

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 361



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 56

11 decembrie 2013

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

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2013/C 361/01	Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE – Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

III *Acte pregătitoare*

INIȚIATIVE ALE STATELOR MEMBRE

2013/C 361/02	Inițiativă din partea Belgiei, Bulgariei, Republicii Cehe, Germaniei, Estoniei, Greciei, Spaniei, Franței, Croației, Italiei, Ciprului, Letoniei, Lituaniei, Luxemburgului, Ungariei, Maltei, Țărilor de Jos, Austriei, Poloniei, Portugaliei, României, Sloveniei, Slovaciei, Finlandei și Suediei privind un regulament al Parlamentului European și al Consiliului de modificare a Deciziei 2005/681/JAI de instituire a Colegiului European de Poliție (CEPOL)	4
---------------	--	---

RO

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

(continuare în pagina următoare)

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2013/C 361/03	Rata de schimb a monedei euro	6
---------------	-------------------------------------	---

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisia Europeană

2013/C 361/04	Cerere de propuneri în cadrul Programului de lucru multianual 2013 pentru acordarea de granturi în domeniul rețelei transeuropene de transport (TEN-T) în perioada 2007-2013 [Decizia C(2013) 1029 a Comisiei, modificată prin Decizia C(2013) 8744 a Comisiei]	7
2013/C 361/05	Cereri de propuneri în cadrul Programului de lucru multianual 2013 pentru acordarea de granturi în domeniul rețelei transeuropene de transport (TEN-T) în perioada 2007-2013 [Decizia C(2013) 1675 a Comisiei, modificată prin Decizia C(2013) 8755 a Comisiei]	8
2013/C 361/06	Cereri de propuneri și activități conexe în temeiul programelor de lucru pentru perioada 2014-2015 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare (2014-2020) Orizont 2020 și din cadrul Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice (2014-2018) de completare a programului Orizont 2020	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2013/C 361/07	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	10
2013/C 361/08	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



II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE

Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2013/C 361/01)

Data adoptării deciziei	6.11.2013
Numărul de referință al ajutorului	SA.32712 (11/N)
Stat membru	Spania
Regiune	Galicia
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Temei legal	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Tipul măsurii	Schemă de ajutoare
Obiectiv	Compensarea pagubelor suferite de către întreprinderile din sectorul piscicol din regiunea Galicia în urma furtunii „Becky”, care a lovit coastele Galiciei pe 8 și 9 noiembrie 2010.
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	0,06 milioane EUR
Valoare	100 %
Durată (perioadă)	—
Sectoare economice	Pescuit – A301
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2 ^a planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Alte informații	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data adoptării deciziei	6.11.2013
Numărul de referință al ajutorului	SA.33346 (13/NN)
Stat membru	Țările de Jos
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Temei legal	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Tipul măsurii	Schemă de ajutoare
Obiectiv	Scopul măsurii este acela de a contribui la costul programelor de informare și de educare în beneficiul sectorului comerțului cu amănuntul cu produse piscicole.
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Veniturile anuale generate de taxă sunt variabile și depind de următorii factori: — rata reală aplicată, care poate varia între 0 și nivelul maxim (plafonul stabilit); — numărul de puncte de vânzare și de operatori, număr care poate varia; și — bugetul anual pentru activitățile care generează beneficii pentru sectorul comerțului cu amănuntul cu produse piscicole. Nivelul veniturilor bugetare este stabilit pe baza evaluării activităților care urmează să fie desfășurate în cursul anului în cauză. Rata maximă a taxei este în prezent stabilită la 49,92 EUR pe an, pentru fiecare distribuitor/punct de vânzare.
Valoare	Încasările din taxe variază de la un an la altul și depind de rata care se aplică. Prin urmare, intensitatea ajutoarelor variază anual; în funcție de rata aplicată, ea poate oscila între 0 % și până la plafonul maxim stabilit la 100 %.
Durată (perioadă)	Până la 2 august 2022
Sectoare economice	Pescuitul maritim
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Alte informații	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data adoptării deciziei	6.11.2013
Numărul de referință al ajutorului	SA.33347 (13/NN)
Stat membru	Țările de Jos
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Onderwijsprojecten aanvoersektor
Temei legal	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Tipul măsurii	Schemă de ajutoare
Obiectiv	Scopul măsurii este acela de a contribui la costul programelor de educare și de informare în beneficiul sectorului furnizării de produse piscicole.
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Veniturile anuale generate de taxă sunt variabile și depind de următorii factori: — miime din valoarea produselor piscicole furnizate de către furnizor; — 0,03 EUR pentru fiecare tonă de midii furnizată de către furnizor; și — pentru furnizorii de creveți, 0,10 EUR pe kilogramul de creveți nedecorticați și 0,30 EUR pe kilogramul de creveți decorticați.
Valoare	Rata anuală maximă a taxei aplicabile furnizorului individual poate varia în funcție de cantitatea de produse piscicole furnizate.
Durată (perioadă)	Până la 26 septembrie 2022
Sectoare economice	Pescuitul maritim
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Alte informații	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

