

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 262



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 56

11 septembrie 2013

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

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2013/C 262/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6953 – Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2013/C 262/02	Rata de schimb a monedei euro .....	2
---------------	-------------------------------------	---

RO

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

(continuare în pagina următoare)

## V Anunțuri

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

**Comisia Europeană**

2013/C 262/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6994 – Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	3
2013/C 262/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.7009 – Holcim/Cemex West) <sup>(1)</sup> .....	5

## ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2013/C 262/05	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare .....	6
2013/C 262/06	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității 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.6953 – Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2013/C 262/01)

La data de 24 iunie 2013, 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 32013M6953. 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>

10 septembrie 2013

(2013/C 262/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3240	AUD dolar australian	1,4255
JPY yen japonez	132,80	CAD dolar canadian	1,3684
DKK coroana daneză	7,4585	HKD dolar Hong Kong	10,2671
GBP lira sterlină	0,84380	NZD dolar neozeelandez	1,6432
SEK coroana suedeză	8,6887	SGD dolar Singapore	1,6794
CHF franc elvețian	1,2392	KRW won sud-coreean	1 437,47
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	13,2383
NOK coroana norvegiană	7,8610	CNY yuan renminbi chinezesc	8,1029
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,5875
CZK coroana cehă	25,830	IDR rupia indoneziană	14 974,81
HUF forint maghiar	299,28	MYR ringgit Malaiezia	4,3380
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	57,924
LVL lats leton	0,7025	RUB rubla rusească	43,7732
PLN zlot polonez	4,2595	THB baht thailandez	42,586
RON leu românesc nou	4,4598	BRL real brazilian	3,0007
TRY lira turcească	2,6766	MXN peso mexican	17,2954
		INR rupie indiană	84,5900

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

## V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

## COMISIA EUROPEANĂ

## Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.6994 – Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding)

## Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2013/C 262/03)

1. La data de 3 septembrie 2013, 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 Arrow Electronics, Inc. („Arrow”, SUA) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi CSS Computer Security Solutions Holding GmbH („CSS”, Germania) și asupra filialelor directe și indirecte ale acesteia, inclusiv Computerlinks AG („Computerlinks”, Germania), prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
  - în cazul întreprinderii Arrow: comercializarea cu ridicata, la nivel mondial, de componente electronice (inclusiv componente semiconductoare și pasive, produse electromecanice și de interconexiune), soluții informatice pentru întreprinderi (software și hardware, inclusiv servere și produse pentru stocarea datelor) și servicii auxiliare de asistență pentru utilizatorii industriali și comerciali;
  - în cazul întreprinderii Computerlinks: comercializarea cu ridicata, cu valoare adăugată, la nivel mondial, de produse informatice pentru întreprinderi, cu accent pe furnizarea de software și echipamente de rețea, precum 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 <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.

<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”].

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.6994 – Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding, la următoarea adresă:

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

---

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul COMP/M.7009 – Holcim/Cemex West)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2013/C 262/04)

1. La data de 3 septembrie 2013, 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 Holcim Beteiligungs GmbH (Germania), controlată de întreprinderea Holcim Ltd („Holcim”, Elveția), dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra unor părți din activitățile grupului Cemex („Cemex”, Mexic) în sectorul cimentului, al betonului pregătit pentru utilizare imediată, al agregatelor și al materialelor produse pe bază de ciment din vestul Germaniei, inclusiv un număr mic de stații și unități situate în Franța și în Țările de Jos (care formează împreună „Cemex West”), prin achiziționare de active.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Holcim: aceasta este un furnizor la nivel mondial de ciment, agregate, beton pregătit pentru utilizare imediată, precum și de asfalt și servicii conexe;
- în cazul întreprinderii Cemex West: producerea și furnizarea de ciment, beton pregătit pentru utilizare imediată și agregate în zone situate în vestul Germaniei (în special în Renania de Nord-Westfalia), precum și în Franța și în Țările de Jos.

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.7009 – Holcim/Cemex West, la următoarea adresă:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
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 de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2013/C 262/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

## CERERE DE MODIFICARE

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

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>

## CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„UMBRIA”

NR. CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

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)

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.



## 2. Tipul modificării (modificărilor)

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

## 3. Modificare (modificări)

### 3.1. Descrierea produsului

S-a modificat caietul de sarcini prin introducerea valorilor medii ale descriptorilor tipici, eliminarea punctajului (care nu mai este relevant) și adoptarea prevederilor metodei COI/T20 Doc. nr. 22.

