

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 183



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 55

23 iunie 2012

<u>Număr de referință</u>	Cuprins	Pagina
	I Rezoluții, recomandări și avize	
	AVIZE	
	Comisia Europeană	
2012/C 183/01	Avizul Comisiei din 20 iunie 2012 privind planul modificat de eliminare a deșeurilor radioactive rezultate din dezafectarea centralei nucleare de la Bradwell, situată în Essex, Regatul Unit, în conformitate cu articolul 37 din Tratatul Euratom	1
<hr/>		
	IV Informări	
	INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE	
	Comisia Europeană	
2012/C 183/02	Rata de schimb a monedei euro	2
2012/C 183/03	Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 27 de state membre aplicabile de la 1 iulie 2012 [Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]	3
2012/C 183/04	Plângeri privind forajele petroliere din apele spaniole în apropierea Insulelor Canare	4

RO

Preț:
3 EUR

(continuare în pagina următoare)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2012/C 183/05	Lista agențiilor de rating de credit înregistrate și certificate	5
2012/C 183/06	Actualizarea listei cu punctele de trecere a frontierei prevăzute la articolul 2 alineatul (8) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) (JO C 316, 28.12.2007, p. 1; JO C 134, 31.5.2008, p. 16; JO C 177, 12.7.2008, p. 9; JO C 200, 6.8.2008, p. 10; JO C 331, 31.12.2008, p. 13; JO C 3, 8.1.2009, p. 10; JO C 37, 14.2.2009, p. 10; JO C 64, 19.3.2009, p. 20; JO C 99, 30.4.2009, p. 7; JO C 229, 23.9.2009, p. 28; JO C 263, 5.11.2009, p. 22; JO C 298, 8.12.2009, p. 17; JO C 74, 24.3.2010, p. 13; JO C 326, 3.12.2010, p. 17; JO C 355, 29.12.2010, p. 34; JO C 22, 22.1.2011, p. 22; JO C 37, 5.2.2011, p. 12; JO C 149, 20.5.2011, p. 8; JO C 190, 30.6.2011, p. 17; JO C 203, 9.7.2011, p. 14; JO C 210, 16.7.2011, p. 30; JO C 271, 14.9.2011, p. 18; JO C 356, 6.12.2011, p. 12; JO C 111, 18.4.2012, p. 3)	7

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2012/C 183/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	14
2012/C 183/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	15

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2012/C 183/09	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	16
2012/C 183/10	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare	21



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

I

(Rezoluții, recomandări și avize)

AVIZE

COMISIA EUROPEANĂ

AVIZUL COMISIEI

din 20 iunie 2012

privind planul modificat de eliminare a deșeurilor radioactive rezultate din dezafectarea centralei nucleare de la Bradwell, situată în Essex, Regatul Unit, în conformitate cu articolul 37 din Tratatul Euratom

(Numai textul în limba engleză este autentic)

(2012/C 183/01)

Evaluarea de mai jos se efectuează în conformitate cu dispozițiile Tratatului Euratom, fără a aduce atingere oricăror evaluări suplimentare efectuate în conformitate cu Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene și nici obligațiilor care decurg din acesta și din legislația secundară.

La 12 martie 2012, Comisia Europeană a primit de la Guvernul Regatului Unit, în conformitate cu articolul 37 din Tratatul Euratom, informații generale privind planul modificat de eliminare a deșeurilor radioactive rezultate din dezafectarea centralei nucleare de la Bradwell, situată în Essex, Regatul Unit.

Pe baza acestor date și în urma consultării Grupului de experți, Comisia a formulat următorul aviz:

1. distanța de la amplasament până la cea mai apropiată graniță cu un alt stat membru, în acest caz Franța, este de 110 km;
2. modificarea prevăzută va presupune o creștere a limitelor de deversare autorizate pentru carbon-14 și tritium în suspensie în aer;

3. în timpul operațiunilor normale de dezafectare, modificarea prevăzută nu va conduce la o expunere a populației dintr-un alt stat membru, care să fie semnificativă din punctul de vedere al sănătății;
4. în cazul unor scurgeri neprevăzute de efluenți radioactivi, care ar putea rezulta în urma unui accident de tipul și amploarea avute în vedere în datele generale inițiale, modificarea prevăzută nu va genera doze semnificative din punctul de vedere al sănătății pentru populația dintr-un alt stat membru.

În concluzie, Comisia consideră că implementarea planului de eliminare a deșeurilor radioactive sub orice formă de la instalația Bradwell din Essex, Regatul Unit, nu este susceptibilă să producă, nici în condiții de funcționare normală, nici în cazul unui accident de tipul și amploarea avute în vedere în datele generale, o contaminare radioactivă a apei, a solului sau a spațiului aerian ale unui alt stat membru, care să fie semnificativă din punctul de vedere al sănătății.

Adoptat la Bruxelles, 20 iunie 2012.

Pentru Comisie
Günther OETTINGER
Membru al Comisiei

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

22 iunie 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,2539	AUD dolar australian	1,2490
JPY yen japonez	100,68	CAD dolar canadian	1,2893
DKK coroana daneză	7,4343	HKD dolar Hong Kong	9,7310
GBP lira sterlină	0,80420	NZD dolar neozeelandez	1,5899
SEK coroana suedeză	8,8008	SGD dolar Singapore	1,6009
CHF franc elvețian	1,2009	KRW won sud-coreean	1 451,18
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	10,4821
NOK coroana norvegiană	7,4865	CNY yuan renminbi chinezesc	7,9809
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,5300
CZK coroana cehă	25,775	IDR rupia indoneziană	11 852,41
HUF forint maghiar	287,66	MYR ringgit Malaiezia	4,0006
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	53,295
LVL lats leton	0,6969	RUB rubla rusească	41,7050
PLN zlot polonez	4,2563	THB baht thailandez	39,838
RON leu românesc nou	4,4733	BRL real brazilian	2,5805
TRY lira turcească	2,2661	MXN peso mexican	17,3916
		INR rupie indiană	71,6630

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 27 de state membre aplicabile de la 1 iulie 2012

[Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]

(2012/C 183/03)

Ratele de bază calculate în conformitate cu Comunicarea Comisiei privind revizuirea metodei de stabilire a ratelor de referință și de scont (JO C 14, 19.1.2008, p. 6). În funcție de utilizarea ratei de referință, marjele corespunzătoare trebuie adăugate conform comunicării. Aceasta înseamnă că pentru rata de scont trebuie să se adauge marja de 100 de puncte de bază. Regulamentul (CE) nr. 271/2008 al Comisiei din 30 ianuarie 2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 794/2004 de punere în aplicare prevede că, sub rezerva unei decizii specifice, rata de recuperare se calculează, de asemenea, prin adăugarea a 100 de puncte de bază la rata de bază.

