul de maturare, având în vedere că tipul de crustă a brânzei, atât de subțire și fină, încât este aproape inexistentă, este mai predispus la alterare, ceea ce poate provoca modificarea aspectului exterior și favoriza contaminarea.

În plus, din motivele menționate, produsul poate fi consumat în întregime și, de aceea, trebuie ambalat înainte de expediere.

Materialele permise pentru ambalare sunt hârtia, cartonul, lemnul sau plasticul de uz alimentar sau alte materiale autorizate de Consiliul de reglementare.



### 3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Etichetarea este adaptată sistematic pentru a respecta norma generală privind etichetarea, prezentarea și publicitatea. Brânzeturile protejate au, pe lângă eticheta individuală a fiecărui producător, o a doua etichetă numerotată, specifică, ce garantează identitatea produsului.

De asemenea, pe eticheta brânzeturilor protejate trebuie să figureze în mod vizibil mențiunea „Denominación de Origen Protegida «Queso Casín»”, precum și logotipul comun tuturor operatorilor care comercializează brânzeturile protejate de DOP, care este disponibil în patru culori. Acestea sunt prezentate în continuare:



### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică delimitată pentru producerea laptelui, fabricarea, maturarea și împachetarea brânzeturilor protejate de DOP „Queso Casín” este situată în partea de sud a Asturiei, mai exact centrul și estul zonei. Aria geografică este alcătuită din următoarele localități: Caso, Sobrescobio și Piloña.

### 5. Legătura cu aria geografică:

#### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria geografică este definită prin apartenența sa la zona muntoasă a Asturiei centrale și de est, peisaj caracterizat de văi înguste, separate de creste stâncoase masive. Caracterul muntos al teritoriului se distinge prin predominanța pantelor abrupte pe cea mai mare suprafață a zonei. Cele mai ridicate altitudini medii se află în jurul unei zone centrale plate de depresiune, care face parte din zona de depresiune prelitorală, pe care o traversează de la est la vest și care servește ca albie râului Piloña; acesta, alături de Alto Nalón, sunt râurile cele mai importante ale teritoriului în cauză.

Cu excepția vârfurilor muntoase cele mai înalte, acest teritoriu se bucură de o climă oceanică temperată, cu ploi blânde, dar persistente pe tot parcursul anului, cu fluctuații moderate de temperatură.

Faptul că văile sau bazinele râurilor sunt înconjurate de munți este la originea numeroaselor perioade cu ceață de durată. Din toate aceste motive, există puține zile însorite de-a lungul anului.

Peisajul vegetal este caracterizat de prezența a numeroase pajiști de cosit și pășuni, dar și de mari întinderi de păduri și mărăciniș, precum și de formațiuni stâncoase pe pantele cele mai abrupte.

Speciile vegetale cele mai interesante care acoperă pajiștile și pășunile fac parte din familia gramineelor și leguminoaselor.

Acestea sunt condițiile în care se practică tehnica de fabricare a brânzei Casín, ca răspuns la necesitatea de a obține un tip de conservare fiabil și durabil, într-o zonă în care temperaturile blânde și predominanța unui timp ploios și înnorat creează un grad ridicat de umiditate a aerului, ceea ce complică procesul de uscare a coagulului obținut după coagularea laptelui.

Astfel a luat naștere „frământatul” ca tehnică obișnuită și unică, ce servește la unirea într-o singură bucată a mai multor coaguli mai mici. Repetarea acestui proces producea o pastă mai uscată și mai compactă, din care se obținea un produs care putea fi păstrat un timp mai îndelungat. În plus, se putea încorpora în mod omogen sare și se puteau repartiza uniform microorganismele rezultate din fermentare, care facilitează o maturare adecvată ce conferă produsului caracteristicile organoleptice specifice.

Procesul a rămas manual până în momentul introducerii unei mașini speciale pentru această operațiune. Este vorba de mașina de frământat („mesa de rabilar” sau „máquina de rabilar”), care este o adaptare a unui utilaj folosit în fabricarea tradițională a pâinii, denumit „bregadora” sau „bregadera”, și care era utilizat în comun în zilele destinate acestui scop („los diis d'amasar”), pentru a folosi în mod rentabil puținele resurse materiale și a îmbunătăți producția, care și în acest fel rămânea laborioasă.

Munca presupunea prelucrarea coagurilor semipreparați („gorollus”) și a brânzeturilor provenind de la producători diverși, care trebuiau să poată fi diferențiate. Soluția era marcarea fiecărei bucăți cu un semn diferit, pentru a se putea identifica rapid proprietarul. Pentru coaguli, se utiliza un instrument de lemn cu formă cilindrică sau fusiformă („ochavau”), decorat la extremități cu simboluri simple, care era aplicat pe coagul de un număr de ori egal cu cel al frământărilor efectuate. Pentru brânzeturile finalizate se folosea „marcu” sau „cuñu”, un instrument tot din lemn, însă mai mare și mai elaborat, simbolurile sale multiple fiind utilizate în scop decorativ și pentru a identifica producătorul. În prezent, „marcu” indică de obicei anagrama fiecărui producător.

Acest proces de fabricare, în special frământatul, probabil datorită complexității sale, continuă să fie utilizat în mod exclusiv pentru acest tip de brânză. La păstrarea acestui proces de fabricare a contribuit în principal munca femeilor care produc brânză pentru consumul familial, precum și entuziasmul unicei producătoare care expune și comercializează în prezent acest produs în târgurile și pe piața produselor tradiționale pe întregul teritoriu asturian și național. De asemenea, joacă un rol important colaborarea grupurilor de dezvoltare rurală a zonei.

