

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 29



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 55

2 februarie 2012

Număr de referință	Cuprins	Pagina
II <i>Comunicări</i>		

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 29/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6449 – DCC Energy/Swea Energi) ⁽¹⁾	1
2012/C 29/02	Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE – Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții ⁽²⁾	2
2012/C 29/03	Decizii în contextul monitorizării punerii în aplicare a deciziilor privind ajutoarele pentru restructurare și ajutoarele în caz de lichidare destinate instituțiilor financiare ⁽¹⁾	3
2012/C 29/04	Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE – Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții ⁽¹⁾	4
2012/C 29/05	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6444 – Terrena/Lyonnaise Des Eaux/JV) ⁽¹⁾	8

RO

Preț:
3 EUR

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE
⁽²⁾ Text cu relevanță pentru SEE, cu excepția produselor prevăzute în anexa I la tratat

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 29/06	Rata dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de refinanțare: 1,00 % în 1 februarie 2012 – Rata de schimb a monedei euro	9
--------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisia Europeană

2012/C 29/07	Cerere de propuneri în cadrul programului de lucru al Programului european de cercetare metrologică (EMRP)	10
2012/C 29/08	Cerere de propuneri în cadrul programului de lucru „Idei” din 2012 al celui de Al șaptelea program-cadru al CE pentru activități de cercetare, de dezvoltare tehnologică și demonstrative	11

PROCEDURI JURISDICȚIONALE

Curtea de justiție a AELS

2012/C 29/09	Cerere pentru un aviz consultativ al Curții de Justiție a AELS, prezentată la 14 septembrie 2011 de Fürstliches Landgericht, în cauza Granville Establishment contra Volker Anhalt, Melanie Anhalt și Jasmin Barbaro, născută Anhalt (Cauza E-13/11)	12
--------------	--	----



II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.6449 – DCC Energy/Swea Energi)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 29/01)

La data de 27 ianuarie 2012, 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 32012M6449. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația 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, cu excepția produselor prevăzute în anexa I la tratat)

(2012/C 29/02)

Data adoptării deciziei	20.12.2011	
Numărul de referință al ajutorului	SA.33516 (11/N)	
Stat membru	Germania	
Regiune	Bayern	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Ausgleichszahlungen für durch Biber verursachte Schäden	
Temei legal	Richtlinien zum Bibermanagement	
Tipul măsurii	Schemă	—
Obiectiv	Protecția mediului	
Forma de ajutor	Subvenție directă	
Buget	Buget global: 0,70 EUR (în milioane) Buget anual: 0,35 EUR (în milioane)	
Valoare	80 %	
Durată (perioadă)	1.1.2011-31.12.2012	
Sectoare economice	Agricultură, silvicultură și pescuit	
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit Rosenkavalierplatz 2 81925 München 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

Decizii în contextul monitorizării punerii în aplicare a deciziilor privind ajutoarele pentru restructurare și ajutoarele în caz de lichidare destinate instituțiilor financiare

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 29/03)

Data adoptării deciziei	19.12.2011
Ajutorul nr.	SA.31189 (MC 7/10)
Stat membru	Austria
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Monitoring of BAWAG P.S.K.
Tipul deciziei	—
Conținut	La data de 9 decembrie 2011, Austria a prezentat Comisiei noi angajamente privind limitele în materie de investiții. Comisia este de acord că, începând de la data notificării prezentei modificări a deciziei, trebuie să se aplice noile limite.
Alte informații	La data de 30 iunie 2010, Comisia a aprobat al doilea ajutor pentru restructurare în favoarea BAWAG P.S.K.

Textul deciziei, în versiunea (versiunile) lingvistică (lingvistice) autentică (autentice), din care au fost eliminate toate informațiile confidențiale, este disponibil pe site-ul internet:

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

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)**

(2012/C 29/04)

Data adoptării deciziei	1.12.2011
Numărul de referință al ajutorului	SA.32642 (11/N)
Stat membru	Austria
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Neue Barwertberechnungsmethode für Haftungen in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft für den Zeitraum 2012-2013
Temei legal	Richtlinie des Bundesministers für Wirtschaft, Familie und Jugend für die Übernahme von Haftungen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft 2011-2013
Tipul măsurii	Metoda garanțiilor
Obiectiv	Întreprinderi mici și mijlocii
Forma de ajutor	Garanție
Buget	—
Valoare	—
Durată (perioadă)	Până la 31.12.2013
Sectoare economice	Hoteluri și restaurante (turism)
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend Abteilung V/4 (Tourismus-Förderungen) Stubenring 1 1011 Wien ÖSTERREICH
Alte informații	—

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

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

Data adoptării deciziei	7.12.2011
Numărul de referință al ajutorului	SA.32820 (11/NN)
Stat membru	Regatul Unit
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Forensic Science Services Limited

Temei legal	Criminal Justice and Immigration Act 2008 s128
Tipul măsurii	Ajutor individual
Obiectiv	Ajutoare de închidere
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget global: 109 milioane GBP
Valoare	Măsura nu reprezintă ajutor
Durată (perioadă)	3.2.2011-31.3.2012
Sectoare economice	Activități din domeniul serviciilor
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Home Office 2 Marsham Street London UNITED KINGDOM
Alte informații	—