III

(Acte pregătitoare)

INIȚIATIVE ALE STATELOR MEMBRE

Inițiativă din partea Belgiei, Bulgariei, Republicii Cehe, Germaniei, Estoniei, Greciei, Spaniei, Franței, Croației, Italiei, Ciprului, Letoniei, Lituaniei, Luxemburgului, Ungariei, Maltei, Țărilor de Jos, Austriei, Poloniei, Portugaliei, României, Sloveniei, Slovaciei, Finlandei și Suediei privind un regulament al Parlamentului European și al Consiliului de modificare a Deciziei 2005/681/JAI de instituire a Colegiului European de Poliție (CEPOL)

(2013/C 361/02)

PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, în special articolul 87 alineatul (2) litera (b),

având în vedere inițiativa Belgiei, Bulgariei, Republicii Cehe, Germaniei, Estoniei, Greciei, Spaniei, Franței, Croației, Italiei, Ciprului, Letoniei, Lituaniei, Luxemburgului, Ungariei, Maltei, Țărilor de Jos, Austriei, Poloniei, Portugaliei, României, Sloveniei, Slovaciei, Finlandei și Suediei ⁽¹⁾,

după transmiterea proiectului de act legislativ către parlamentele naționale,

hotărând în conformitate cu procedura legislativă ordinară,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 4 din Decizia 2005/681/JAI a Consiliului de instituire a Colegiului European de Poliție (CEPOL), CEPOL are sediul în Bramshill, Regatul Unit.
- (2) Prin scrisorile sale din 12 decembrie 2012 și 8 februarie 2013, Regatul Unit a informat CEPOL că nu mai dorește să îi găzduiască sediul pe teritoriul său. În afara CEPOL, Bramshill găzduiește și un local de formare a poliției naționale care aparține National Policing Improvement Agency, pe care Regatul Unit a decis să îl înlocuiască cu un nou colegiu de poliție care ar urma să funcționeze într-un alt amplasament. Prin urmare, Regatul Unit a decis să închidă sediul național de formare a cadrelor de poliție din Bramshill și să vândă locul, precizând

faptul că s-au înregistrat costuri aferente mari și nu a apărut un model economic alternativ pentru a exploata locul.

- (3) Având în vedere situația dată, la 8 octombrie 2013, reprezentanții guvernelor statelor membre au ajuns la un acord comun privind modalitățile de găzduire a CEPOL conform căruia CEPOL va fi găzduit de Budapesta de îndată ce se va muta din Bramshill. Acest acord ar trebui inclus în Decizia 2005/681/JAI a Consiliului.
 - (4) În conformitate cu articolele 1 și 2 din Protocolul (nr. 21) privind poziția Regatului Unit și a Irlandei cu privire la spațiul de libertate, securitate și justiție, anexat la Tratatul privind Uniunea Europeană și la Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, fără a aduce atingere articolului 4 din protocolul menționat, respectivele state membre nu participă la adoptarea prezentului regulament, nu au obligații în temeiul acesteia și nu face obiectul aplicării sale.
- PE DE ALTĂ PARTE:
- (5) În conformitate cu articolul 3 din Protocolul (nr. 21) privind poziția Regatului Unit și a Irlandei cu privire la spațiul de libertate, securitate și justiție, anexat la Tratatul privind Uniunea Europeană și la Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, aceste state membre și-au notificat dorința de a participa la adoptarea și aplicarea prezentului regulament.
 - (6) În conformitate cu articolele 1 și 2 din Protocolul (nr. 22) privind poziția Danemarcei, anexat la Tratatul privind Uniunea Europeană și la Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, Danemarca nu participă la adoptarea prezentului regulament, nu are obligații în temeiul acestuia și nu face obiectul aplicării sale,

⁽¹⁾ JO C ...

