

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 129



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 54

30 aprilie 2011

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

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2011/C 129/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) <sup>(1)</sup> .....	1
2011/C 129/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) <sup>(1)</sup> .....	1

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2011/C 129/03	Rata de schimb a monedei euro .....	2
---------------	-------------------------------------	---

RO

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

(continuare în pagina următoare)

## V Anunțuri

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

**Comisia Europeană**

2011/C 129/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV) <sup>(1)</sup> .....	3
2011/C 129/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6087 – Orkla/REC) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	4
2011/C 129/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) <sup>(1)</sup> .....	5
2011/C 129/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) <sup>(1)</sup> .....	6
2011/C 129/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	7

## ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2011/C 129/09	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 .....	8
2011/C 129/10	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 .....	15
2011/C 129/11	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 .....	19



<sup>(1)</sup> 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.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB  
Industrie-Elektronik)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2011/C 129/01)

La data de 19 aprilie 2011, 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 Germană 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 32011M6144. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2011/C 129/02)

La data de 13 aprilie 2011, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) cu numărul de document 32011M6202. 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 <sup>(1)</sup>

29 aprilie 2011

(2011/C 129/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,4860	AUD dolar australian	1,3560
JPY yen japonez	120,67	CAD dolar canadian	1,4102
DKK coroana daneză	7,4576	HKD dolar Hong Kong	11,5427
GBP lira sterlină	0,89170	NZD dolar neozeelandez	1,8414
SEK coroana suedeză	8,9140	SGD dolar Singapore	1,8205
CHF franc elvețian	1,2867	KRW won sud-coreean	1 588,61
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	9,7994
NOK coroana norvegiană	7,7820	CNY yuan renminbi chinezesc	9,6456
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,3615
CZK coroana cehă	24,223	IDR rupia indoneziană	12 728,25
HUF forint maghiar	264,50	MYR ringgit Malaiezia	4,4015
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	63,475
LVL lats leton	0,7093	RUB rubla rusească	40,6463
PLN zlot polonez	3,9356	THB baht thailandez	44,387
RON leu românesc nou	4,0780	BRL real brazilian	2,3464
TRY lira turcească	2,2580	MXN peso mexican	17,1186
		INR rupie indiană	65,7030

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

## V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

## COMISIA EUROPEANĂ

## Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2011/C 129/04)

1. La data de 8 aprilie 2011, 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 Koninklijke DSM NV (Țările de Jos) și Sinochem Group (China) constituie o întreprindere comună, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, prin achiziționare de acțiuni în cadrul diviziei existente a Koninklijke DSM NV care produce antiinfecțioase („DAI”).
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
  - în cazul întreprinderii Koninklijke DSM NV: hrană destinată consumului uman și animal, produse cosmetice, produse farmaceutice, produse pentru industria automobilistică și pentru transporturi, produse de acoperire, construcții, energie electrică și electronică;
  - în cazul întreprinderii Sinochem Group: întreprindere care își desfășoară activitatea în domeniul agriculturii, energiei, chimiei, sectorului imobiliar și sectorului financiar;
  - în cazul întreprinderii DAI: fabricant de antibiotice beta-lactam, de produse farmaceutice generice, de alte produse antiinfecțioase destinate a fi puse pe piață și a fi comercializate ca și principii farmaceutice active sau ca produse dozate finite.
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.6113 – DSM/Sinochem/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”].

**Notificare prealabilă a unei concentrări****(Cazul COMP/M.6087 – Orkla/REC)****Caz care poate face obiectul procedurii simplificate****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2011/C 129/05)

1. La data de 15 aprilie 2011, 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 Orkla ASA („Orkla”, Norvegia) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Renewable Energy Corporation ASA („REC”, Norvegia).

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii Orkla: produse de consum de marcă, soluții din aluminiu, energie regenerabilă, materiale speciale și investiții financiare;

— în cazul întreprinderii REC: soluții bazate pe energia solară.

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.6087 – Orkla/REC, 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.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2011/C 129/06)

1. La data de 18 aprilie 2011, 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 ArcelorMittal Bremen GmbH („ArcelorMittal Bremen”, Germania), controlată de ArcelorMittal SA („ArcelorMittal”, Luxemburg), dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Kokerei Prosper („Kokerei Prosper”, Germania), prin achiziționare de acțiuni. În același timp, ArcelorMittal Bremen intenționează să achiziționeze 27,95 % din acțiunile întreprinderii Arsol Aromatics GmbH&Co.KG („Arsol”, Germania).

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii ArcelorMittal: producție și comercializare/distribuție de produse din oțel și minierit;
- în cazul întreprinderii Kokerei Prosper: producție și comercializare de cocs și de produse secundare rezultate în procesul de producție a cocsului.

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.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics, 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”].

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
(2011/C 129/07)

1. La 19 aprilie 2011, 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 („AXA PE”, Franța), aparținând grupului francez AXA, și Permira Holdings Limited („Permira”, Guernsey) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Opodo Limited („Opodo”, Regatul Unit), grupului GO Voyages („GO Voyages”, Franța) și grupului eDreams („eDreams”, Spania), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- Permira este o societate cu capital privat care controlează, printre altele, întreprinderea eDreams;
- AXA PE este o societate cu capital privat care controlează, printre altele, întreprinderea GO Voyages;
- Opodo, GO Voyages și eDreams desfășoară activități specifice agențiilor de turism.

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.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams, 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”].



**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV)**  
**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
(2011/C 129/08)

1. La data de 18 aprilie 2011, 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 Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft („BMW”, Germania) și SIXT Aktiengesellschaft („SIXT”, Germania) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii DriveNow GmbH & Co. KG („DriveNow”, Germania), prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou înființată, care constituie o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii BMW: producător de autovehicule la nivel mondial, gestionarea parcului auto pentru întreprinderi;
- în cazul întreprinderii SIXT: închirierea de autovehicule pe termen scurt și lung, servicii de transport;
- în cazul întreprinderii DriveNow: utilizarea partajată a autovehiculelor (închirierea autovehiculelor 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.6148 – BMW/SIXT/DriveNow 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”).

## 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**

(2011/C 129/09)

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  
„NEUFCHÂTEL”****NR. CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006****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 (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]

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

### 3. Modificare (modificări):

#### 3.1. Descriere:

Acest punct a fost rescris în întregime, în scopul clarității și al preciziei.

Se adaugă termenii „lactică, elastică, fără deformări, tare, dar nu în exces, fără să fie lipicioasă, fără să curgă și negranuloasă” pentru a descrie cu mai multă precizie pasta de brânză.