Ratele modificate sunt prezentate în bold.

Tabelul anterior a fost publicat în JO C 155, 1.6.2012, p. 3.

De la	La	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	1,38	1,38	3,66	1,38	1,72	1,38	1,85	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,78	1,38	1,38	4,91	1,38	6,85	2,76	1,38	1,38	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	2,94	1,67	1,72	1,67	1,57	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,34	1,67	1,67	4,91	1,67	5,58	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Plângeri privind forajele petroliere din apele spaniole în apropierea Insulelor Canare

(2012/C 183/04)

Comisia a primit un număr ridicat de plângeri tip având ca obiect testele planificate și viitoare foraje petroliere din apele spaniole, în apropierea Insulelor Canare. Pentru moment, Comisia nu are motive să creadă că aceste lucrări de prospecțiune ar putea încălca legislația aplicabilă a UE, însă a solicitat autorităților spaniole să explice modul în care vor asigura respectarea legislației UE, în special a Directivei 92/43/CEE a Consiliului din 21 mai 1992 privind conservarea habitatelor naturale și a speciilor de faună și floră sălbatică ⁽¹⁾ și a Directivei 2011/92/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 13 decembrie 2011 privind evaluarea efectelor anumitor proiecte publice și private asupra mediului ⁽²⁾. Presentul anunț înlocuiește confirmările de primire individuale [punctul 4 din Comunicarea Comisiei către Consiliu și Parlamentul European privind actualizarea gestionării relațiilor cu petiționarii în ceea ce privește aplicarea dreptului Uniunii, COM(2012) 154 din 2 aprilie 2012].

⁽¹⁾ JO L 206, 22.7.1992, p. 7.

⁽²⁾ JO L 26, 28.1.2012, p. 1.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Lista agențiilor de rating de credit înregistrate și certificate

(2012/C 183/05)

Agențiile de rating de credit enumerate mai jos au fost înregistrate sau certificate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1060/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 septembrie 2009 privind agențiile de rating de credit (Regulamentul privind agențiile de rating de credit).

Lista este publicată de AEVMP în conformitate cu articolul 18 alineatul (3) din Regulamentul privind agențiile de rating de credit și este actualizată în termen de cinci zile lucrătoare de la adoptarea unei decizii de înregistrare sau de certificare. Comisia Europeană republică lista în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* în termen de 30 de zile de la orice actualizare intervenită. Prin urmare, pot apărea diferențe între lista publicată de AEVMP și cea disponibilă în Jurnalul Oficial în perioada respectivă.

Agenții de rating de credit (ARC) înregistrate sau certificate

Ultima actualizare: 14 mai 2012

Denumirea ARC	Țara de reședință	Autoritatea competentă de înregistrare din statul membru de origine	Statutul	Data intrării în vigoare
Euler Hermes Rating GmbH	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	16 noiembrie 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japonia	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Certificată	6 ianuarie 2011
Feri EuroRating Services AG	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	14 aprilie 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulgaria	Financial Supervision Commission (FSC)	Înregistrată	6 aprilie 2011
Creditreform Rating AG	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	18 mai 2011
Scope Credit Rating GmbH (anterior PSR Rating GmbH)	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	24 mai 2011
ICAP Group SA	Grecia	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	Înregistrată	7 iulie 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	28 iulie 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	16 august 2011
Companhia Portuguesa de Rating, SA (CPR)	Portugalia	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	Înregistrată	26 august 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd. (AMBERS)	Regatul Unit	Financial Services Authority (FSA)	Înregistrată	8 septembrie 2011
DBRS Ratings Limited	Regatul Unit	Financial Services Authority (FSA)	Înregistrată	31 octombrie 2011

Denumirea ARC	Țara de reședință	Autoritatea competentă de înregistrare din statul membru de origine	Statutul	Data intrării în vigoare
Fitch France S.A.S.	Franța	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Fitch Deutschland GmbH	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Fitch Italia SpA	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Fitch Polska SA	Polonia	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Spania	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Fitch Ratings Limited	Regatul Unit	Financial Services Authority (FSA)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Regatul Unit	Financial Services Authority (FSA)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Cipru	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Moody's France S.A.S.	Franța	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Moody's Deutschland GmbH	Germania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Moody's Italia S.r.l.	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Moody's Investors Service España SA	Spania	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Moody's Investors Service Ltd	Regatul Unit	Financial Services Authority (FSA)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Franța	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Înregistrată	31 octombrie 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Regatul Unit	Financial Services Authority (FSA)	Înregistrată	31 octombrie 2011
CRIF SpA	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Înregistrată	22 decembrie 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Cipru	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Înregistrată	8 mai 2012

Actualizarea listei cu punctele de trecere a frontierei prevăzute la articolul 2 alineatul (8) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) (JO C 316, 28.12.2007, p. 1; JO C 134, 31.5.2008, p. 16; JO C 177, 12.7.2008, p. 9; JO C 200, 6.8.2008, p. 10; JO C 331, 31.12.2008, p. 13; JO C 3, 8.1.2009, p. 10; JO C 37, 14.2.2009, p. 10; JO C 64, 19.3.2009, p. 20; JO C 99, 30.4.2009, p. 7; JO C 229, 23.9.2009, p. 28; JO C 263, 5.11.2009, p. 22; JO C 298, 8.12.2009, p. 17; JO C 74, 24.3.2010, p. 13; JO C 326, 3.12.2010, p. 17; JO C 355, 29.12.2010, p. 34; JO C 22, 22.1.2011, p. 22; JO C 37, 5.2.2011, p. 12; JO C 149, 20.5.2011, p. 8; JO C 190, 30.6.2011, p. 17; JO C 203, 9.7.2011, p. 14; JO C 210, 16.7.2011, p. 30; JO C 271, 14.9.2011, p. 18; JO C 356, 6.12.2011, p. 12; JO C 111, 18.4.2012, p. 3)

(2012/C 183/06)

Publicarea listei cu punctele de trecere a frontierei prevăzute la articolul 2 alineatul (8) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2006 de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) are la bază informațiile comunicate Comisiei de către statele membre în conformitate cu articolul 34 din Codul frontierelor Schengen.