## 5.2. Specificitatea produsului:

Brânza Casín se distinge prin aspectul exterior deosebit pe care i-l conferă ștampila proprie fiecărui producător, gravată cu ajutorul unui fel de poanson („marcu”) pe întreaga parte superioară a fiecărei bucăți.

Caracterul special al acestei brânze îi este conferit, de asemenea, de forma sa cilindrică-discoidală neregulată, de crusta sa deosebit de subțire și fină, aproape inexistentă, care alcătuiește o masă compactă cu miezul brânzei, de pasta sa frământată, de gustul și aroma sa pronunțate și persistente, care se accentuează pe măsură ce coagulul este trecut prin mașina de frământat, precum și de compoziția sa, care face ca produsul să fie una dintre brânzeturile cele mai uscate și mai bogate în proteine din Spania și chiar din lume.

Această brânză este complet diferită de orice alt tip produs, inclusiv în localitățile învecinate. În acest sens, limita dintre localitățile Caso și Ponga, trasată de un lanț muntos, are o deosebită importanță, deoarece aceasta marchează și separarea între două tipuri de brânzeturi tipic asturiene, brânza Casín și brânza Los Beyos.

Studiul istoric al brânzei Casín arată importanța acestui tip de brânză.

În „En el país de los 100 quesos”, Barcelona 2000, Enric Canut susține că, „prin modul în care este produsă și având în vedere instrumentele rustice utilizate, brânza Casín ar putea fi unul dintre cele mai vechi tipuri de brânză din Spania”.

Mărturiile scrise, în rândul populațiilor din zonă, cu privire la acest tip de brânză, datează din secolul al XIV-lea. „În 1328, în perioada în care este stareț D<sup>a</sup> Gontrodo, fermele San salvador de Sobrecastello sunt arendate timp de șase ani pentru prețul de 70 de maravedís, care trebuie plătiți în fiecare an la 1 septembrie, și pentru douăsprezece «quesos assaderos» [brânzeturi frământate], care trebuie plătite în noiembrie, în ziua sărbătoririi Sfântului Martin [...]”.

Idem în 1341: „și pentru douăsprezece brânzeturi bune frământate [...]”.

Acest tip de brânză este menționat în operele lui Jovellanos (secolul al XVIII-lea), în dicționarul geografic al lui Madoz, editat la începutul secolului al XIX-lea, și în „Curso de Agricultura Elemental” al lui Dionisio Martín Ayuso, publicat la sfârșitul secolului al XIX-lea.

În „Asturias” de O. Bellmut și Fermin Canella (Gijón 1900), este citată printre brânzeturile cele mai faimoase, care au depășit limitele Asturiei și ale Caso. De asemenea, se face referință la această brânză în „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial” de F. Requejo și M. Tortosa (Madrid 1903).

Cartea „Comer en Asturias” (Madrid 1980), de Eduardo Méndez Riestra, menționează brânza Casín printre brânzeturile produse în Asturia, la fel ca și „Guía Práctica de los quesos de España” (Madrid 1983), de Carlos Mero González, și „Tabla de quesos españoles” (Madrid 1983), de Simone Ortega.

„El Gran Libro de la Cocina Asturiana” a chimistului și scriitorului J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) susține că brânza Casín este cea mai reprezentativă pentru zona central-sudică a Asturiei.

5.3. *Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Relieful accidentat a fost factorul determinant în utilizarea surplusului de lapte pentru fabricarea brânzei, având în vedere că, din cauza constrângerilor impuse de numărul redus al căilor de comunicare, singurul mod de a utiliza laptele era de a produce unt și brânză.

Ansamblul factorilor naturali a dus la producerea acestui tip special de brânză. Pe de o parte, relieful a favorizat un peisaj de pajiști joase și de pășuni alpine, cu o floră și vegetație de o extraordinară diversitate, ceea ce a avut un impact direct asupra alimentației vacilor de lapte și a permis ca aceste resurse să fie utilizate în mod tradițional.

Pe de altă parte, clima, precipitațiile abundente și blânde, repartizate regulat pe tot parcursul anului, precum și zilele însorite puțin numeroase și temperaturile moderate constituie caracteristicile ideale pentru a asigura producerea locală a furajelor și pentru a permite cirezilor de vaci să rămână pe pășuni.

Tot laptele utilizat pentru fabricarea brânzei Casín provine de la vaci care pasc regulat, pe tot parcursul anului, pe pajiștile și pășunile alpine din zonă.

Primii producători ai acestei brânze, fermierii din acel timp, au dezvoltat un sistem de fabricare adaptat constrângerilor impuse de condițiile de mediu ale regiunii, în scopul de a prelungi durata de conservare a unui produs perisabil, ceea ce a dat naștere unui tip unic de brânză, ale cărui caracteristici sunt rezultatul sau sunt determinate, în definitiv, de un ansamblu de factori naturali și de un mod specific de fabricare.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

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

[http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/pliego\\_condiciones\\_dop\\_queso\\_casin.pdf](http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.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 321/09)

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 TEMEIUL ARTICOLULUI 9**

**„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”**

**NR. CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**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 (modificărilor):**

- 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 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]
- 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. Aria geografică:**

Caietul de sarcini inițial, precum și fișa-rezumat publicată, prevăd că aria de producție agricolă și aria de prelucrare sau coacere a ardeilor coincid, cuprinzând 17 teritorii municipale din ținutul Bierzo. Modificarea propusă constă în neaplicarea de restricții geografice în ceea ce privește aria de prelucrare, astfel încât coacerea ardeilor să poată avea loc în orice zonă, deoarece nu există aspecte naturale ale mediului geografic care ar putea influența produsul în timpul coacerii ardeilor.

