

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 70



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 58

27 februarie 2015

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2015/C 70/01	Inițierea procedurii [Cazul M.7278 – General Electric/ALSTOM (Thermal Power – Renewable Power & Grid business)] ⁽¹⁾	1
2015/C 70/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.7497 – Daimler/Kamaz/JV) ⁽¹⁾	1

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2015/C 70/03	Decizia Consiliului din 17 februarie 2015 de numire a trei membri în cadrul Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică	2
2015/C 70/04	Decizia Consiliului din 17 februarie 2015 de numire a președintelui Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică	4

Comisia Europeană

2015/C 70/05	Rata de schimb a monedei euro	5
--------------	-------------------------------------	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2015/C 70/06	Lista porturilor din statele membre ale UE unde sunt permise operațiunile de debarcare și de transbordare a produselor pescărești și serviciile portuare sunt accesibile pentru navele de pescuit din țări terțe, în conformitate cu articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1005/2008 al Consiliului	6
--------------	---	---

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2015/C 70/07	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	10
2015/C 70/08	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	16

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Inițierea procedurii

[Cazul M.7278 – General Electric/ALSTOM (Thermal Power – Renewable Power & Grid business)]**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2015/C 70/01)

La 23 februarie 2015, Comisia a decis să inițieze procedura în cazul menționat anterior după ce a constatat că există mari îndoieli cu privire la compatibilitatea cu piața comună a concentrării notificate în cauză. Inițierea procedurii marchează deschiderea celei de a doua etape a investigației referitoare la concentrarea notificată și nu aduce atingere deciziei finale privind cazul. Decizia este luată în temeiul articolului 6 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾.

Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte observațiile cu privire la concentrarea propusă.

Pentru a se putea lua în considerare în totalitate în cadrul procedurii, observațiile trebuie să fie primite de către Comisie cel târziu în termen de 15 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301) sau prin poștă, cu numărul de referință M.7278 – General Electric/ALSTOM (Thermal Power – Renewable Power & Grid business), la următoarea adresă:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 (Regulamentul privind concentrările economice).

Nonopoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.7497 – Daimler/Kamaz/JV)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2015/C 70/02)

La 23 februarie 2015, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. 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, în 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/homepage.html?locale=ro>) cu numărul de document 32015M7497. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

DECIZIA CONSILIULUI

din 17 februarie 2015

de numire a trei membri în cadrul Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică

(2015/C 70/03)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Decizia nr. 235/2008/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 11 martie 2008 de instituire a Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică ⁽¹⁾, în special articolul 3,

având în vedere avizul Comisiei Europene,

întrucât:

- (1) La 24 ianuarie 2012, Consiliul a adoptat Decizia 2012/59/UE ⁽²⁾ prin care au fost numiți trei membri în cadrul Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică (denumit în continuare „comitetul”) pentru o durată de trei ani începând de la 23 martie 2012.
- (2) Prin urmare, se impune numirea a trei noi membri care să preia atribuțiile la expirarea mandatelor. Pentru a armoniza mandatele tuturor noilor membri ai comitetului, mandatele acestora ar trebui să înceapă la 1 februarie 2015.
- (3) În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Decizia nr. 235/2008/CE, membrii comitetului trebuie să fie selectați din rândul unor experți cu competențe remarcabile în domeniul statisticii,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Următoarele persoane sunt numite în calitate de membri reprezentanți ai Consiliului în cadrul Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică, pentru o durată de trei ani începând de la 1 februarie 2015:

— domnul Günter KOPSCH;

— doamna Pilar MARTÍN-GUZMÁN;

— domnul Enrico GIOVANNINI.

⁽¹⁾ JO L 73, 15.3.2008, p. 17.⁽²⁾ Decizia 2012/59/UE a Consiliului din 24 ianuarie 2012 de numire a trei membri în cadrul Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică (JO L 30, 2.2.2012, p. 17).

Articolul 2

Prezenta decizie intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 17 februarie 2015.