În loc de „Conform practicilor, se poate prezenta sub următoarele forme ... 2,4 cm înălțime” se va citi „Brânza «Neufchâtel» se prezintă în formă de: roată («bonde») cilindrică, paralelipiped pătratic («carré»), paralelipiped dreptunghic («briquette»), roată dublă («double bonde»), inimă, inimă mare; dimensiunea bucăților de brânză este dată de formele și dimensiunile tiparelor descrise la capitolul 5”.

Se adaugă: „La încheierea perioadei minime de maturare prevăzute la capitolul 5 referitor la metoda de obținere”.

Obligația unei perioade minime de maturare prevăzute la capitolul 5. Metoda de obținere este reluată, cu precizarea că greutatea, conținutul minim de grăsime sau de substanță uscată se aplică produsului finit la încheierea acestei perioade.

#### 3.2. Dovada originii:

Această rubrică precizează identificarea tuturor operatorilor și ținerea registrelor și a declarațiilor care permit înregistrarea practicilor acestora și/sau contabilitatea stocurilor de produse.

#### 3.3. Metoda de obținere:

Acest punct a fost rescris în întregime, în scopul clarității și al preciziei. Se solicită următoarele modificări:

- Se adaugă: „În sensul prezentului caiet de sarcini, prin efectiv se înțelege întregul șeptel de bovine de lapte dintr-o exploatație, compus din vacile în lactație și din vacile înțarcate. Efectivul producătorilor de lapte destinat fabricării de brânză «Neufchâtel» cuprinde cel puțin 60 % de animale din rasa Normande” și „Numai laptele provenit de la efectivele definite mai sus poate fi introdus în clădirile unde se produce brânza «Neufchâtel», de la primirea laptelui până la maturarea brânzei.”

Au fost adăugate condiții de producție a laptelui. Acestea vizează obținerea unei proporții majoritare de vaci de rasă locală, rasa Normande, în efectivele producătorilor. Într-adevăr, în momentul când brânza „Neufchâtel” a fost recunoscută ca produs cu denumire de origine controlată (1969), specialiștii nu au considerat necesar să înscrie în decret utilizarea rasei Normande și a alimentației acesteia, preponderent cu iarbă, deoarece practicile respective erau comune tuturor crescătorilor și nu exista riscul de a fi înlocuite cu altele. De-a lungul timpului, au apărut și s-au dezvoltat practici noi precum folosirea însilozării porumbului și introducerea rasei Prim'Holstein, iar producătorii au devenit din ce în ce mai conștienți de importanța rasei Normande și a ierbii pentru specificul brânzei „Neufchâtel” și pentru imaginea acesteia. Pentru a limita aceste tendințe, pentru a reveni la condițiile care au dus la obținerea notorietății produsului și pentru a consolida, prin aceasta, legătura produsului cu regiunea, grupul a dorit să definească metoda de obținere a laptelui, stabilind o proporție minimă de vaci de rasă Normande și de suprafață de iarbă destinată pășunatului. Astfel, aceste noi dispoziții permit denumirii „Neufchâtel” să își afirme mai bine legătura cu originea, luând în calcul istoricul relației crescătorilor din această regiune cu animalele, adaptarea rasei locale la mediu și calitățile laptelui acesteia în procesul de transformare în brânză („fromageabilité”).

- Se adaugă: „Efectivele pășunează cel puțin șase luni pe an. În această perioadă, pășunatul reprezintă mai mult de 50 % din rația de bază exprimată în substanță uscată. [...] În împrejurări excepționale, în special în urma unor fenomene climatice imprevizibile, pot fi acordate derogări temporare, pentru a se asigura alimentația continuă a efectivelor.”

Aceste dispoziții definesc condițiile de alimentație a vacilor de lapte și în scopul de a consolida legătura brânzei cu originea sa. Se precizează că rația de bază a efectivului provine în proporție de 80 %, exprimată în substanță uscată, din exploatație. De asemenea, se precizează condițiile de pășunat pentru vacile de lapte, precum și regulile obligatorii în cadrul fiecărei exploatații (suprafața minimă de pășune pe vacă de lapte, suprafața maximă exploatată cu porumb însilozat pe vacă de lapte, gestionarea pășunilor). Astfel, aceste dispoziții vizează conservarea și consolidarea cantității de iarbă din alimentația vacilor de lapte.

- Se adaugă: „În prelucrarea laptelui, păstrarea laptelui la fermă înainte de colectare nu poate depăși 48 de ore după mulgerea cea mai puțin recentă. [...] Se interzice conservarea în atmosferă modificată a brânzeturilor proaspete și a brânzeturilor în curs de maturare.”

Toate condițiile de obținere a brânzei au fost precizate în scopul unei mai bune conservări a caracteristicilor produsului: sunt definite strict depozitarea laptelui la fermă până la prelucrarea acestuia, precum și condițiile de închegare a laptelui, de scurgere și de presare a coagulului. Punerea în tipare și conservarea pastei obținute, precum și condițiile de maturare, sunt definite cu exactitate.

Pe de altă parte, utilizarea prelucrărilor și a aditivilor pentru brânzeturi făcea obiectul unei reglementări generale. Se observă însă că anumite tehnici noi, dintre care unele privesc metodele de tratare și aditivii, cum ar fi microfiltrarea, concentrarea parțială a laptelui sau enzimele de maturare, pot avea consecințe asupra caracteristicilor brânzeturilor cu denumire de origine. Anumiți aditivi enzimatici par în mod special incompatibili cu menținerea caracteristicilor esențiale ale produselor protejate de o denumire de origine protejată. Prin urmare, a devenit necesară precizarea, în caietele de sarcini ale fiecărei denumiri de origine, a practicilor actuale privind utilizarea metodelor de tratare și a aditivilor în lapte și la fabricarea brânzeturilor, pentru a se evita ca practici viitoare nedirijate să modifice caracteristicile brânzeturilor cu denumire de origine.

În sfârșit, în acest paragraf s-au precizat formatele tiparelor. Această modificare este consecința unei anchete a grupului cu privire la dimensiunile tiparelor utilizate și propune înlocuirea dimensiunilor înscrise anterior în caietul de sarcini și care se refereau la produsul finit cu aceste dimensiuni, mai precise.

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

Acest punct a făcut obiectul unor precizări și este reorganizat în trei puncte. Se aduc observații cu privire la menținerea specificității tipului de brânză „Neufchâtel” obținut prin practici autorizate diversificate. Se explică istoricul și importanța rasei Normande asupra specificității brânzei „Neufchâtel” [rasă istorică din Pays de Bray, al cărei lapte are calități excepționale pentru procesul de prelucrare în brânză („fromageabilité”) datorită conținutului său bogat în cazeină și grăsimi].

#### 3.5. *Etichetare:*

Se precizează mențiunile care trebuie să figureze obligatoriu pe etichetă. Este eliminată obligația de utilizare a logoului INAO.

Se adaugă obligația de utilizare a logoului UE.