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

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

Data adoptării deciziei	8.12.2011
Numărul de referință al ajutorului	SA.33364 (11/N)
Stat membru	Germania
Regiune	Thüringen
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Breitbandinfrastrukturausbau Thüringen
Temei legal	1. Thüringer Landeshaushaltsordnung einschl. der hierzu erlassenen Verwaltungsvorschriften; 2. Thüringer Verwaltungsverfahrensgesetz; 3. die für Subventionen allgemein geltenden Rechtsvorschriften (z.B. Strafgesetzbuch, Thüringer Subventionsgesetz)
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Dezvoltare sectorială, Dezvoltare regională, Ocuparea forței de muncă
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget anual: 3,44 milioane EUR Buget global: 17,2 milioane EUR
Valoare	90 %
Durată (perioadă)	Până la 31.12.2015

Sectoare economice	Servicii de poștă și telecomunicații
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt 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

Data adoptării deciziei	16.12.2011
Numărul de referință al ajutorului	SA.33896 (11/N)
Stat membru	Suedia
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Investeringsstöd till äldrebostäder
Temei legal	Förslag till Förordning om ändring i förordningen (2007:159) om investeringsstöd till äldrebostäder m.m.
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Dezvoltare sectorială
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget global: 2 500 de milioane SEK
Valoare	10 %
Durată (perioadă)	Până la 30.6.2017
Sectoare economice	Construcții
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Socialdepartementet SE-103 33 Stockholm SVERIGE
Alte informații	—

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

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

Data adoptării deciziei	20.12.2011
Numărul de referință al ajutorului	SA.34044 (11/N)
Stat membru	Grecia

Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Prolongation of the Greek temporary Scheme for loan guarantees (SA.33204 (11/N) and N 308/09)
Temei legal	Draft Ministerial Decision — TEMPORARY FRAMEWORK to support access to finance during the current financial and economic crisis in accordance with the Commission Communication of 22 January 2011, in order to release bank lending in Greece and facilitate access of companies to finance in response to the financial and economic crisis that led to insufficient provision of finance by the financial institutions and resulted in a serious disturbance of the entire economy in Greece. The attached final draft of the Ministerial Decision will be adopted by the Minister of Finance once approved by the European Commission. The legal basis for the Minister to adopt such Ministerial Decisions is Greek Law 2322/1995.
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Ajutoare destinate remedierii unei situații de perturbare gravă a economiei
Forma de ajutor	Garanție
Buget	Buget global: 1 000 de milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	Până la 31.3.2012
Sectoare economice	Toate sectoarele
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Greek Ministry of Finance Panepistimiou 37 101 65 Athens GREECE
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

Non-opoziție la o concentrare notificată
(Cazul COMP/M.6444 – Terrena/Lyonnaise Des Eaux/JV)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 29/05)

La data de 27 ianuarie 2012, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba franceză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
 - în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) cu numărul de document 32012M6444. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de
refinanțare ⁽¹⁾:

1,00 % în 1 februarie 2012

Rata de schimb a monedei euro ⁽²⁾

1 februarie 2012

(2012/C 29/06)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,3175	AUD	dolar australian	1,2312
JPY	yen japonez	100,29	CAD	dolar canadian	1,3161
DKK	coroana daneză	7,4337	HKD	dolar Hong Kong	10,2176
GBP	lira sterlină	0,83120	NZD	dolar neozeelandez	1,5839
SEK	coroana suedeză	8,8896	SGD	dolar Singapore	1,6496
CHF	franc elvețian	1,2048	KRW	won sud-coreean	1 480,80
ISK	coroana islandeză		ZAR	rand sud-african	10,1889
NOK	coroana norvegiană	7,6540	CNY	yuan renminbi chinezesc	8,3088
BGN	leva bulgărească	1,9558	HRK	kuna croată	7,5780
CZK	coroana cehă	25,157	IDR	rupia indoneziană	11 828,48
HUF	forint maghiar	292,49	MYR	ringgit Malaiezia	4,0078
LTL	litas lituanian	3,4528	PHP	peso Filipine	56,457
LVL	lats leton	0,6996	RUB	rubla rusească	39,7920
PLN	zlot polonez	4,2005	THB	baht thailandez	40,763
RON	leu românesc nou	4,3467	BRL	real brazilian	2,2907
TRY	lira turcească	2,3232	MXN	peso mexican	17,0668
			INR	rupie indiană	64,7750

⁽¹⁾ Rata aplicată pentru ultima operație efectuată înainte de ziua indicată. În cazul unui anunț de licitație cu rată variabilă, rata dobânzii este rata marginală.

⁽²⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

Cerere de propuneri în cadrul programului de lucru al Programului european de cercetare metrologică (EMRP)

(2012/C 29/07)

Se lansează o cerere de propuneri privind subiecte de cercetare, urmată de o cerere de propuneri de proiecte și granturi asociate pentru cercetători în cadrul programului de lucru al **Programului european de cercetare metrologică**.

Se așteaptă propuneri pentru **Cererea EMRP 2012** pe următoarele subiecte de cercetare:

- Metrologie industrială;
- Dezvoltarea sistemului internațional de unități (SI);
- Program de excelență cu subiect deschis (*Open Excellence*).

Prezenta cerere cuprinde un proces în două etape pentru proiectele de cercetare comună și oportunități pentru granturile de cercetare.

