

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 69



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 55

7 martie 2012

Număr de referință	Cuprins	Pagina
--------------------	---------	--------

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 69/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 69/02	Rata de schimb a monedei euro	2
--------------	-------------------------------------	---

RO

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

(continuare în pagina următoare)

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2012/C 69/03	Invitație la licitația deschisă (open door) pentru acordarea și utilizarea autorizațiilor de explorare și exploatare a hidrocarburilor – Zone: Golful Patraikos (vest) (zonă marină), Katakolo (zonă marină), Ioannina (zonă terestră)	3
2012/C 69/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) ⁽¹⁾	6
2012/C 69/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7
2012/C 69/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6249 – Princes/ARIA) ⁽¹⁾	8
2012/C 69/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6470 – TE/Deutsch) ⁽¹⁾	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2012/C 69/08	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare	10
2012/C 69/09	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	15



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 69/01)

La data de 24 februarie 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 32012M6480. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

6 martie 2012

(2012/C 69/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3153	AUD dolar australian	1,2418
JPY yen japonez	106,66	CAD dolar canadian	1,3137
DKK coroana daneză	7,4344	HKD dolar Hong Kong	10,2103
GBP lira sterlină	0,83255	NZD dolar neozeelandez	1,6150
SEK coroana suedeză	8,8906	SGD dolar Singapore	1,6604
CHF franc elvețian	1,2055	KRW won sud-coreean	1 479,71
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	10,0079
NOK coroana norvegiană	7,4520	CNY yuan renminbi chinezesc	8,3024
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,5548
CZK coroana cehă	24,866	IDR rupia indoneziană	12 080,27
HUF forint maghiar	293,43	MYR ringgit Malaiezia	3,9854
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	56,624
LVL lats leton	0,6981	RUB rubla rusească	38,8666
PLN zlot polonez	4,1495	THB baht thailandez	40,485
RON leu românesc nou	4,3538	BRL real brazilian	2,3007
TRY lira turcească	2,3485	MXN peso mexican	16,9779
		INR rupie indiană	66,2710

⁽¹⁾ 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

**Invitație la licitația deschisă (open door) pentru acordarea și utilizarea autorizațiilor de explorare și
exploatare a hidrocarburilor****ZONE: GOLFUL PATRAIKOS (VEST) (ZONĂ MARINĂ), KATAKOLO (ZONĂ MARINĂ), IOANNINA (ZONĂ
TERESTRĂ)**

(2012/C 69/03)

Introducere

1. Republica Elenă, prin intermediul autorității sale competente, Ministerul Mediului, Energiei și Schimbărilor climatice (denumit în continuare „MINISTERUL”), invită persoanele fizice sau juridice calificate sau orice grup de astfel de persoane (denumit în continuare „CANDIDAT”) să își depună candidatura pentru acordarea și utilizarea autorizațiilor de explorare și exploatare a hidrocarburilor pentru o anumită zonă situată în Grecia occidentală.

2. Invitația se referă la trei zone disponibile, în conformitate cu secțiunea 2 articolul 17 litera (c) din Legea 2289/1995, astfel cum a fost modificată prin secțiunea 156 articolul 10 din Legea 4001/2011; zona terestră cunoscută drept „Ioannina” și zonele marine „Golful Patraikos (vest)” și „Katakolon”.

Ofertele de concesiune prezentate de candidați nu sunt limitate la o singură zonă.

3. Prezenta invitație intră sub incidența dispozițiilor Legii 2289/1995 (Gazeta guvernamentală nr. 27/A/8.2.1995), intitulată „Prospectarea, explorarea și exploatarea hidrocarburilor și alte dispoziții”, astfel cum a fost modificată prin Legea 4001/2011 (Gazeta guvernamentală nr. 179/A/22.8.2011), intitulată „Gestionarea piețelor de energie electrică și de gaze pentru explorarea, producția și rețelele de transport de hidrocarburi, și alte dispoziții”.

4. Toate candidaturile/ofertele vor fi evaluate în conformitate cu legislația menționată anterior și luând în considerare necesitatea permanentă a unei explorări rapide, minuțioase, eficiente și sigure pentru identificarea resurselor de petrol și gaze ale Greciei, acordând importanța cuvenită și aspectelor ecologice.

Principalele criterii de selecție

5. Ofertele vor fi analizate pe baza următoarelor criterii:

- (a) viabilitatea financiară a candidatului pentru a efectua activități de explorare și, după caz, extracție de hidrocarburi din zonele în cauză;
- (b) experiența tehnică dovedită, nu doar în etapa de explorare, ci și în etapele de dezvoltare și de producție (exploatare);
- (c) parametrii tehnici și fiscali ai ofertei;
- (d) calitatea programului de lucru și a calendarului prezentat pentru a evalua întregul potențial al zonei care face obiectul candidaturii depuse;
- (e) cunoștințele geologice ale solicitantului despre aria geografică în cauză și modul în care beneficiarul (sau beneficiarii) licenței își propun să efectueze explorarea eficientă și sigură a hidrocarburilor;
- (f) experiența în domeniul forajului de mare adâncime în condiții dificile din punct de vedere geologic (de exemplu, forajul în zone și diapire de înaltă presiune, executarea de operațiuni în prezența hidrogenului sulfurat);
- (g) experiența în domeniul funcționării în zone sensibile din punct de vedere ecologic și în zone în care turismul este o sursă importantă de venituri;
- (h) se va ține cont de toate antecedentele candidatului (lipsă de eficiență și de responsabilitate, neexecutare) cu privire la obligațiile asumate în temeiul licențelor acordate anterior;

- (i) în cazul candidaturilor depuse de grupuri, se vor lua în calcul alcătuirea grupului, operatorul recomandat și competența colectivă a grupului.