#### 3.6. *Cerințe naționale:*

Se adaugă un tabel cu principalele puncte care trebuie verificate, valorile de referință și metodele de evaluare ale acestora.

### 4. **Rezumat actualizat (dacă este necesar)**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

## FIȘĂ-REZUMAT

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

## „NEUFCHÂTEL”

NR. CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

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: Institut national de l'origine et de la qualité  
Adresă: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Grup:**

Denumire: Syndicat de défense et de qualité du fromage Neufchâtel  
Adresă: Mairie — BP 88  
76270 Neufchâtel  
FRANCE

Tel. +33 232975301  
Fax +33 232975306  
E-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org  
Componentă: Producători/prelucrători ( X ) Alte categorii ( )

**3. Tip de produs:**

Clasa 1.3 – Brânzeturi

**4. Caiet de sarcini:**

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

**4.1. Denumire:**

„Neufchâtel”

**4.2. Descriere:**

„Neufchâtel” este o brânză fabricată exclusiv din lapte de vacă încheșat, cu pasta moale, lactică, ușor sărată, fără găuri, suplă, fără deformări, tare, însă nu în exces, onctuoasă și netedă, fără să fie lipicioasă, fără să curgă și negranuloasă. Prezintă o crustă cu cultură de mușci de culoare albă, netedă.

Brânza „Neufchâtel” se prezintă sub următoarele forme: roată cilindrică, paralelipiped pătratic, paralelipiped dreptunghic roată dublă, inimă, inimă mare.

La încheșarea perioadei minime de maturare, „Neufchâtel” cântărește minimum 100 g în cazul roții, al paralelipipedului pătratic și al paralelipipedului dreptunghic, 200 g pentru inimă și roată dublă și 600 g pentru inima mare.

Produsul conține minimum 45 de grame de materie grasă la 100 de grame de brânză, după uscarea completă, și 40 de grame de materie uscată la 100 de grame de brânză.

**4.3. Aria geografică:**

Pays de Bray, pe o parte din teritoriul departamentelor Oise și Seine-Maritime. În departamentul Oise (60), cuprinde comuna Quincampoix-Fleuzy; în departamentul Seine-Maritime (76), comunele Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault,

Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gailfontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvrecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

#### 4.4. *Dovada originii:*

Fiecare producător de lapte, fiecare unitate de prelucrare și fiecare unitate de maturare completează o declarație de identificare înregistrată de grup care îi permite acestuia din urmă să identifice toți operatorii. Aceștia trebuie să țină la dispoziția autorităților competente registre, precum și toate documentele necesare pentru controlul originii, al calității și al condițiilor de producție a laptelui și a brânzeturilor.

În cadrul controlului efectuat cu privire la caracteristicile produsului cu denumire de origine, se realizează un test analitic și organoleptic cu scopul de a garanta calitatea și caracteristicile tipice ale produselor prezentate la control.

Producătorii fermieri țin în special un registru în care sunt notate cantitățile de lapte încheat zilnic sau greutatea coagulului obținut, numărul și tipul de brânzeturi fabricate, numărul de brânzeturi vândute sub denumirea „Neufchâtel” și, cu excepția vânzării directe către consumator, destinația acestora, justificată prin facturi.

Producătorii de lactate țin în special un registru în care notează zilnic cantitățile de lapte sau de pastă cumpărate, pentru fiecare producător, cantitățile de lapte sau de pastă prelucrate și numărul de brânzeturi fabricate, indiferent de tipul de produs, precum și numărul de brânzeturi vândute sub denumirea „Neufchâtel” și destinația acestora, justificată prin facturi.

Cumpărătorii de lapte sau de pastă țin la dispoziția organismelor de control lista cu furnizorii lor de lapte, precum și toate modificările acesteia.

#### 4.5. *Metodă de obținere:*

Brânza „Neufchâtel” este fabricată din lapte integral ultraproaspăt de la vaci din efective care cuprind în principal rasa Normande a căror alimentație, constând preponderent din iarbă, este asigurată prin obligația de a pășuna cel puțin șase luni pe an, prin prezența cel puțin a unui hectar de pășune pentru patru vaci de lapte în apropierea unităților de mulgere și prin limitarea cantității de alimente concentrate la 1 800 kg/vacă/an. Rația de bază a efectivului provine în proporție de 80 %, exprimată în substanță uscată, din exploatație.

Laptele în care s-au adăugat fermenți lactici, ușor încheat se coagulează timp de 18 până la 36 de ore. Coagulul lactic este pus în interiorul unor saci de scurgere sau pânze, apoi este presat, amestecat, pus în forme și sărat la suprafață sau în întreaga cantitate, eventual lăsat la uscat, apoi maturat. Așezat în pivnițe sau în camere de maturare la o temperatură cuprinsă între 10 și 14 °C, acesta este maturat cel puțin 10 zile începând din ziua în care este pus în forme, timp în care se acoperă cu un mușgai alb caracteristic.

#### 4.6. *Legătură:*

Originile brânzei „Neufchâtel” datează din secolul al X-lea. Pentru Ghislain Gaudefroy, „Neufchâtel” este unul dintre cele mai vechi tipuri de brânză normandă și se înrudește cu brânzeturile fabricate în Pays de Bray, care sunt menționate, pentru prima dată, într-o cartă datând din 1037; brânza din Neufchâtel este citată însă individual, pentru prima oară, în 1543-1544, în registrele abației Saint-Amand din Rouen – „este vorba aici despre o brânză din Neufchâtel”.

Potrivit lui Figuiet, autor al cărții „Minuni ale industriei” (1876), brânza „Neufchâtel” era cunoscută încă din secolul al XVI-lea. Abatele Decorde (1843) declară că, în anul 1700, la Neufchâtel se țineau trei piețe pe săptămână, în care comerțul cu brânză era foarte activ.

În 1802, Napoleon I primește un coș cu brânză de Neufchâtel („frometons”) drept omagiu. Congresul de la Neufchâtel din 1845 arată că prețul acestei brânze foarte prospere este de patru ori mai mare decât cel al untului.

Secolul al XIX-lea este epoca de vârf a acestui tip de brânză, când, odată cu dezvoltarea transporturilor, în special cu crearea căilor ferate, cererea explodează. Astfel, această brânză se regăsește pe piețele pariziene (Husson, în 1856, indică un consum anual la Paris de aproape trei milioane de roți), dar și în Belgia, în Marea Britanie și până în colonii. În 1865, brânza „Neufchâtel” obține o medalie de aur la concursul de la Paris.

Pentru a evita produsele contrafăcute, brânza „Neufchâtel” face obiectul unei definiții în decretul din data de 20 octombrie 1936. În 1957, producătorii agricoli și de lactate „Neufchâtel” creează un sindicat.

