

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 150



Ediția în limba română

### Comunicări și informări

Anul 55

26 mai 2012

---

<u>Număr de referință</u>	Cuprins	Pagina
---------------------------	---------	--------

#### II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2012/C 150/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 150/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6470 – TE/Deutsch) <sup>(1)</sup> .....	1

---

#### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2012/C 150/03	Rata de schimb a monedei euro .....	2
---------------	-------------------------------------	---

---

# RO

Preț:  
3 EUR

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

(continuare în pagina următoare)

## V Anunțuri

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

**Comisia Europeană**

2012/C 150/04	MEDIA 2007 – Dezvoltare, distribuție, promovare și formare – Cerere de propuneri – EACEA/14/12 – Sprijin pentru digitizarea cinematografele europene .....	3
---------------	--	---

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

**Comisia Europeană**

2012/C 150/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	7
2012/C 150/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) <sup>(1)</sup> .....	8

## ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2012/C 150/07	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 .....	9
2012/C 150/08	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare .....	13



---

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

## II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI  
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 150/01)

La data de 3 mai 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 32012M6524. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.6470 – TE/Deutsch)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 150/02)

La data de 2 aprilie 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 32012M6470. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro <sup>(1)</sup>

25 mai 2012

(2012/C 150/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,2546	AUD dolar australian	1,2815
JPY yen japonez	99,80	CAD dolar canadian	1,2890
DKK coroana daneză	7,4310	HKD dolar Hong Kong	9,7395
GBP lira sterlină	0,80030	NZD dolar neozeelandez	1,6563
SEK coroana suedeză	8,9930	SGD dolar Singapore	1,6039
CHF franc elvețian	1,2014	KRW won sud-coreean	1 486,23
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	10,4739
NOK coroana norvegiană	7,5510	CNY yuan renminbi chinezesc	7,9470
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,5815
CZK coroana cehă	25,423	IDR rupia indoneziană	11 947,18
HUF forint maghiar	300,77	MYR ringgit Malaiezia	3,9564
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	54,962
LVL lats leton	0,6983	RUB rubla rusească	40,0510
PLN zlot polonez	4,3530	THB baht thailandez	39,758
RON leu românesc nou	4,4685	BRL real brazilian	2,5435
TRY lira turcească	2,3106	MXN peso mexican	17,5657
		INR rupie indiană	69,5160

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

## V

(Anunțuri)

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

## COMISIA EUROPEANĂ

## MEDIA 2007 – DEZVOLTARE, DISTRIBUȚIE, PROMOVARE ȘI FORMARE

## Cerere de propuneri – EACEA/14/12

## Sprijin pentru digitizarea cinematografele europene

(2012/C 150/04)

**1. Obiective și descriere**

Prezenta cerere de propuneri este publicată în temeiul Deciziei nr. 1718/2006/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 15 noiembrie 2006 privind punerea în aplicare a unui program de sprijin pentru sectorul audiovizual european (MEDIA 2007).

Obiectivele globale ale programului sunt:

- (a) să conserve și să pună în valoare diversitatea culturală și lingvistică europeană, precum și patrimoniul cinematografic și audiovizual, să garanteze accesul publicului la acesta și să promoveze dialogul intercultural;
- (b) să intensifice circulația și audiența operelor audiovizuale europene în interiorul și în exteriorul Uniunii Europene, inclusiv printr-o mai mare cooperare între operatori;
- (c) să consolideze competitivitatea sectorului audiovizual european în cadrul unei piețe europene deschise și concurențiale care să favorizeze ocuparea forței de muncă, inclusiv prin promovarea legăturilor între profesioniștii din sectorul audiovizual.

Scopul schemei privind „digitizarea cinematografele” este de a încuraja cinematografele să ruleze un procentaj semnificativ de opere europene non-naționale, pentru a exploata posibilitățile oferite de tehnologia digitală.

Prezenta cerere de propuneri are ca scop facilitarea tranziției la tehnologia digitală pentru cinematografele care rulează filme europene, prin sprijinirea costurilor indirecte în legătură cu achiziționarea unui proiector digital.

**2. Candidați eligibili**

Prezenta cerere de propuneri se adresează operatorilor europeni independenți de cinematografe a căror activitate principală este proiecția de filme.

Candidații trebuie să fie stabiliți în una dintre următoarele țări:

- cele 27 de țări ale Uniunii Europene;
- țările SEE, Elveția și Croația;
- Bosnia și Herțegovina (cu condiția finalizării procesului de negociere și a formalizării participării acestei țări la programul MEDIA).