Pentru Consiliu

Președintele

J. REIRS

DECIZIA CONSILIULUI
din 17 februarie 2015
de numire a președintelui Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică
(2015/C 70/04)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Decizia nr. 235/2008/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 11 martie 2008 de instituire a Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică ⁽¹⁾, în special articolul 3,

având în vedere avizul Comisiei Europene,

având în vedere aprobarea Parlamentului European,

întrucât:

- (1) La 24 ianuarie 2012, Consiliul a adoptat Decizia 2012/42/UE ⁽²⁾ prin care domnul Thomas WIESER a fost numit în calitate de președinte al Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică pentru o durată de trei ani de la 23 martie 2012.
- (2) Prin urmare, se impune numirea unui nou președinte care să preia atribuțiile la expirarea mandatului care a început la 23 martie 2012. Pentru a armoniza mandatele tuturor noilor membri ai comitetului, este adecvat ca mandatul noului președintelui să înceapă la 1 februarie 2015.
- (3) Articolul 3 alineatul (3) din Decizia nr. 235/2008/CE dispune că președintele nu poate fi membru al unui birou național de statistică sau al Comisiei,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Domnul Martti HETEMÄKI este numit în calitate de președinte al Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică, pentru o durată de trei ani începând de la 1 februarie 2015.

Articolul 2

Prezenta decizie intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 17 februarie 2015.

Pentru Consiliu

Președintele

J. REIRS

⁽¹⁾ JO L 73, 15.3.2008, p. 17.

⁽²⁾ Decizia 2012/42/UE a Consiliului din 24 ianuarie 2012 de numire a președintelui Comitetului consultativ european pentru guvernanță statistică (JO L 24, 27.1.2012, p. 11).

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

26 februarie 2015

(2015/C 70/05)

1 euro =

	Moneda	Rata de schimb		Moneda	Rata de schimb
USD	dolar american	1,1317	CAD	dolar canadian	1,4112
JPY	yen japonez	134,54	HKD	dolar Hong Kong	8,7760
DKK	coroana daneză	7,4679	NZD	dolar neozeelandez	1,4919
GBP	lira sterlină	0,73010	SGD	dolar Singapore	1,5293
SEK	coroana suedeză	9,4146	KRW	won sud-coreean	1 240,60
CHF	franc elvețian	1,0745	ZAR	rand sud-african	12,9381
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,0831
NOK	coroana norvegiană	8,5640	HRK	kuna croată	7,6965
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 537,82
CZK	coroana cehă	27,515	MYR	ringgit Malaiezia	4,0483
HUF	forint maghiar	302,88	PHP	peso Filipine	49,767
PLN	zlot polonez	4,1535	RUB	rubla rusească	68,8165
RON	leu românesc nou	4,4278	THB	baht thailandez	36,570
TRY	lira turcească	2,8085	BRL	real brazilian	3,2264
AUD	dolar australian	1,4357	MXN	peso mexican	16,8425
			INR	rupie indiană	69,8838

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Lista porturilor din statele membre ale UE unde sunt permise operațiunile de debarcare și de transbordare a produselor pescărești și serviciile portuare sunt accesibile pentru navele de pescuit din țări terțe, în conformitate cu articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1005/2008 al Consiliului

(2015/C 70/06)

Această listă se publică în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1005/2008 al Consiliului din 29 septembrie 2008 de instituire a unui sistem comunitar pentru prevenirea, descurajarea și eliminarea pescuitului ilegal, nedeclarat și nereglementat, de modificare a Regulamentelor (CEE) nr. 2847/93, (CE) nr. 1936/2001 și (CE) nr. 601/2004 și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 1093/94 și (CE) nr. 1447/1999 ⁽¹⁾.

Stat membru	Porturi desemnate
Belgia	Oostende Zeebrugge
Bulgaria	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Danemarca	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Germania	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (nu sunt permise transbordările) Sassnitz/Mukran (nu sunt permise transbordările)
Estonia	Nu există în momentul de față.
Irlanda	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Grecia	Πειραιάς (Pireu) Θεσσαλονίκη (Salonic)
Spania	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (nu sunt permise transbordările și debarcările) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva

⁽¹⁾ JO L 286, 29.10.2008, p. 1.