Licențele

6. MINISTERUL, în conformitate cu Legea greacă privind petrolul 2289/1995, astfel cum a fost modificată, încheie un acord cu contractantul pe baza acordurilor privind redevențele/impozitele (contracte de închiriere).

Procedura de evaluare

7. Fiecare persoană care dorește să fie luată în considerare pentru suprafața oferită în calitate de solicitant de sine stătător trebuie să fie calificată să participe la licitație, în special prin îndeplinirea criteriilor tehnice și financiare. Acest lucru se determină pe baza capacității demonstrate de solicitant.

În cazul unui grup de persoane, persoana recomandată ca operator trebuie să îndeplinească criteriile tehnice și financiare, iar restul persoanelor pe cele financiare.

8. După ce s-au stabilit persoanele apte să participe la licitație, fiecare dintre acestea este invitată de către minister la un dialog competitiv pentru suprafețele oferite. Dialogul competitiv reprezintă o continuare a procesului de licitație.
9. Dialogul competitiv se va desfășura pe baza unui proiect de model de acord, a elementelor ofertei și a tuturor celorlalte teme de interes pentru minister și pentru persoanele calificate să participe la licitație, cu excepția elementelor reglementate în mod expres în legislația greacă.
10. MINISTERUL își rezervă dreptul ca în orice moment, la deplina sa discreție, să declare orice ofertă sau întreaga procedură neavenită sau să excludă orice candidat calificat.

Clauze fiscale – regimul fiscal

11. Redevențele sunt legate de raportul R/C, unde R reprezintă venitul cumulată brut, iar C reprezintă costurile cumulate brute. Cu titlu orientativ, MINISTERUL ia în considerare regimul următor, care face obiectul negocierilor. Se intenționează ca redevențele să fie legate de R/C în funcție de un barem progresiv, cuprinzând mai multe tranșe din raportul venituri/costuri. Redevențele vor varia între o limită inferioară de 2 % din cantitatea de hidrocarburi produsă, în numerar sau în natură, și o limită superioară de 20 %. Redevențele sunt deductibile în scopul determinării impozitului pe profit.
12. În conformitate cu secțiunea 8 articolul 1 din Legea 2289/1995, astfel cum a fost modificat prin secțiunea 161 articolul 1 din Legea 4001/2011, contractantul face obiectul unui impozit special pe venit, cu o rată de 20 (douăzeci) %, și al unui impozit regional, cu o rată de 5

(cinci) %, fără să se adauge la acestea alte contribuții ordinare sau extraordinare, alte taxe sau orice altă prelevare de orice natură, în favoarea statului sau a unui terț.