Legătura cu regiunea „Neufchâtel” ține de aptitudinea teritoriului de a furniza o producție de lapte de la animale hrănite cu iarbă, dintr-un efectiv constituit în principal din vaci de rasa Normande, al căror lapte face obiectul unei tehnologii de obținere a brânzei simple și foarte bine adaptate producției de fermă. Posibilitatea pășunatului este condiționată în principal de existența cu preponderență a unor soluri umede și argiloase, realimentate în mod regulat de precipitații susținute. Aceste soluri, asociate frecvent cu un relief accidentat, conduc, simultan, la favorizarea prezenței și a creșterii ierbii și la împiedicarea aratului. Pe de altă parte, rețeaua foarte densă de cursuri de apă și prezența a numeroase mlaștini au favorizat întotdeauna adăparea efectivelor pe pășuni. Date fiind iernile friguroase și prelungite, perioada de stabulație este destul de lungă, iar fermierul din Pays de Bray trebuie să își constituie rezerve importante de fân și de iarbă, facilitate de suprafețele importante de pășune. În plus, prezența solurilor dezvoltate pe calcarul din cenomanian și din portlandianul inferior permit, pe lângă pășuni, stabilirea unor locuri pentru arat care favorizează autonomia alimentară a fermelor de produse lactate în ceea ce privește furajele grosiere, altele decât iarba. Astfel s-a dezvoltat o importantă tehnologie legată de creșterea vacilor de lapte.

Rasa Normande este rodul muncii de selecție a agricultorilor din Normandia. Animalul este adaptat la sistemul de producție din Pays de Bray (iarbă și pășune) și furnizează un lapte proteic și bogat în grăsimi, cu excelente calități în procesul de prelucrare („fromageabilité”) în brânză cu pastă moale. Fermierii din Pays de Bray au dezvoltat și menținut o tehnologie simplă de obținere a brânzei, apropiată de cea utilizată pentru brânza proaspătă, adaptată volumelor de lapte și echipamentelor disponibile în ferme, precum și ritmului lor de lucru. Tehnologiile legate de brânză din Pays de Bray, în special succesiunea intervențiilor scurte (cu excepția punerii în forme) separate de perioade de 6 până la 24 de ore și realizarea scurgerii și presării coagulului înainte de punerea în forme, conferă brânzei „Neufchâtel” specificitatea și un loc special în cadrul brânzeturilor cu pastă moale cu crustă de mușgai. Dezvoltarea acestei tehnologii marcată de rapiditatea maturării este în mare parte legată de situarea geografică a Pays de Bray, foarte favorabilă schimburilor comerciale regulate și rapide. Mai mult, această metodă de elaborare este perfect compatibilă cu producția numeroaselor mici ateliere de fermă, specificitate a brânzei „Neufchâtel”, ai căror operatori găsesc timpul necesar pentru celelalte activități de la fermă.

#### 4.7. *Organism de control:*

Denumire: Institut national de l'origine et de la qualité

Adresă: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000

Fax +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, Institutul național pentru origine și calitate) este un organism public administrativ, cu personalitate juridică, aflat sub tutela Ministerului Agriculturii.

INAO este una dintre autoritățile competente în temeiul Regulamentului (CE) nr. 882/2004 din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor.

Misiunea acestuia este, în special, de a asigura că a fost verificată respectarea caietelor de sarcini și, dacă este cazul, de a lua măsuri de sancționare a necunoașterii acestora.

Denumire: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresă: 59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

DGCCRF este un serviciu al Ministerului Economiei, Industriei și Ocupării Forței de Muncă.

#### 4.8. Etichetare:

Pe lângă informațiile regulamentare care privesc toate brânzeturile, fiecare brânză care beneficiază de denumirea de origine protejată „Neufchâtel” este comercializată având o etichetă individuală pe care trebuie să figureze respectiva denumire de origine protejată, înscrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere de pe etichetă.

Mențiunea „Denumire de origine protejată”, precum și logoul UE DOP sunt obligatorii la etichetarea brânzeturilor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Neufchâtel”.



**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**

(2011/C 129/10)

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 TEMEIUL ARTICOLULUI 9  
„DAUNO”**

**NR. CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003**

**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 (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. Dovada originii:**

Atât caietul de sarcini al produsului, cât și fișa-rezumat au fost adaptate pentru a fi în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1898/2006, prin introducerea procedurilor pe care trebuie să le pună în practică operatorii pentru a stabili dovada sau dovezile originii.

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

### 3.2. Metoda de obținere:

Se introduc metode inovatoare de recoltare a măslinelor destinate producției de ulei de măsline extravirgin care face obiectul DOP, recoltarea făcându-se tot direct de pe arbore: mașini care fac munca mai ușoară și care pot acționa în mod neutru asupra măslinelor și, desigur, în mod comparabil cu recoltarea directă, manuală, din măslin. Cu excepția unor cazuri rare, în care este vorba despre o utilizare familială, niciun cultivator de măsline nu culege măslinele manual de pe arbore, culegerea fiind efectuată direct din măslini cu mașini care pot asigura același standard calitativ la costuri net inferioare.

Se elimină obligația de efectuare a operațiunii de măcinare în diferitele subzone, dar se păstrează condiția ca măcinarea să fie efectuată în teritoriul delimitat de caietul de sarcini al produsului. Noile norme în vigoare care reglementează activitatea de prelucrare și inovațiile tehnologice au dus la reducerea numărului de mori și la necesitatea de a elimina limitarea privind efectuarea operațiunii de măcinare în subzona de apartenență. Prin urmare, măslinele destinate producției de ulei „Dauno” DOP pot fi măcinate oriunde pe teritoriul provinciei Foggia.

### 3.3. Etichetarea:

Este obligatorie indicarea pe etichetă atât a anului în care sunt produse măslinele, cât și a lotului de ambalare. Indicarea denumirii întreprinderii, a exploatației, a fermei și localizarea teritorială a acestora este permisă numai dacă produsul a fost obținut exclusiv din măsline culese în livezi de măslini care aparțin întreprinderii respective. Modificările solicitate se datorează necesității de a informa mai bine consumatorii.

### 3.4. Cerințele naționale:

Au fost eliminate cerințele prevăzute de Legea nr. 169 din 15 februarie 1992, “Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini” („Reglementare privind recunoașterea denumirii de origine controlată a uleiurilor de măsline virgine și extravirgine”), și de Decretul ministerial nr. 573/93.

#### FIȘĂ-REZUMAT

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

#### „DAUNO”

NR. CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

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

#### 2. Grup:

Denumire: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»  
Adresă: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881707742  
Fax +39 0881707742  
E-mail: dauniaverde@tin.it  
Componență: Producători/prelucrători ( X ) Alte categorii ( )

### 3. Tip de produs:

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

### 4. Caiet de sarcini:

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

#### 4.1. Denumire:

„Dauno”

#### 4.2. Descriere:

La momentul comercializării, uleiul de măsline extravirgin „Dauno” trebuie să prezinte următoarele caracteristici chimice și organoleptice:

- aciditate maximă de 0,6 %;
- număr de peroxizi  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;
- total polifenoli  $\geq 100$  ppm;
- culoare de la verde la galben;
- miros fructat;
- gust fructat, cu o eventuală notă ușoară de picant și amar.