În afară de publicarea în Jurnalul Oficial, o actualizare periodică este disponibilă pe site-ul Direcției Generale Afaceri Interne.

FRANȚA

Modificarea informațiilor publicate în JO C 316, 28.12.2007

LISTA PUNCTELOR DE TRECERE A FRONTIEREI

Frontiere aeriene

1. Abbeville
2. Agen-la Garenne
3. Ajaccio-Campo dell'Oro
4. Albert-Bray
5. Amiens-Glisy
6. Angers-Marcé
7. Angoulême-Brie-Champniers
8. Annecy-Methet
9. Annemasse
10. Auxerre-Branches
11. Avignon-Caumont
12. Bâle-Mulhouse
13. Bastia-Poretta
14. Beauvais-Tillé
15. Bergerac-Roumanière
16. Besançon-la Vèze
17. Béziers-Vias
18. Biarritz-Bayonne-Anglet
19. Bordeaux-Mérignac

20. Brest-Guipavas
21. Brive-Souillac
22. Caen-Carpiquet
23. Calais-Dunkerque
24. Calvi-Sainte-Catherine
25. Cannes-Mandelieu
26. Carcassonne-Salvaza
27. Châlons-Vatry
28. Chambéry-Aix-les-Bains
29. Châteauroux-Déols
30. Cherbourg-Mauperthus
31. Clermont-Ferrand-Aulnat
32. Colmar-Houssen
33. Deauville-Saint-Gatien
34. Dijon-Longvic
35. Dinard-Pleurtuit
36. Dôle-Tavaux
37. Épinal-Mirecourt
38. Figari-Sud Corse
39. Grenoble-Saint-Geoirs
40. Hyères-le Palivestre
41. Issy-les-Moulineaux
42. La Môle
43. Lannion
44. La Rochelle-Laleu
45. Laval-Entrammes
46. Le Castelet
47. Le Havre-Octeville
48. Le Mans-Arnage
49. Le Touquet-Paris-Plage
50. Lille-Lesquin
51. Limoges-Bellegarde
52. Lognes-Émerainville
53. Lorient-Lann-Bihoué
54. Lyon-Bron
55. Lyon-Saint-Exupéry
56. Marseille-Provence

57. Metz-Nancy-Lorraine
58. Monaco-Héliport
59. Montbéliard-Courcelles
60. Montpellier-Méditerranée
61. Nantes-Atlantique
62. Nevers-Fourchambault
63. Nice-Côte d'Azur
64. Nîmes-Garons
65. Orléans-Bricy
66. Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
67. Paris-Charles de Gaulle
68. Paris-le Bourget
69. Paris-Orly
70. Pau-Pyrénées
71. Perpignan-Rivesaltes
72. Poitiers-Biard
73. Quimper-Pluguffan, cu titlu temporar, în perioada 30 mai-10 septembrie 2012
74. Rennes Saint-Jacques
75. Rodez-Marcillac
76. Rouen-Vallée de Seine
77. Saint-Brieuc-Armor
78. Saint-Etienne-Bouthéon
79. Saint-Nazaire-Montoir
80. Strasbourg-Entzheim
81. Tarbes-Ossun-Lourdes
82. Toulouse-Blagnac
83. Tours-Saint-Symphorien
84. Troyes-Barberey
85. Vichy-Charmeil

Frontiere maritime

1. Ajaccio
2. Bastia
3. Bayonne
4. Bonifacio
5. Bordeaux
6. Boulogne
7. Brest

8. Caen-Ouistreham
9. Calais
10. Calvi
11. Cannes-Vieux Port
12. Carteret
13. Cherbourg
14. Dieppe
15. Douvres
16. Dunkerque
17. Granville
18. Honfleur
19. La Rochelle-La Pallice
20. Le Havre
21. Les Sables-d'Olonne-Port
22. L'Île-Rousse
23. Lorient
24. Marseille
25. Monaco-Port de la Condamine
26. Nantes-Saint-Nazaire
27. Nice
28. Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
29. Port-la-Nouvelle
30. Porto-Vecchio
31. Port-Vendres
32. Roscoff
33. Rouen
34. Saint-Brieuc (maritime)
35. Saint-Malo
36. Sète
37. Toulon

Frontiere terestre

— **Cu Regatul Unit:**

(legături fixe prin tunelul de sub Canalul Mânecii)

1. Gare d'Ashford International
2. Gare d'Avignon-Centre
3. Cheriton/Coquelles

4. Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
5. Gare de Fréthun
6. Gare de Lille-Europe
7. Gare de Paris-Nord
8. Gare de St-Pancras International
9. Gare d'Ebbsfleet International

— **Cu Andorra**

1. Pas de la Case-Porta

ROMÂNIA

Modificarea informațiilor publicate în JO C 316, 28.12.2007

LISTA PUNCTELOR DE TRECERE A FRONTIEREI

Frontiere aeriene

1. Henri Coandă București (*)
2. Cluj-Napoca (*)
3. Sibiu (*)
4. Traian Vuia Timișoara (*)
5. Transilvania Târgu Mureș (*)
6. George Enescu Bacău (*)
7. Mihail Kogălniceanu Constanța (*)
8. Satu Mare (**)
9. Suceava (**)
10. Iași (**)
11. Arad (**)
12. Baia Mare (**)
13. Craiova (**)
14. Tulcea (**)
15. Aurel Vlaicu București Băneasa (***)
16. Oradea (***)

(*) Certificat ca aeroport internațional.