### 3.2. Aria geografică

A fost extinsă aria de producție a mențiunii geografice „Colli Assisi Spoleto”, prin includerea comunei Nocera Umbra. De fapt, comuna Nocera Umbra este prima comună de pe șirul de dealuri de la poalele munților Apenini care conferă specificitate ariei geografice în care se cultivă măslinile destinate producției de ulei „Umbria” DOP cu mențiunea geografică „Colli Assisi Spoleto” și este caracterizată de livezi de măslini și terenuri care prezintă particularitățile pedoclimatice descrise în caietul de sarcini al produsului. Cultivarea măslinilor este deosebit de importantă din punct de vedere hidrogeologic pe teritoriul comunei Nocera Umbra, deoarece contribuie la reglarea nivelului apei și la stabilitatea solului.

### 3.3. Dovada originii

Caietul de sarcini a fost pus în conformitate cu dispozițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 1898/2006, prin introducerea unor proceduri pe care trebuie să le parcurgă operatorii pentru stabilirea dovezii sau dovezilor originii.

### 3.4. Metodă de obținere

În ceea ce privește recoltarea măslinelor, a fost introdusă condiția pentru începerea recoltării, și anume schimbarea culorii fructelor, și a fost anticipată data-limită, aceasta devenind 31 decembrie.

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

### 3.5. Cerințe naționale

Au fost eliminate cerințele prevăzute de Legea nr. 169 din 15 februarie 1992, „Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini” („Reglementare privind recunoașterea denumirii de origine controlată a uleiurilor de măslină virgine și extravirgine”), și de Decretul ministerial nr. 573/1993.

### 3.6. Altele

—

## DOCUMENT UNIC

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

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(3)</sup>

„UMBRIA”

NR. CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denumire**

„Umbria”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentară**

3.1. *Tip de produs*

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

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

Uleiul de măsline extravirgin „Umbria” (denumire însoțită de una dintre mențiunile geografice suplimentare „Colli Assisi Spoleto”, „Colli Martani”, „Colli Amerini”, „Colli del Trasimeno”, „Colli Orvietani”) trebuie să fie obținut numai din livezi de măslini din cultivarele: Moraiolo, Leccino, Frantoio, San Felice, Rajo, Dolce Agogia. Pe lângă cultivarele menționate, sunt admise și altele, însă întotdeauna în proporție de maximum 20 %.

Ponderile cultivarelor menționate variază în funcție de mențiunea geografică, elementul comun fiind obligativitatea prezenței cultivarului Moraiolo, care caracterizează uleiul de măsline extravirgin „Umbria”. Ponderile cultivarelor sunt specificate în cele ce urmează:

— ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Assisi Spoleto”:

— Moraiolo:  $\geq 60$  %;

— Leccino, Frantoio, singure sau împreună:  $\leq 30$  %;

— alte soiuri:  $\leq 10$  %;

— ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Martani”:

— Moraiolo:  $\geq 20$  %;

— San Felice, Leccino, Frantoio, singure sau împreună:  $\leq 80$  %;

— alte soiuri:  $\leq 10$  %;

— ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Amerini”:

— Moraiolo:  $\geq 15$  %;

— Rajo, Leccino, Frantoio, singure sau împreună:  $\leq 85$  %;

— alte soiuri:  $\leq 10$  %;

<sup>(3)</sup> Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli del Trasimeno”:
  - Moraiolo, Dolce Agogia, singure sau împreună:  $\geq 15$  %;
  - Leccino, Frantoio, singure sau împreună:  $\geq 65$  %;
  - alte soiuri:  $\leq 20$  %;
- ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Orvietani”:
  - Moraiolo, Dolce Agogia, singure sau împreună:  $\geq 15$  %;
  - Frantoio:  $\leq 30$  %;
  - Leccino:  $\leq 60$  %;
  - alte soiuri:  $\leq 20$  %.

La momentul comercializării, uleiul de măsline extravirgin „Umbria” prezintă următoarele caracteristici:

Caracteristici organoleptice:

- mediana defectelor = 0;
- mediana atributului fructat:  $\geq 3$ ;
- mediana atributului amar:  $\geq 3$ ;
- mediana atributului picant:  $\geq 3$ .