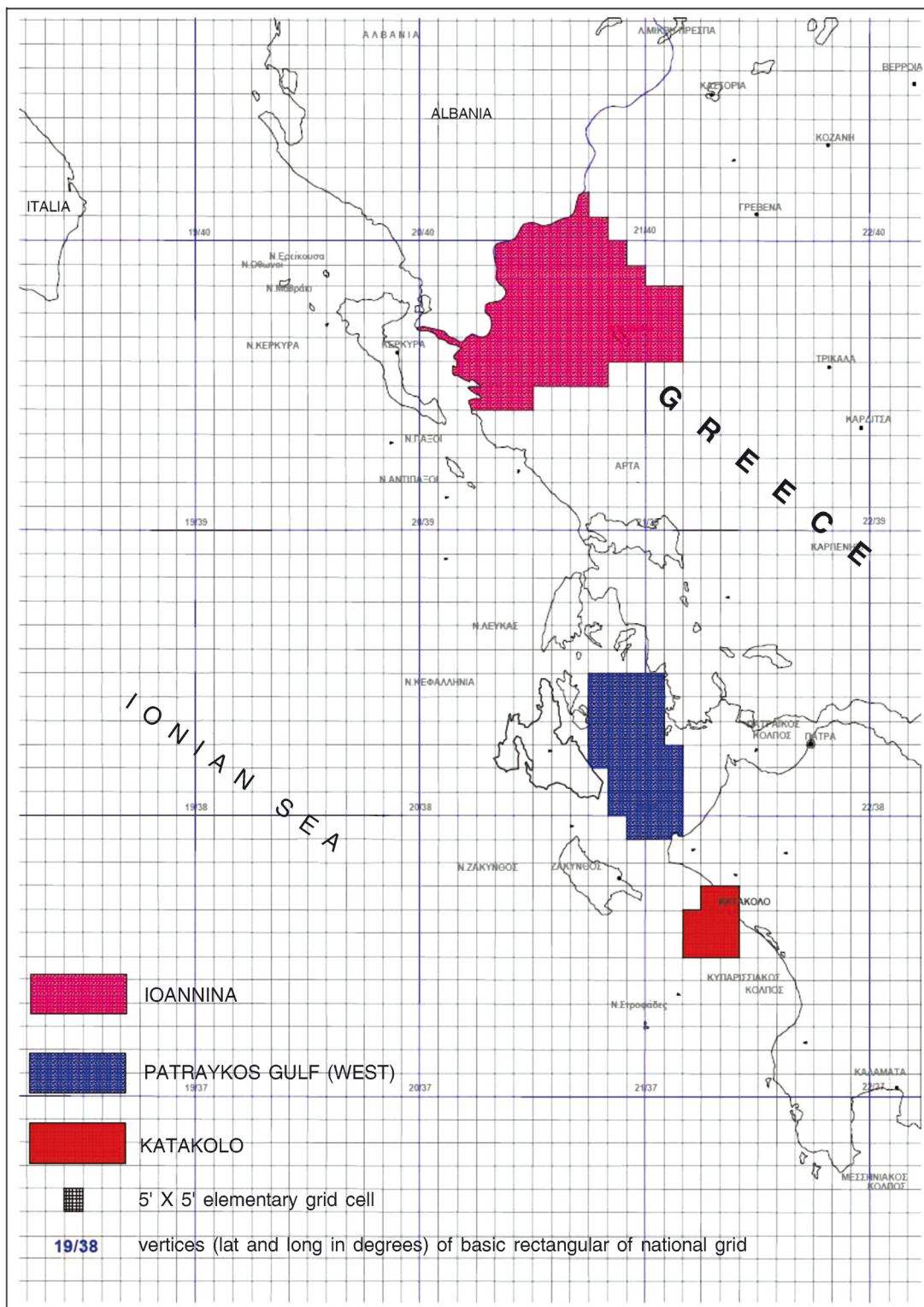
Depunerea ofertelor

13. Informațiile complete și toate documentele relevante, inclusiv hărțile suprafețelor oferite însoțite de o listă a coordonatelor, pachetele de date existente, consilierea privind acordarea și utilizarea autorizațiilor, clauzele proiectului de model de acord, datele necesare care trebuie să însoțească oferta, valoarea taxei care trebuie plătită pentru a participa la licitație, taxa pentru formare legată de domeniul resurselor umane în administrația publică, precum și toate detaliile necesare pentru desfășurarea procedurii de licitație și selecția contractantului, vor fi disponibile la următoarea adresă de internet, la data publicării invitației de participare în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>
14. Ofertele se vor transmite în limba greacă sau în limba engleză, în plic sigilat, în trei exemplare, la:

Ministry of Environment, Energy and Climate Change
General Secretariat of Energy and Climate Change
General-Directorate of Energy
Directorate of Petroleum Policy
119 Mesogion Avenue
101 92 Athens
GREECE

15. În contextul procedurii de licitație deschisă (*open door*), ofertele se depun până în ultima zi lucrătoare a fiecărui semestru din fiecare an calendaristic. În cadrul actualei proceduri de licitație pot fi transmise oferte până la 2 iulie 2012 la ora 15.00 p.m. Plicurile care ajung la MINISTER după această dată nu pot fi luate în considerare în cadrul actualei proceduri de licitație.
16. Pentru orice informație suplimentară, persoanele interesate pot lua legătura cu:
- (a) dl Athanasios ZACHAROPOULOS, director adjunct al Direcției politice petroliere, tel. +30 2106969312, fax +30 2106969034, e-mail: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr; și
- (b) dl Charalampos PIPPOS, directorul Direcției de relații publice și afaceri internaționale, tel. +30 2106969166, fax +30 2106969569, e-mail: ChPippos@eka.ypeka.gr
17. Ministerul poate, de asemenea, să ofere clarificări în scris, din proprie inițiativă sau în urma cererii unui candidat, iar aceste clarificări vor fi comunicate tuturor candidaților.

AREAS UNDER CONCESSION IN WESTERN GREECE



Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2012/C 69/04)

1. La data de 27 februarie 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile DFDS A/S („DFDS”, Danemarca) și C.RO Ports SA („C.RO Ports”, Luxemburg) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Älvsborg Ro/Ro AB („Älvsborg”, Suedia), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- DFDS are activități în domeniul transportului maritim pe distanțe scurte/cu feribotul în Europa de Nord, inclusiv transport de tip ro-ro și transport containerizat, servicii de terminal (în Norvegia, Danemarca, Regatul Unit, Franța și Țările de Jos), servicii de transport pasageri și servicii de remorcă, servicii de logistică contractuală și de expediere de mărfuri;
- C.RO Ports furnizează servicii de terminal de tip ro-ro (în Regatul Unit, Belgia și Țările de Jos). Este deținută de același proprietar ca și CLdN Lignes Régulières SA, care operează o rețea de servicii de transport maritim de tip ro-ro;
- Älvsborg furnizează servicii de terminal de tip ro-ro în portul Göteborg din Suedia.

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.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro, 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”].

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2012/C 69/05)

1. La data de 28 februarie 2012, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderea Toshiba Corporation („Toshiba”, Japonia) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra anumitor active corporale și necorporale pentru producția de unități de memorie pe hard discuri 3,5” (active denumite împreună „activitatea cesionată”), prin achiziționare de active de la Western Digital Corporation („WD”, SUA).

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii Toshiba: cercetare, dezvoltare, producție, distribuție și vânzare a unei palete largi de produse și servicii la nivel mondial, în patru domenii de activitate: (i) produse digitale, (ii) dispozitive electronice, inclusiv unități de memorie pe hard discuri, (iii) infrastructură socială și (iv) aparate electrotcasnice;

— în cazul activității cesionate: producția de unități de memorie pe hard discuri 3,5” pentru computere de birou, pentru produse electronice de larg consum și pentru aplicații critice la nivel de întreprindere.

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.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital, la următoarea adresă:

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

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

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

Notificare prealabilă a unei concentrări**(Cazul COMP/M.6249 – Princes/ARIA)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 69/06)

1. La data de 29 februarie 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Princes Limited („Princes”, Regatul Unit), controlată de Mitsubishi Corporation („Mitsubishi”, Japonia), dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra anumitor active și activități comerciale controlate în prezent de AR Industrie Alimentari SpA („ARIA”, Italia), prin achiziționare de acțiuni într-o întreprindere nou creată, Princes Industrie Alimentari S.r.L. („PIA”, Italia).

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Princes: producție, comercializare și distribuție de produse alimentare și băuturi;
- în cazul întreprinderii Mitsubishi: întreprindere multisectorială cu activități în diferite ramuri industriale, îndeosebi în domeniul energiei, al metalelor, echipamentelor, produselor chimice, produselor alimentare și mărfurilor de uz general;
- în cazul întreprinderii PIA: producție, comercializare și distribuție de produse alimentare, în principal pe bază de roșii.

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.6249 – Princes/ARIA, 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”].