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 2

Articolul 1

Prezentul regulament intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Decizia 2005/681/JAI a Consiliului se modifică după cum urmează:

Articolul 4 – Sediul se modifică după cum urmează:

„Sediul CEPOL se află la Budapesta, Ungaria.”

Se aplică de la (...) 2014.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în statele membre în conformitate cu tratatele.

Adoptat la ..., ...

Pentru Parlamentul European

Președintele

...

Pentru Consiliu

Președintele

...

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

10 decembrie 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3750	AUD dolar australian	1,5039
JPY yen japonez	141,35	CAD dolar canadian	1,4604
DKK coroana daneză	7,4604	HKD dolar Hong Kong	10,6605
GBP lira sterlină	0,83645	NZD dolar neozeelandez	1,6529
SEK coroana suedeză	8,9897	SGD dolar Singapore	1,7181
CHF franc elvețian	1,2214	KRW won sud-coreean	1 444,26
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	14,1808
NOK coroana norvegiană	8,4015	CNY yuan renminbi chinezesc	8,3486
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,6425
CZK coroana cehă	27,453	IDR rupia indoneziană	16 371,02
HUF forint maghiar	300,79	MYR ringgit Malaiezia	4,4094
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	60,837
LVL lats leton	0,7031	RUB rubla rusească	44,9962
PLN zlot polonez	4,1825	THB baht thailandez	44,099
RON leu românesc nou	4,4525	BRL real brazilian	3,1759
TRY lira turcească	2,7902	MXN peso mexican	17,6749
		INR rupie indiană	83,9149

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

Cerere de propuneri în cadrul Programului de lucru multianual 2013 pentru acordarea de granturi în domeniul rețelei transeuropene de transport (TEN-T) în perioada 2007-2013

[Decizia C(2013) 1029 a Comisiei, modificată prin Decizia C(2013) 8744 a Comisiei]

(2013/C 361/04)

Prin prezenta, Direcția Generală Mobilitate și Transporturi a Comisiei Europene lansează o cerere de propuneri pentru a acorda granturi unor proiecte în conformitate cu prioritățile și obiectivele definite în Programul de lucru anual modificat pentru acordarea de granturi în domeniul rețelei transeuropene de transport pentru 2013.

Bugetul maxim disponibil în cadrul prezentei cereri de propuneri este de 70 de milioane EUR.

Termenul-limită pentru depunerea propunerilor este **17 martie 2014**.

Textul integral al cererii de propuneri este disponibil la adresa:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Cereri de propuneri în cadrul Programului de lucru multianual 2013 pentru acordarea de granturi în domeniul rețelei transeuropene de transport (TEN-T) în perioada 2007-2013

[Decizia C(2013) 1675 a Comisiei, modificată prin Decizia C(2013) 8755 a Comisiei]

(2013/C 361/05)

Prin prezenta, Direcția Generală Mobilitate și Transporturi a Comisiei Europene lansează cinci cereri de propuneri în cadrul Programului de lucru multianual pentru rețeaua transeuropeană de transport (TEN-T) pentru perioada 2007-2013, în vederea acordării de granturi în următoarele domenii:

- Acțiuni în favoarea proiectelor prioritare (PP) – suma indicativă disponibilă pentru propunerile selecționate este de 50 de milioane EUR;
- Autostrăzi maritime (AM) – suma indicativă disponibilă pentru propunerile selecționate este de 80 de milioane EUR;
- Sistemul european de management al traficului feroviar (ERTMS) – suma indicativă disponibilă pentru propunerile selecționate este de 70 de milioane EUR;
- Managementul traficului aerian (ATM) – suma indicativă disponibilă pentru propunerile selecționate este de 30 de milioane EUR;
- Sisteme inteligente de transport (ITS) – suma indicativă disponibilă pentru propunerile selectate este de 50 de milioane EUR.

Termenul-limită pentru depunerea propunerilor este **17 martie 2014**.