	Data publicării	Termenul-limită
Etapa 1 – Cerere pentru potențiale subiecte de cercetare	2 februarie 2012	18 martie 2012
Etapa 2 – Cerere de propuneri pentru proiecte de cercetare comună și pentru granturi de excelență asociate, destinate cercetătorilor	18 iunie 2012	1 octombrie 2012

Documentația, inclusiv bugetul, descrierea subiectelor de cercetare și a modalităților, este disponibilă la adresa:

<http://www.emrponline.eu/call2012>

Cerere de propuneri în cadrul programului de lucru „Idei” din 2012 al celui de Al șaptelea program-cadru al CE pentru activități de cercetare, de dezvoltare tehnologică și demonstrative

(2012/C 29/08)

Prin prezenta se anunță lansarea unei cereri de propuneri în cadrul programului de lucru „Idei” din 2012 al celui de Al șaptelea program-cadru al Comunității Europene pentru activități de cercetare, de dezvoltare tehnologică și demonstrative (2007-2013).

Se solicită propuneri pentru următoarea cerere de propuneri. Termenele-limită și bugetul sunt indicate în textul cererii de propuneri, care este publicat pe portalul participanților.

Programul de lucru „Idei”

Titlul cererii de propuneri	The ERC Proof of Concept Grant (Subvenție CEC pentru dovada conceptului)
Codul de identificare al cererii de propuneri	ERC-2012-PoC

Această cerere de propuneri se referă la programul de lucru adoptat prin Decizia C(2011) 4961 a Comisiei din 19 iulie 2011.

Informații privind condițiile de desfășurare a procedurii de cerere de propuneri, programul de lucru și instrucțiunile pentru candidați referitoare la modalitățile de prezentare a propunerilor sunt disponibile pe site-ul relevant al Comisiei Europene:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/appmanager/participants/porta>

PROCEDURI JURISDICTIONALE

CURTEA DE JUSTIȚIE A AELS

Cerere pentru un aviz consultativ al Curții de Justiție a AELS, prezentată la 14 septembrie 2011 de Fürstliches Landgericht, în cauza Granville Establishment contra Volker Anhalt, Melanie Anhalt și Jasmin Barbaro, născută Anhalt

(Cauza E-13/11)

(2012/C 29/09)

Printr-o scrisoare din 15 septembrie 2011, Fürstliches Landgericht, Liechtenstein (Curtea Princiară de Justiție din Liechtenstein) a adresat o cerere Curții de Justiție a AELS, înregistrată la grefa Curții la data de 22 septembrie 2011, privind emiterea unui aviz consultativ în cauza Granville Establishment contra Volker Anhalt, Melanie Anhalt și Jasmin Barbaro, născută Anhalt, cu privire la următoarele întrebări:

1. Poate un cetățean al unui stat membru al SEE să invoce o dispoziție precum punctul 53a din legea privind competența judiciară a statului Liechtenstein, care conferă resortisanților acestui stat dreptul de a nu fi acționați în justiție în alt stat, pe baza unui acord privind competența judiciară, cu excepția cazului în care respectivul acord a fost înregistrat public, și să derive direct din această lege și dreptul de a nu fi acționați în justiție în Liechtenstein (și, prin urmare, din perspectiva resortisantului în cauză, nici în străinătate), în temeiul unui acord privind competența judiciară, cu excepția cazului în care acesta a fost înregistrat public?
2. În cazul unui răspuns afirmativ la întrebarea 1: poate un astfel de drept să fie invocat într-o cauză precum cea de față, adică în cazul procedurilor de drept civil, și, prin urmare, direct în situația unui litigiu între părți private?

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.6413 – OJSC Power Machines/Toshiba/JV)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 29/10)

1. La 25 ianuarie 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unui proiect de concentrare, prin care întreprinderile OJSC Power Machines („Power Machines”, Rusia) și Toshiba Corporation („Toshiba”, Japonia) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou înființată care constituie o asociație în participațiune („JV”).
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii Power Machines: fabricarea echipamentelor de producție a energiei electrice și a altor dispozitive pentru centralele electrice, în special a turbinelor și a generatoarelor;
 - în cazul întreprinderii Toshiba: fabricarea produselor digitale, a dispozitivelor și a componentelor electronice, precum și a sistemelor de infrastructură; și;
 - în cazul JV: proiectarea, fabricarea și vânzarea anumitor transformatoare de putere imersate în ulei și a anumitor bobine de reacțanță sunt cu baie de ulei, precum și furnizarea de servicii de întreținere a acestora.
3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.
4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6413 – OJSC Power Machines/Toshiba/JV, la următoarea adresă:

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

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

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

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

(2012/C 29/11)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„DANBO”

NR. CE: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Danbo”

2. Statul membru sau țara terță:

Danemarca

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

Clasa 1.3 – Brânzeturi

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

Brânză maturată, tare, fabricată din lapte de bovine. Nu este permisă folosirea laptelui și a produselor lactate provenite de la alt fel de animale.

Conținut de apă: depinde de conținutul de grăsime în substanță uscată, a se vedea precizările de mai jos:

grăsime în substanță uscată: conținut maxim de apă;

— între 30 % și < 45 %: 56 %;

— între 45 % și < 50 %: 50 %.

Grăsimea în substanță uscată este exprimată ca 30 + sau 45 +. În brânzeturile „Danbo” care conțin între 30 % și < 45 % grăsime în substanță uscată, conținutul de grăsime trebuie să apară ca parte din denumire. Un conținut de 45 % grăsime în substanță uscată este luat ca referință pentru mențiunile nutriționale comparative cu privire la conținutul de grăsime.