Organizațiile candidate trebuie:

- să fie cinematografe care rulează premiere (care programează filme europene în premieră, în decurs de maximum 12 luni de la data premierei naționale);
- să fie deschise pentru public de cel puțin 3 ani;
- să dispună de un sistem de eliberare de bilete și de declarație de intrare;
- să aibă cel puțin un ecran și 70 de locuri;
- să fi prezentat 520 de proiecții pe an în cazul cinematografelor permanente (cinematografe care funcționează cel puțin 6 luni pe an), 300 de proiecții pentru cinematografele cu un singur ecran (30 de proiecții pe lună) și cel puțin 30 de proiecții pentru cinematografele de vară/in aer liber (cinematografe care funcționează mai puțin de șase luni pe an);
- să fi vândut în anul anterior cel puțin 20 000 de bilete de intrare pentru care s-a plătit prețul normal.

Candidații care au primit sau vor primi un proiector de la un integrator terț ca urmare a semnării unui acord privind taxa pe copia virtuală (*virtual print fee*, VPF) nu vor fi eligibili pentru sprijin.

Pentru a fi considerate eligibile, cinematografele trebuie să fi proiectat în 2011 cel puțin 50 % filme europene, dintre care cel puțin 30 % să fie filme europene non-naționale.

Un film este considerat european dacă se încadrează în definiția acestor filme prevăzută de programul MEDIA în cadrul schemei de sprijin automat și schemei de sprijin selectiv pentru cinema.

Filmele care au fost deja clasificate sunt menționate în Baza de date a filmelor europene:

[http://ec.europa.eu/culture/media/programme/distrib/filmbase/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/culture/media/programme/distrib/filmbase/index_en.htm)

Un film este considerat european dacă se încadrează în următoarea definiție:

Orice operă recentă de ficțiune (inclusiv filmele de animație) sau documentar, cu durata minimă de 60 de minute, care îndeplinește următoarele condiții:

- opera a fost produsă în cea mai mare parte de unul sau mai mulți producători stabiliți în țări participante la programul MEDIA. Pentru a fi considerate producători efectivi ai unui film, casele de producție trebuie să fie menționate ca atare în genericul filmului. Alte elemente, precum controlul creației, titlul de proprietate asupra drepturilor de exploatare și participarea la profit pot fi, de asemenea, luate în considerare pentru stabilirea producătorului real;

și

- opera trebuie să fie produsă cu participarea semnificativă a unor profesioniști care sunt resortisanți/rezidenți ai țărilor participante la programul MEDIA. „Participarea semnificativă” înseamnă un punctaj reprezentând mai mult de 50 % din punctele din tabelul de mai jos (de exemplu 10 sau mai multe puncte în cazul unei opere de ficțiune sau cea mai mare proporție de puncte dacă totalul este mai mic de 19, cum este de obicei cazul documentarelor sau filmelor de animație, unde de obicei nu toate categoriile sunt menționate pe generic):

Funcții	Puncte
Regizor	3
Scenarist	3
Compozitor	1
Actor 1	2
Actor 2	2
Actor 3	2
Director artistic/scenografie	1

Funcții	Puncte
Director de imagine	1
Editor	1
Sunet	1
Locul de filmare	1
Laborator	1
TOTAL	19

Filmele care conțin publicitate, materiale pornografice sau rasiste sau care incită la violență nu sunt considerate filme eligibile.

### 3. Acțiuni eligibile

Srijin pentru costurile indirecte legate de cumpărarea proiectoarelor digitale care îndeplinesc cerințele privind securitatea conținutului în vederea respectării Inițiativei privind cinematografele digitale (Digital Cinema Initiative – DCI) care urmează a fi instalate într-un cinematograful care îndeplinește toate criteriile de eligibilitate.

Srijinul poate fi solicitat pentru un singur proiector pentru fiecare ecran pentru maximum 3 ecrane în cadrul unui cinematograful.

Proiectorul trebuie să fie achiziționat între data depunerii cererii și 31 decembrie 2013.

### 4. Criterii de atribuire

Cerere/acțiunile eligibile vor fi evaluate pe baza următoarelor criterii:

Criterii	Puncte
Dimensiunea europeană (procentajul de filme europene non-naționale)	65
Numărul de proiectoare solicitate eligibile	
1 proiector	<input type="checkbox"/> 7
2 proiectoare	<input type="checkbox"/> 13
3 proiectoare	<input type="checkbox"/> 25
Existența unui mecanism național de srijin	
nu	<input type="checkbox"/> 10
da	<input type="checkbox"/> 0

### 5. Buget

Bugetul anual alocat pentru cofinanțarea proiectelor este estimat la 2 000 000 EUR.

Contribuția financiară atribuită este o subvenție și ia forma unei sume forfetare, de maximum 20 000 EUR per ecran.