Textele integrale ale cererilor de propuneri sunt disponibile la adresa:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Cereri de propuneri și activități conexe în temeiul programelor de lucru pentru perioada 2014-2015 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare (2014-2020) Orizont 2020 și din cadrul Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice (2014-2018) de completare a programului Orizont 2020

(2013/C 361/06)

Se anunță prin prezenta lansarea cererilor de propuneri și activități conexe în temeiul programelor de lucru pentru perioada 2014-2015 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare (2014-2020) Orizont 2020 și din cadrul Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice (2014-2018) de completare a programului Orizont 2020.

Comisia a adoptat, prin Deciziile C(2013) 8563 din 10 decembrie 2013, C(2013) 8631 din 10 decembrie 2013 și C(2013) 8632 din 10 decembrie 2013, trei programe de lucru care includ cereri de propuneri și alte activități conexe.

Acestea sunt condiționate de adoptarea de către autoritatea legislativă, fără modificări semnificative, a Deciziei Consiliului de instituire a programului specific de punere în aplicare a Programului-cadru pentru cercetare și inovare (2014-2020) Orizont 2020, a Regulamentului de stabilire a normelor de participare și de difuzare, precum și a Regulamentului Consiliului privind Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice (2014-2018) de completare a programului Orizont 2020. De asemenea, programele respective depind de un aviz favorabil sau de lipsa de opoziție din partea comitetelor instituite prin Decizia Consiliului de instituire a Programului specific de punere în aplicare a programului Orizont 2020 și prin Regulamentul Consiliului de instituire a Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice, precum și de disponibilitatea creditelor prevăzute în proiectul de buget pentru 2014 după adoptarea bugetului pentru 2014 de către autoritatea bugetară sau în cazul în care bugetul nu este adoptat, astfel cum se prevede în sistemul doisperezecimilor provizorii. În plus, programul de lucru legat de obiectivul specific „Consolidarea cercetării de frontieră, prin activitățile Consiliului European pentru Cercetare” va face obiectul avizului oficial al noului Consiliu științific, care va înlocui Consiliul științific instituit prin Decizia 2007/134/CE. Comisia își rezervă dreptul de a anula sau de a rectifica cererea de propuneri.

Adoptarea acestor dispoziții va fi confirmată prin anunțarea pe site-ul internet al Comisiei Europene dedicat participanților (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Aceste programe de lucru, inclusiv termenele-limită și bugetele pentru activități, sunt disponibile prin portalul participanților menționat anterior, împreună cu informații privind condițiile de participare la cererile de propuneri și la activitățile conexe, precum și cu orientări destinate solicitanților, referitoare la modalitățile de prezentare a propunerilor. Toate aceste informații vor fi actualizate ori de câte ori este necesar pe aceeași portal al participanților.

La această dată, se pot prezenta propuneri numai pentru temele marcate cu „2014” în cererile de propuneri indicate pe portalul participanților. Informații privind data la care se pot prezenta propuneri pentru temele marcate cu „2015” vor fi furnizate ulterior.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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 361/07)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

„TØRRFISK FRA LOFOTEN”

NR. CE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Tørrfisk fra Lofoten”

2. Statul membru sau țara terță

Norvegia

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

Clasa 1.7: Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

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

Tørrfisk fra Lofoten reprezintă cod de Atlantic (*Gadus morhua*), uscat în mod natural, provenit din Lofoten. Denumirea include codul uscat care îndeplinește cerințele de selectare în conformitate cu standardul industriei norvegiene pentru clasificarea codului uscat, BNS 30-01.

Tørrfisk fra Lofoten trebuie să aibă un conținut de apă de 16-27 %, un conținut de proteine de 68-78 % și un conținut de grăsimi de aproximativ 1 %. Tørrfisk FRA Lofoten are un gust și o aromă de pește foarte pronunțate, o piele de culoare aurie și dimensiuni între 40 și 90 cm.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Tørrfisk fra Lofoten este obținut din cod de Atlantic capturat în jurul insulelor Lofoten și Vesterålen din ianuarie până în aprilie. În această perioadă, codul adult din apele polare reci ale Mării Barents călătorește către marea din jurul insulelor Lofoten și Vesterålen pentru a se reproduce. Zona de pescuit

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

se situează între 010°00' E și 016°08' E și între 67°00' N și 69°30' N în următoarele localizări ICES: zona 05 – 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 și o parte din 25; zona 04 – 03, 04, 10, 46, 47 și 48. Peștele capturat în această zonă are o textură diferită față de cea a peștilor de adâncime, în special în ceea ce privește textura musculară, ca rezultat al lungii migrații, ceea ce îi conferă o calitate esențială pentru a rezista procesului de uscare. Având în vedere distanța scurtă față de zona de pescuit, pescarii de coastă pot captura și livra peștii în aceeași zi, lucru foarte important pentru calitatea peștelui.