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

Celelalte proprietăți caracteristice sunt următoarele:

Aspect exterior:

Crustă tare, acoperită cu floră bacteriană. Suprafața poate avea un înveliș.

Aspect interior:

Culoare: albicioasă (sau ivorie) spre galben-deschis.

Consistență: deși are o consistență moale și elastică, este ușor de tăiat.

Structură: câteva găuri, al căror număr variază de la câteva la un număr mare, egal distribuite, rotunde și regulate, de mărimea unui bob de mazăre, de obicei cu diametrul de maximum 10 mm, eventual și cu câteva deschizături cu aspect de fisuri. Dacă sunt folosiți agenți aromatizanți, în general găurile vor fi mult mai puțin numeroase și cu formă neregulată.

Aromă și gust: gust delicat, ușor acid, aromat și caracteristic datorat maturării prin acoperire cu floră bacteriană. Odată cu maturarea, gustul și mirosul devin mai pronunțate.

Forma:

Plată și pătrată sau dreptunghiulară.

Maturare:

Gustul și consistența caracteristice ale brânzei „Danbo” se obțin după o maturare de 3-4 săptămâni la 12-20 °C. Brânza „Danbo” poate fi expediată de producător în vederea prelucrării ulterioare, inclusiv maturarea, sau a depozitării în cadrul altei societăți înainte de trecerea perioadei de maturare respective, însă nu poate părăsi a doua societate înainte ca brânza să fi atins gradul minim de maturare.

Agenți aromatizanți:

Se poate adăuga chimion cu condiția ca gustul și mirosul brânzei să fie caracterizate prin aditivi și ca agenții aromatizanți esențiali să fie incluși în denumire sau să fie indicați în legătură cu aceasta.

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:

Brânza „Danbo” trebuie să fie produsă și maturată de către specialiști în maturarea brânzei în Danemarca. Metoda de producție include, în special, două etape care se deosebesc de tehnologia tradițională de fabricare a produselor lactate. Prima etapă este prelucrarea coagulului, de la tăiere până la finalizarea amestecului. A doua etapă este creșterea bacteriei *Brevibacterium linens* (maturare prin acoperire cu floră bacteriană) la suprafața brânzei după sărare. Etapele sunt descrise în cele ce urmează.

Prelucrarea coagulului după tăiere:

După tăiere, se adaugă cantități mari de apă, iar încălzirea se face la o temperatură relativ joasă. Prin controlarea atentă a acestor doi parametri, este posibil să se fabrice brânză cu un pH minim relativ ridicat și cu un conținut ridicat de apă adecvat, asigurându-se consistența caracteristică.

Cultivarea bacteriei *Brevibacterium linens*:

pH-ul minim relativ ridicat favorizează creșterea bacteriei *Brevibacterium linens*, la care contribuie foarte mult și faptul că brânza este depozitată, în primele 7-10 zile la 18-20 °C și la o umiditate relativă apropiată de punctul de rouă. Brânza este apoi mutată într-un loc de depozitare mai rece și mai uscat. De obicei, procesul de acoperire cu floră bacteriană se încheie prin înmuierea și spălarea stratului de floră bacteriană, ceea ce încetinește maturarea superficială.

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

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Danemarca

5. Legătura cu aria geografică delimitată:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Danemarca are o tradiție îndelungată, de care este mândră, în fabricarea produselor lactate. Fabricarea brânzei „Danbo” a făcut parte din materiile studiate în școlile daneze de profil timp de peste 100 de ani. Experții în fabricarea produselor lactate au urmat o formare corespunzătoare care le-a permis să dobândească know-how-ul esențial pentru fabricarea acestei specialități de brânză daneză.

Istoric:

În 1889, Rasmus Nielsen a devenit director al fabricii de lactate Kirkeby din Funen. Acesta era un profesionist în domeniul lactatelor, lucru dovedit, printre altele, de faptul că fabrica sa de lactate a fost agreată ca centru de formare pentru experții din domeniul lactatelor subvenționați de stat. În 1896, el a primit o subvenție din partea guvernului danez pentru a studia producția de brânzeturi în străinătate. În iarna care a urmat, acesta a luat lecții de germană, iar în primăvara anului 1897 a călătorit în Prusia Orientală, de-a lungul graniței cu Rusia. În ținutul acela era o stepă cu pășuni întinse. Fabricile de lactate din regiunea respectivă erau recunoscute pentru calitatea brânzeturilor produse.

Pentru a-i facilita participarea la studii în domeniul producerii lactatelor, profesorul Bøggild de la Universitatea Regală Daneză de Medicină Veterinară și Agricultură i-a oferit o scrisoare de recomandare. El a fost, așadar, bine primit de multe fabrici mici de lactate care se găseau în Prusia Occidentală. Sarcina sa consta în a găsi documentație și a se informa despre tehnici utilizate în fabricarea specialităților fine de brânzeturi care se produceau la acea vreme în Prusia Orientală. După Prusia Orientală, Rasmus Nielsen a plecat în Țările de Jos, unde a lucrat în producția de brânzeturi în mai multe fabrici de lactate diferite.

S-a întors acasă, la fabrica de lactate Kirkeby, în toamna anului 1897, după ce dobândise o mulțime de cunoștințe noi și o bogată experiență. Întors acasă, a început să aplice imediat tot ce învățase.