Notificare prealabilă a unei concentrări**(Cazul COMP/M.6470 – TE/Deutsch)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 69/07)

1. La data de 27 februarie 2012, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 și ca urmare a unei cereri motivate efectuate în temeiul articolului 4 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderea TE Connectivity Ltd ⁽²⁾ („TE”, Elveția) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Deutsch Group SAS („Deutsch”, Franța), prin achiziționare de titluri de valoare.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii TE: proiectarea, fabricarea și comercializarea de produse electronice pentru clienți dintr-o gamă largă de sectoare, inclusiv sectorul autovehiculelor, al transportului non-auto, sectorul industrial și al apărării;
- în cazul întreprinderii Deutsch: fabricarea unor soluții diverse de interconectare pentru o gamă largă de sectoare, inclusiv sectorul apărării, al exploatarea offshore a petrolului și gazului și al transportului non-auto.

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.6470 – TE/Deutsch, 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⁾ Cunoscută anterior ca „Tyco Electronics Ltd”, întreprinderea și-a schimbat denumirea în „TE Connectivity” în luna martie 2011.

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 69/08)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA”****NR. CE: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009**

IGP () DOP (X)

1. Denumirea:

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Statul membru sau țara terță:

Spania

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

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

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

Măslina de masă condimentată, obținută din fructul măslinului (*Olea europea*, L.) din varietatea „alorreña”, sănătos și cules la starea de maturitate adecvată, înainte de pârguire, despicate, îndulcite în saramură prin fermentație naturală și condimentate cu cimbru, fenicul, usturoi și piper, sau cu extracte din aceste plante, într-o proporție care variază între 1 % și 3 %. Acest proces are la bază obiceiuri străvechi, transmise din tată în fiu de-a lungul anilor.

În cele trei forme de preparare – verzi proaspete, tradiționale și murate – măslinile „Aceituna Aloreña de Málaga” au următoarele caracteristici fizico-chimice comune, datorate exclusiv varietății căreia îi aparțin și modului în care sunt preparate în aria de origine, producție și prelucrare:

(a) sunt măslina murate în saramură. Ca urmare a conținutului scăzut de oleuropeină, pentru îndulcirea lor nu este necesar tratamentul cu sodă caustică. Prin urmare, măslinile nu sunt tratate cu sodă caustică, fiind îndulcite numai cu apă și sare și condimentate cu cimbru, fenicul, usturoi și piper. Este vorba de măslina în stare naturală, mai mult sau mai puțin fermentate;

(b) au un sâmbure liber, care se desprinde ușor de pulpă. Această caracteristică este foarte apreciată la măslinile de masă;

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- (c) în ceea ce privește caracteristicile interne, trebuie evidențiată aprecierea la superlativ de către degustători a raportului pulpă/sâmbure, a omogenității, a texturii crocante, precum și a fermității pulpei;
- (d) fiind vorba de un produs netratat cu leșie alcalină, se remarcă prezența pielii și caracterul său fibros;
- (e) în ceea ce privește mirosul/gustul, ies în evidență bunele aprecieri acordate pentru condimente la diferitele teste organoleptice efectuate de comisiile de degustare, în care s-au subliniat calități, precum: aroma, echilibrul adecvat dintre sare și nuanța de amăreală (caracteristică datorată, de asemenea, lipsei tratamentului alcalin) etc. Gradul de amăreală depinde de gradul de fermentare al măslinelor, măslinile verzi proaspete fiind, în general, mai amare decât cele care au trecut printr-o fermentație completă.

În urma procesului de prelucrare a măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” rezultă trei produse care se diferențiază în funcție de procesul de fermentație.

1. „Aceituna Aloreña de Málaga” verzi proaspete:

După ce sunt despicate, măslinile sunt depozitate direct în recipiente plasate într-un loc răcoros, unde pot fi păstrate atât timp cât nu se alterează caracteristicile organoleptice și fizico-chimice proprii acestei preparări, sau în camere frigorifice în care sunt conservate la o temperatură maximă de 15 °C și în care pot rămâne atât timp cât nu se alterează caracteristicile organoleptice și fizico-chimice proprii acestei preparări. După despicarea și introducerea măslinelor în saramură, trebuie să treacă cel puțin 3 zile până la ambalarea acestora.

Caracteristici organoleptice

Măslinile verzi proaspete se caracterizează printr-o culoare verde-deschis și un miros de fruct verde și de iarbă foarte plăcute, care sugerează prospețimea și culesul recent. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor caracteristice preparării lor. Au o textură fermă și crocantă, pulpa se separă ușor de sâmbure, iar după mestecare rămân resturi de piele. Ca gust de bază trebuie menționată nota caracteristică de amăreală, precum și, ocazional, o notă sărată, depinzând de caracteristicile aseasonării. Ca senzații trigeminale sunt menționate astringența și iuțimea.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga” tradiționale:

După recepție, clasificare și despicare, măslinile sunt introduse în recipiente plasate în incinte neclimatizate, în care rămân cel puțin 20 de zile înainte de a fi ambalate pentru consum. Măslinile pot fi păstrate în aceste condiții atât timp cât nu se alterează caracteristicile organoleptice și fizico-chimice proprii acestei preparări.

Caracteristici organoleptice

Măslinile condimentate în stil tradițional au o culoare verde-galben-pal, diferită de verdele-intens al măslinelor verzi proaspete, și un miros care sugerează fructul proaspăt și condimentele proprii aseasonării, fără notele de iarbă proaspătă caracteristice măslinelor verzi proaspete. Textura acestor măslini este mai puțin fermă, dar rămâne crocantă, pulpa se separă ușor de sâmbure, iar pielea continuă să fie prezentă. Având un gust ușor amar, aceste măslini sunt mai puțin astringente și mai puțin picante decât cele verzi proaspete.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga” murate:

După recepție și spălare, aceste măslini sunt introduse fără a fi despicate în recipiente de fermentare, unde suferă un proces de maturare care durează cel puțin 90 de zile, înainte de a fi ambalate. Măslinile pot fi păstrate în aceste condiții atât timp cât nu se alterează caracteristicile fizico-chimice și organoleptice proprii acestei preparări.