(**) Certificat ca aeroport deschis pentru trafic internațional.

(***) Încă necertificat ⁽¹⁾.

Frontiere maritime

1. Constanța
2. Constanța Sud-Agigea
3. Mangalia
4. Midia

(1) Cadrul legal național în domeniul aviației civile prevede că, începând cu data eliminării controalelor la frontierele aeriene, vor fi permise zboruri internaționale numai spre/de la aeroporturile internaționale și numai ocazional spre/de la aeroporturi deschise pentru trafic internațional. Aeroporturilor necertificate nu li se va acorda permisiunea de a opera zboruri spre/de la țări terțe.

Porturi pe Dunăre

1. Sulina (*)
2. Tulcea (*)
3. Galați (*)
4. Brăila (**)
5. Cernavodă (**)
6. Călărași
7. Oltenița
8. Giurgiu
9. Zimnicea
10. Turnu Măgurele
11. Corabia
12. Bechet
13. Calafat
14. Orșova
15. Drobeta Turnu Severin
16. Moldova Veche

(*) Dunărea maritimă.
(**) Dunărea interioară.

Frontiere terestre

CU UNGARIA:

1. Petea, rutieră
2. Urziceni, rutieră
3. Carei, rutieră
4. Valea lui Mihai, feroviară și rutieră
5. Săcuieni, rutieră
6. Borș, rutieră
7. Episcopia Bihor, rutieră
8. Salonta, feroviară și rutieră
9. Vărșand, rutieră
10. Curtici, feroviară
11. Turnu, rutieră
12. Nădlac, rutieră
13. Cenad, rutieră
14. Tudor Vladimirescu, rutieră (RO-LA)

CU BULGARIA:

1. Giurgiu, feroviară și rutieră
2. Ostrov, rutieră
3. Negru Vodă, feroviară și rutieră
4. Vama Veche, rutieră

CU SERBIA:

1. Jimbolia, feroviară și rutieră
2. Stamura Moravița, feroviară și rutieră
3. Naidăș, rutieră
4. Porțile de Fier I, rutieră
5. Porțile de Fier II, rutieră

CU REPUBLICA MOLDOVA:

1. Galați, feroviară și rutieră
2. Oancea, rutieră
3. Fălciu, feroviară
4. Albița, rutieră
5. Iași (Ungheni), feroviară
6. Sculeni, rutieră
7. Stânca, rutieră
8. Rădăuți Prut, rutieră

CU UCRAINA:

1. Siret, rutieră
 2. Vicșani, feroviară
 3. Valea Vișeuului, feroviară
 4. Câmpulung la Tisa, feroviară
 5. Halmeu, feroviară și rutieră
 6. Sighetul Marmației, rutieră
-

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 183/07)

1. La data de 15 iunie 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 Silver Lake Group, L.L.C („Silver Lake”, SUA) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl („Global Blue”, Luxembourg) prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Silver Lake: societate de investiții la nivel mondial, axată pe investiții în tehnologie, în sectoarele bazate pe tehnologie și în sectoarele de creștere conexe;
- în cazul întreprinderii Global Blue: furnizor internațional de servicii de rambursare a TVA și de servicii conexe.

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.6639 – Silver Lake/Global Blue, 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.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Caz care poate face obiectul procedurii simplificate****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 183/08)

1. La data de 15 iunie 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 întreprinderile L Capital Management S.A.S. („L Capital”, Franța), o filială a LVMH – Moët Hennessy Louis Vuitton („LVMH”, Franța), și Paladin Capital Partners SpA („Paladin”, Italia), o filială a grupului Carisma („Carisma”, Italia), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra societății Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA („CGR”, Italia), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- L Capital este o societate de investiții în societăți necotate, cu investiții în societăți active în diverse sectoare;
- LVMH este activă în sectorul vinului și al băuturilor spirtoase, în modă și marochinărie, parfumuri și produse cosmetice, ceasuri și bijuterii, precum și în distribuția selectivă;
- Paladin este un holding cu participații de control în societăți care își desfășoară activitatea în diverse sectoare;
- Grupul Carisma este un holding și o societate de investiții, cu participații, în principal, în întreprinderi mici și mijlocii din diferite sectoare;
- CGR dezvoltă și gestionează formate de restaurante multietnice situate în principal în centre comerciale.

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.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione, la următoarea adresă:

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

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

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

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2012/C 183/09)

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

„RILLETES DE TOURS”

NR. CE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Rillettes de Tours”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Franța

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

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

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

„Rillettes de Tours” este un preparat tartinabil din carne fiartă, prezentat în borcane, terine, recipiente de sticlă sterilizate sau în calup. Atunci când este ambalat în borcane sau în terine, produsul poate fi acoperit de un strat de untură de porc care îi îmbunătățește conservarea.

„Rillettes de Tours” este obținut prin fierberea îndelungată în untură de porc, într-un cazan, a cărnii de porc sau de scroafă, tăiate în prealabil în bucăți de minimum 6 × 6 cm. Carnea poate fi aromatizată cu vin alb sau cu rachiu de vin. Prepararea se face cu adaos de sare (fără nitriți) și, eventual, piper, colorant E150 sau colorant Patrelle.

„Rillettes de Tours” au o culoare uniformă, de la galben-auriu (pantone 142 U) la brun-auriu (pantone 161 U).

Produsul are o textură fibroasă, conservând fibre mari de carne ușor vizibile (de peste 2 cm), precum și bucăți.

Umiditatea produsului degresat nu trebuie să depășească 68 %, fapt care îi conferă o textură uscată.

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

De asemenea, „Rillettes de Tours” are un gust de carne rumenită.

Mai mult, produsul finit respectă cerințe fizico-chimice referitoare la conținutul de lipide de maximum 42 % (pentru o umiditate a produsului degresat de 68 %), la conținutul total de zaharuri solubile mai mic de 0,5 % (pentru o umiditate a produsului degresat de 68 %) și la raportul colagen/protide de maximum 19 %.

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

„Rillettes de Tours” se obține din carne de porc sau de scroafă provenită de la rase înscrise în registrele genealogice sau în registrele zootehnice ținute de organismele de selecție a porcinelor autorizate de Ministerul francez al Agriculturii.