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

## 3.2. Etichetarea:

Se introduc specificații suplimentare privind utilizarea indicației geografice la produsele prelucrate pentru a putea fi supuse controlului.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”****NR. CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009****IGP ( X ) DOP ( )**1. **Denumire:**

„Pimiento Asado del Bierzo”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Spania

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

Clasa 1.6 Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate

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

Produsul care trebuie protejat este fructul plantei de ardei (*Capsicum annuum L.*), din ecotipul de Bierzo, destinat consumului uman și care se prezintă copt și ambalat în conservă.

Ardeiul aparținând ecotipului de Bierzo reprezintă un complex de indivizi cu caracteristici genetice identice celor ale varietății căreia îi aparțin, adaptați condițiilor din ținutul Bierzo, și care prezintă diferențe morfologice și fiziologice determinate de mediu, drept pentru care primesc supranumele „de Bierzo”.

## 1. Caracteristicile fizice și morfologice pe care trebuie să le prezinte ardeiul proaspăt sunt următoarele:

- suprafața: pereți netezi, cu fisuri puține și slab marcate, fără cicatrice stilară; pieliță netedă și lucioasă, fără rugozități sau părți moi, de culoare roșu-pal până la roșu-închis. Nu se admit ardeii care prezintă porțiuni verzi;
- numărul de lobi: 3-4;
- conformația: triunghiulară alungită, lungimea de peste 10 cm și lățimea de peste 6 cm;
- vârful: vârf bont;
- pericarpul: prezintă o pulpă cărnoasă fermă, care suportă presiunea manuală fără a suferi deteriorări. Grosimea medie a pulpei ardeiului este mai mică de 8 mm;
- greutatea per unitate: peste 160 grame.

## 2. Caracteristicile de calitate minime pe care trebuie să le prezinte pentru ardeiul proaspăt sunt:

- ardei întregi, bine dezvoltati, prevăzuți cu peduncul, curați, uscați pe exterior și lipsiți de materii străine vizibile sau de mirosuri străine;
- în cazul în care prezintă un defect superficial de origine sanitară sau climatologică, suprafața totală a acestuia nu va depăși 1 cm<sup>2</sup> per ardei;
- ardeiul trebuie să își păstreze forma și consistența, fructele malformate sau deformate fiind considerate defecte.

3. Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice pe care trebuie să le prezinte ardeii copt sunt:

- culoare: de la roșu-pal la roșu-închis;
- miros: miros tipic de ardei copt, afumat;
- gust: gust primar ușor amărușit cu un iz de fum mediu spre redus și ușor picant;
- suprafață: ușor fisurată;
- resturi de piele arsă: maximum 1,5 cm<sup>2</sup> la 100 de grame de ardei;
- prezența semințelor: maximum 10 semințe la 100 de grame de ardei;
- suc propriu: lichid nu prea gros;
- textură: delicată sau moale, consistență medie spre scăzută;
- omogenitate: conținutul ambalajului trebuie să fie omogen în ceea ce privește colorația, forma, dimensiunea și consistența;
- carbohidrați: sub 5 %. Îi conferă gustul tipic ușor amărușit;
- fibre alimentare: sub 3 %. Îi conferă delicatețea tipică;

Ardeii copti în conservă pot fi prezentați întregi sau în bucăți. Atunci când sunt prezentați întregi, aceștia trebuie să aparțină categoriilor comerciale „extra” și „I”, iar atunci când sunt prezentați în bucăți, aceștia trebuie să aparțină categoriei comerciale „I”, în conformitate cu norma de calitate în vigoare privind conservele vegetale, aplicabilă conservelor de ardei.

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

—

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

—

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

Producerea ardeilor are loc în aria geografică de producție delimitată, situată în centrul ținutului Bierzo.

Parcellele de teren trebuie să prezinte soluri nisipoase, având un pH cuprins între 5,0 și 7,0, și să fie cultivate cu plante de ardei din ecotipul de Bierzo. Sunt permise numai irigațiile în linie sau localizate, pentru ca baza tulpinii să nu se afle în contact cu apa. Recoltarea se realizează manual și în mod eșalonat, în mai multe rânduri, selecționându-se de fiecare dată ardeii cu caracteristici care corespund cel mai bine celor indicate în caietul de sarcini.

Producerea ardeilor din ecotipul de Bierzo în ținutul respectiv reprezintă aspectul fundamental care transmite calitățile produsului final, chiar și atunci când coacerea nu are loc în aria geografică delimitată.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Întreprinderile de prelucrare și ambalare care au obținut certificarea din partea organismului de control au obligația de a utiliza etichete purtând mențiunea „Indicație geografică protejată «Pimiento Asado del Bierzo»” și logotipul organismului de control.

Orice tip de recipient în care se livrează spre consum ardeii copti protejați este prevăzut cu un cod numeric emis de organismul de control, aplicat de întreprinderea de ambalare autorizată.

#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică de producție agricolă delimitată este situată în centrul ținutului Bierzo, în nord-estul extrem al provinciei León, care face parte din Comunitatea Autonomă Castilla și León, și cuprinde următoarele localități:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados și Villafranca del Bierzo.

Nu se aplică nicio restricție geografică ariei de coacere a ardeiului.