Caracteristici fizice și chimice:

- culoare: de la verde la galben;
- aciditate maximă totală exprimată în acid oleic, în greutate, per 100 de grame de ulei:  $\leq 0,65$ ;
- indice de peroxid:  $\leq 12$ ;
- K 232:  $\leq 2$ ;
- K 270:  $\leq 0,20$ ;
- acid oleic:  $\leq 82$  %;
- total polifenoli:  $\geq 100$  ppm.

Valorile referitoare la culoare, la acidul oleic și la totalul polifenolilor variază, dar întotdeauna în limite mai restrictive, pentru fiecare dintre mențiunile geografice, după cum se specifică în cele ce urmează:

- ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Assisi Spoleto”:
  - culoare: de la verde la galben;
  - acid oleic:  $\leq 82$  %
  - total polifenoli:  $\geq 150$  ppm

- ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Martani”:
  - culoare: de la verde la galben;
  - acid oleic:  $\leq 82 \%$ ;
  - total polifenoli:  $\geq 125$  ppm;
- ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Amerini”:
  - culoare: de la verde la galben;
  - acid oleic:  $\leq 82 \%$ ;
  - total polifenoli:  $\geq 100$  ppm;
- ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli del Trasimeno”:
  - culoare: de la verde la galben-auriu;
  - acid oleic:  $\leq 81 \%$ ;
  - total polifenoli:  $\geq 100$  ppm.
- ulei de măsline extravirgin „Umbria” cu mențiunea geografică „Colli Orvietani”:
  - culoare: de la verde la galben;
  - acid oleic:  $\leq 82 \%$
  - total polifenoli:  $\geq 100$  ppm

### 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 cultivare, producție și obținere prin măcinare a uleiului de măsline extravirgin „Umbria” trebuie să se desfășoare numai în aria geografică de producție delimitată la punctul 4.

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

Uleiul de măsline extravirgin „Umbria” trebuie comercializat în recipiente din sticlă sau tablă cositorită. Ambalarea uleiului de măsline extravirgin „Umbria” trebuie să se desfășoare în aria de producție pentru a se garanta controlarea în condiții optime a originii produsului și pentru a se evita ca transportul în vrac al uleiului în afara ariei de producție să cauzeze deteriorarea și pierderea caracteristicilor specifice definite la punctul 3.2, mai ales a gustului tipic cu note amare și picante al uleiului de măsline extravirgin „Umbria”, gust datorat conținutului de antioxidanți fenolici și profilului substanțelor aromatice. Acțiunea oxigenului din aer în cursul operațiunilor de transfer dintr-un recipient în altul, de pompare, de transport și de descărcare, operațiuni care s-ar repeta mai frecvent în cazul ambalării în afara ariei de producție, poate duce la pierderea caracteristicilor specifice ale uleiului de măsline extravirgin „Umbria” descrise la punctul 3.2.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

Pe eticheta de pe ambalaj trebuie să figureze în mod obligatoriu următoarele indicații:

- denumirea de origine protejată;
- mențiunea geografică referitoare la aria de proveniență a măslinelor;
- anul producției măslinelor din care este obținut uleiul;
- elementele obligatorii în ceea ce privește etichetarea uleiurilor de măsline extravirgine prevăzute de legislația actuală națională și de legislația UE.

Denumirea de origine protejată „Umbria” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, de o culoare care să contrasteze puternic cu cea a etichetei, astfel încât să poată fi distinsă cu claritate de restul informațiilor care apar pe aceasta.

Dimensiunile mențiunilor geografice nu trebuie să le depășească pe cele ale caracterelor cu care este indicată denumirea de origine protejată „Umbria”.

#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a măslinelor și de ambalare a uleiului de măsline extravirgin „Umbria” cuprinde întregul teritoriu administrativ al regiunii Umbria.