Această subvenție acoperă toate costurile legate de trecerea cinematografele europene la tehnologia digitală, excluzând costurile proiectorului digital și ale serverului.

Agenția își rezervă dreptul de a nu aloca toate fondurile disponibile.

### 6. Termen pentru depunerea cererilor

Propunerile trebuie să fie trimise (conform datei poștei) până la **31 iulie 2012**.

Propunerile trebuie trimise la următoarea adresă:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)  
Constantin DASKALAKIS  
BOUR 3/66  
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1  
1140 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Vor fi acceptate doar cererile depuse pe formularul oficial de cerere, semnat în mod corespunzător de persoana autorizată să încheie angajamente obligatorii din punct de vedere juridic în numele organizației candidate. Pe plic trebuie să se menționeze cu claritate:

**MEDIA programme — Distribution EACEA/14/12 — Digitisation of cinemas**

Cererile trimise prin fax sau e-mail vor fi respinse.

**7. Detalii complete**

Îndrumările, împreună cu formularele de cerere, pot fi găsite la următoarea adresă de internet:

[http://ec.europa.eu/culture/media/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/culture/media/index_en.htm)

Cererile trebuie depuse pe formularele puse la dispoziție și trebuie să conțină toate informațiile și anexele solicitate.

---



PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

**Notificare prealabilă a unei concentrări**

**(Cazul COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida)**

**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 150/05)

1. La data de 15 mai 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Aegon Spanje Holding B.V. (Spania), aparținând grupului Aegon (Țările de Jos), și Liberbank SA (Spania) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA (Spania), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Aegon Spanje Holding B.V.: furnizarea și distribuția de asigurări și produse de pensii în Spania;
- în cazul întreprinderii Liberbank SA: furnizarea și distribuția de servicii bancare, asigurări și produse de pensii în Spania;
- în cazul întreprinderii Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: furnizarea și distribuția de asigurări de viață și produse de pensii în Spania.

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

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

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida, la următoarea adresă:

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

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

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

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 150/06)

1. La data de 21 mai 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Robert Bosch GmbH („Bosch”, Germania) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii secțiuni a întreprinderii SPX Corporation având ca domeniu de activitate echipamentele pentru ateliere de reparații și care funcționează sub numele de SPX Service Solutions („SPX' Service Solutions Business”, SUA), prin achiziționare de acțiuni și active.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Bosch: furnizarea de produse și servicii în domeniile industriei auto, industrial, bunurilor de consum și tehnologiei construcțiilor, în special echipamente pentru ateliere de reparații auto, prin intermediul secțiunii sale post-vânzare în domeniul industriei auto;
- în cazul întreprinderii SPX' Service Solutions Business: furnizarea de echipamente pentru ateliere de reparații auto, precum și de echipamente de întreținere pentru sectoarele serviciilor în domeniul aerului condiționat și al refrigerării.

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.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business, la următoarea adresă:

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

---

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

## 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 150/07)

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

DOCUMENT UNIC

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

## „FICODINDIA DI SAN CONO”

NR. CE: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denumire:**

„Ficodindia di San Cono”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Italia

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

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

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

Denumirea de origine protejată (DOP) „Ficodindia di San Cono” este rezervată fructelor care provin din următoarele cultivare ale speciei *Opuntia ficus indica*, cultivate pe teritoriul delimitat la punctul 4: „Surfarina”, denumit și „Nostrale” sau „Giulla”; „Sanguigna”, denumit și „Rossa”; „Muscareda” sau „Sciannarina”, denumit și „Bianca”. Este admis și un procentaj de cel mult 5 %, din ecotipurile locale ale selecțiilor de „Trunzara”. Fructele de cactus „Ficodindia di San Cono” sunt clasificate după cum urmează:

— calitate: calitatea A („agostani”), dacă au fost obținute după prima înflorire; calitatea B („tardivi” sau „scozzolati”) dacă au fost obținute după a doua înflorire;

— categorie: EXTRA și I, conform definiției din „Codex Alimentarius”;

— greutate: de la 105 g la 140 g, de la 140 g la 190 g, de la 190 g la 270 g (toleranță de 5 %), respectiv clasele B, C și D din Codex Alimentarius.

La momentul comercializării, fructele „Ficodindia di San Cono” trebuie să prezinte următoarele caracteristici: greutatea fructului: > 105 g (toleranță de 5 %); grad refractometric de cel puțin 14 %; fermitatea pulpei: cel puțin 5 kg/cm<sup>2</sup>; culoare: cu nuanțe de la verde la galben-portocaliu în cazul cultivarului galben („Giulla”), cu nuanțe de la verde la roșu-rubiniu în cazul cultivarului roșu („Rossa”) și cu nuanțe de la verde la alb-pai în cazul cultivarului alb („Bianca”).