Încă de la început, el a fost sigur că nu vrea să imite niciunul dintre tipurile de brânză pe care le văzuse, ci mai degrabă să își adune întreaga experiență pentru a produce un fel foarte special de brânză. O brânză cu totul nouă. Această caracteristică specială a noii brânze pe care Rasmus Nielsen a produs-o a fost că era o brânză pătrată, „opstukken” (cu pastă presată), cu o maturare superficială specială prin acoperire cu floră bacteriană. În acea perioadă, era ceva complet nou ca o brânză „opstukken” să fie pătrată. Înelierea într-un strat de floră bacteriană era și ea specială prin faptul că crusta brânzei era frecată cu o soluție care conținea culturi de bacterii și drojdii.

Noul fel de brânză se vindea foarte bine și, treptat, multe fabrici de lapte diferite au început să producă acest tip de brânză. Înainte de Al Doilea Război Mondial, brânza se producea, în Danemarca, în special pentru piața internă. După război, în special în anii '50, producția de brânzeturi a început să crească,

iar creșterea exporturilor a însemnat că Danemarca a trebuit să intre pe piața exporturilor cu nume tipic daneze de brânzeturi pentru a putea expune brânzeturile daneze atunci când acestea erau comercializate împreună cu alte produse agricole daneze celebre. Această brânză a primit denumirea onorifică „Danbo”. Acesta este unul dintre motivele pentru care „Danbo” a fost inclusă în Convenția de la Stresa și, mai târziu, în *Codex Alimentarius*.

5.2. Specificitatea produsului:

„Danbo” este unul dintre cele mai specifice feluri de brânză daneze, iar pentru fabricanții de produse lactate este felul specific de brânză „opstikken”. „Danbo” are un gust propriu foarte distinct: delicat, ușor acid, aromat și caracteristic maturării prin acoperirea cu floră bacteriană. Conținutul mare de apă al brânzei „Danbo”, față de alte feluri similare de brânză, îi conferă o suplețe și o elasticitate care nu se regăsesc în alte tipuri de brânză, rămânând totodată ușor de tăiat.

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):

Protecția denumirii „Danbo” ca indicație geografică se bazează pe metoda de producție caracteristică și pe reputația sa.

Metoda de producție:

Pentru producerea brânzei „Danbo”, se folosește un procedeu foarte specific de acoperire cu floră bacteriană, numit „metoda daneză”, prin care se aplică un strat de floră bacteriană peste brânză astfel încât suprafața să se matureze din exterior și din interior. Acest procedeu de învelire într-un strat de floră bacteriană este esențial pentru gustul foarte distinct al brânzei, un gust pe care danezii l-au adoptat, însă care nu îi atrage pe ceilalți consumatori europeni. O caracteristică specială a producției de brânză „Danbo” este adaosul unor mari cantități de apă. Consistența caracteristică a acestui fel de brânză se datorează, în parte, acestui lucru. Formarea despre metoda de producere a brânzei „Danbo” a constituit și constituie încă o parte absolut firească din formarea în domeniul fabricării produselor lactate în Danemarca, și, prin urmare, se pot găsi încă într-un număr mare de manuale folosite pentru formare indicații despre cum se fabrică brânza „Danbo”. Timp de peste 100 de ani, fabricanții de produse lactate, tehnicienii de înaltă calificare și inginerii din sectorul fabricării produselor lactate au fost formați cu privire la producerea brânzei „Danbo”. Având în vedere tradițiile îndelungate transmise prin formare și metoda specială de producție și maturare folosită în Danemarca, brânza „Danbo” trebuie produsă și maturată de specialiștii în maturare din Danemarca.

Reputația:

În 1952, prin Convenția de la Stresa și Ordinul Ministerului Agriculturii nr. 80 din 13 martie 1952, s-au acordat denumiri daneze la 10 tipuri de brânză specific daneze, inclusiv „Danbo”. Denumirile de brânză și descrierile corespunzătoare se aplică și astăzi în conformitate cu Ordinul nr. 335 din 10 mai 2004 referitor la produsele lactate etc.

Termenul „Danbo” este o combinație a două denumiri, *Dan* și *Bo*. *Dan* este derivatul nordic al numelui poporului danez *Danerne*, iar *Bo* înseamnă „locuitorul”. Denumirea „Danbo” este așadar termenul istoric care desemnează un locuitor al Danemarcei și a fost acordată acestui tip de brânză deoarece toți danezii o consideră ca fiind brânza daneză cea mai caracteristică dintre toate.

Brânza „Danbo” este recunoscută ca specialitate de origine daneză. Conform unui sondaj efectuat recent în rândul consumatorilor, majoritatea consumatorilor danezi cunosc brânza „Danbo” și o asociază cu Danemarca. Întrucât producția și consumul de brânză Danbo sunt concentrate în Danemarca, brânza „Danbo” este cel mai bine cunoscută printre consumatorii danezi. Sondajul a evidențiat faptul că, în ansamblu, doar foarte puține persoane care cunosc brânza „Danbo” nu sunt daneze.

Caracterul special al brânzei, și anume gustul foarte caracteristic și consistența foarte specială, face ca brânza „Danbo” să fie unică. „Danbo” este brânza cea mai consumată în Danemarca. Din cauza caracterului său special, este consumată aproape exclusiv de către danezi.