#### 5. Legătura cu aria geografică

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria geografică de producție a uleiului de măsline extravirgin „Umbria” este caracterizată de elementele enumerate în cele ce urmează. Regiunea Umbria este situată în interiorul peninsulei și nu beneficiază de influențele tipic mediteraneene care temperează clima și care caracterizează, în schimb, zona de coastă. Orografia regională este prevalent deluroasă, cu o morfologie tipică de „colină interioară”, unde cultivarea măslinilor s-a instalat aproape în mod exclusiv. Cantitatea de precipitații medie anuală este cuprinsă între 850 și 981 mm, iar temperatura medie anuală este de obicei de  $12,9\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Diferențele termice între zi și noapte înregistrate pe teritoriul regiunii sunt adesea mari din cauza absenței influenței atenuatoare a mării și din cauza prezenței reliefulor montane în aria geografică în care este produs uleiul de măsline extravirgin „Umbria”. Așadar, caracteristicile teritoriului regiunii Umbria, în care măslinii sunt cultivați de obicei pe dealuri și la poalele munților, ceea ce permite o mecanizare limitată a operațiunilor de cultivare, necesită o contribuție constantă din partea factorului uman, mai ales în etapa recoltării, care, de altfel, se desfășoară mai devreme în vederea păstrării caracteristicilor calitative ale fructelor.

##### 5.2. Specificitatea produsului

Caracteristicile deosebite ale uleiului de măsline extravirgin „Umbria” se datorează prezenței cultivarului Moraiolo, care, grație conținutului bogat în polifenoli, generează intensitatea cu care este perceput gustul amar la nivel organoleptic. Condițiile pedoclimatice speciale ale ariei de producție influențează foarte mult obținerea gustului picant al uleiului, în timp ce diferențele termice influențează crearea gustului fructat.

Recoltarea anticipată, efectuată cel mai adesea manual, conferă caracteristici specifice uleiului de măsline extravirgin „Umbria”, deoarece permite păstrarea antioxidanților naturali prezenți în fruct, concentrația acestora scăzând pe măsură ce se coace măslinea.

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

Caracteristicile uleiului de măsline extravirgin „Umbria” destinat consumului se datorează în principal mediului pedoclimatic deosebit și cultivarelor de măslin specifice, mai ales Moraiolo, iar aceste elemente, îmbinate cu metodele de producție a măslinelor, de obținere a uleiului și de ambalare, conferă produsului proprietăți unice și distinctive.

În Umbria, cultivarea măslinilor are o tradiție străveche. Primele dovezi arheologice demonstrează prezența măslinului aici deja în primul secol înainte de Hristos. În comunele Amelia, Montefalco și Terni se află, răspândite, multe resturi de burdufuri și de mori. Cultivarea măslinilor a parcurs multe etape de-a lungul secolelor, devenind în prezent o cultură de importanță relevantă pentru economia regiunii Umbria, mai ales datorită fluxului comercial pe care îl întreține.

Cultivarea măslinilor este unul dintre principalele sectoare productive ale regiunii. Această activitate are un rol important în economia zonei, mai ales datorită amprentei comerciale în regiune a producției de ulei de calitate. În Umbria, măslinii sunt cultivați aproape numai pe dealuri, situație care îngreunează utilizarea unor utilaje mecanice în desfășurarea operațiunilor de cultivare. Astfel, factorul uman are un rol determinant pentru obținerea calității specifice a uleiului în Umbria, mai ales în etapa recoltării, care se desfășoară foarte timpuriu.

Existența acestui sector se datorează economiei locale din trecut, ale cărei urme se păstrează și acum, prin prezența unui număr mare de mori de dimensiuni medii și mici. Măiestria morarilor de pe acest teritoriu se manifestă prin prelucrarea materiei prime în ulei, evidențiind și mai mult caracteristicile unice ale acestui produs.

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

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție, prin publicarea propunerii de recunoaștere a denumirii de origine protejată „Umbria” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 181 din 5 august 2011.

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”.

---

<sup>(4)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2013/C 262/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIC

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

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**„BAYERISCHE BREZE”/„BAYERISCHE BREZN”/„BAYERISCHE BREZ’N”/„BAYERISCHE BREZEL”**

**NR. CE: DE-PGI-0005-0971-23.02.2012**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denumire**

„Bayerische Breze”/„Bayerische Brezn”/„Bayerische Brez’n”/„Bayerische Brezel”

**2. Statul membru sau țara terță**

Germania

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tip de produs**

Clasa 2.4. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

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

„Bayerische Breze” (covrigul bavarez) este un produs de brutărie tradițional cu bicarbonat de sodiu, care este cunoscut în comerț și sub denumirile „Bayerische Brezn”, „Bayerische Brez’n” și „Bayerische Brezel”. Forma covrigului („Breze”) aduce aminte de brațele încrucișate în timpul rugăciunii și simbolizează această imagine. Această formă rezultă din înfășurarea (încrucișarea) unei fășii de aluat întinse în strat subțire, cu un nod dublu în partea de mijloc, cele două capete ale fășiei fiind lipite prin apăsare către partea curbată cea mai grosă a covrigului, la o distanță de așa manieră încât se formează, pe cât posibil, trei găuri de dimensiuni egale. Caracteristică pentru aspectul covrigului bavarez cu bicarbonat de sodiu („Bayerische Laugenbreze”) este culoarea brun-arămie a cojii, cu un luciu intens, care se află într-un contrast clar cu fisurile naturale care se produc în partea curbată a covrigului în timpul coacerii.