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*

Tørrfisk fra Lofoten trebuie să fie uscat în mod natural și sortat în Lofoten.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Peștele pentru obținerea Tørrfisk fra Lofoten trebuie să fie capturat în jurul insulelor Lofoten și Vesterålen între 010°00' E și 016°08' E și între 67°00' N și 69°30' N în următoarele localizări ICES: zona 05 – 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 și o parte din 25; zona 04 – 03, 04, 10, 46, 47, 48, trebuie să fie livrat la o instalație de debarcare în Lofoten și uscat în mod natural și sortat în Lofoten. Lofoten constă din municipalitățile Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy și Vågan.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Marea din jurul insulelor Lofoten și Vesterålen reprezintă una dintre cele mai bogate zone de pescuit ale lumii, iar pescuitul în Lofoten reprezintă cel mai important pescuit sezonier de cod în Norvegia.

Codul de Atlantic își petrece cea mai mare parte din viață în Marea Barents, dar migrează către marea din jurul insulelor Lofoten și Vesterålen, pentru a se reproduce, în perioada ianuarie-aprilie. Datorită temperaturii și a accesului la hrană în mare în perioada respectivă, condițiile pentru ecloziune sunt foarte favorabile în această zonă.

Marea din jurul insulelor Lofoten și Vesterålen a reprezentat, de-a lungul timpului, cea mai importantă zonă de reproducere pentru codul de Atlantic. În acest loc, platforma continentală este îngustă, iar apele bogate în nutrienți trec nu prea departe de țarm. Acest lucru oferă condiții optime pentru creștere și supraviețuire.

Afluxul masiv de cod de Atlantic în zona geografică coincide cu perioada în care condițiile climatice sunt deosebit de adecvate/potrivite pentru uscarea naturală.

Situarea zonei în raport cu Curentul Golfului oferă condiții deosebit de favorabile pentru uscarea naturală a peștelui și este vitală pentru calitatea finală a Tørrfisk fra Lofoten. Datorită Curentului Golfului, în Lofoten, iernile sunt blânde, cu o temperatură medie între – 0,8 până la + 2,2 °C din ianuarie până în aprilie, iar primăverile sunt uscate, cu un total de precipitații de 132 până la 108 mm. Aceste condiții climatice constituie premisa pentru ca peștele să se usuce în mod corespunzător și să nu înghețe sau să se descompună.

Selectarea este vitală pentru calitatea produsului final. Selectarea necesită cunoștințe aprofundate și este realizată de așa-numiții „discards”. Din punct de vedere istoric, evaluarea calității este o competență care s-a transmis din generație în generație în familie și/sau societăți. În trecut, persoanele care efectuau selectarea erau formate în cadrul societății cu care erau asociați, dar recent a fost instituită o formare teoretică pentru acest sector. Formarea teoretică este combinată cu formarea practică într-o societate de producție a codului uscat.

Expertiza privind obținerea produsului și cerințele pieței au fost, de asemenea, transmise în mod tradițional din generație în generație în Lofoten.

Aceste cunoștințe sunt esențiale pentru a obține Tørrfisk fra Lofoten de bună calitate.

5.2. Specificitatea produsului

Tørrfisk fra Lofoten este obținut din cod de Atlantic (*Gadus morhua*) adult, eviscerat, decapitat și uscat în mod natural. Uscarea naturală păstrează și maturează peștele în același timp, în principal datorită reducerii considerabile a conținutului de apă. Acest lucru oferă o durabilitate ridicată și un conținut nutrițional mare, de exemplu un conținut ridicat de proteine, între 68 și 78 %, față de 18 % în codul proaspăt. Uscarea se consideră a fi terminată atunci când, lovind peștele, se obține „sunetul de pește” corect, adică un sunet sec, clar și puternic. În vederea evaluării corecte a „sunetului de pește”, sunt necesare cunoștințe solide și o lungă experiență.