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

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

—

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

—

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

Operațiunile de recoltare, în funcție de condițiile climatice sezoniere, se efectuează de la 20 august până la 30 septembrie pentru fructele obținute după prima înflorire („agostani”) și de la 10 septembrie la 31 decembrie pentru fructele obținute după a doua înflorire („tardivi” sau „scozzolati”). Fructele recoltate trebuie în mod obligatoriu supuse procesului de înlăturare a spinilor, fiind comercializate ca fructe fără spini.

Producția și ambalarea fructelor „Ficodindia di San Cono” trebuie să se desfășoare numai în aria geografică delimitată la punctul 4, pentru a se evita deteriorarea fructelor sau lovirea cojii acestora, cu modificarea culorii și luciului care le sunt caracteristice, în timpul transportului și din cauza manipulării excesive.

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

După pregătire și îndepărtarea spinilor, produsul este comercializat în ambalaje noi: lădițe din lemn, plastic și carton și tăvițe din plastic și carton. În lădițe se permite utilizarea de alveole. Greutățile permise ale unităților de comercializare sunt: 0,500 kg; 1,00 kg; 2,00 kg; 2,50 kg; 3,00 kg; 3,50 kg; 5,00 kg, cu o toleranță maximă de 10 %. Ambalajele sunt sigilate la cald sau, în cazul plaselor, cu capse metalice, în așa fel încât conținutul acestora să nu poată fi manipulat fără ruperea ambalajului. Se admite, conform tradiției, prezența fructelor din cele trei cultivare diferite de fructe de cactus („Sulfarina” sau „Nostrale” sau „Gialla”; „Sanguigna” sau „Rossa”; „Muscaredda” sau „Sciannarina” sau „Bianca”) în același ambalaj. Este admis și un procentaj de cel mult 5 %, din ecotipurile locale ale selecțiilor de „Trunzara”.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe ambalaje trebuie să apară logoul denumirii, astfel cum este prezentat în cele ce urmează, însoțit de simbolul grafic european. Este permisă și prezența următoarelor elemente: mențiunea „Cactus Pear”; mențiunea „Fiorone” pe ambalajele care conțin fructe cu greutate între 105 și 130 g; indicarea datei de recoltare a produsului; logoul format din mențiunea „D.O.P. Denominazione di Origine Protetta”, din trei fructe de cactus încoronate, dispuse în evantai deasupra unui număr de cinci stele și a conturului Siciliei, și din mențiunea „Ficodindia di San Cono”, aflată dedesubt.



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

Aria de producție a fructelor „Ficodindia di San Cono” cuprinde teritoriul aflat la o altitudine cuprinsă între 200 și 600 de metri deasupra nivelului mării, din următoarele comune: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL).

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Particularitățile ariei de producție a fructelor „Ficodindia di San Cono” constau în distribuția arealelor de cultivare de-a lungul unei fâșii cu altitudini cuprinse între 200 și 600 de metri deasupra nivelului mării, unde dealuri domoale alternează cu mici văi cu terenuri în cea mai mare parte de origine aluvionară, în general bine afânate, adânci și proaspete, cu un drenaj natural optim, al căror conținut nisipos este predominant față de celelalte componente ale solului (procentajul de nisip nu scade sub 50 %) și cu un pH în medie neutru până la subalcalin (pH 6,9-8,1). Majoritatea terenurilor sunt irigate. Gestionarea

corectă a necesarului hidric al plantelor de pe aceste terenuri este realizată datorită experienței operatorilor locali care, în funcție de factorii climatici, de condițiile de mediu, de vârsta plantelor, de cantitatea de fructe prezentă și de altitudinea la care se află culturile de *Opuntia ficus indica*, stabilesc intervențiile de irigare în momentele oportune. Cealaltă parte a terenurilor cultivabile se află la limita de altitudine superioară și beneficiază de cele mai bune condiții climatice create de înălțime și de caracteristicile pedologice ale ariei geografice, făcând astfel posibilă cultivarea de fructe de calitate superioară, chiar și fără irigații.

## 5.2. Specificitatea produsului:

Printre particularitățile distinctive ale produsului „Ficodindia di San Cono” se numără dimensiunea mare a fructelor, coaja în culori intense și vie, parfumul delicat și gustul foarte dulce. Dulceața și dimensiunile fructelor „Ficodindia di San Cono”, în comparație cu alte zone de producție din Sicilia, sunt caracteristici distinctive importante, corelate cu particularitățile ariei geografice.