Ceea ce determină savoarea produsului este gustul de bicarbonat de sodiu în combinație cu faptul că acest covrig este crocant și se sfărâmă cu ușurință, precum și consistența moale, precum vata, a miezului covrigului atunci când este mestecat.

Există diferite tipuri și dimensiuni de „Bayerische Breze”, iar de obicei acest covrig este presărat cu sare grunjoasă. În mod alternativ, pot fi utilizate însă și semințe de mac, susan, dovleac sau floarea-soarelui, precum și brânză. Coaja covrigului „Bayerische Breze” este subțire, de culoare castanie și se coace până când obține un aspect lucios. În schimb, aluatul este suculent, fraged și deschis la culoare.

Covrigii „Bayerische Breze” sunt comercializați și sub formă de bucăți de aluat congelate (spre exemplu în vederea prelucrării ulterioare în propria întreprindere, a vânzării ca produs congelat destinat coacerii acasă în comerțul cu amănuntul de produse alimentare și în comerțul cu ridicata etc.). Chiar în stare congelată, aceste produse au deja forma caracteristică de covrig „Bayerische Breze” și beneficiază, prin urmare – nu în ultimul rând datorită rețetei și forme descrise la punctul 5.2 –, de protecția denumirii. De regulă, bucățile de aluat congelate sunt puse în soluție de bicarbonat de sodiu înainte de congelare.

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

Pentru fabricarea aluatului pentru covrigii „Bayerische Breze” este nevoie, pe lângă făină de grâu, de apă, drojdie, eventual de un ameliorator de panificație care să conțină malț, de sare de bucătărie, carbonat de sodiu și grăsimi.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

### 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

Întregul proces al fabricării covrigilor gata pentru vânzare și cel al fabricării bucăților de aluat congelate trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Aluatul preparat din materiile prime menționate la punctul 3.3 este frământat puternic, după care se împarte în bucăți și se întinde într-o fâșie care este subțire înspre capete. Prin înfășurare se obține un covrig, fie manual (cu ajutorul unei tehnici speciale de rotație manuală), fie mecanic, iar capetele sunt lipite strâns prin apăsare. Apoi, înainte de a fi puse în soluția de bicarbonat de sodiu, bucățile de aluat formate fie pot trece direct în etapa următoare a fabricării (întărirea), fie sunt răcite (fermentare întârziată). Saramurarea este realizată cu o soluție de bicarbonat de sodiu, a cărei pondere de hidroxid de sodiu este diluată la mai puțin de 4 %. Apoi, covrigii sunt presărați cu sare pentru covrigi și copti, după care trebuie să se răcească bine și să fie păstrați la loc uscat, deoarece în caz contrar coaja subțire și sărată absoarbe cu mare ușurință apa.

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

—

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

—

## 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Freistaat Bayern (Bavaria)

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Covrigul este un produs de panificație cu o formă figurativă, care își are originea probabil în pâinea romană în formă de inel care se servea la cină. Pâinea în formă de inel era servită mai ales în mănăstiri. Într-o primă etapă, pornind de la această formă s-a creat o formă adaptată, adăugându-se un braț care se întinde în afara inelului, prin care s-a obținut o formă asemănătoare numărului șase. Alăturarea și unirea a doi covrigi cu câte un braț a reprezentat pasul prin care s-a creat forma actuală a covrigului. În acest mod s-a obținut „Bayerische Breze”, așa cum o cunoaștem astăzi. Doar covrigii care prezintă această formă descrisă pot fi desemnați cu denumirea „Bayerische Breze” (și cu denumirile sinonime „Bayerische Brezn”, „Bayerische Brez'n”, „Bayerische Brezel”).