#### 5. Legătura cu aria geografică:

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție delimitată este o fosă tectonică încadrată de o centură muntoasă constituită din mai multe lanțuri și masive muntoase și care prezintă o singură deschidere prin valea râului Sil. Altitudinea medie a localităților producătoare de ardei se situează în jurul a 550 de metri peste nivelul mării.

Solurile pe care se cultivă ardeii sunt nisipoase, profunde, afânate, permeabile și cu un drenaj destul de bun; sunt sărace în materie organică, în calciu, fosfor, potasiu și sodiu, având un raport carbon/azot cuprins între 8 și 10. Valorile pH-ului sunt ușor acide, fiind cuprinse între 5,5 și 7,0.

Ținutul Bierzo dispune de o climă mediteraneană (cu un indice de 5,28), cu ore de soare prelungite, cu o temperatură medie anuală de 12,5 °C și cu o cantitate de precipitații medie anuală de 800 mm.

În medie, perioada de îngheț durează de la 11 noiembrie la 4 aprilie, ceea ce permite în majoritatea anilor cultivarea ardeiului la începutul lunii mai și recoltarea acestuia de la mijlocul lunii august până la începutul lunii noiembrie.

Numărul de ore de soare, gradul de expunere la soare și temperatura sunt direct corelate cu nivelul scăzut de carbohidrați, de sub 5 %, produși de activitatea de fotosinteză a plantei, care îi conferă ardeiului un gust ușor amărușit ce constituie una dintre caracteristicile organoleptice ale produsului.

Conținutul de fibre alimentare, în principal celuloză, care depinde, de asemenea, de activitatea de fotosinteză, este scăzut, de sub 3 %, ceea ce conferă ardeiului delicatețea care constituie una dintre caracteristicile organoleptice ale produsului.

##### 5.2. Specificitatea produsului:

Specificitatea produsului este determinată de aria geografică de producție, care conferă ardeiului din ecotipul de Bierzo niveluri scăzute de carbohidrați și de fibre alimentare, ceea ce face ca produsul să prezinte o textură delicată și un gust ușor amărușit.

##### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Numărul de ore de soare, gradul de expunere la soare și temperatura sunt direct corelate cu nivelul scăzut de carbohidrați produși de activitatea de fotosinteză a plantei.

Conținutul de fibre alimentare, în principal celuloză, care depinde tot de activitatea de fotosinteză, este de asemenea scăzut.

În plus, referințele istorice și literare demonstrează reputația produsului bazată pe tradiția de cultivare a ardeiului, precum și pe caracteristicile procesului de coacere și de ambalare în conservă a acestuia.

Coacerea se realizează, conform tradiției, pe grătar sau în cuptor, încălzite cu lemne sau gaz, astfel încât să nu fie afectată calitatea produsului. Această procedură îi conferă ardeiului un iz de fum inalterabil, adăugându-se ulterior o cantitate redusă de ulei, sare și suc de lămâie sau acid citric.

Întregul proces de coacere, îndepărtare a semințelor și curățare a pielii se realizează manual, fără utilizarea de soluții chimice, inclusiv fără spălare cu apă. Din acest motiv ardeiul copt prezintă unele resturi de piele arsă și de semințe care indică prelucrarea manuală.

Întrucât operațiunile de coacere se pot desfășura în aceleași condiții în orice altă zonă, s-a decis ca aria de producție să nu fie limitată.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

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

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Asado\\_Bierzo.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.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 321/10)

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**

**„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”**

**NR. CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**IGP ( X ) DOP ( )**

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metodă de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (materii prime)

**2. Tip de modificare:**

- 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 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]
- 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:**

Se solicită diferențierea valorilor parametrilor chimici și chimico-fizici în funcție de diferitele tipuri de „Bresaola della Valtellina”.

Se propune modificarea valorilor prevăzute referitoare la umiditate și la proteine, în funcție de specificitatea bucăților de carne utilizate și de tipul de ambalare. Valorile referitoare la umiditate sunt următoarele: maximum 63 % în cazul produsului neambalat obținut din bucata de carne numită *punta d'anca* (din partea superioară a pulpei, fără mușchiul aductor), maximum 62 % în cazul produsului obținut din *punta d'anca* comercializat în ambalaj vidat, maximum 60 % în cazul produsului obținut din bucata de carne numită *magatello* (din partea posterioară a pulpei) comercializat în ambalaj vidat, maximum 60 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare și maximum 65 % în cazul tuturor celorlalte bucăți de carne și/sau tipuri de ambalare utilizate.

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

De asemenea, având în vedere schimbarea valorilor-limită de umiditate, conținutul minim de proteine este de 33 % în cazul produsului prefeliat și de 30 % în cazul celorlalte tipuri de ambalare.

În general, reducerea procentajului maxim de umiditate îmbunătățește caracteristicile produsului menționate la punctul 3.2 al documentului unic și crește durata de conservare a produsului. Pe baza analizelor efectuate asupra produsului finit, s-a demonstrat că identificarea unor valori analitice specifice de umiditate în cazul produselor obținute din *punta d'anca* și *magatello* îmbunătățește consistența produsului finit, care devine mai fermă și elastică. „Bresaola della Valtellina” ambalată în plasă tinde să se deshidrateze natural și, prin urmare, poate avea un conținut de umiditate superior în comparație cu produsul în ambalaj vidat, deoarece acesta este protejat de ambalaj. Toate acestea au scopul de a garanta păstrarea caracteristicilor indicate la punctul 3.2 din documentul unic. Pentru a se evita fenomenele de condens, care ar duce la alterarea produsului finit, produsul prefeliat trebuie să aibă un conținut de umiditate mai redus decât cel al produsului ambalat sub vid și decât cel al produsului ambalat în plasă. În urma reducerii conținutului de umiditate, a crescut proporțional conținutul de proteine, fără ca acest lucru să afecteze caracteristicile organoleptice ale produsului finit.