Cu o producție de peste 40 000 de tone, brânza „Danbo” reprezintă astăzi aproximativ 13 % din întreaga producție de brânză din Danemarca. Producția și consumul de „Danbo” sunt concentrate în Danemarca, iar Danbo este astăzi considerată brânza națională a Danemarcei.

Brânza „Danbo” a participat la expoziții și concursuri naționale și internaționale și a câștigat numeroase premii. Produsul a fost nelipsit de la expozițiile naționale timp de peste 100 de ani, cele mai recente fiind Expoziția națională de produse lactate și expozițiile regionale din 2009. Brânza „Danbo” a făcut și face încă obiectul a nenumărate campanii publicitare care o prezintă ca pe o brânză unică, care satisface cerințele celor mai mulți consumatori în ceea ce privește o brânză de calitate, în special una care poate fi feliată. Majoritatea lucrărilor de referință internaționale în domeniul brânzeturilor se referă la originea daneză a brânzei. „Danbo” apare și în numeroase rețete daneze.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevarekvalitet/Beskyttede%20bet.%20og%20traditionelle%20specialiteter/Danske%20beskyttede%20produkter/Sider/Danske%20beskyttede%20produkter.aspx>

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

(2012/C 29/12)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„SPALT SPALTER”

NR. CE: DE-PDO-0005-0843-10.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Denumire:

„Spalt Spalter”

2. Statul membru sau țara terță:

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

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

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

Hameiul aparține aceleiași familii ca și cânepa (*Cannabinaceae*) și aceluiași ordin ca și urzica (*Urticeae*). Este o plantă dioică, ceea ce înseamnă că aceeași plantă posedă doar flori femele sau doar flori masculine. Doar plantele femele formează flori (*Lupuli strobulus*), cunoscute de obicei sub denumirea de conuri de hamei sau strobuli. Recoltarea hameiului se realizează în perioada cuprinsă între sfârșitul lunii august și jumătatea lunii septembrie. Hameiul (conul de hamei) este uscat după recoltare și presat și răcit pentru prelucrare.

Protecția conferită prin Regulamentul (CE) nr. 510/2006, cerută prin prezenta pentru denumirea „Spalt Spalter”, se aplică exclusiv conurilor de hamei uscate (*Lupuli strobulus*), precum și produselor obținute prin prelucrarea acestora, cum ar fi granulele sau extractele.

În cazul produselor obținute prin prelucrare, al granulelor și al extractelor de hamei este vorba de o prelucrare ulterioară în scopul depozitării hameiului proaspăt pentru menținerea valorii acestuia, precum și în scopul îmbunătățirii procesului de dozare automată a hameiului în fabricile de bere.

La producția granulelor de hamei, conurile de hamei sunt măcinate și presate ușor ulterior pentru a nu influența calitatea originală a produsului natural.

Denumirea comercială de granule de tip 90 vine de la cele aproximativ 90 kg de granule extrase din 100 kg de hamei proaspăt.

Granulele de hamei îmbogățite cu lupulină, cunoscute și sub denumirea de granule de tip 45, sunt extrase prin îmbogățirea glandelor producătoare de lupulină ale hameiului congelat (la – 35 °C). Prin aceasta se înțelege procedura prin care o parte din codița frunzei și corpul conului sunt îndepărtate prin cernerea pudrei. La producția granulelor de hamei nu se adaugă nicio substanță hameiului. Hameiul proaspăt este modificat doar din punct de vedere fizico-tehnic.

La producția extractelor de hamei, la fel ca în cazul granulelor, se urmărește păstrarea calității originale a produsului natural. De la începutul anilor șaptezeci, hameiul este extras pe scară largă. Pentru a separa componentele polare de rășină și ulei ale conului de hamei în scopul extracției delicate a componentelor de hamei se utilizează fie CO₂ lichid sau supracritic, fie etanol.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Componente ale hameiului importante pentru producția berii

Substanțele amare și uleiurile esențiale sunt componente tipice ale hameiului, care determină valoarea brasicolă a acestuia. O importanță mai mică o are conținutul de tanin. Substanțele amare și uleiurile esențiale se găsesc în glandele producătoare de lupulină ale conurilor de hamei. Taninul se găsește în special în frunzele conurilor, în pedunculii și în tijele centrale ale florilor.

Calitatea

„Spalt Spalter” corespunde cerințelor minime de calitate în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 890/78, stabilite pentru comercializarea conurilor și extractelor de hamei la nivel comunitar. Potrivit Regulamentului (CEE) nr. 1696/71 și regulamentelor de modificare conexe, producătorii de bere beneficiază de o documentație integrală care atestă calitatea și originea hameiului.

Varietate și componente

Denumirea de „Spalt Spalter” se explică prin faptul că aria de producție respectivă este așezată întotdeauna în fața denumirii varietății, în prezentul caz, așadar, „Spalt Spalter”.

Dacă varietatea de hamei „Spalter” ar fi cultivată în altă regiune de producție, ceea ce nu este cazul în prezent, ar fi posibilă o diferențiere clară a hameiului produs în aria de producție Spalt, și anume prin poziționarea denumirii regiunii de producție în fața denumirii varietății. De exemplu, hameiul produs în Hallertau ar trebui să se numească „Hallertau Spalter”. Așadar, nu există nicio situație de conflict între denumirea „Spalt Spalter”, pentru care se solicită acordarea denumirii de origine protejată, și o anumită varietate. Componentele sunt prezentate în detaliu la punctul 5.