## 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):

Caracteristicile speciale ale fructelor „Ficodindia di San Cono”, și anume dimensiunea foarte mare a fructului, coaja de culoare intensă și pulpa dulce și aromată, se datorează combinației perfecte între factorii umani și de mediu care caracterizează aria de producție.

Regiunea beneficiază de caracteristici speciale, printre care altitudinea și conformația orografică, care reprezintă elemente esențiale pentru crearea condițiilor speciale legate de intensitatea și calitatea radiației luminoase, de alternanța ciclurilor de umezire-uscare a epicarpului fructelor și de variația temperaturii pe timpul zilei, în special în perioada de maturare a fructelor. Teritoriul se caracterizează prin prezența unor dealuri domoale, care alternează cu mici văi, departe de litoral, și prin ierni care nu sunt prea aspre. Aceste văi sunt complet deschise de la est la vest, ceea ce permite o bună expunere la soare a terenurilor și pătrunderea vânturilor dinspre est, care favorizează o climă blândă, în special în perioada de vară-toamnă, în perioada de maturare a fructelor. Aerul cald din timpul verii și toamnei este compensat, chiar și în orele cele mai calde ale zilei, de o briză care suflă regulat, în orele târzii ale dimineții, dinspre vest și dinspre nord-vest și care face ca temperatura să nu ajungă niciodată la niveluri prea ridicate.

Interacțiunea dintre fenomenele fizice descrise mai sus și radiația luminoasă determină formarea și dezvoltarea antocienilor, substanțe care dau culoarea epicarpului și a pulpei fructelor de cactus.

În plus, prezența zonelor de cultivare la altitudinile menționate, combinată cu eficiența modului de gestionare a necesarului hidric al terenurilor irigabile, datorată priceperii cultivatorilor locali, permite producția, în această zonă, de fructe de cactus cu greutate mai mare și cu un conținut de zaharuri mai ridicat în comparație cu fructele obținute în alte arii geografice, situate la cote de altitudine inferioare. Terenurile din această zonă au o capacitate ridicată de reținere a umidității pe perioade lungi de timp; astfel, umiditatea se menține constantă în sol, iar plantele reușesc să finalizeze ciclul de producție în cele mai bune condiții posibile, fără stres și limitări.

Ansamblul factorilor de mediu determină în mod exclusiv calitatea fructelor „Ficodindia di San Cono”. Acești factori speciali, împreună cu activitatea localnicilor, cu abilitățile lor de cultivatori și cu adoptarea și aplicarea unor practici de protejare a mediului și a tradiției socioproductive (inclusiv perpetuarea tehnicilor de cultivare a plantelor de cactus cu respectarea și protejarea dealurilor și văilor), fac ca fructele „Ficodindia di San Cono” să aibă caracteristicile recunoscute în literatura tehnico-științifică și în deja consolidata valorificare comercială. Datorită rădăcinilor profunde ale populației rurale în aria de producție indicată, populație care a transmis metodele tradiționale și valorile sale culturale din generație în generație, precum și datorită cercetărilor continue și aplicării de tehnici de cultivare tradiționale și specifice, cultura „Ficodindia di San Cono” s-a consolidat în timp, până în prezent, ca un patrimoniu istoric, tradițional și cultural caracteristic întregului teritoriu, la care se adaugă rolul său fundamental de resursă economică.

În acest sens, stă mărturie tradiționala sărbătoare a fructelor de cactus („Sagra del Ficodindia”), care a ajuns la cea de a 25-a ediție. Această sărbătoare este un amestec de cultură, tradiții, promovare comercială și prezentare de inovări tehnico-științifice, însoțite și de conferințele tradiționale anuale despre fructele de cactus. Aceste rezultate se datorează implicării culturale, operative și economice totale a locuitorilor din zonă în procesul de obținere a fructelor „Ficodindia di San Cono”, implicare ce a contribuit la stabilirea unei puternice legături între produs și mediul respectiv și, în special, la dezvoltarea în timp a unei profunde legături sentimentale între populația din teritoriu și fructul menționat. Omul este cel care, pe lângă faptul că menține neschimbate în timp tehnicile de cultivare, știe să înțeleagă, datorită vastei sale experiențe, care este momentul cel mai potrivit pentru a efectua recoltarea. Recoltarea nu se face prea timpuriu, pentru că astfel ar scădea calitatea zaharurilor din fructe, iar fructele ar dobândi acel gust tipic de filocladii, destul de neplăcut pentru consumator;