Se solicită reducerea greutateii minime de la 2,5 la 2 kg, exclusiv în cazul produselor „Bresaola della Valtellina” obținute din *punta d'anca* destinate preambalării pentru felierea sub vid sau în condiții de atmosferă protectoare. Acest lucru este necesar pentru a garanta preambalarea optimă a feliilor, pentru care este nevoie de bucăți de *bresaola* de dimensiuni întrucâtva mai reduse și cu o formă cilindrică sau pătrată, uniformă în cazul fiecărei bucăți, de la un capăt la altul.

### 3.2. Metodă de obținere:

Se solicită excluderea lactozei dintre ingredientele utilizate pentru condimentare, deoarece figurează în legislația comunitară printre ingredientele alergice. Această excludere nu implică nicio modificare a caracteristicilor produsului „Bresaola della Valtellina”.

Se consideră necesar să se precizeze că limita „dozei maxime de 195 p.p.m.” de „nitrit de sodiu și/sau de potasiu” trebuie interpretată corect ca fiind „cantitatea-limită introdusă sau, în orice caz, absorbită” de produs pe parcursul prelucrării, fără a aduce atingere, evident, rezidului din produsul finit prevăzut de legislația în vigoare. Această modificare este necesară pentru a evita ca textul actual să dea de înțeles, în mod eronat, că limita de 195 p.p.m. menționată s-ar referi la amestecul preparat pentru saramură.

Se solicită introducerea unui nou interval de temperatură pentru spațiile în care are loc maturarea, prevăzându-se o temperatură medie de 12-18 °C, în locul celor 15 °C indicate în textul actual.

Din punct de vedere tehnologic, extinderea intervalului de temperatură din spațiile în care are loc maturarea oferă posibilitatea unei marje mai ample de adaptare a condițiilor de mediu la evoluția efectivă a produsului, pentru a garanta maturarea lentă și treptată a acestuia, fără alterarea caracteristicilor produsului finit.

Se solicită reducerea perioadei minime de maturare la 3 săptămâni, numai în cazul produsului comercializat neambalat și nevidat, deoarece „Bresaola della Valtellina” nu beneficiază de protecții naturale, de genul șoricilor sau grăsimii, ceea ce înseamnă că păstrarea în spații de depozitare diferite de cele prevăzute anume pentru maturare poate duce la întărirea excesivă a produsului și la alterarea culorii caracteristice. S-a dovedit că reducerea perioadei de maturare la 3 săptămâni în cazul produsului comercializat neambalat (nevidat) rezolvă, în cea mai mare parte, această problemă.

### 3.3. Etichetare:

Se solicită modificarea modalităților de etichetare a produsului, cu scopul de a se garanta respectarea dispozițiilor în vigoare în ceea ce privește etichetarea produselor alimentare.

### 3.4. Altele – materii prime:

Se consideră necesară modificarea vârstei minime a animalelor sacrificate, prin trecerea de la o vârstă de 2-4 ani la o vârstă de 18 luni-4 ani. Studii științifice recente au demonstrat că materia primă destinată producției de „Bresaola della Valtellina” își păstrează caracteristicile chiar și în cazul reducerii vârstei de sacrificare. În plus, s-a demonstrat că modificarea vârstei de sacrificare nu determină schimbarea caracteristicilor produsului final indicate la punctele 3.2 și 5.2 din documentul unic.

## DOCUMENT UNIC

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

## „BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

NR. CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denumire:**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Italia

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

Clasa 1.2 – Produse din carne

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

„Bresaola della Valtellina” cu indicație geografică protejată este un produs din carne de vită, sărat și maturat în mod natural, care se consumă crud. Produsul are forma mușchilor utilizați. Din motive comerciale, materia primă este finisată și ia o formă aproximativ cilindrică. Din motive specifice, bucățile de carne pot fi presate pentru a lua o formă rectangulară. Carnea pentru „Bresaola della Valtellina” IGP trebuie să fie introdusă în membrană naturală sau artificială, uscată și maturată în condiții climatice care să determine, de-a lungul unui proces lent și treptat de reducere a umidității, desfășurarea unor fenomene naturale de fermentare și enzimatică care să modifice, în timp, produsul în așa fel încât să-i confere caracteristici organoleptice tipice și să garanteze conservarea și salubritatea produsului în condiții normale de temperatură ambientală. În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, consistența este fermă și elastică; aspectul la tăiere este compact și fără fisuri; culoarea este roșie, uniformă, cu margine de culoare mai închisă abia perceptibilă în partea slabă și albă în partea grasă; parfumul este delicat și ușor aromat; gustul este plăcut, nu foarte pronunțat, niciodată acid. Caracteristici merceologice: (a) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *fesa*: minimum 3,5 kg; (b) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *punta d'anca*: (b)1 destinată comercializării întregă sau bucăți: minimum 2,5 kg; (b)2 destinată preambalării în vederea felierii sub vid sau în atmosferă protectoare: minimum 2 kg; (c) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *sottofesa*: minimum 1,8 kg; (d) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *magatello*: minimum 1 kg; (e) *bresaola* obținută din bucata de carne numită *sottosso*: minimum 0,8 kg.