Valorile menționate variază, dar întotdeauna între limite mai restrictive, în cazul fiecăreia dintre mențiunile geografice admise.

Ceilalți parametri chimico-fizici sunt în conformitate cu legislația UE actualmente în vigoare.

#### 4.3. Aria geografică:

Aria de producție a uleiului „Dauno” este situată în provincia Foggia.

#### 4.4. Dovada originii:

Fiecare operator din filieră (cultivator de măsline, morar și îmbuteliator) efectuează, în etapa procesului de producție în care este implicat, o serie de controale pentru a verifica trasabilitatea produsului. Mai exact: la momentul livrării măslinelor la moară, cultivatorul de măslini se asigură că a respectat normele de cultivare prevăzute, cantitățile produse și datele de recoltare, livrând măslinile unor morari înregistrați pentru DOP, și furnizează dovezi în acest sens cu ajutorul documentației de transport sau a documentelor înlocuitoare. La momentul recepționării, morarul verifică proveniența produsului, identificarea corectă a măslinelor, respectarea datelor de recoltare, precum și caracterul adecvat, complet și corespunzător al datelor introduse în documentația de transport sau în documentația similară și depozitează produsul în zone identificate în mod adecvat în funcție de subzona de proveniență. În cursul procesului de măcinare, morarul înregistrează datele legate de activitatea de măcinare, în așa fel încât acestea să permită trasabilitatea lotului de ulei pornind de la loturile de măsline măcinate. Uleiul obținut este identificat și separat cu grijă, în funcție de subzona și de soiurile prevăzute de caietul de sarcini. În sfârșit, uleiul este depozitat în rezervoare adecvate, identificate cu ajutorul indicației „olio dop dauno- varietà delle olive, menzione geografica” (ulei DOP Dauno – soiul măslinelor, mențiunea geografică). Morarul înregistrează în documentația corespunzătoare, păstrată apoi cu grijă, toate informațiile referitoare la data măcinării, soiul măslinelor, mențiunea geografică, randamentul de ulei etc. La momentul recepționării, îmbuteliatorul se asigură că lotul de ulei care urmează să devină „Dauno” DOP a fost obținut din măsline livrate de cultivatori de măslini înregistrați pentru DOP și măcinate de morari înregistrați pentru DOP și că este însoțit de documentația necesară pentru trasabilitate (documentația de transport și înregistrarea adecvată a activităților de depozitare și manipulare a loturilor de ulei) și înregistrează datele legate de activitatea de îmbuteliere în așa fel încât să se permită trasabilitatea lotului de ulei.

#### 4.5. Metodă de obținere:

Uleiul de măsline extravirgin „Dauno” este produs din măsline sănătoase, recoltate până la 30 ianuarie. Producția de măsline nu poate depăși 10 000 kg/ha în cazul livezilor de măslini specializate, iar randamentul maxim de ulei este de 25 %. Pentru extracția uleiului sunt admise doar procese mecanice și fizice în măsură să producă uleiuri care prezintă în mod cât mai fidel caracteristicile deosebite care derivă din fructe.

#### 4.6. Legătură:

Cultivarea măslinilor în provincia Foggia își are cu siguranță originea într-o epocă foarte îndepărtată. O mărturie în acest sens este constituită de fragmentele de ruine similare celor ale unei mori de măsline din epoca romană, conservate în complexul monastic Santa Maria di Pulsano, la Monte S. Angelo (Gargano), într-o vale care coboară spre golful Manfredonia, cunoscută sub numele de „Valle del Campanile”. Printr-o bulă papală redactată la Monte S. Angelo în secolul al XVIII-lea, au fost reglementate depozitarea și transportarea uleiului. De-a lungul secolelor, răspândirea și dezvoltarea cultivării măslinului în această zonă au fost foarte relevante, dobândind o importanță fundamentală pentru economia zonei.

„Daunia” este vechea denumire geografică prin care era desemnat teritoriul actualei provincii Foggia. Locuitorii de pe vremuri ai acestei zone se numeau „dauni”. Cultivarea măslinilor este unul dintre principalele sectoare productive ale zonei. Cultivarea măslinilor, care a început în zona Gargano, s-a extins treptat spre restul teritoriului provinciei. Perioada de maximă răspândire a fost secolul al XVII-lea, când se puteau număra mii de hectare, toate de cultură specializată. Comerțul cu ulei a fost foarte intens, desfășurându-se mai ales pe cale maritimă. Spre sfârșitul secolului al XVIII-lea și în timpul întregului secol al XIX-lea, cultivarea măslinilor s-a extins rapid în toate zonele din Daunia. Având în vedere conformația teritoriului, sistemul de extindere a cultivării măslinilor în provincia Foggia a dus la formarea unor caracteristici geografice de producție care, deși se încadrează într-o matrice comună de producție, evidențiază particularități din punctul de vedere al calității, datorate atât îmbinării în diferite procentaje a soiurilor din care poate fi produs uleiul „Dauno”, cât și conformației orografice deosebite a celor patru arii de cultivare corespunzătoare celor patru mențiuni geografice suplimentare care figurează în caietul de sarcini al produsului. Acestea sunt: „Dauno Alto Tavoliere”, „Dauno Basso Tavoliere”, „Dauno Gargano”, „Dauno Sub-Appennino”. Introducerea în denumirea principală a mențiunilor enumerate are mai ales scopul de a specifica și a păstra în imaginea geografică legată de originea producției uleiului „Dauno” diferitele contexte teritoriale productive ale provinciei Foggia, care de-a lungul anilor au dobândit o valoare peisagistică semnificativă ce exercită o puternică atracție turistică.

#### 4.7. Organism de control:

Denumire: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia  
Adresă: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881797279  
Fax +39 0881726046  
E-mail: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

#### 4.8. Etichetare:

Nicio mențiune geografică nu poate figura pe etichetă cu caractere de dimensiuni mai mari decât ale celor utilizate pentru a indica denumirea de origine protejată „Dauno” însoțită de una dintre următoarele mențiuni geografice suplimentare: „Alto Tavoliere”, „Basso Tavoliere”, „Gargano”, „Sub Appennino”.

Utilizarea denumirilor unor întreprinderi, exploatații și ferme și a amplasării teritoriale a acestora, precum și referirea la îmbutelierea în cadrul exploatației cultivatoare de măslini sunt permise doar dacă produsul a fost obținut exclusiv din măsline recoltate în livezile de măslini care fac parte din exploatarea respectivă; dimensiunile caracterelor utilizate în acest sens nu trebuie să le depășească pe cele ale caracterelor utilizate pentru indicarea denumirii de origine protejată.