recoltarea nu se face nici prea târziu, pentru că ar determina o deteriorare a caracteristicilor organoleptice ale fructelor, care ar avea un gust neplăcut, de ranced; recoltarea se face în momentul optim, atunci când fructele au ajuns la niveluri minime de colorare a epicarpului, ceea ce indică perfect nivelul lor de maturare, prezentându-se spre consum un produs cu gust și miros perfecte. Cultivarea acestui fruct este atestată în numeroase documente istorice. În 1840, agronomul francez De Gasparin, aflat în vizită în Sicilia, a descris fructele de cactus astfel: „mana, binecuvântarea Siciliei, reprezintă ceea ce este bananul pentru țările din zona ecuatorială și arborele de pâine pentru insulele din Oceanul Pacific [...]”. Succesul definitiv al plantelor de cactus și trecerea la cultura intensivă datează de la mijlocul anilor '70 ai secolului al XX-lea: în acești ani s-a afirmat în mod tot mai pregnant zona San Cono, al cărei teritoriu, aflat între trei mari centre (Enna, Caltagirone și Caltanissetta), este în prezent cea mai importantă arie de producție și cultivare specializată existentă, considerată de experții în domeniu ca fiind „capitala producției de fructe de cactus din Italia”.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție publicând propunerea de recunoaștere a denumirii de origine protejate „Ficodindia di San Cono” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 185 din 10 august 2007.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---

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

(2012/C 150/08)

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

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI  
CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9  
„DANABLU”**

**NR. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

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

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

**2. Tipul modificării (modificărilor):**

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-au publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

**3. Modificare (modificări):**

**3.1. Descrierea produsului:**

**3.1.1. Conținutul de apă al Danablu 60+**

Pentru a se asigura menținerea, din punctul de vedere al tehnicii de producție, a caracteristicilor produsului Danablu 60+ și anume „în general moale, tranșabil și tartinabil, puțin mai tare și mai scund către marginile brânzei”, conținutul minim de substanță uscată este redus de la 58 % (maximum 42 % apă) la un minim de 56 % (maximum 44 % apă).

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

S-a constatat că unele fabrici de produse lactate produc Danablu 60+ cu un conținut de apă mai redus decât cel impus prin standardul IGP, pentru a evita riscul depășirii limitei de 42 %. Aceasta înseamnă că un produs Danablu 60+ poate fi puțin mai tare decât se specifică în caietul de sarcini și poate avea o consistență mai puțin cremoasă. Acest fapt a determinat asociația producătorilor să analizeze, pe o perioadă de trei ani, în ce mod a afectat substanța uscată/conținutul de apă evaluarea generală a produsului. Un comitet tehnic a analizat raportul dintre conținutul de apă al Danablu 60+ și punctele pentru consistență, gust și miros, precum și punctajul pentru evaluarea sa globală cu ajutorul testelor standard pentru Danablu 60+ realizate de Steins Laboratorium A/S. O analiză mai atentă a rezultatelor a arătat că este posibil să se producă Danablu 60+ de calitate bună cu un conținut de apă de peste 42 % și că fixarea nivelului maxim de conținut de apă la 44 % ar duce la evitarea situației în care unele fabrici de produse lactate, în încercarea de a nu depăși limita de 42 %, produc Danablu 60+ cu o consistență mai tare și mai puțin cremoasă decât cele impuse prin caietul de sarcini.

### 3.1.2. Limita de greutate pentru Danablu

Pentru optimizarea producției și evitarea deșeurilor inutile, asociația producătorilor dorește să modifice actualele cerințe legate de greutate, care impun un produs Danablu de formă cilindrică aplatizată, cu greutatea cuprinsă între 2,75 și 3,25 kg, și să impună o greutate indicativă de aproximativ 3 kg. Motivele acestei modificări ar fi de natură tehnică și nu ar avea niciun impact asupra calității produsului Danablu. S-a constatat că rezultă o cantitate mare de deșeurii atunci când un produs Danablu de formă cilindrică aplatizată, cu dimensiunile actuale, este porționat. Modificându-se ușor dimensiunea, se reduce cantitatea de deșeurii dacă brânza este tăiată corect prin intermediul metodelor moderne.

### 3.1.3. Etichetarea

Modificarea arată că sintagma „Danish Blue Cheese (brânză daneză albastră)” sau traducerea acesteia în toate versiunile lingvistice oficiale pot fi incluse pe etichetă, întrucât „Danish Blue Cheese” și „Danablu” sunt mărci înregistrate. Sintagma „Danish Blue Cheese” s-a aplicat întotdeauna în toate versiunile lingvistice oficiale și este menționată pe diversele piețe care utilizează traducerea ce se aplică în țara respectivă.

DOCUMENT UNIC

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

NR. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Denumire:

„Danablu”

#### 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 căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

Brânză cu mușcăi, cu conținut de grăsimi de minimum 50 % sau de minimum 60 %, semitare sau moale, maturată cu floră bacteriană, produsă din lapte de vaci daneze.