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

„Bresaola della Valtellina” este un produs din carne de vită provenind de la animale cu vârste de 18 luni-4 ani, obținută exclusiv din următoarele mase musculare ale pulpei: *fesa*: corespunde porțiunii posteromediene a musculaturii pulpei și cuprinde mușchiul drept intern, mușchiul aductor și mușchiul semimembranos; *punta d'anca*: corespunde părții de *fesa* lipsită de mușchiul aductor; *sottofesa*: corespunde porțiunii posterolaterale a musculaturii pulpei, adică mușchiului biceps femural; *magatello*: corespunde porțiunii posterolaterale a musculaturii pulpei, adică mușchiului semitendinos; *sottosso*: corespunde părții anterioare a pulpei, fiind formată din mușchii: dreptul femural, vastul lateral, vastul medial și vastul intermediar.

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

—

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

Etapele obținerii produsului „Bresaola della Valtellina” IGP care trebuie să se desfășoare în aria de producție tipică sunt următoarele: finisarea, sărarea uscată, introducerea în membrană, uscarea, maturarea, felierea, porționarea și ambalarea.

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

Produsul „Bresaola della Valtellina” poate fi ambalat în întregime, în bucăți mari, în bucăți mici sau feliat, sub vid sau în atmosferă modificată. Operațiunile de ambalare, feliere și porționare trebuie să se

desfășoare în aria de producție delimitată la punctul 4, pentru ca integritatea produsului și, prin urmare, caracteristicile calitative finale ale acestuia să nu fie afectate, în timpul transportului, de modificări ale temperaturii și umidității externe.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Eticheta produsului „Bresaola della Valtellina” trebuie să cuprindă următoarele mențiuni: „Bresaola della Valtellina”, care nu se traduce și trebuie să apară pe etichetă cu caractere clare, indelebile, care să poată fi distinse cu claritate de restul informațiilor, urmată imediat de acronimul IGP și de simbolul indicației geografice protejate, inscripționate cu caractere de tipar de aceleași dimensiuni, în limba țării în care este comercializat produsul și în forma admisă de CE.

### 4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria de producție a preparatului „Bresaola della Valtellina” este limitată, prin tradiții străvechi, la teritoriul provinciei Sondrio. Denumirea „Valtellina” este numele văii principale a provinciei.

### 5. Legătura cu aria geografică:

#### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție a preparatului „Bresaola della Valtellina” IGP este formată dintr-o serie de văi alpine cuprinse între Alpii Retici și Prealpii Orobic, unde temperatura este relativ scăzută chiar și în timpul verii, umiditatea este redusă, cu brize generate de diferențele de temperatură datorate apropierii de lacul Como, iar aerul este uscat. Combinația deosebită a acestor factori climatici și de mediu determină apariția unor condiții optime pentru maturarea lentă și treptată a produsului. Specificitatea climei este completată de hărnicia și abilitățile tehnice ale localnicilor, perfecționate și transmise prin tradiție de la un lucrător la altul, toate acestea constituind elementul esențial pentru obținerea produsului „Bresaola della Valtellina” IGP.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

La momentul comercializării, „Bresaola della Valtellina” IGP prezintă caracteristici chimice și chimico-fizice precise: proteine: minimum 33 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare; 30 % în cazul tuturor celorlalte tipuri de ambalare; umiditate: maximum 63 % în cazul produsului neambalat obținut din *punta d'anca*; maximum 62 % în cazul produsului obținut din *punta d'anca* și ambalat sub vid; maximum 60 % în cazul produsului obținut din *magatello* și ambalat sub vid; maximum 60 % în cazul produsului prefeliat și ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare; maximum 65 % în cazul tuturor celorlalte bucăți de carne și/sau tipuri de ambalare utilizate; grăsime: maximum 7 %; cenuși: minimum 4 %; clorură de sodiu: maximum 5 %.

#### 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):

Condițiile de mediu, precum și factorul uman și cel natural contribuie în egală măsură la îndeplinirea cerințelor pentru „Bresaola della Valtellina” IGP. Condițiile climatice deosebite din zona Valtellina, situată longitudinal între Alpii Retici și Prealpii Orobic au permis, prin ușoara sărare a unor bucăți de pulpă de vită, producerea unui mezel cu gust delicat și atât de moale încât este deosebit de savuros. Numele și notorietatea produsului „Bresaola della Valtellina” IGP se datorează zonei geografice în care este obținut. În vremuri străvechi, era foarte răspândită tehnica sărării și uscării tuturor tipurilor de carne în vederea conservării acestora. Înmulțirea și ampla diversificare a preparatelor culinare, precum și utilizarea unor metode diferite de conservare au pus capăt utilizării cărnii uscate și sărate. Documente din 1400 demonstrează utilizarea sărării și uscării pulpelor de vită în zona Valtellina. S-ar părea că la originea denumirii se află un termen dialectal din zona Valtellina: „salaa come brisa”. De aici numele *brisaola*, italianizat apoi în *bresaola*. Dicționarul limbii italiene (*Il dizionario della lingua italiana* – Nuovissimo Palazzi, ediția 1974) definește *bresaola* astfel: „carne de vită uscată și sărată tipică zonei Valtellina”. Hărnicia și abilitățile tehnice, perfecționate și transmise prin tradiție de la un lucrător la altul, constituie un element esențial pentru obținerea acestui produs ale cărui caracteristici deosebite sunt legate și în prezent nu doar de factorul de mediu, ci și de cel uman.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

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

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție la cererea de recunoaștere a indicației geografice protejate „Bresaola della Valtellina”.