Caracteristici organoleptice

Măslinile murate se caracterizează printr-o culoare galben-maronie și un miros de fructe mature și de iarbă proaspătă. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor și a notelor lactice, caracteristice modului de preparare și procesului de fermentare. Textura este mai puțin fermă și mai puțin crocantă, pulpa se separă ușor de sâmbure, iar după mestecare rămân resturi de piele. Gustul își pierde amăreală și devine acid, iar gustul remanent este picant.

Măslinile care beneficiază de denumirea de origine protejată „Aceituna Aloreña de Málaga” sunt obligatoriu de cea mai bună calitate sau de calitate superioară.

Măslinile de cea mai bună calitate sunt măslinile de categorie extra, conform reglementărilor tehnico-sanitare privind comercializarea măslinelor de masă, cu un calibru de 140-200.

Măslinile de calitate superioară sunt măslinile de categoria I, conform reglementărilor tehnico-sanitare privind comercializarea măslinelor de masă, cu un calibru de 140-260.

Metoda de evaluare a caracteristicilor organoleptice se bazează pe standardul COI/OT/NC nr. 1, care se aplică măslinelor de masă, și pe standardul COI/OT/MO nr. 1, 2008. Metoda de analiză senzorială a măslinelor de masă, bazată pe cercetările Departamentului de Nutriție și Tehnologia Alimentelor (*Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos*) al Universității din Cordoba, este inclusă în manualul de calitate și proceduri al organismului de gestionare.

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

Nu se aplică.

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

Nu se aplică.

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

Toate etapele procesului de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată: producția materiei prime, prepararea produsului și ambalarea finală.

Ambalarea se efectuează în funcție de sosirea comenzilor; înainte de ambalare, măslinile trebuie păstrate cel puțin trei zile în recipiente. În momentul ambalării, sunt adăugate condimentele tipice regiunii. Ca urmare a caracterului perisabil al produsului, a caracteristicilor sale specifice și a modului său de preparare, este necesar ca ambalarea să se efectueze întotdeauna în aria geografică de producție și de preparare a DOP „Aceituna Aloreña de Málaga”, astfel încât să fie obținute și păstrate caracteristicile organoleptice ale măslinelor din varietatea „alorreña”, până la punerea lor în consum.

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

Ambalarea se efectuează pe categorii, după cum prevăd reglementările tehnico-sanitare. Măslinile care beneficiază de denumirea de origine protejată „Aceituna Aloreña de Málaga” se încadrează obligatoriu în categoriile de calitate extra sau superioară.

Pentru a prelungi perioada de comercializare, măslinile pot fi supuse anumitor tratamente, cum ar fi pasteurizarea sau ambalarea sub vid și în atmosferă modificată, cu condiția ca produsul final să-și păstreze caracteristicile organoleptice și fizice inițiale.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe etichetă trebuie să figureze obligatoriu mențiunea „Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga»”. Ambalajele trebuie să poarte sigiliu de garanție numerotate, care sunt expediate de organismul de gestionare.

Tipul măslinelor – verzi proaspete, tradiționale sau murate – trebuie să fie specificat pe etichetă.

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

Aria de producție este situată în sud-estul provinciei Málaga și cuprinde în total 19 localități: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís și Yunquera.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Regiunea naturală Guadalhorce (Sierra de las Nieves și valea râului Guadalhorce) face parte din zona Cordilerei Betică. În cadrul acestui sistem, valea râului Guadalhorce este delimitată de un ansamblu de munți și dealuri. Ca urmare a acestei distribuții muntoase, aria de producție este perfect definită, fiind deschisă numai în zona gurii râului Guadalhorce.

În regiune, clima continentală se îmbină cu cea tipică bazinului mediteranean, dând naștere unui microclimat foarte specific care permite dezvoltarea unei mari diversități de culturi, mergând de la cele tipice zonei tropicale, cum este avocado, până la culturile cerealiere de câmpie. În acest spațiu, plantațiile de măslini se situează mai ales în zonele uscate de pe pantele munților care înconjoară valea, această poziție împreună cu blândețea climei având o influență decisivă asupra caracteristicilor finale ale produsului, a datei culesului, a aspectului arborelui etc.

Pe de altă parte, din cauza reliefului foarte accidentat, plantațiile de măslini ocupă pantele care înconjoară valea râului Guadalhorce, perfect definită de ansamblul muntos care o circumscrie și o delimitează, ceea ce înseamnă că se situează pe terenuri marginale și sărace. Prin urmare, nu este vorba de plantații de câmpie, de înaltă productivitate, ci de plantații de productivitate joasă, dar al căror produs atinge o calitate inegalabilă.

Dintre tehnicile utilizate în cultura măslinului în regiunea văii râului Guadalhorce, cea care influențează cel mai mult caracteristicile finale ale produsului este tăierea, caracterizată de severitate și de structura finală pe care o dă arborelui. Se taie în principal ramurile mai tinere și se păstrează ramurile principale cu structura în formă de pahar, pe care se lasă o vegetație foarte rară, eliminând o mare parte din ramurile secundare. Această tăiere conferă arborelui o formă sferică, foarte specifică.

Procesul de asezonare cuprinde, pe lângă condimentarea măslinelor, diferitele tratamente la care sunt supuse acestea pentru eliminarea amărelii. Acest proces are la bază obiceiuri străvechi, transmise din tată în fiu de-a lungul anilor și se desfășoară practic la fel ca în vremurile trecute, reprezentând un mod de preparare foarte caracteristic și specific ariei de origine a acestui produs.