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)

Legătura se bazează pe caracteristicile produsului care pot fi puse pe seama originii sale geografice.

Tradiție:

Uscarea naturală a peștelui a avut loc în Lofoten de la începutul anilor '100 și reprezintă o parte importantă a patrimoniului norvegian. Cunoștințele privind uscarea și selectarea au fost transmise din generație în generație în Lofoten. Codul uscat a fost și reprezintă un important produs de export norvegian.

Caracteristici legate de originea geografică:

Lunga migrație a peștilor din apele reci ale Mării Barents către insulele Lofoten și Vesterålen oferă peștilor o carne fermă și musculoasă. Doar o materie primă de o astfel de calitate poate tolera în mod corespunzător procesul de uscare.

Temperatura, precipitațiile, vântul, soarele și zăpada reprezintă factori vitali pentru procesul de uscare și fac ca zona geografică în cauză să fie o zonă deosebit de adecvată pentru uscarea peștelui. Temperatura reală din aria geografică face ca peștele să nu înghețe și nici să nu se descompună, ci să se usuce. Precipitațiile corespunzătoare, împreună cu vânturile de coastă, oferă condiții bune pentru uscarea naturală. Iar reflecția soarelui în zăpada care acoperă solul dă peștelui culoarea sa aurie. Procesul de uscare conferă codului uscat textura sa specială, precum și gustul și aroma pronunțată de pește.

Împreună cu materia primă de înaltă calitate, clima este vitală pentru calitatea finală a Tørrfisk fra Lofoten. Lofoten este singurul loc din lume în care există acest tip de climat și în care, în același timp, se poate pescui cod adult de înaltă calitate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.lovdato.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ 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 361/08)

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 (¹).

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

„PREKMURSKA ŠUNKA”

NR. CE: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Prekmurska šunka”

2. Statul membru sau țara terță

Slovenia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

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

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

„Prekmurska šunka” este un produs din carne afumată și uscată obținută din pulpă proaspătă de porc. Acesta are o formă (a bucății decupate) clasică și ușor de recunoscut de pară, cu o membrană de o culoare uniformă maro-roșcat. Mirosul și gustul caracteristice, culoarea roșie-rubinie a mușchiului afumat și maturat și culoarea alb-crem uniformă a grăsimii subcutanate se formează pe parcursul unei perioade de maturare de cel puțin șase luni. Mușchiul este ușor marmorat și bine integrat în grăsime, a cărei grosime este de cel puțin 10 mm sub articulația șoldului. În mirosul și în gustul său, se percepe o nuanță de afumat, deși fumul nu acoperă în niciun caz aroma cărnii maturate. Datorită perioadei de maturare destul de lungi, șunca are o textură delicată, netedă, caracterizată de o succulență plăcută.

Conținutul de sare din produsul finit nu trebuie să depășească 9 %, gradul de uscare (pierderea de greutate în timpul maturării) nu trebuie să depășească 45 %, iar greutatea nu trebuie să fie mai mică de 2,75 kg.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Pulpa proaspătă de porc este decupată într-o singură bucată, la 3-4 cm sub articulația șoldului (*caput ossis femoris*), fără picior, oasele jaretului, pelvis, femur și tibie, cu pliul caracteristic al jaretului. O secțiune transversală tipică este compusă din următorii mușchi și grupe de mușchi, împreună cu pielea și grăsimea subcutanată: butul (*m. biceps femoris* și *semitendinosus*), mușchiul semimembranos (*m. semimembranosus*), mușchiul cvadriceps femural (*m. quadriceps femoris*) și o parte din mușchiul gluteal (*m. gluteus medius* și *gluteus superficialis*). Greutatea pulpei de porc întregi, după ce a fost decupată în forma definită și înainte de sărare, nu trebuie să fie mai mică de 5 kg.