Rasele înscrise astfel constituie baza calitativă a cărnii utilizate la fabricarea produsului „Rillettes de Tours”.

Nu s-a stabilit nicio limită geografică în ceea ce privește originea porcilor și a scroafelor.

Scroafele trebuie să aibă un repaus de minimum 15 zile între înțărcarea purceilor și sacrificare. Vârsta minimă de sacrificare este de 172 de zile, înainte de trimiterea la abator fiind obligatorie o perioadă de 12 ore în care animalele nu sunt hrănite. Carcasele de porc trebuie să aibă o greutate la cald de minimum 85 kg. Aceste măsuri sunt luate în vederea obținerii unei mai bune calități gustative a cărnii.

Pentru o mai bună calitate a produsului finit, bucățile de pulpă și file (exclusiv antricotul și cotletul cu os) trebuie să reprezinte cel puțin 25 % din carnea slabă. Restul cărnii provine de la spată, ceafă (între prima și a cincea coastă a antricotului), piept (cu excepția mamelelor).

Pentru a spori calitățile sanitare și gustative, este necesar ca aprovizionarea să includă carne proaspătă în proporție de minimum 75 % din totalitatea cărnii utilizate la fabricare. Carnea poate fi congelată de către producător timp de maximum o lună la o temperatură de – 18 °C. Se interzice cumpărarea de carne congelată.

Vinul, utilizat în mod facultativ, este doar vin alb produs din struguri din soiul Chenin, care are particularitatea de a fi sec și delicat.

Vinul păstrează câteva grame de zahăr rezidual, care îi dau un gust dulceag ce contrastează cu caracterul sărat al „Rillettes de Tours”. Soiul Chenin se caracterizează printr-o aromă minerală și calcaroasă care echilibrează caracteristicile de afumat și sărat ale produsului. Mai mult, prospețimea, aciditatea și aroma de fruct tind să echilibreze caracterul gras al „Rillettes de Tours” și să-i evidențieze gustul.

Utilizarea rachiului este facultativă.

Nu s-a stabilit nicio limită geografică în ceea ce privește originea vinului și a rachiului.

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

Nu este cazul.

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

Următoarele etape de fabricare a „Rillettes de Tours” se realizează în aria geografică delimitată la punctul 4: pregătirea cărnii, rumenirea, fierberea, faza de repaus, fierberea finală.

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

Nu este cazul.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Denumirea IGP „Rillettes de Tours” trebuie să figureze pe etichetă.

În afară de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementări, etichetarea cuprinde următoarele elemente:

1. marca;

2. logo-ul IGP al Uniunii Europene;
3. denumirea și adresa la care se pot depune reclamații.

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

Aria geografică fixată pentru producerea și ambalarea inițială a „Rillettes de Tours” a fost delimitată ținând cont de următoarele elemente:

- zona respectivă, care are în centrul său orașul Tours, corespunde ariei de răspândire a rețetei de fabricare a „Rillettes de Tours”, dincolo de care se folosește o rețetă de „rillettes” diferită. La aceasta se adaugă și bariera naturală a pădurii Bercé, situată între departamentele Sarthe și Indre-et-Loire;
- aria geografică astfel delimitată corespunde în mare teritoriului fostei provincii Touraine,

incluzând departamentul Indre-et-Loire (37) și cantoane limitrofe situate în departamentele vecine, cu excepția celor din Sarthe (72).

5. **Legătura cu aria geografică:**

Legătura cu aria geografică are la bază calitățile specifice ale „Rillettes de Tours”, care se datorează folosirii, în timpul etapelor de fabricare a produsului, a unor tehnici tradiționale care au rămas localizate în Touraine. Aceste tehnici, precum și calitățile specifice produsului, îi conferă acestuia o reputație care în mentalitatea consumatorilor este strâns legată de aria geografică.

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Factori climatici

Touraine are o climă blândă, dar relativ umedă, care nu a permis dezvoltarea mezelurilor uscate în mod natural, răspândite în sudul Franței. Din cauza acestei clime, „rillettes” se conservă prin fierbere. Pe de altă parte, clima este favorabilă culturii viței-de-vie și unei importante producții de vin, care își aduce contribuția la aroma „Rillettes de Tours”.

Factori umani

Țăranii din Touraine au produs „rillettes” încă din Evul Mediu. Până la sfârșitul secolului al 18-lea, această producție a rămas localizată în mediul rural din Touraine și în câteva ferme din Maine.

La începutul secolului al 19-lea, mezelarii locali au preluat rețeta țărănească, au adaptat-o la tehnicile lor și au transmis-o din generație în generație. Astfel, în Touraine „rillettes” au devenit „Rillettes de Tours”.

O schimbare majoră o constituie faptul că la fabricarea „rillettes” nu se mai utilizează resturi, ci adevărate bucăți de carne. Dezvoltarea de noi metode de conservare și utilizarea fierberii în vase fără capac, ce conferă produsului o textură destul de uscată, au dus la reducerea proporției de grăsime și la creșterea proporției de carne din produs și au intensificat caracterul nobil al acestuia. Aceste tehnici tipice pentru orașul Tours și pentru Touraine au fost dezvoltate de mezelari. Rețeta nu apare în documentele profesionale decât în 1865.

Factori economici

Infrastructura industrială din Touraine este puțin dezvoltată. Acest fapt a dus la o slabă dezvoltare atât a sectorului mezelurilor, care în Touraine a rămas, în general, foarte artizanal, cât și a comerțului cu „Rillettes de Tours”, astfel încât produsul și-a păstrat un pronunțat caracter artizanal.

Și în zilele noastre, „Rillettes de Tours” sunt prezente la mezelarii care își transmit rețeta ucenicilor.

5.2. Specificitatea produsului:

Fierberea „Rillettes de Tours”, efectuată în cazane largi fără capac, este îndelungată și se face în mod tradițional în trei etape: rumenirea cărnii la început (timp de 15-60 de minute, la o temperatură de 95-115 °C), urmată de o etapă de fierbere lentă (timp de 5 ore și jumătate până la 12 ore, la o temperatură de 65-95 °C) și, în final, o etapă scurtă de fierbere la foc puternic (timp de 10-20 de minute, la o temperatură de 95-115 °C).