Textul consolidat al caietului de sarcini poate fi consultat la următoarea adresă web:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

sau:

accesând direct pagina principală de internet a ministerului (<http://www.politicheagricole.it>) și făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (Produce de calitate) (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” [Caiete de sarcini ale produselor supuse analizei UE – Regulamentul (CE) nr. 510/2006].

---

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2010/C 321/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare 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**

**„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”**

**NR. CE: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire:**

„Liquirizia di Calabria”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Italia

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

**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

Clasa 2.4. Produse de panificație, patiserie, cofetărie și biscuiți

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

Denumirea de origine protejată „Liquirizia di Calabria” este rezervată exclusiv lemnului-dulce proaspăt sau uscat și extrasului de lemn-dulce. Acest lemn-dulce trebuie să provină din culturi și plante spontane de *Glychirrhiza glabra* (Fam. Leguminoase), „varietatea tipică” denumită „Cordara” în Calabria.

În momentul punerii în vânzare, DOP „Liquirizia di Calabria” prezintă următoarele caracteristici:

Rădăcină proaspătă:

— culoare galben-pai;

— gust dulce, aromat, intens și persistent;

— umiditate între 48 și 52 %;

— conținutul de glicirizină cuprins între 0,60 % și 1,40 %.

Rădăcină uscată:

— culoare de la galben-pai la galben-ocru;

— gust dulce, de fructe și ușor astringent;

— umiditate între 6 % și 12 %;

— conținutul de glicirizină cuprins între 1,2 % și 2,4 %.

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

Extract de rădăcină:

- culoare de la maro siena arsă până la negru;
- gust dulce-amar, aromat, intens și persistent;
- umiditate între 9 % și 15 %;
- conținutul de glicirizină cuprins între 3 % și 6 %.

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

—

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

—

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

Toate fazele de producție, de la cultivare la recoltare, inclusiv operațiunile de uscare și transformare, trebuie să aibă loc în aria delimitată la punctul 4.

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

„Liquirizia di Calabria” (DOP) se comercializează în ambalaje de carton, sticlă, metal, ceramică, poli-propilenă, PEHD sau orice alt material acceptat de legislația în vigoare în domeniul ambalării produselor alimentare. Greutatea ambalajelor poate varia între 5 g și 25 kg. Însă fiecare ambalaj trebuie sigilat în așa fel încât atunci când este deschis, să se rupă sigiliul.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe etichetă trebuie să figureze logoul denumirii, numărul de ordine atribuit de autoritatea de control, precum și data la care a fost ambalat produsul conținut în fiecare ambalaj individual. Logoul denumirii de origine protejată „Liquirizia di Calabria” reprezintă, stilizat, un romb cu laturile egale și unghiuri de 90°. Întregul logo imprimat trebuie să aibă înălțimea și lățimea de cel puțin 0,5 cm. Logoul denumirii poate fi imprimat în toate culorile.



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

Zona de producție a „Liquirizia di Calabria” cuprinde toate teritoriile comunale menționate în detaliu în caietul de sarcini, în care se înregistrează prezența spontană sau cultivată a plantei *Glycyrrhiza glabra*, „varietatea tipică” denumită „Cordara” în Calabria până la o înălțime de 650 m deasupra nivelului mării. Această zonă este delimitată în nord de masivul Pollino, care coboară lin înspre nord-est până la teritoriul Rocca Imperiale, care marchează granița cu regiunea Basilicata. Zona cuprinde teritoriile văii Crati care se întind pe cele două maluri ale fluviului care curge de la sud la nord, traversează câmpia Sibari și se varsă în partea de nord-est a Mării Ionice. Pe versantul tirenian, zonele în cauză sunt cele cuprinse, de la nord la sud, între teritoriul comunal Falconara Albanese și Nicotera. Pe versantul ionic, sunt incluse, pornind din nord, zonele din câmpia Sibari, câmpia întinsă din regiunea Crotone până la extremitatea cea mai îndepărtată a Calabriei.

## 5. Legătura cu aria geografică:

### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria istorică de producție a lemnului-dulce era zona de coastă a Calabriei, în special zona principală situată între comunele Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro și Rossano, situate în câmpia Sibari, datorită predispoziției naturale a solurilor silicioase din câmpie, bogate în schelet și cu un factor pH neutru. Și din punct de vedere climatic, câmpia Sibari, unde și astăzi se concentrează cea mai mare parte a producției de lemn-dulce, prezintă condiții favorabile răspândirii acestei plante, dat fiind faptul că munții se află aproape și nu bate vântul, iar Pollino și Sila formează o barieră naturală. Plantele de lemn-dulce cresc spontan sau sunt cultivate de-a lungul litoralului și se răspândesc din câmpiile de pe coasta tireniană (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) și de pe cea ionică (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) în zonele colinare din interior, făcându-și loc prin văile principalelor râuri calabreze până la formele de relief din interior care, datorită conformației lor speciale, beneficiază de efectele benefice ale mării. Iată cum se explică faptul că lemnul-dulce este prezent, cu aceleași caracteristici, chiar la câțiva kilometri de coastă. Clima, mediteraneană prin excelență, cu veri lungi, calde și uscate și ierni blânde, favorizează răspândirea omogenă a *Glycyrrhiza glabra* varianta tipică (denumită „Cordara”) în toată zona respectivă.