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

—

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

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

Toate etapele de producție a „Prekmurska šunka”, de la decupare, sărare, clătire și uscare, afumare, maturare, măsurarea gradului de uscare (pierderea de greutate) și ungerea (graduală) cu grăsime și până la inspectarea calității întregului jambon maturat, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Decuparea – fiecare pulpă de porc care urmează să fie utilizată pentru producția de „Prekmurska šunka” trebuie să fie decupată în forma adecvată.

Sărarea – pulpele decupate și congelate sunt sărate cu sare uscată sau prin metoda combinată.

Clătirea și uscarea – după sărare, pulpele sunt clătite cu apă rece curentă. Suprafața este apoi drenată (uscată), iar pulpele sunt suspendate într-un spațiu ventilat.

Afumarea – după ce suprafața pulpelor sărate s-a uscat, acestea sunt afumate într-o cameră de afumare folosind lemn de esență tare și rumeguș. După ce afumarea s-a încheiat, pulpele sunt marcate cu un logo care include cuvintele „Prekmurska šunka”.

Maturarea – jamboanele sunt maturate în camere de maturare care au aerisire naturală sau o combinație de aerisire naturală și aerisire artificială. Procesul de maturare durează cel puțin șase luni.

Măsurarea gradului de uscare (pierderea de greutate) – gradul de uscare (pierderea de greutate în timpul maturării) trebuie să nu fie mai mare de 45 %.

Ungerea (graduală) cu grăsime – partea din jambon care nu este acoperită cu piele și grăsime este unsă cu grăsime în etape, mai întâi când jambonul a pierdut aproximativ 25 % din greutate în cursul maturării și, în fine, când a atins un grad de uscare de 45 %. Ungerea se face cu un amestec de grăsime, făină și mirodenii.

Inspectarea calității întregului jambon maturat – la finalul perioadei de maturare de șase luni, jambonul este supus analizei senzoriale pentru a stabili dacă acesta are un aspect exterior și un miros corespunzătoare. Jamboanele care nu îndeplinesc toate criteriile necesare pentru indicația geografică protejată sunt înregistrate, logoul este îndepărtat, iar produsele sunt excluse din IGP.

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

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Formele comercializate de „Prekmurska šunka” poartă un logo care include inscripția „Prekmurska šunka”, cuvintele „zaščitena geografska označba” (indicație geografică protejată) și simbolul corespunzător al UE.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

„Prekmurska šunka” este produsă în aria geografică din Prekmurje, care este situată în nord-estul Sloveniei. Zona de producție este delimitată de râul Mura și de frontierele naționale ale Sloveniei cu Austria, Ungaria și Croația.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

„Prekmurska šunka” este produsă în Prekmurje, care se găsește în interiorul Bazinului Panonic. Această parte din Slovenia are o climă continentală, cu ierni reci și umede și veri calde și secetoase. Regiunea beneficiază de un număr mare de ore de soare, iar în ceea ce privește cantitatea medie anuală de precipitații, este cea mai uscată parte a Sloveniei. Umiditatea aerului este determinată de vânturile care, în Prekmurje, sunt influențate de poziționarea regiunii pe o câmpie continentală; relieful de joasă altitudine nu împiedică fluxul general de aer, așa cum se întâmplă în alte părți ale Sloveniei. Datorită poziționării pe câmpie, straturile de inversiune sunt mai subțiri și se disipează mai rapid, astfel încât ventilarea aerului până la sol este mai rapidă și există mai puțină ceață. În timpul iernii, din cauza absenței inversiunilor de temperatură, aerul este mai uscat în zonele deluroase decât la câmpie. Vântul de nord-est, care începe să sufle după trecerea fronturilor, și vântul de sud-vest, care suflă înainte de sosirea acestora, sunt caracteristice regiunii Prekmurje.