Rumenirea bucăților de carne slabă la începutul preparării și fierberea îndelungată fără capac, specifice pentru „Rillettes de Tours”, nu provoacă doar deshidratarea produsului, ci și apariția unor substanțe gustative și aromatice caracteristice pentru gustul cărnii rumenite, prin reacții chimice de tip Maillard.

Fierberea îndelungată a bucăților de carne în grăsimea proprie duce la obținerea unui produs „confit”. Separarea bucăților se face doar prin fierbere, fără rupere sau batere. Prin urmare, produsul păstrează fibre lungi.

În sfârșit, textura uscată a „Rillettes de Tours”, apărută inițial din motive legate de conservarea acestora, este conferită produsului prin procedeul tradițional de fierbere fără capac într-un cazan care prezintă o mare suprafață de evaporare. De asemenea, practica fierberii finale la foc puternic a avut ca scop dintotdeauna să favorizeze evaporarea la sfârșitul preparării.

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):

Legătura cu aria geografică are la bază atât tehnicile de origine tradițională, localizate în Touraine, prin care se obțin calitățile specifice ale „Rillettes de Tours”, cât și reputația care în mentalitatea consumatorilor este strâns legată de aria geografică.

5.3.1. Tehnicile de producție

Umiditatea redusă, care la început a favorizat conservarea „Rillettes de Tours” într-o regiune cu climă umedă, a permis mai târziu extinderea comercializării produsului dincolo de limitele regiunii Touraine și se află la originea reputației sale, bazate pe textura mai uscată decât cea a „rillettes” produse în regiunile învecinate.

Păstrarea texturii uscate de-a lungul timpului se poate explica și prin faptul că producătorii, în mare parte artizanalii, au avut mai puține preocupări de randament la fabricare. Randamentul produsului este mai mic de 80 %, cu mult sub randamentul altor „rillettes”.

Rata de umiditate redusă face posibilă fabricarea „Rillettes de Tours” fără a se utiliza conservanții autorizați de legislația în vigoare.

Având în vedere răspândirea în mare parte artizanală evocată mai sus, precum și transmiterea rețetei care se face prin intermediul uceniciei, în Touraine tehnicile de fabricare a „rillettes” au rămas foarte localizate. Într-adevăr, ucenicia în cadrul artizanatului se face în mare parte în același departament sau în vecinătate.

Păstrarea unei legături puternice cu aria geografică este confirmată de faptul că 90 % dintre laureații concursurilor de „Rillettes de Tours” provin din această arie.

5.3.2. Reputația

Caracteristicile „Rillettes de Tours” au permis acestui produs să dobândească o reputație solidă. În primul său roman, „Crinul din vale” (1835), Balzac, care s-a născut în Touraine, aprecia în mod deosebit primele „rillettes” produse în mod artizanal.

Încă de la începutul secolului al 20-lea, produsul a cunoscut o popularitate considerabilă la nivel național. În 1933, Curnonsky notează, în cartea sa „Les trésors gastronomiques de la France” (Tezaurul gastronomic francez): „Mezelurile din Touraine au dobândit fără tăgadă un renume universal: «Rillettes de Tours» sunt cunoscute în cele patru colțuri ale lumii”.

În fiecare an, în Touraine se organizează un concurs dedicat celor mai bune „Rillettes de Tours”. Premiul este foarte prețuit de artizani, în fiecare an înregistrându-se în jur de treizeci de participanți la concurs. În 2011, renumele produsului a fost consacrată prin deschiderea unei secțiuni dedicate „Rillettes de Tours” în cadrul Concursului agricol general de la Paris.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.pdf>

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

(2012/C 183/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare 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.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

NR. CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

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

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

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

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-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. *Aria geografică:*

Se solicită extinderea ariei produsului cu denumire de origine protejată la toate diviziunile administrative ale municipalităților Arkadi, Yeropotamos și Kouloukona care se află în limitele administrative ale provinciei Mylopotamos, și anume:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri și Honos.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Dat fiind că:

- în ultimul deceniu, datorită înlocuirii continue a măslinilor din soiul „Hondrolia” cu măslini din soiul „Koroneiki” în zona respectivă, raportul dintre cele două soiuri de măslini a ajuns la nivelul raportului din aria produsului cu denumire de origine protejată (90 % „Koroneiki” și 10 % „Hondrolia”). Prin urmare, motivul pentru care în cererea inițială de înregistrare a denumirii de origine protejate nu au fost incluse toate diviziunile administrative ale provinciei Mylopotamos nu mai este valabil;
- în diviziunile administrative care fac obiectul prezentei cereri există același tip de sol și aceleași condiții climatice ca și în aria produsului DOP;
- locuitorii acestor diviziuni administrative au moștenit aceleași obiceiuri și aceleași cunoștințe vechi și autentice ca și cei din restul ariei;
- uleiul de măsline obținut în zonele respective are aceleași caracteristici fizice, chimice și organoleptice ca și cel din aria produsului DOP, fapt dovedit de expertiza Departamentului de Chimie Rethymnon al Direcției Generale a Laboratorului de Chimie Generală din Grecia și de expertiza unui laborator autorizat.

3.2. Dovada originii:

În ultimii doi ani, cerințele pieței privind trasabilitatea produselor alimentare și necesitatea de a proteja propriile produse împotriva contrafacerii i-au determinat pe producătorii din actuala arie a produsului DOP să aplice un sistem mai strict de dovedire a originii uleiului de măsline. Acest sistem mai strict va permite protejarea identității produsului și garantarea unei calități constante în viitor.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

NR. CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Denumire:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Statul membru sau țara terță:

Grecia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

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

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

Denumirea „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” se referă la uleiul de măsline extras prin procedee mecanice din măslini aparținând soiului Koroneiki (minimum 90 %) și soiului Hondrolia (restul), cultivate în aria geografică vizată de cerere.

Uleiul de măsline are o culoare deosebit de atrăgătoare (galben-auriu) și o aromă fructată atunci când este consumat.