5.2. Specificitatea produsului:

1. conținutul de oleuropeină. Oleuropeina este polifenolul care conferă gustul amar; conținutul de oleuropeină al măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” este de aproximativ 103 mg/kg, astfel încât măslinile pot fi îndulcite numai prin tratare în saramură. Practic, după ce sunt ținute 48 de ore în apă cu sare, măslinile devin dulci;
2. măslinile au un sămbure liber, care se desprinde foarte ușor de pulpă. În mod tradițional în regiune, pentru a determina momentul optim al recoltării, măslina se taie pe circumferință în partea de mijloc; dacă pulpa poate fi desprinsă cu ușurință de sămbure, înseamnă că momentul optim pentru recoltare a sosit. Aceasta este o calitate foarte căutată la măslinile de masă și pe care puține măslini o posedă;
3. raportul pulpă/sămbure, de minimum 3:1, este unul dintre cele mai ridicate pentru măslinile de masă;
4. măslinile „Aceituna Aloreña de Málaga” au un calibru cuprins între 140 și 260, care corespunde categoriei extra conform punctului „3.2.1. Clasificare calitativă” din standardul COI/OT/NC nr. 1. Acest parametru a fost, în mod tradițional, foarte apreciat de către producători și consumatori, într-atât încât s-au aplicat practici de cultură specifice pentru a-l atinge;
5. descrierea caracteristicilor organoleptice ale diferitelor tipuri de măslini „Aceituna Aloreña de Málaga”:

5.1. Verzi proaspete:

Măslinile verzi proaspete se caracterizează printr-o culoare verde-deschis și un miros de fruct verde și de iarbă foarte plăcute, care sugerează prospețimea și culesul recent. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor caracteristice preparării lor. Au o textură fermă și crocantă, pulpa se separă ușor de sămbure, iar după mestecare rămân resturi de piele. Ca gust de bază trebuie menționată nota caracteristică de amăreală, precum și, ocazional, o notă sărată, depinzând de caracteristicile asezonării. Ca senzații trigeminale sunt menționate astringența și iuțimea.

5.2. Tradiționale:

Măslinile condimentate în stil tradițional au o culoare verde-galben-pal, diferită de verdele-intens, și un miros care sugerează fructul proaspăt și condimentele proprii asezonării, fără notele de iarbă proaspătă caracteristice măslinelor verzi proaspete. Textura acestor măslini este mai puțin fermă, dar rămâne crocantă, pulpa se separă ușor de sămbure, iar pielea continuă să fie prezentă. Având un gust ușor amar, aceste măslini sunt mai puțin astringente și mai puțin picante decât cele verzi proaspete.

5.3. Murate:

Măslinile murate se caracterizează printr-o culoare galben-maronie și un miros de fructe mature și de iarbă proaspătă. Se remarcă, de asemenea, prezența condimentelor și a notelor lactice, caracteristice modului de preparare și procesului de fermentare. Textura este mai puțin fermă și mai puțin crocantă, pulpa se separă ușor de sâmbure, iar după mestecare rămân resturi de piele. Gustul își pierde amăreala și devine acid, iar gustul remanent este picant.

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):*

După cum s-a arătat mai sus, măslinul este un arbore foarte sensibil la condițiile de mediu în care este cultivat și la tratamentul aplicat. Măslinul se adaptează la condițiile mediului înconjurător, datorită unei mari versatilități. În acest sens, trebuie subliniat faptul că aria de producție a măslinelor din varietatea „aloreña” este perfect delimitată de un lanț muntos care îi determină caracteristicile climatice, pedologice și de relief specifice. Aceste caracteristici, împreună cu cunoștințele și experiența populației locale, au dat naștere unui produs care se diferențiază clar de restul măslinelor de masă existente pe piață.

Conținutul de oleuropeină al măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” este unul dintre elementele care au influențat cel mai mult procesul de preparare al acestora. Ca urmare a conținutului scăzut din acest polifenol, măslinile pot fi îndulcite în câteva zile utilizând un simplu tratament în saramură. Acest lucru se datorează și faptului că măslinile sunt despicate, astfel încât saramura poate pătrunde mai ușor în interiorul fructului, eliminând componenta care îi conferă gustul amar.

Tratamentul în saramură al măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” determină textura lor fibroasă și crocantă; această textură de fruct proaspăt poate fi păstrată datorită faptului că nu se utilizează sodă caustică. Textura fibroasă este determinată și de tipologia solurilor pe care cresc măslinii, situate, de obicei, pe terenuri marginale din zone de munte.

Ușurința cu care sâmburele se desprinde de pulpă – în zonă i se spune „hueso flotante” (sâmbure flotant) – a avut o influență decisivă asupra modului de preparare a măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga”. Datorită acestei caracteristici, măslinile pot fi preparate despicate, sâmburele fiind liber în interiorul pulpei. În mod tradițional în regiune, pentru a determina momentul optim al recoltării, măslina se tăia pe circumferință în partea de mijloc; dacă cele două jumătăți puteau fi separate, însemna că momentul optim pentru recoltare sosise.

Gustul și aroma caracteristice măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” sunt, de asemenea, strâns legate de modul de preparare în care intervine factorul uman specific ariei de origine, având în vedere că sunt respectate obiceiuri străvechi, transmise din tată în fiu de-a lungul anilor. Sunt utilizate „condimentele tipice”, care reprezintă un amestec de plante aromatice (cimbru, fenicul, piper și usturoi) tipic pentru măslinile condimentate din această arie geografică. Există în regiune un istoric al cultivării sau al recoltării acestor plante, chiar dacă ele pot proveni și din alte zone.

Calibrul măslinelor „Aceituna Aloreña de Málaga” este o altă caracteristică foarte apreciată a acestui produs. Pentru a obține aceste dimensiuni, fermierii trebuie să aplice tehnicile de tăiere tipice ale regiunii, care se disting prin severitate, forma circulară și vegetația rară lăsată pe arbore. Aceste tehnici de cultură influențează, de asemenea, raportul pulpă/sâmbure care este considerat de către degustători ca fiind excelent.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

Textul complet al caietului de sarcini al denumirii poate fi consultat la următoarea adresă:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

sau accesând direct pagina principală a Consejería de Agricultura y Pesca (Autoritatea regională pentru Agricultură și Pescuit)

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) și navigând apoi cu ajutorul următoarelor linkuri: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”; caietul de sarcini poate fi consultat la denumirea de origine protejată respectivă.