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 a hameiului proaspăt până la ambalarea conurilor de către cultivatorii de hamei are loc în aria geografică delimitată. De asemenea, pentru înmulțirea hameiului „Spalt Spalter”, se folosesc doar plante-mamă din această regiune.

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

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică delimitată corespunde regiunii de cultivare a hameiului numită Spalt. Acest aspect este definit în articolul 3 al regulamentului bavarez pentru punerea în aplicare a Legii privind hameiul (Bayerische Verordnung zur Durchführung des Hopfengesetzes — BayHopfDV) (sursa 4a). Potrivit acestuia, aria de producție Spalt cuprinde regiunile de certificare (Siegelbezirke) Spalt și Kinding.

Din regiunea de certificare Spalt fac parte următoarele comune:

Abenberg, Büchenbach, Georgensgmünd, Heideck, Röttenbach, Roth, Spalt, Absberg, Ellingen, Haundorf, Höttingen, Pfofeld, Pleinfeld, Mitteleschenbach, Neuendettelsau, Windsbach.

Din regiunea de certificare Kinding fac parte următoarele comune: Altmannstein (numai districtele Pondorf și Schamhaupten), Beilngries, Denkendorf, Kinding, Kipfenberg, Titting, Greding, Berching.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

În Evul Mediu, cultivarea hameiului în regiunea Spalt a luat locul viticulturii practicate până atunci. În unele localități din regiunea Spalt, cum ar fi Großweingarten, hameiul este cultivat în foste podgorii. Clima blândă din regiunea Spalt, cu precipitații de 650 mm și 1 700 de ore de soare pe an, este ideală pentru cultivarea hameiului. Solurile, profunde, cu o densitate scăzută până la medie și care se încălzesc ușor, oferă condiții ideale pentru cultivarea hameiului.

Din punct de vedere hidrogeologic, aria de producție Spalt face parte, în principal, din keuperul de gresie și Jura franconiană, așadar din acviferul fisural și carstic. Predomină solurile argilo-nisipoase până la argiloase, cu o capacitate redusă de retenție a apei. În zonele deluroase, culturile de hamei sunt amenajate în mod tradițional în văi care prezintă suficiente rezerve de apă chiar și în cazul unor lungi perioade fără precipitații. În aria de producție Spalt se găsesc numeroase cursuri de apă mici și mijlocii. În schimb, numărul cursurilor de apă mari este relativ mic.

Producătorii (cultivatorii) de „Spalt Spalter” produc un hamei excepțional pentru industria de bere. Aria de producție Spalt are o suprafață redusă, dar se numără printre regiunile cu cele mai frumoase și mai bogate tradiții. În această regiune, hameiul se cultivă de peste 1 000 de ani. Hameiul provenind din orașul Spalt poartă cel mai vechi sigiliu de calitate din lume. Acest sigiliu a fost acordat orașului Spalt în anul 1538 de către principele-episcop din Eichstatt, Philipp von Pappenheim, și atestă simțul calității deținut de cultivatorii de hamei din Spalt. „Spalt Spalter” reprezenta deja în Evul Mediu o marfă foarte căutată. Varietățile alese cu o aromă subtilă provenind din aria de producție Spalt se pretează deosebit de bine la producția de bere de înaltă calitate (Barth, Klinke, Schmidt — Der Grosse Hopfenatlas, p. 115 și următoarele).

Cultivarea varietății foarte aromate „Spalter” în regiune se bucură de o deosebită tradiție. Este vorba despre o varietate locală din grupul de varietăți Saazer (*Saazer Formenkreis*), care a fost cultivată timp de secole în regiunea din împrejurimile orașului Spalt, fiind și în prezent produsă aproape exclusiv în aria de producție Spalt. Sub influența climei și a particularităților geologice, din varietatea locală s-a dezvoltat aici un soi specific regiunii. Prin selecție clonală au fost îmbunătățite continuu calitatea, caracterul uniform și aroma. Cunoștințele de specialitate acumulate de-a lungul secolelor, alături de condițiile-cadru favorabile din punct de vedere climatic întâlnite în aria de producție Spalt, au contribuit la dezvoltarea în această regiune a unei varietăți de hamei unice în lume, renumită pe plan internațional și foarte apreciată în rândul principalilor producători de bere datorită gustului incomparabil conferit berii finite.

5.2. Specificitatea produsului:

Caracterul unic al hameiului „Spalt Spalter” se datorează condițiilor speciale de cultivare, respectiv proprietăților pedologice și condițiilor climatice. Având în vedere aceste condiții, „Spalt Spalter” nu poate atinge aceeași calitate și productivitate în alte regiuni geografice. Mai precis, conținutul de substanțe active și procesul de creștere sunt influențate de condițiile pedologice și climatice. O caracteristică tipică a hameiului „Spalt Spalter” o reprezintă substanțele aromatice foarte subtile. Conținutul de mircen este între 20 și 35 %. O altă caracteristică tipică o reprezintă conținutul ridicat de farnesen (între 10 și 20 %), care nu se regăsește în asemenea cantități la hameiul aromatic din alte arii de producție. Conținutul ridicat de farnesen, alături de conținutul relativ scăzut de acizi alfa (între 2,5 și 5,5 %) și beta (între 3,0 și 5,0 %), conferă un caracter unic, inconfundabil, care influențează aroma hameiului „Spalt Spalter”. Această legătură dintre condițiile de cultivare și proprietățile tipice rezultate demonstrează în mod clar de ce numai varietatea „Spalt Spalter” poate beneficia de această denumire de origine protejată.