Compoziție:

Danablu 50+: conținut minim de grăsime în substanță uscată (%): 50, conținut minim de substanță uscată (%): 52

Danablu 60+: conținut minim de grăsime în substanță uscată (%): 60, conținut minim de substanță uscată (%): 56

Formă și greutate (produsul întreg):

— cilindrică, aplatizată, cu diametrul de aproximativ 20 cm și greutatea de aproximativ 3 kg;

— dreptunghiulară, cu lungimea de circa 30 cm, lățimea de circa 12 cm, greutatea de circa 4 kg.



**Suprafața:**

de culoare albă spre galben-deschis sau maroniu-deschis. Nu prezintă un strat vizibil de floră bacteriană sau de mucegai. Poate fi doar ușor adâncită în mijloc. Poate prezenta orificii vizibile produse prin perforare. Nu se învește în parafină sau în emulsii plastice.

**Crusta:**

Nu are crustă propriu-zisă, ci un strat exterior dens și puțin tare. Poate prezenta orificii vizibile produse prin perforare. Suprafața și marginile trebuie să fie întregi, netede și regulate.

**Culoare:**

Albă spre galben-deschis, fără nuanțe de gri, fără exces de floră bacteriană, cu o textură marmorată datorată vinișoarelor albastru-verzi destul de egal distribuite în perforări, orificii și fisuri. Aspectul marmorat poate fi din ce în ce mai puțin prezent către marginile brânzei. Perforările nu trebuie să prezinte niciun strat de floră bacteriană sau de mucegai de origine străină.

**Structura:**

Orificii și fisuri egal distribuite, dispersate (orificii de coagul) și perforări. Masa poate fi mai densă către marginea brânzei. Nu prezintă orificii rezultate din fermentare.

**Textura:**

Consistență moale, dar nu sfărâncioasă, în general cremoasă, tranșabilă și tartinabilă, puțin mai fermă și mai scundă către marginile brânzei.

**Mirosul și gustul:**

Gust autentic, picant, determinat foarte mult de creșterea autentică a mucegaiului. Gustul poate fi puternic și puțin sărat și acid, cu o ușoară nuanță amară.

**Maturare:**

Minimum 5 săptămâni

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

Brânza Danablu este produsă exclusiv din lapte din aria geografică delimitată.

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

Nu există cerințe specifice referitoare la calitatea sau originea hranei pentru animale.

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

Întreaga producție trebuie să aibă loc în aria geografică respectivă.

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

Nu există cerințe specifice pentru feliere, răzuire sau ambalare.

**3.7. Norme specifice privind etichetarea:**

Danablu (50+ sau 60+)

Se pot adăuga „brânză albastră daneză” sau alte traduceri ale sintagmei în toate versiunile lingvistice oficiale.

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

Danemarca

**5. Legătura cu aria geografică:****5.1. Specificitatea ariei geografice:**

Brânza Danablu este produsă, conform rețetei originale, exclusiv din lapte produs de vaci daneze.

#### Delimitare concisă a ariei geografice

Elementul esențial în producerea brânzei *Danablu*, care o limitează în mod specific la teritoriul geografic al Danemarcei, sunt priceperea și cunoștințele tradiționale pe care le dețin producătorii danezi de brânză. Aceste abilități unice garantează că brânza *Danablu* produsă prezintă în continuare calitățile tradiționale ale acestui tip de brânză.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

*Danablu* este o brânză cu mucegai, cu conținut de grăsimi de minimum 50 % sau de minimum 60 %, cu consistență de la semitare la moale, maturată cu floră bacteriană, produsă din lapte de vaci daneze. Laptele este omogenizat și termizat/pasteurizat, ceea ce conferă brânzei o savoare tare, picantă și o textură tranșabilă, ușor sfărâmicioasă. Brânza *Danablu* are o aromă puternică față de alte tipuri de brânză cu mucegai. Crusta este albă și nu prezintă urme vizibile de floră bacteriană și alte microorganisme.

#### 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):

În interiorul și în afara UE, brânza *Danablu* este cunoscută ca o specialitate daneză produsă din materii prime daneze. Produsul a căpătat această reputație prin intermediul unor inițiative legislative, dar și datorită eforturilor depuse, timp de 60 de ani, de producători pentru asigurarea calității și a păstrării caracteristicilor tradiționale și specifice ale produsului.