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 69/09)

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

„NEWMARKET SAUSAGE”

NR. CE: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Newmarket Sausage”

2. Statul membru sau țara terță:

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

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

„Newmarket Sausage” este un cârnat condimentat din carne de porc făcut din bucăți de carne proaspătă tăiate direct fie din carcasa întregă la tranșare, fie din spată sau burtă, aseasonate cu un amestec de ierburi și condimente.

Ca aspect, cârnatul crud are culoarea naturală a cărnii de porc, roz-bej intens cu câteva urme de condimente, are o textură uscată și grunjoasă cu bucăți vizibile de carne macră și de grăsime care îi conferă o consistență mai fermă la masticare atunci când este consumat. Gustul predominant este cel de carne de porc, condimentat moderat cu amestecul de ierburi și condimente utilizat în fabricarea acestuia, însă gustul și culoarea pot varia în funcție de amestecul specific de condimente al măcelarului.

Condimentele tradiționale pentru cârnații „Newmarket Sausage” cuprind combinații ale următoarelor condimente, care trebuie să reprezinte cel mult 3 % din produsul finit:

— piper negru;

— piper alb;

— sare;

— cimbru;

— pătrunjel;

— nucșoară.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

De asemenea, pot fi adăugate în plus arome naturale de lămâie uscată cu rol de antioxidant, sulfiți cu rol de conservanți și fosfat de sodiu cu rol de agent aglomerant. Cârnații trebuie să aibă un conținut de carne de minimum 70 %, care include un conținut de grăsime mai mic de 20 %. Restul este format din pâine, pesmet și apă, în funcție de rețeta producătorului.

Cârnații „Newmarket Sausage” sunt, de obicei, prezentați în bucăți cu lungimi cuprinse între 10 și 15 cm, având un diametru care variază între 2,5 și 3,5 cm, cu un aspect ușor curbat. Aceștia sunt, de asemenea, produși: în stil „chipolata”, cu o lungime cuprinsă între 8 și 12 cm, sub formă de cârnat de bere (6 cm) sau de cârnat „jumbo” (între 20 și 24 cm).

Cârnații sunt vânduți prin intermediul comercianților cu amănuntul și ca delicatose fie sub formă preambalată, fie vrac, direct la teighea.

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

„Newmarket Sausage” sunt cârnați condimentați din carne de porc produși din bucăți de carne proaspătă tăiate fie din carcasa întregă, fie din spată sau burtă și asezonate cu un amestec de ierburi și condimente. Carnea utilizată în prepararea cârnaților „Newmarket Sausage” trebuie să fie carne de porc tocată mai mare pentru a conferi o textură grunjoasă. Carnea poate proveni din afara ariei geografice delimitate, dar nu trebuie să conțină piele, cartilajii, șorici, organe sau alt fel de carne separată mecanic.

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:*

Producția, prelucrarea și fabricarea cârnaților „Newmarket Sausage” trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată și include pregătirea materiilor prime după cum urmează:

- tocarea cărnii;
- adăugarea condimentelor și a altor ingrediente;
- amestecarea și malaxarea ingredientelor;
- umplerea membranelor naturale;
- modelarea.

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

Nu este cazul.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Nu este cazul

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

Aria de producție a cârnaților „Newmarket Sausage” include orașul Newmarket și regiunea din vecinătatea acestuia delimitată în mod specific de următorul sistem rutier: de la joncțiunea 37 de pe A14, spre nord pe A142 pe partea stângă de River Lane cuprinzând Fordham către Collins Hill până la joncțiunea cu B1102. De la această joncțiune, către stânga pe B1102 până când acesta se unește cu A142. Apoi spre nord de-a lungul A142 către joncțiunea acesteia cu A1123. Se continuă prin satul Wicken în direcția NV coborând spre sud pe Upware Road către satul Upware. Se continuă apoi pe străzi secundare, și anume Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove, Fair Green spre satul Reach. Se continuă spre Swaffham Prior, în direcția sud-vest pe B1102 către Swaffham Bulbeck și apoi spre direcția sud-est pe Swaffham Heath Road traversând A14 până la intersecția cu A1304 spre Dullingham. Se traversează B1061 la Dullingham, se continuă pe Stetchworth Road și, prin Ditton Green, spre Woodditton. De acolo se face la dreapta (sud-est) pe Kirtling Road și pe Woodditton Road spre Kirtling Green. Se face la stânga (nord) la The Street și către Kirtling. Se merge

în direcția nord-est de la Kirtling și apoi, la Upend, pe prima stradă spre dreapta (sud-est) către B1063, făcând la stânga (nord) pe B1063. Se urmează direcția impusă de B1063 până la punctul de divergență spre B1085, se merge spre nord pe B1085 până la Dalham, se continuă pe B1085 și se schimbă direcția către nord-vest spre Moulton, apoi înspre Kentford până la intersecția cu A14, continuând pe A14 către vest până la joncțiunea 37.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Orașul Newmarket este faimos pentru organizarea de curse de cai încă din secolul al XVII-lea. Fabricarea cârnaților s-a dezvoltat din tradiția creșterii porcilor asociată cu grajdurile pentru cai de curse; aici, porcii erau crescuți pentru a consuma resturile rămase în jurul grajdurilor și pentru a îndepărta reziduurile de pe circuitele de curse. Până la începutul secolului al XX-lea, câțiva măcelari din Newmarket începuseră să fabrice cârnați, astfel cum reiese din recensământurile din 1881 și 1891.