**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**

(2011/C 129/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere 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**

**„FASOLA WRZAWSKA”**

**NR. CE: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire:**

„Fasola wrzawska”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Polonia

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

**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:**

Numai boabele uscate de *Phaseolus multiflorus* pot fi vândute sub denumirea de „fasola wrzawska”.

Caracteristici fizice

Greutatea a 1 000 de semințe variază între 2 100 și 2 900 g, în funcție de tipul de sol și de condițiile climatice din sezonul de cultivare.

Boabele sunt aplatizate lateral și au formă de rinichi, sunt curate, întregi, coapte, bine formate, cu o umiditate de maximum 18 %, nu sunt zbârcite, nu au găuri provocate de insecte și nu prezintă deteriorări sau creșteri provocate de temperatură. Boabele se caracterizează printr-un tegument lucios al germeului, de culoare albă uniformă.

Următoarele cerințe minime se aplică boabelor de fasole înainte de ambalare:

— boabe sparte (jumătăți de boabe întregi): până la 0,1 %;

— boabe zbârcite: până la 0,3 %;

— materii străine: maximum 0,05 % (proporția maximă de pământ: 0,02 %);

— boabe putrede și mucegăite: maximum 0,2 %;

— boabe cu o culoare neuniformă: maximum 0,6 %; cantitatea totală de boabe care nu îndeplinesc cerințele de mai sus nu poate depăși însă 1,25 % din greutatea totală.

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

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 aibă loc în aria geografică delimitată:*

Fiecare etapă de producție a „fasola wrzawska” trebuie să aibă loc în aria geografică definită la punctul 4. Se pot folosi numai semințe de *Phaseolus multiflorus* din aria în care se cultivă „fasola wrzawska”.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

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

„Fasola wrzawska” se cultivă în următoarele localități din voievodatul Podkarpackie:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń și Zalesie Gorzyckie din comuna Gorzyce, districtul Tarnobrzesci;

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski și Motycze Szlacheckie din comuna Zaleszany;

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów și Orzechów din comuna Radomyśl nad Sanem.

Comunele Zaleszany și Radomyśl nad Sanem fac parte din districtul Stalowowolski.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

5.1.1. *Factorii naturali*

Aria în care se cultivă această varietate de fasole face parte din Câmpia Tarnobrze și valea inferioară a râului Sanna. Acest teritoriu este delimitat la nord-vest de Vistula. Râul Sanna taie zona în două jumătăți aproape egale, vărsându-se în Vistula în apropiere de Wrzawy. Acest teritoriu alcătuiește partea nordică a depresiunii Sandomierz.

Clima din Depresiunea Sandomierz se caracterizează prin veri lungi și extrem de calde, ierni blânde și niveluri relativ reduse de precipitații. Cantitatea totală anuală medie de precipitații oscilează în jurul valorii de 600 mm (în perioada 1985-1996 a variat între 523 și 628 mm), dintre care peste 230 mm corespund sezonului de cultivare.

Temperatura medie anuală din această zonă este de 7,7-8,0 °C. Pe timpul verii, temperaturile din timpul zilei în iulie (cea mai caldă lună) au o medie de + 18 °C. Cea mai rece lună este ianuarie, cu o temperatură medie de – 4 °C.

Zilele foarte calde, însorite sau ușor înorate sunt cel mai des întâlnite, la fel ca zilele foarte calde și lipsite de precipitații. Zilele de vreme însorită potrivit de calde sunt relativ frecvente. Tipică pentru această regiune este și perioada lungă lipsită de înghețuri.

Apropierea de două cursuri de apă majore este un factor important pentru crearea unui tip specific de microclimat între Vistula și Sanna. Acest lucru are o influență asupra sezonului de cultivare (cu temperaturi medii de 5 °C), care are aproape 220 de zile, cu 25 de zile mai mult decât în zonele învecinate. Depresiunea Sandomierz este delimitată de platoul Małopolska, dealurile Roztocze și regiunea subalpină a Carpaților. Aceste formațiuni de suprafață sunt o piedică în calea formării de vânturi puternice în întreaga zonă.

Aria menționată la punctul 4 este mai joasă decât cele învecinate, fiind astfel protejată de influența nocivă a vânturilor puternice. Solurile din zonă sunt în principal aluvionare, formate prin acumularea straturilor de sedimente fluviale rezultate din revărsarea Vistulei și a Sannei, ca și a altor râuri mai mici, precum Łęg, Trześniówka și Osa, fenomen care în trecut se producea frecvent în această zonă. Aceste soluri sunt dintre cele mai fertile, fiind întâlnite mai ales în luncile râurilor – așa-numitele aluviuni de Vistula, care aparțin în cea mai mare parte claselor de sol bun și foarte bun pentru grâu și sfeclă, sol bun pentru grâu și sol bun și foarte bun pentru secară.

Zona se caracterizează de asemenea prin episoade frecvente de ceață primăvara și toamna. Acest lucru temperează cu eficacitate schimbările bruște de temperatură între zi și noapte. Mulțumită apropierii de Vistula și Sanna, apele de suprafață sunt disponibile în cantitate suficientă.

#### 5.1.2. Factorii umani

Agricultorii din această zonă au perfecționat procesul de cultivare a fasolei de-a lungul multor ani. În același timp, aceștia au încercat să recurgă întotdeauna la proceduri care nu tulbură echilibrul natural al mediului. Competențele localnicilor constau în special în principiile și metodele de producere a fasolei, alegerea și pregătirea suportilor (aracilor), evaluarea momentului optim pentru semănare, metode de a ghida cățărarea plantei pe arac, evaluarea momentului optim de recoltare și principiile pe baza cărora se evaluează dacă păstăile sunt gata de decorticare. Competențele localnicilor rezultă și din numărul mare de operațiuni care trebuie realizate manual în procesul de producție a fasolei „fasola wrzawska”. Printre acestea se numără următoarele: pregătirea aracilor, semănatul, prășitul (plivire și afânarea substratului), ghidarea cățărării plantei pe arac, recoltarea și sortarea.

Fiecare pas din procesul de producție a „fasola wrzawska” se bazează pe competențe tradiționale locale, cea mai mare parte a operațiunilor fiind realizate manual. Competențele agricultorilor locali au, prin urmare, un rol important. Înainte de începerea cultivării propriu-zise este nevoie de alegerea și pregătirea aracilor (sau parilor) care vor fi folosiți ulterior pentru cățărarea plantelor.

Aracii trebuie dispuși la o distanță corespunzătoare unul de altul, acest lucru fiind esențial pentru a asigura creșterea și dezvoltarea în bune condiții a plantelor de fasole.