Această denumire este derivată din cuvântul „Brezitella” din vechea germană de sus și își are originea în cuvântul latin „brachiatellium”, care ar putea fi tradus aproximativ prin „mic braț”: covrigul simbolizează, după cum s-a menționat deja la punctul 3.2, brațele încrucișate în timpul rugăciunii. Acesta era un produs de brutărie special, de sărbătoare, care se fabrica cu ocazia Anului Nou, a Duminicii Floriilor sau a sărbătorii recoltei. Întrucât în sudul Germaniei existau foarte multe mănăstiri, covrigii sunt deosebit de răspândiți în această regiune.

### 5.2. Specificitatea produsului

Specificitatea covrigului „Bayerische Breze” constă, pe de-o parte, în aspectul său unic și, pe de altă parte, în caracteristicile sale foarte speciale. Spre exemplu, brațele acestui covrig sunt mai groase decât cele ale covrigului suab („Schwäbische Brezel”). Partea groasă din mijloc a covrigului „Bayerische Breze” nu este tăiată longitudinal, spre deosebire de cea a covrigilor suabi (deci bucla covrigului „Bayerische Breze” nu este la fel de groasă și nu prezintă o tăietură); cu toate acestea, suprafața crăpată reprezintă o trăsătură tipică a produsului „Bayerische Breze”. Covrigul bavarez cu bicarbonat de sodiu, „Bayerische Laugenbreze”, are un conținut mai mic de grăsime (1,5-4 %) decât covrigul suab cu bicarbonat de sodiu, „Schwäbische Laugenbrezel” (4-8 %). Datorită conținutului relativ redus de grăsime al făinii (maximum 4 %), „Bayerische Breze” are un caracter crocant deosebit de pronunțat. Spre deosebire de „Schwäbische Brezel”, „Bayerische Breze” trebuie să fie coaptă în mod uniform.

Diferențele locale sunt evidente mai ales în ceea ce privește forma. În timp ce în cazul covrigului „Schwäbische Brezel”, brațele pornesc de foarte jos, așa încât partea superioară curbată poate fi numită „burtă”, în cazul covrigului tipic „Bayerische Breze” acestea pornesc de mult mai sus.

„Bayerische Breze” a fost inclus în baza de date a specialităților bavareze tradiționale a Ministerului bavarez al Alimentelor, Agriculturii și Silviculturii (*Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten*), ceea ce confirmă, de asemenea, faptul că acest produs este considerat a fi o specialitate regională tradițională în Freistaat Bayern. În plus, „Bayerische Breze” este descris ca fiind o specialitate tipică bavareză în numeroase surse.



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)*

Fabricarea pentru prima oară a variantei bavareze a covrigului cu bicarbonat de sodiu se datorează unei confuzii întâmplătoare. Brutarul Anton Nepomuk Pfannenbrenner lucra în secolul al XIX-lea în cafeneaua regală din München a lui Johan Eilles, care era furnizor al curții. Într-o zi din anul 1839, el a comis în brutărie o eroare cu consecințe semnificative. Deși în mod obișnuit glazura covrigii cu apă cu zahăr, în ziua aceea a utilizat din greșeală soluția de bicarbonat de sodiu, care servea de fapt curățării formelor de coacere. Rezultatul a fost atât de convingător, încât în aceeași dimineață Wilhelm Eugen von Ursingen, trimisul regelui din Württemberg, a putut degusta un covrig cu bicarbonat de sodiu. De atunci, ziua de 11 februarie 1839 este considerată ca fiind prima zi în care a fost documentată vânzarea unui covrig cu bicarbonat de sodiu.

„Bayerische Laugenbreze” este produsul bavarez de brutărie cu bicarbonat de sodiu cel mai caracteristic și este fabricat de aproape toate brutăriile din Bavaria. El face parte integrantă din tradiția culinară bavareză și completează totodată în mod indispensabil gama alimentelor tradiționale bavareze precum „Münchener Weißwurst” (crenvurști albi de München) și „Bayerische Leberkäse” (ruladă de ficat bavareză). „Bayerische Breze” se bucură de o mare apreciere în rândul consumatorilor și de o reputație excepțională la nivel mondial. De asemenea, acest produs a devenit cunoscut în întreaga lume datorită festivalului berii care are loc la München („Münchener Oktoberfest”).

„Bayerische Breze” este un produs tradițional al brutăriei artizanale bavareze, care nu se găsește decât în Freistaat Bayern.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/31500>

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.





EUR-Lex (<http://new.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>



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

RO