Newmarket a fost asociat cu organizarea de curse de cai din momentul în care Regele James I a organizat aici prima cursă, în anul 1622. Regele vizitase orașul Newmarket la 27 februarie 1604, când a participat la o vânătoare de iepuri cu câini pe câmpurile din afara orașului, iar de atunci a revenit frecvent în Newmarket. Cea mai veche cursă de cai existentă din lume, Town Plate, datând din 1665, a fost înființată de către Charles al II-lea la Newmarket, iar cârnații „Newmarket Sausage” sunt oferiți în mod tradițional ca parte a premiilor acordate în cadrul acestei curse începând cu 1952.

Grajdurile moderne nu mai sunt asociate cu creșterea porcilor, dar regiunea East Anglia a Regatului Unit, în care este situat orașul Newmarket, este bine-cunoscută pentru creșterea porcilor. Acest fapt se datorează numărului mare de ferme axate pe culturile agricole/cerealiere concentrate în această zonă unde porcii sunt hrăniți cu produse pe bază de cereale. Pâinea utilizată inițial la fabricarea cârnaților consta în resturile de pâine de la brutarii locali, care au văzut în aceasta o posibilitate ingenioasă de comercializare a pâinii din ziua precedentă, prea tare pentru a fi vândută ca pâine „proaspătă”. Această practică este păstrată și astăzi.

5.2. Specificitatea produsului:

Cârnații „Newmarket Sausage” au un conținut ridicat de carne și o textură grunjoasă, condimentată. Producătorii locali continuă să fabrice cârnații folosind rețetele tradiționale moștenite din generație în generație.

Cârnații „Newmarket Sausage” sunt renumiți pentru textura grunjoasă puternic condimentată cu piper alb și negru, sare, cimbru, pătrunjel, nucșoară, la care se adaugă arome naturale de lămâie uscată cu rol de antioxidant. Cârnații „Newmarket Sausage” au devenit asociați în mod inextricabil cu cursele de cai deoarece aceștia erau vânduți ca gustare caldă rapidă în timpul curselor, precum și la numeroasele hanuri în timpul sezonului de curse. Participanții la curse îi cumpărau, de asemenea, pentru acasă la terminarea evenimentului. Popularitatea acestora s-a răspândit dincolo de acest eveniment, fiind apreciați și astăzi de familia regală.

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

Reputația produsului

Cârnații „Newmarket Sausage” au devenit repede o gustare populară în rândul membrilor asociației participanților la cursele de cai, care includea membri ai familiei regale. Cârnații sunt apreciați de Casa Regală încă de la începutul secolului al XIX-lea. Rețeta de fabricare a cârnaților din Newmarket este neschimbată din vremea Reginei Victoria, iar produsul este fabricat în continuare respectând aceleași standarde dintotdeauna. Cârnații sunt fabricați manual, cu grijă și în loturi mici, fără coloranți și arome artificiale.

Popularitatea cârnaților „Newmarket Sausage” s-a răspândit mult în afara cercurilor pasionaților de curse de cai, iar un fragment din cronicile Societății de Istorie Locală Newmarket consemnează însemnările unui funcționar feroviar care petrecea 2 sau 3 ore în fiecare săptămână din timpul curselor făcând rezervări pentru colete de cârnați pe trenurile care circulau special în timpul aglomerației sezon de curse, când comunicațiile feroviare erau mai frecvente.

Producția de cârnați era inevitabilă în Newmarket având în vedere situația acestuia în regiunea Suffolk. Această regiune a fost vreme îndelungată un producător principal de carne de porc de înaltă calitate, carnea provenită de la porcul negru de Suffolk fiind apreciată ca dulce și fragedă. În zona Newmarket, în curțile din apropierea grajdurilor și în fermele locale, porcii erau crescuți liber și se hrăneau cu

resturi și nutreț. Orașul avea în jur de doisprezece măcelari la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, iar mulți dintre aceștia creșteau, îngrășau și sacrificau porcii crescuți de ei pentru producția proprie de cârnați.

Deși se spune ca existau doisprezece măcelari în Newmarket la începutul secolului al XX-lea, fiecare cu producția proprie de cârnați, treptat numărul măcelăriilor a scăzut până când au rămas doar trei producători de cârnați „Newmarket Sausage”. Cu toate că cea mai veche referire la Newmarket și la cârnați datează din 1618, tipul distinct de cârnați denumit „Newmarket Sausage” este menționat în scris abia pe la mijlocul secolului al XIX-lea, anul de referință 1849 amintit mai sus fiind primul reper descoperit în acest sens până acum.

Mai recent, s-au făcut numeroase referiri la „Newmarket Sausage” în cărțile de bucate și în ghiduri. Acești cârnați sunt descriși în „Traditional Foods of Britain” (Laura Mason și Catherine Brown, Prospect Books 1999) ca parte a inventarului produselor alimentare din toate regiunile Uniunii Europene, iar Clarissa Dickson-Wright, în cea mai recentă carte a sa, își amintește prima experiență legată de cârnații „Newmarket Sausage”. Motorul de căutare Google are 4 190 de rezultate pentru sintagma „Newmarket Sausage”. Societatea de Istorie Locală Newmarket prezintă în revista sa referitoare la istoria orașului Newmarket un articol complet și apreciativ referitor la producția locală de cârnați, fundamentând toate cele afirmate. Un producător de „Newmarket Sausage” livrează cârnați sub titlul de „Furnizor al Casei Regale” din 1907 și este în prezent furnizor în temeiul acestui titlu al Majestății Sale Regina. Producția de cârnați a unui alt producător este oferită ca premiu tradițional jocheilor câștigători în cadrul celei mai vechi curse de cai din țară, Newmarket Town Plate. De asemenea, Autoritatea Britanică pentru Turism face referiri la cârnații „Newmarket Sausage” în publicația sa „Taste England” și pe site-ul web: <http://www.EnjoyEngland.com>

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

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>