Aciditatea maximă totală exprimată în acid oleic este de maximum 0,8 g la 100 g de ulei.

La standardizarea uleiului de măsline, constantele indicatorilor diferitelor tipuri de substanțe acide conținute de acesta nu trebuie să depășească următoarele valori:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxizi: ≤ 15 mEq O₂/kg

Acid oleic: > 75 %

În special, nivelurile de trilinoleină și stigmasterol și cele de alcooluri alifactice sunt scăzute.

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

Măslinile folosite pentru obținerea uleiului de măsline cu denumirea Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) provin exclusiv de la măslini din soiul Koroneiki (minimum 90 %) și din soiul Hondrolia (restul). Ambele soiuri sunt cultivate în aria geografică delimitată.

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:*

Cultivarea măslinilor și prelucrarea măslinelor trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

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

Comunitățile din fosta provincie Mylopotamos, mai concret actualele comunități din interiorul limitelor administrative ale următoarelor municipalități: Anogia, Mylopotamos și Rethymnon:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pسالites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri și Honos din fosta provincie Mylopotamos.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Zona care face obiectul cererii de extindere a ariei face parte din fosta provincie Mylopotamos. Fiind cuprinsă într-o singură provincie de dimensiuni mici (în total 414 000 de stremma), această zonă are condiții climatice și de sol și date meteorologice similare celor din regiunea de nord a Mylopotamosului pentru care a fost deja înregistrată denumirea.

La altitudini joase, există pante ușoare și medii (terenul permite cultivarea măslinilor), iar pe unele dintre pantele mai accentuate măslinii se cultivă la altitudini diferite. În partea cea mai sudică a provinciei, dominată de Munții Psiloritis, cultivarea măslinilor este înlocuită treptat de creșterea animalelor.

I. **Date meteorologice**

În general, clima poate fi descrisă ca fiind blândă, mediteraneeană, cu veri secetoase și ierni blânde. Vânturile sunt în general slabe, existând numai câteva zile pe an în care bat vânturi din sud care creează probleme altor culturi (citrice).

Conform tabelului III din dosarul inițial, care conține valorile medii pe o perioadă de opt ani, 1966-1973, precipitațiile medii anuale se apropie de valoarea de 700 mm. Numărul total al zilelor de îngheț este de 2,1, iar temperaturile extreme medii, în special iarna, asigură diferențierea mugurilor de rod și o perioadă de înflorire adecvată.

În aria geografică propusă pentru extindere, precipitațiile medii din zona de creștere a măslinilor variază de la 700 mm (pluviometrul din Melidoni) până la puțin peste 1 000 mm la nivelurile superioare (pluviometrele din Ayios Ioannis și Anogion). Prin urmare, remarcăm faptul că, în aria de extindere propusă, valorile precipitațiilor sunt mai bune, asigurând o și mai bună absorbție și procesare a nutrienților de către măslini.

Perioada ploioasă este de regulă octombrie-martie, ploile fiind foarte rare între iunie și septembrie. Mai concret, între octombrie și martie se înregistrează 87 % din cantitatea totală anuală de precipitații, conform datelor referitoare la precipitații înregistrate de stația meteorologică din Anogea în ultimii 80 de ani.

Nu există probleme deosebite de îngheț (2,1 zile pe an). Intervalele temperaturilor medii și extreme, în special pe perioada de iarnă, asigură diferențierea mugurilor de rod și înflorirea corespunzătoare a acestora. Temperatura cea mai scăzută s-a înregistrat în februarie ($-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$), iar cea mai ridicată în iulie ($35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$). Intervalul de temperatură (între puțin sub zero și puțin sub $40\text{ }^{\circ}\text{C}$) din această arie, precum și temperatura medie de $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ sunt valori descrise de literatură ca fiind ideale pentru cultivarea măslinilor. Experții împărtășesc opinia conform căreia temperaturile problematice pentru măslini sunt cele situate sub $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ și peste $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ și sunt necesare temperaturi ușor mai coborâte iarna pentru a asigura diferențierea mugurilor de rod și înflorirea corespunzătoare a acestora.

Pe scurt, aria geografică propusă pentru extindere se bucură de condiții climatice propice cultivării măslinilor și producerii unui ulei de măsline virgin excepțional, similare celor din aria denumită „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis”.

II. Compoziția solului

În cea mai mare parte a ariei, terenul are o compoziție medie din punctul de vedere al texturii, cu „pământ roșu”, calcar descompus și ardezie. Solul este ușor acid.

Din punct de vedere geologic, zona Mylopotamos extinsă este compusă din rocă alpină și post alpină. Începând din straturile inferioare spre cele superioare, structura este următoarea: roci carbonatice din stratul ionian, roci din faza Fillitiki-Halazitiki, roci carbonatice din învelișul tectonic al platformei Tripoli, roci din pânza straturilor interne, neoformării și depuneri cuaternare. Distribuția formațiunilor enumerate mai sus face din zona Mylopotamos o regiune unică din punct de vedere geologic. De asemenea, datorită litologiei formațiunilor și poziției relative a acestora în structura geologică, zona face parte din sistemul acvifer unic al lanțului muntos Psiloritis-Tallaion.

Ca o consecință a acestor aspecte geologice ale terenului din întreaga fostă provincie Mylopotamos (aria produsului DOP și aria care se solicită a fi inclusă) și a activităților de agricultură intensivă (creșterea ovinelor și a caprinelor), tabloul general al conținutului de macro și microelemente din sol, determinat prin analize ale solului efectuate pentru producători de măslini din opt diviziuni administrative diferite, este următorul:

- potasiu și fosfor: sunt prezente în majoritatea cazurilor, însă în livezile cu productivitate mare este necesar un supliment de potasiu;
- azot: fiind un element mobil care este ușor antrenat și transportat de apă, trebuie suplimentat în fiecare an;
- dintre microelementele importante pentru cultivarea măslinilor, conținutul de bor este adesea la un nivel-limită, fiind necesară introducerea în sol a unui supliment de bor o dată la patru ani.

Textura solului este ușoară spre medie, solul fiind compus dintr-un amestec de nisip, argilă și nămol, în părți aproximativ egale. Conținutul de materii organice din sol este destul de bun.