Progresele înregistrate în ceea ce privește volumul, renumele și dezvoltarea producției de jambon în Prekmurje pot fi atribuite tehnicilor tradiționale și individuale utilizate de agricultori. Practica de uscare a bucăților de carne datează probabil din vremea primilor locuitori ai regiunii Prekmurje. În secolul trecut, agricultorii au exploatat din plin caracteristicile arhitecturale ale fermelor, care erau construite din paie și aveau un acoperiș din paie, în scopul afumării și al maturării cărnii. În aceste clădiri, fumul de la cuptorul de pâine se ridică în mod natural și se acumulează sub acoperișul de paie, unde „Prekmurska šunka” era afumată și uscată uniform. Traseul fumului până la carne era suficient de lung pentru a se răci, astfel încât aceasta era o formă de afumare la rece. În a doua jumătate a secolului trecut, afumarea cărnii a fost transferată în curtea fermei, într-o afumătoare improvizată: o construcție separată, în grădină sau curte, având adesea patru pereți sau patru uși ce permiteau trecerea unui curent de aer prin fante, pentru a împiedica creșterea temperaturii fumului și tratarea termică a cărnii. Maturarea jamboanelor dura mai multe luni, în funcție de dimensiunea lor și de condițiile meteorologice din toate etapele de producție. Metoda actuală de producție a „Prekmurska šunka” în instalații dotate cu echipamente tehnologice reușește să păstreze calitățile organoleptice, fiind pe deplin comparabilă cu tehnicile tradiționale de la ferme. Acest lucru a fost posibil mai degrabă datorită modernizării metodelor de lucru decât datorită modificării tehnicilor, deoarece aceasta ar fi implicat procese biochimice diferite în cursul maturării cărnii. „Prekmurska šunka” a fost întotdeauna prezentă pe masă la orice eveniment important și atunci când sosesc oaspeți. Era un aliment deosebit de apreciat în timpul lucrărilor agricole majore, când era necesar să se servească mai multă hrană agricultorilor și lucrătorilor. În prezent, acesta este consumat cu ocazia reuniunilor de familie și în zile de sărbătoare și este nelipsit la ceremoniile oficiale.

5.2. Specificitatea produsului

„Prekmurska šunka” are o formă unică de pară (bucata decupată). Culoarea membranei sale este de un maro-roșcat uniform caracteristic și are o aromă de fum plăcută, deși fumul nu acoperă în niciun caz aroma cărnii maturate. „Prekmurska šunka” este caracterizată de culoarea de un roșu-intens, de conținutul de sare destul de ridicat și de textura mai degrabă fermă.

Modul în care se servește „Prekmurska šunka” o distinge de asemenea de alte jamboane uscate. Conform unui vechi obicei, se taie în bucăți de un centimetru grosime. Fiecare primește un cuțit, o bucată de pâine și o bucată de jambon, pe care o taie în felii subțiri pe un fund de lemn.

Având în vedere producția tradițională și reputația sa, „Prekmurska šunka” este considerată una dintre particularitățile etnologice ale regiunii Prekmurje.

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)

Condițiile climatice favorabile, tradiția, deprinderile de producție, măiestria și experiența au contribuit la formarea reputației produsului „Prekmurska šunka”, care poate fi considerat o specialitate slovenă și o caracteristică etnologică a regiunii Prekmurje. Bucătăria din Prekmurje are propria sa identitate. Locuitorii acestei regiuni au menținut în permanență o legătură cu mediul rural și cu sursele naturale de producție de alimente și de delicatese tradiționale. De secole, aici predomină preparatele alimentare pe bază de cereale, cartofi, porumb și carne de porc. Carnea de porc a diversificat meniul populației. Cu toate acestea, se consuma mai puțină carne decât în prezent. Aceasta era conservată prin afumare, ceea ce a condus la crearea „Prekmurska šunka”. Astfel, cu timpul, s-au dezvoltat la populația locală deprinderile tehnice practice, nivelul ridicat de măiestrie, cunoștințele practice și experiența care au condus la apariția formei caracteristice (a bucății decupate) și la proprietățile organoleptice ale acestui produs.

Reputația „Prekmurska šunka” este confirmată de diverse surse. Prof. dr. Vilko Novak a efectuat cea mai largă și aprofundată cercetare privind alimentația populației din Prekmurje (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). Acesta descrie în studiul său procesul de preparare și de maturare a „Prekmurska šunka” (*koline*). Dr. Stanislav Renčelj descrie „Prekmurska šunka” în cărțile sale *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) și *Prekmurske dobrote*, în care este prezentată tehnica de producție, de la selectarea materiilor prime, sărare și maturare până la evaluarea senzorială a produsului.

În publicațiile turistice precum *Okusiti Slovenijo* și *Spomini iz Slovenije*, „Prekmurska šunka” este, de asemenea, prezentată ca un produs sloven tradițional.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ 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