Plantele de „fasola wrzawska” sunt ghidate folosind o diversitate de metode, spre exemplu: cu araci verticali, cu sfori suspendate de sârme întinse între araci sau cu araci sprijiniți de sârme bine întinse. Boabele de „fasola wrzawska” se usucă în aer liber și se recoltează succesiv, de îndată ce păstăile s-au copt. Boabele uscate sunt treierate și sortate manual. Ele trebuie depozitate în locuri curate, uscate, bine ventilate, lipsite de dăunători și de mirosuri străine. Nu trebuie depozitate în saci închiși ermetic.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

Boabele de „fasola wrzawska” au următoarele caracteristici:

- dimensiune – boabele de „fasola wrzawska” se disting în cadrul speciei *Phaseolus multiflorus* prin dimensiunea lor. Greutatea a 1 000 de boabe variază între 2 100 și 2 900 g, în funcție de tipul de sol și de condițiile climatice din sezonul de cultivare, boabele de „fasola wrzawska” fiind cu 40-90 % mai mari decât cele ale altor varietăți de fasole cățărătoare;
- o capacitate de absorbție a apei cu 20 % mai mare decât cea a boabelor provenind din afara ariei geografice definite la punctul 4;
- grosimea tegumentului germenului: greutatea și volumul pieluței de „fasola wrzawska” sunt cu aproximativ 20 % mai mici decât cele ale boabelor aparținând aceleiași varietăți dar provenind din altă arie geografică;
- gust dulce – confirmat prin evaluare senzorială în laborator;

- miros specific, natural și caracteristic, fără iz de mucegai, de rânced sau alte mirosuri străine;
- structură și consistență: delicate, textură „care se topește în gură”, fără gust rezidual făinos;
- timp de gătit cu 10 minute mai scurt decât cel al boabelor provenind din afara ariei geografice definite la punctul 4.

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):*

Boabele de „fasola wrzawska” sunt produsul exclusiv al unei combinații specifice de factori naturali (climă și sol) și al competențelor producătorilor locali. Această combinație este singura care poate garanta calitatea unică a produsului.

Terenurile pe care se cultivă „fasola wrzawska” se caracterizează prin soluri aluvionare de calitate, un regim hidrologic regulat și un microclimat asociat prezenței a două mari cursuri de apă, Vistula și Sanna. Aceste caracteristici ale ariei geografice, combinate cu competențele umane implicate în respectarea regulilor relevante de ghidare pe araci, inclusiv spațierea rândurilor și a aracilor de pe un rând, permit plantelor să se dezvolte în mod corespunzător, asigurând astfel o recoltă abundentă de boabe din varietatea „fasola wrzawska”, care sunt semnificativ mai mari decât boabele din aceeași specie provenind din afara ariei geografice definite la punctul 4. Această arie este mai caldă decât cele învecinate, beneficiind și de o lungă perioadă lipsită de înghețuri, care prelungește durata sezonului de cultivare, în timp ce relieful depresionar al zonei, protejat fiind de zonele înalte din jur, face ca vânturile să fie mai puțin puternice. Acest element este extrem de important, întrucât plantele de fasole sunt foarte sensibile la vânt. Acești factori, împreună cu competențele umane implicate în recoltarea manuală și treptată a boabelor de „fasola wrzawska” în funcție de cât sunt de coapte, ca și în uscarea lor în aer liber, dau naștere unui produs cu un tegument al germenului subțire și având structura și consistența potrivite.

Combinăția dintre factorii potriviți, caracteristici ariei geografice, și competențele umane contribuie de asemenea la trăsăturile specifice ale varietății „fasola wrzawska”, extrem de apreciate din punct de vedere culinar. Sezonul prelungit de cultivare, în care predomină zilele însorite, face posibilă sintezarea unei cantități mari de carbohidrați. Această împrejurare, combinată cu competențele umane implicate în selectarea momentului optim de recoltare a plantei în funcție de dezvoltarea sa, face posibilă obținerea unui conținut optim de carbohidrați. Drept urmare, boabele de „fasola wrzawska” au un gust dulce, specific. Aroma specifică a boabelor de „fasola wrzawska” este asigurată de uscarea acestora în condiții corespunzătoare și de alegerea locului și condițiilor potrivite de depozitare. Treierarea și sortarea manuală asigură respectarea celor mai stricte condiții privind calitatea boabelor.

Metoda de uscare naturală, care asigură un conținut scăzut de apă și nu este accelerată în mod artificial, conduce la o pierdere de volum uniformă, fără degradarea pereților celulari. Acest tratament le asigură boabelor de „fasola wrzawska” capacitatea ridicată de absorbție a apei, ca și structura și consistența delicate și un timp de gătit mai scurt decât cel al altor varietăți pluriflore de fasole provenind din afara ariei geografice definite la punctul 4.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId>



**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**

(2011/C 129/12)

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**

**„RHEINISCHES APFELKRAUT”**

**NR. CE: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denumire:**

„Rheinisches Apfelkraut”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Germania

**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 cărăuia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

Sirop gros fabricat din mere și pere proaspăt culese și fierte la foc mic.

Produsul este fabricat doar din mere și pere întregi. La producerea siropului se folosesc doar mere și pere fără stricăciuni și coapte în totalitate. Dacă produsul este preparat în perioada recoltării, adică începând cu sfârșitul verii până la mijlocul lunii noiembrie, se folosesc fructe proaspete. Chiar dacă produsul este preparat primăvara, se folosesc doar fructe întregi. Nu se folosesc produse semifinite. Fructele folosite sunt luate întotdeauna din depozite frigorifice. Cel puțin 2,7 kg de materie primă (fructe), din care cel puțin 2,1 kg de mere, sunt folosite pentru a prepara 1 kg de produs finit. Spre deosebire de gem, „Rheinisches Apfelkraut” este preparat doar din suc de fructe și nu conține alte elemente vegetale. La recepție, fructele sunt verificate vizual să fie curate, fără stricăciuni sau dăunători.

Fructele se spală cu apă înainte de a fi prelucrate. Merele și perele întregi sunt fierte apoi la foc mic și presiune normală, piureul de fructe este stors, iar sucul este filtrat.

În evaporator, apa este extrasă, ușor și sub vid, din sucul limpede. Conținutul de substanță uscată din produsul semifinit este de cel puțin 58-62 °Brix. După preparare și după ce produsul intermediar a fost depozitat în rezervoare mari la o temperatură de maximum 10 °C, în funcție de rețeta tradițională a producătorului, se pot adăuga zahăr și pectină.

Ultima verificare presupune măsurarea conținutului de substanță uscată. Produsul poate fi pus fierbinte direct în recipiente și scos la vânzare.