III. Factori umani

Metodele de cultivare utilizate pe întregul ciclu de producție a măslinelor se bazează pe cunoștințe tradiționale transmise din generație în generație.

Famiile se asociază pentru culesul măslinelor, putând astfel să culeagă zilnic cantități mari de măslini, care ajung la presa de ulei în aceeași zi. În consecință, calitatea recoltei nu se alterează din cauza păstrării măslinelor în saci prea mult timp.

Sacii folosiți pentru transportarea măslinelor sunt confecționați din materiale de origine vegetală și permit măslinelor să respire pe toată durata păstrării lor în saci.

Perioada de recoltare este decembrie-ianuarie și coincide cu perioada în care măslinile ajung la maturitate în mod natural.

Folosirea, o dată la doi sau trei ani, a gunoiului rezultat de la oi ca îngrășământ natural generează un nivel bun de materii organice în solul livezilor de măslini, ceea ce asigură o capacitate bună de absorbție a nutrienților, un sol bine aerat, o bună circulație a aerului și a apei și, în consecință, o bună dezvoltare a sistemului radicular.

Fiecare intervenție se face cu respectarea mediului înconjurător: stropirea pentru combaterea muștei măslinului este aproape în totalitate interzisă, aceasta fiind înlocuită cu folosirea capcanelor cu momeli și folosirea unor forme mult mai ușoare decât în trecut.

5.2. Specificitatea produsului:

Uleiul de măslini este produs pe întreg teritoriul fostei provincii Mylopotamos și, ca toate tipurile de ulei de măslini din Creta, este de calitate superioară. Condițiile climatice excelente, calitatea solului și numărul mare de ore însorite contribuie la producerea unui produs mai gustos. Măslinile au un gust dulce și fructat și o culoare deosebit de atrăgătoare (galben-auriu).

— Indicatorii de calitate pentru uleiul de măslini extra virgin cu denumirea Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (aciditate, K 270, K232, Delta K, valoarea de peroxid) sunt la un nivel foarte bun în raport cu standardul prototipului comercial al Consiliului internațional pentru uleiul de măslini. Nivelurile de trilinoleină și stigmaterol sunt deosebit de scăzute (mult mai scăzute decât nivelurile maxime admisibile).

— Cantitatea de alcooluri alifatiche din ulei este foarte mică.

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):

Ca toate tipurile de ulei de măslini din Creta, uleiul de măslini produs în regiunea de nord a provinciei Mylopotamos este de calitate superioară.

Cultivarea măslinilor în Creta datează din timpuri străvechi. Printre sămburii de măslini găsiți în cursul săpăturilor arheologice de la Phaistos, pe care i-a primit de la Școala Italiană de Arheologi, B. Krimbas a identificat sămburi de măslini datând din perioada minoică medie (2000-1800 î.Hr.). Conform celor prezentate de P. Anagnostopoulou la Academia din Atena în 1951, pe baza informațiilor obținute din săpăturile arheologice, Creta este locul de origine al măslinului.

Indicatorii de calitate pentru uleiul de măslini extra virgin cu denumirea Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (aciditate, K 270, K 232, Delta K, valoarea de peroxid) sunt la un nivel foarte bun în raport cu standardul prototipului comercial al Consiliului internațional pentru uleiul de măslini. Acest fapt se datorează metodelor de cultivare și recoltare a măslinelor. Culesul măslinelor prin metoda baterii pomilor cu pari, adunarea fructelor în saci cu o capacitate de maximum 50 kg, transportarea lor imediată (în mod normal în aceeași zi) la presa de ulei și presarea rapidă au ca rezultat caracteristicile de calitate prezentate anterior. De asemenea, nivelurile de trilinoleină și stigmaterol sunt deosebit de scăzute (mult mai scăzute decât nivelurile maxime admisibile), datorită dimensiunii mici a măslinelor din soiul Koroneiki. În fine, cantitatea de alcooluri alifatiche din uleiul de măslini produs este foarte mică, deoarece producătorii știu că temperatura ridicată la presarea măslinelor duce la creșterea procentajului de alcooluri alifatiche din ulei. De aceea, ei se asigură că temperatura uleiului în presă nu depășește 32 °C (temperatura normală de producție pentru uleiul de măslini este 27 °C-32 °C).

Caracteristicile esențiale care determină calitatea uleiului de măslini sunt condițiile climatice, textura solului, soiul de măslini și metodele de cultivare pe care le aplică producătorii (tehnicele de cultivare, recoltare, depozitare și prelucrare a produsului).

Factorii care determină calitatea excelentă a măslinelor și caracteristicile uleiului produs sunt:

- condițiile climatice ale ariei, cu ierni blânde și veri calde, ideale pentru producerea măslinelor;
- intervalul temperaturilor (valorile minime, maxime și medii), considerat ideal pentru cultivarea măslinilor;
- vânturile de intensitate mică, care asigură un proces de înmugurire fără probleme;
- terenul, care facilitează o bună aerare și lumină din belșug pentru pomi, asigurând sănătatea acestora și calitatea bună a măslinelor;
- ploile, care cad în principal iarna și se împuținează odată cu creșterea temperaturilor, asigurând asimilarea nutrienților în perioadele critice și împiedicând dezvoltarea bolilor cauzate de ciuperci care periclitează calitatea măslinelor;

- cantitățile de ploaie, considerate satisfăcătoare pentru absorbția nutrienților din sol și pentru livezile de măslini neirigate;
- un nivel bun al conținutului de materii organice, care asigură în general o bună asimilabilitate a elementelor nutritive, un grad bun de porozitate a solului și o bună circulație a aerului și a apei, facilitând buna dezvoltare a sistemului radicular al măslinului;
- concentrațiile satisfăcătoare de fosfor și potasiu din sol și faptul că producătorii știu când trebuie să suplimenteze azotul și borul, în funcție de necesități, influențează calitatea uleiului de măsline atât din punct de vedere chimic, cât și organoleptic;
- metodele folosite pentru cultivare pe întregul ciclu de producție a măslinelor, care sunt cunoscute prin tradiție și sunt transmise din generație în generație.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.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

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>