Așadar, „Spalt Spalter” se distinge de majoritatea celorlalte origini și varietăți de hamei datorită structurii geologice a solului din aria de producție, a climei speciale cu o medie de 1 700 de ore de soare/an și doar 650 mm de precipitații pe an și, în special, datorită conținutului ridicat de farnesen. Mai mult, în ceea ce privește compoziția sa generală, „Spalt Spalter” se evidențiază printr-o aromă intensă și subtilă, care poate fi descrisă drept florală, fructată și condimentată. În consecință, berea capătă intensitatea armonioasă, amplă și subtilă a florii de hamei (a se vedea mapa de varietăți CMA (*Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH*) care prezintă evaluările și analizele specifice procesului de producere a berii.

La diversele târguri și expoziții, hameiul „Spalt Spalter” a obținut întotdeauna rezultate excepționale. În ceea ce privește principalele caracteristici de calitate ale varietăților germane de hamei, „Spalt Spalter” se numără printre varietățile aromatice superioare. Mai mult, cu ocazia unor numeroase expoziții consacrate hameiului, „Spalt Spalter” a ocupat poziții de vârf datorită aromei și proprietăților sale generale.

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):*

Datorită solului și a climei blânde din aria de producție Spalt, precum și a cunoștințelor de specialitate ale cultivatorilor locali, acumulate de-a lungul secolelor, s-a putut dezvolta o varietate unică de hamei cu proprietăți inconfundabile, care, și în prezent, este produsă aproape exclusiv în aria de producție Spalt, fiind apreciată pe plan internațional grație gustului subtil pe care îl conferă berii finite.

Condițiile climatice ale fostei regiuni viticole Spalt, cu 1 700 de ore de soare pe an și o cantitate de precipitații de numai 650 mm/an, influențează calitatea hameiului care este cultivat pe solurile nisipoase și ușor de penetrat de către sistemul radicular al plantelor. Unicitatea hameiului „Spalt Spalter” (a se vedea punctul 5.2 – „Specificitatea produsului”) este dată de condițiile naturale specifice ale ariei de producție Spalt.

Combinarea dintre condițiile unice existente în aria de producție Spalt și cantitatea medie de precipitații, temperaturile medii, profilul solului, altitudinea față de nivelul mării, numărul de ore de soare și alimentarea cu apă din cursurile de apă mici asigură calitatea unică a hameiului „Spalt Spalter” cultivat aici. Alte regiuni de producție a hameiului se disting prin lipsa uneia sau a mai multor condiții fundamentale de producție (cum ar fi caracterul diferit al formațiunilor geologice, respectiv ale compoziției solului, numărul redus de ore de soare sau lipsa văilor în zonele deluroase).

Dovada originii

Reprezentanții industriei de producere a hameiului au convenit asupra unor criterii comune pentru organizarea și efectuarea verificărilor de calitate, prevăzute de liniile directoare ale *Arbeitsgruppe neutrale Qualitätsfeststellung* (Grupul de lucru pentru evaluarea neutrală a calității). Aceste rezultate sunt recunoscute de toți partenerii de pe piață. Totodată, sistemul de lucru pentru evaluarea neutrală a calității garantează, prin intermediul documentației (privind originea și trasabilitatea hameiului), la care se adaugă sigilarea tradițională a acestuia, identificarea clară a regiunii de proveniență a hameiului. Producătorul cântărește, etichetează și sigilează (utilizând un sigiliu de plumb) hameiul produs, sub supravegherea unui terț. Acesta întocmește o declarație, așa-numitul „certificat de însoțire”, cu privire la cantitatea, greutatea și originea hameiului.

Producția de hamei „Spalt Spalter” este sigilată și certificată în hala de sigilare (camera de răcire a hameiului) sau la locul de exploatare de către un funcționar responsabil cu sigilarea, în conformitate cu principiile certificate. Fără acest certificat de sigilare, hameiul nu poate fi nici prelucrat, nici pus în circulație ulterior.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

Markenblatt Heft 01 din 7 ianuarie 2011, partea 7c, p. 490

<http://www.register.dpma.de/dpmaregister/geo/detail.pdfdownload/17400>

RECTIFICĂRI

Rectificare la Comunicarea Comisiei în temeiul procedurii prevăzute la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate

Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public, conform comunicării publicate în JO C 53 din 19 februarie 2011

(Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C 18 din 21 ianuarie 2012)

(2012/C 29/13)

Pe copertă și la pagina 12, în titlu:

în loc de: „JO C 53 din 19 februarie 2011”,

se va citi: „JO C 18 din 21 ianuarie 2012”.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2012/C 29/10	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6413 – OJSC Power Machines/Toshiba/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	13
--------------	---	----

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2012/C 29/11	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	14
2012/C 29/12	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	19

Rectificări

2012/C 29/13	Rectificare la Comunicarea Comisiei în temeiul procedurii prevăzute la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public, conform comunicării publicate în JO C 53 din 19 februarie 2011 (JO C 18, 21.1.2012)	23
--------------	--	----



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

Prețul abonamentelor în 2012
(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	1 200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, versiunea tipărită + DVD, ediție anuală	22 de limbi oficiale ale UE	1 310 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	840 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, DVD, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), DVD, ediție săptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	200 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 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 cititori 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

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>