Se poate adăuga zahăr până la limita maximă de 400 g de zaharuri la 1 000 g de produs finit. „Apfelkraut” mai poate fi făcut și doar din mere, fără zahăr adăugat.

Aspect: maro închis, gelatinos

Gust: gustul dulce-acrișor al merelor

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

Miros: dulce

Conținut final de zahăr (cu o marjă de toleranță de  $\pm 3\%$ ):

Zaharoză 9 %

Glucoză 21 %

Fructoză 28 %

Grade Brix (produs finit): 65-68

pH: de la 3,1 până la 3,7

Umiditate: 35 % ( $\pm 3\%$ )

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:*

Întreaga producție are loc în aria geografică definită, folosindu-se doar mere și pere întregi și coapte în totalitate, proaspete sau provenind din depozite frigorifice.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

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

Renania. În statul federal Renania de Nord-Westfalia, cuprinde regiunea guvernamentală Köln și următoarele districte din regiunea guvernamentală Düsseldorf: Mettmann, orașul Düsseldorf, districtul Neuss din Renania, orașul Mönchengladbach, districtul Viersen, orașul Krefeld, districtul Kleve și districtul Wesel. În statul Renania-Palatinat, cuprinde districtele rurale Ahrweiler și Mayen-Koblenz.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

„Rheinisches Apfelkraut” este un produs tradițional din Renania. Condițiile de cultivare a pomilor fructiferi sunt ideale în Renania. De-a lungul secolelor, zona aceasta a devenit un centru al cultivării pomilor fructiferi. Există încă foarte multe livezi și multe soiuri de mere. Condițiile climatice favorizează cultivarea soiurilor care au proporția potrivită de acizi și pectine naturale pentru a prepara un produs ce poate fi întins cu ușurință pe tartine.

Produsul „Apfelkraut” se prepară în mod tradițional aici pentru conserva fructele căzute. Cu secole în urmă, aproape toți fermierii foloseau „Apfelkraut”-ul dulce și gustos din producție proprie pentru a îndulci mâncarea pe timpul iernii. Metoda tradițională de preparare, mai exact fierberea la foc mic și presiune normală și mai ales cunoștințele privitoare la alegerea combinației perfecte, între toate soiurile de mere, pentru a obține un echilibrul ideal între pectine și aciditate s-au transmis din generație în generație. Producerea de „Apfelkraut” este favorizată de condițiile naturale, de ordin climatic, meteorologic și de altă natură ale Renaniei. Având aceste condiții favorabile și tradiția, populația din zonă a căpătat o experiență deosebită în prepararea produsului. „Apfelkraut”-ul este folosit în principal ca produs dulce de întins pe tartine, ca ingredient la prepararea de mâncăruri (de exemplu, la „Sauerbraten”, friptură marinată de vită, un preparat tradițional din Renania) și ca garnitură la „Rievkooche” (clătite de cartofi tradiționale și ele pentru regiune).

## 5.2. Specificitatea produsului:

În ziua de astăzi, „Rheinisches Apfelkraut” încă se prepară după metoda tradițională, mai exact prin dozarea atentă a multitudinii de soiuri de mere și fierberea lor la foc mic și presiune normală, care a fost transmisă din generație în generație. Aceleași rețete încercate și testate de strămoșii noștri sunt folosite și în zilele noastre. Acest lucru garantează calitatea excelentă a produsului, și anume gustul echilibrat și ușurința cu care poate fi întins pe tartine.

Buna reputație a „Apfelkraut”-ului produs în Renania se datorează cultivării de secole a pomilor fructiferi în această zonă și metodei de producție folosite de generații. Produsul este foarte cunoscut în Renania, dar și în afara regiunii. Acest lucru este confirmat de observațiile organismelor competente, de prezența produsului în meniurile restaurantelor, în rețetele culinare și în gamele de produse oferite de magazinele online. Produsul ocupă un loc de cinste în bucătăria renană, fiind folosit atât ca produs de întins pe tartine, cât și ca ingredient la prepararea altor mâncăruri. Folosirea produsului „Rheinisches Apfelkraut” are la bază o tradiție veche, care este încă bine ancorată în gastronomie și în gândirea consumatorilor. De exemplu, acesta este menționat ca ingredient în rețeta de „Rheinischer Sauerbraten”.

Produsul este fabricat doar din mere și pere întregi. La producerea siropului se folosesc doar mere și pere fără stricăciuni și coapte în totalitate. Dacă produsul este preparat în perioada recoltării, adică începând cu sfârșitul verii până la mijlocul lunii noiembrie, se folosesc fructe proaspete. Chiar dacă produsul este preparat primăvara, se folosesc doar fructe întregi. Nu se folosesc produse semifinite. Fructele folosite sunt luate întotdeauna din depozite frigorifice.

## 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):

Legătura specială dintre produs și zona în care este obținut este dată de reputația de care se bucură „Rheinisches Apfelkraut”. Buna reputație a „Apfelkraut”-ului produs în Renania se datorează cultivării de secole a pomilor fructiferi în această zonă și metodei de producție folosite de generații. Produsul este foarte cunoscut în Renania, dar și în afara regiunii.

## Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

Markenblatt, vol. 4 din 25 ianuarie 2008, partea 7a-aa, p. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

---

**RECTIFICĂRI**

**Rectificare la informațiile comunicate de statele membre privind ajutoarele de stat acordate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 800/2008 al Comisiei de declarare a anumitor categorii de ajutoare compatibile cu piața comună în aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat (Regulament general de exceptare pe categorii de ajutoare)**

*(Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C 78 din 11 martie 2011)*

*(2011/C 129/13)*

La pagina 38, la ajutorul de stat SA.32308 (11/X):

*în loc de:* „Link către textul integral al măsurii de ajutor

[http://www.bundesfinanzministerium.de/nr\\_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a.property=publicationFile.pdf](http://www.bundesfinanzministerium.de/nr_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a.property=publicationFile.pdf),

*se va citi:* „Link către textul integral al măsurii de ajutor

[http://www.juris.de/jportal/docs/news\\_anlage/jpk/fub/mat/bgb1110sl885.pdf](http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgb1110sl885.pdf)

și

[http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz\\_63\\_029.htm](http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm)”.

---





2011/C 129/12	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 .....	23
---------------	---	----

---

**Rectificări**

2011/C 129/13	Rectificare la informațiile comunicate de statele membre privind ajutoarele de stat acordate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 800/2008 al Comisiei de declarare a anumitor categorii de ajutoare compatibile cu piața comună în aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat (Regulament general de exceptare pe categorii de ajutoare) (JO C 78, 11.3.2011) .....	26
---------------	---	----



**Prețul abonamentelor în 2011**  
**(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 + DVD, 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, DVD, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	400 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), DVD, ediție săptămânală	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 informații).

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 DVD 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*.

**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>**