### 5.2. Specificitatea produsului:

Denumirea de origine protejată „Liquirizia di Calabria” se deosebește în mod clar de alte varietăți asemănătoare din punct de vedere chimico-fizic, datorită prezenței unor metaboliți secundari, printre care se numără principiul activ care definește caracteristicile comerciale și farmaceutice ale produsului: glicirizina. Este vorba de o saponină prezentă în lemnul-dulce din Calabria în procentaj mediu mai mic decât în cazul altor specii și varietăți, acesta fiind însuși motivul pentru care este căutat pe piață. Rezultatele unor studii recente au pus și mai mult în evidență faptul că lemnul-dulce de Calabria este diferit de cel provenit din alte regiuni limitrofe, întrucât conținutul de acid glicirizic este net inferior celui din rădăcinile care provin din alte regiuni, iar conținutul de zaharuri este mai mic.

Un alt studiu referitor la fracțiunea volatilă a pus în evidență faptul că există o diferență netă între compoziția lemnului-dulce de Calabria și cea a altor varietăți italiene sau străine. În final, în urma unei comparații cu extracte de lemn-dulce din alte țări, s-a observat că lemnul-dulce de Calabria are o compoziție diferită în ceea ce privește compușii fenolici, atât din punct de vedere calitativ, cât și cantitativ.

Se observă, în special, o cantitate mai mică de liquiritigenin și isoliquiritigenin, în timp ce Licochalcone A este prezentă în cantități mai mari, iar în alte eșantioane este fie absentă, fie prezentă împreună cu Licochalcone B.

### 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):

Calabria este o regiune care, datorită configurației sale geografice și orografice, prezintă caracteristici absolut unice față de celelalte regiuni italiene.

Extremitate a peninsulei italiene, Calabria este considerată o peninsulă lungă și îngustă, înconjurată de mare pe o lungime de aproximativ 800 km. Calabria este comparabilă cu regiunea Puglia în ceea ce privește anumite aspecte, însă există și elemente care indică faptul că aceste două regiuni sunt total diferite. De fapt, Calabria este împărțită longitudinal în două părți de lanțurile muntoase înalte ale Apeninilor, element absolut unic în panorama regiunilor italiene.

Configurația geografică și orografică a Calabriei creează condiții biologice, pedologice și climatice absolut unice, foarte diferite de restul peninsulei în ceea ce privește temperaturile medii, amplitudinea termică, umiditatea, precipitațiile, vântul, prezența soarelui și radiațiile solare, precum și temperatura solului, elemente amplu prezentate de numeroase studii științifice. De-a lungul secolelor, acest mediu special a exercitat asupra acestei specii o mare presiune de adaptare, deci selectivă, condiționând performanțele acesteia în ceea ce privește compoziția, nutriția și aromele aflate la originea definirii unui chemotip specific: „Liquirizia di Calabria”.



Acest tip special de lemn-dulce este un semn distinctiv al regiunii Calabria, fapt bine cunoscut încă din secolul XVII, așa cum rezultă din numeroase documente, printre se numără faimosul „Tratat de terapeutică și farmacologie” vol. I (1903), în care se arată că: „Specia din care provine este *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminoase Papillonacee), din sud-vestul Europei. În unele cazuri, rădăcina este cunoscută sub numele de Liquirizia di Calabria, pentru a marca diferența față de lemnul-dulce din Rusia, mai deschis la culoare, care se obține din *Glycyrrhiza Glandulifera* sau *Echinata*, care crește în sud-estul Europei.”

În plus, în cea de a paisprezecea ediție (1928) a celebrei Encyclopaedia Britannica, se menționează că „... The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ...”.

Opinia exprimată în Encyclopaedia Britannica este confirmată de un raport al Departamentului de Stat al Statelor Unite ale Americii intitulat „The licorice plant” (1985).

Denumirea „Liquirizia di Calabria” corespunde unui „produs” complex, născut din interacțiunea naturii cu opera omului, care s-a transmis de-a lungul secolelor și care s-a ridicat la rang de tradiție a regiunii Calabria (așa cum se ilustrează în tabloul lui Saint-Non care datează de la sfârșitul secolului XVIII, starea oamenilor din Calabria). Producătorii de lemn-dulce („i concari”) menționați de Vincenzo Padula (1864) în documentul SVIMEZ Plante medicinale în Calabria: baze și perspective în 1951; Smoala și lemnul-dulce în zonele rurale din provincia Cosenza în secolul XVIII: forme de industrie și mână de lucru, de Augusto Placanica (1980), fabricile de lemn-dulce („conci”) și producția de suc de lemn-dulce în Calabria, de Gennaro Matacena (1986) în industria dulciurilor. Fabricile de lemn-dulce și lemnul-dulce din regiunea Cosenza în secolele XVIII-XX, de Vittorio Marzi și alții (1991) și multe alte texte publicate în perioada 1700-2000.

În cea de a doua jumătate a secolului XVIII, în Calabria, cultura lemnului-dulce se întindea de-a lungul întregului litoral ionic, în special la frontierele nordice cu Lucania și în vasta câmpie Sibari, până la Crotone și Reggio Calabria, unde se găsea din abundență. Se găsea din abundență și în valea Crati, care, de la Cosenza coboară către câmpia Sibari, precum și pe porțiuni întinse din zona de coastă tireniană.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de recunoaștere a DOP „Liquirizia di Calabria” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 180 din 4 august 2007. Textul consolidat al caietului de sarcini poate fi consultat pe site-ul internet:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

sau

accesând direct pagina de internet a ministerului (<http://www.politicheagricole.it>) și făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---



2010/C 321/10	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 .....	23
2010/C 321/11	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 .....	28



**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](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>**