#### Istoric:

În timpul celui de Al Doilea Război Mondial, o universitate americană a brevetat omogenizarea laptelui de vacă și a încercat să perceapă taxe pentru brânza daneză produsă prin omogenizarea laptelui. Încercările lor nu au avut succes, deoarece s-a putut demonstra că Marius Boel introdusese această metodă în Danemarca cu 20 de ani înainte. Se pare că acesta fusese interesat de producerea brânzei încă din copilărie, deoarece a făcut foarte devreme câteva experimente extrem de interesante cu culturi de mucegai acasă, la ferma familiei sale din Salling, unde se produceau unt și brânză. El observase că brânzeturile se mucegăiau uneori și, din pură curiozitate, le-a gustat. După cum s-a exprimat el însuși, Marius Boel a descoperit că brânza „are un gust deosebit, picant”, așa că a luat de pe brânză floră bacteriană pe care a cultivat-o pe pâine. După aceea, a uscat și a măcinat pâinea, adăugând această pulbere în coagulul proaspăt. Acesta a fost începutul brânzei *Danablu*.

În 1927, Marius Boel a experimentat producerea brânzei utilizând lapte omogenizat, pe care l-a obținut de la o fabrică de produse lactate din Odense. Inspirația și-a găsit-o în caracteristicile laptelui pentru cafea, cu un conținut de 9 % grăsime, care, datorită omogenizării, avea o consistență cremoasă în ciuda conținutului său relativ scăzut de grăsime. Prin experimente s-a ajuns la o îmbunătățire considerabilă a calității brânzei, care a devenit mai consistentă, a dobândit un gust mai picant, s-a albit și i-a crescut capacitatea de absorbție. Ulterior, a devenit rapid o practică comună să se omogenizeze laptele de vacă la fabricile de produse lactate care produceau acest tip de brânză. În mod similar, în anii '30, pasteurizarea ușoară a laptelui pentru brânză în fabricile de brânză din Danemarca a devenit o metodă obișnuită.

Diverși factori au determinat o creștere importantă a cererii de brânză albastră daneză în jurul anului 1930, crescând și numărul producătorilor. În scopul menținerii calității, s-a luat inițiativa de a începe negocieri cu șeful Serviciilor de inspecție ale statului danez, inspectorul-șef Lohse, în vederea instituirii unor inspecții periodice ale brânzeturilor destinate exportului. În urma negocierilor s-a ajuns la concluzia să trebuie mai întâi înființată o asociație a producătorilor pentru a discuta detaliile sistemului de inspecție. Prin urmare, s-a organizat o reuniune la 23 iunie 1934. În cadrul reuniunii, s-a decis să se înființeze o asociație a producătorilor.

Tot în ziua înființării asociației, s-a luat, împreună cu inspectorul-șef Lohse, decizia de a supune brânzeturile unui prim test de evaluare în Odense, la 16 iulie 1934. În urma a trei teste de evaluare, s-au stabilit criteriile de evaluare pentru crustă, structură, culoare, miros și gust, precum și o evaluare globală a caracterului adecvat al brânzeturilor pentru a fi exportate. În septembrie 1934, asociația a început negocierile cu Ministerul Agriculturii și cu Serviciile de inspecție ale statului pentru stabilirea unor norme privind caracteristicile brânzei și a unor norme pentru autorizarea fabricilor de produse lactate ca producători de brânză pentru export. Ca urmare a negocierilor, Ministerul Agriculturii a emis „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser” (reglementări referitoare la evaluarea brânzei de tip Roquefort în cadrul evaluărilor realizate de stat cu privire la brânzeturi). Reglementările au intrat în vigoare la 1 ianuarie 1936.

În 1952, denumirea brânzei, Danablu, a fost oficial instituită prin Decretul nr. 80 al Ministerului Agriculturii din 13 martie 1952 privind denumirile brânzeturilor daneze. Actul nr. 214 referitor la producția și vânzarea etc. a brânzei a fost emis la 16 iunie 1958. Actul stabilește orientări pentru producție și inspecție. Legislația a fost ulterior completată prin decrete emise în 1963 și 1969, care precizează caracteristicile brânzei.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

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

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation\\_DANABLU\\_September%20201\\_2.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.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 informații).

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 920/2005 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial L 156 din 18 iunie 2005, care prevede că, temporar, instituțiile Uniunii Europene nu au obligația de a redacta toate actele în irlandeză și nici de a le publica în această limbă, Jurnalele Oficiale publicate în limba irlandeză se comercializează separat.

Abonamentul la Suplimentul Jurnalului Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice) cuprinde toate cele 23 de versiuni lingvistice oficiale într-un singur DVD multilingv.

La cerere, abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* conferă dreptul de a primi diverse anexe ale Jurnalului Oficial. Abonaților li se semnalează apariția anexelor printr-un aviz către 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](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>**