Stat membru	Porturi desemnate
	Las Palmas de Gran Canaria Málaga Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa
Franța	Franța metropolitană: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rocheport sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Teritoriile franceze de peste mări: Le Port (Réunion) Fort de France (Martinica) (*) Port de Jarry (Guadelupa) (*) Port du Larivot (Guyana) (*)
Croația	Nu există în momentul de față.
Italia	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Veneția
Cipru	Λεμεσός (Limassol)
Letonia	Rīga Ventspils

Stat membru	Porturi desemnate
Lituania	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Țările de Jos	Den Helder (***) Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Polonia	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugalia	Aveiro Lisabona Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Azore: Horta Ponta Delgada Madeira: Canical
România	Constanța
Slovenia	Nu există în momentul de față.
Finlanda	Nu există în momentul de față.
Suedia	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönning (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Regatul Unit	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Greenock (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Grimsby Hull Immingham Invergordon (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (exclusiv acces la servicii portuare)

Stat membru	Porturi desemnate
	Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Ullapool (*) / (**)

(*) Nu este punct de control la frontieră al UE.

(**) Debarcărilor sunt acceptate numai din partea navelor de pescuit care arborează pavilionul unui stat SEE sau AELS.

(***) Sunt permise toate debarcărilor de produse pescărești din partea navelor care arborează pavilionul Norvegiei, Islandei și Insulelor Feroe și Andorrei.

(****) Nu sunt permise debarcări ale unor cantități de peste 10 tone de hering capturat în afara zonei Mării Baltice, de macrou și de stavrid negru.

V

(Anunțuri)

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

(2015/C 70/07)

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 ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„IDIAZABAL”

Nr. CE: ES-PDO-0217-01160 – 20.9.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- ☒ Denumirea produsului
- ☒ Descriere
- ☐ Aria geografică
- ☒ Dovada originii
- ☒ Metoda de obținere
- ☐ Legătură
- ☒ Etichetare
- ☒ Cerințele naționale
- ☒ Altele: ambalare; corectarea erorilor; control.

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].

⁽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.

- ☐ 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. Modificări

3.1. Denumirea produsului

Se elimină accentul de pe al doilea „a” al termenului „Idiazabal”, pentru ca acesta din urmă să corespundă denumirii oficiale a municipiului. „Idiazabal” este un termen din limba bască și această limbă nu folosește accente.

3.2. Descriere

Se mărește greutatea maximă a brânzei, de la 3 kg la 3,5 kg, Greutatea minimă este menținută la 1 kg, dar la această valoare se adaugă o toleranță de $\pm 10\%$. Valorile referitoare la înălțime sunt menținute la 8-12 cm, dar cu o toleranță de $\pm 0,5$ cm atât pentru valoarea maximă, cât și pentru cea minimă.

Necesitatea de a spori limita maximă a greutateii produsului, precum și de a prevedea marje de toleranță pentru valorile referitoare la înălțime și la greutatea minimă se datorează metodei tradiționale de producție a acestei brânze; mai precis, procedeele de amestecare a coagulului și, mai apoi, de tăiere a masei pentru a o pune în forme, precum și compactarea înainte de presare, se realizează integral manual, ceea ce face dificilă prevederea cu exactitate a greutateii și a înălțimii finale ale produsului.

În plus, aceste valori referitoare la greutate și la înălțime pot varia și pot scădea în cursul etapei de maturare a brânzei.

Se adaugă o descriere organoleptică detaliată privind aspectul, textura și profilul olfactiv și gustativ al produsului.

3.3. Dovada originii

La acest punct se specifică în mai mare detaliu elementele care dovedesc faptul că brânza este originară din aria de producție. La primul subpunct se descrie sistemul de registre al operatorilor, precum și cerințele pe care trebuie să le îndeplinească toți operatorii care participă la obținerea brânzei „Idiazabal”: exploatațiile de creștere a animalelor, centrul de colectare a laptelui și brânzăriile. La al doilea subpunct se descrie sistemul de trasabilitate, de la producția laptelui până la maturarea brânzei, care garantează originea produsului.

3.4. Metoda de obținere

Materia primă din care se obține brânza „Idiazabal” este laptele crud, netratat în niciun fel, provenit de la oi din rasele Latxa și Carranzana. Normalizarea sau modificarea caracteristicilor de compoziție ale materiei prime nu a fost niciodată o practică utilizată în cadrul producerii brânzei „Idiazabal”; cu toate acestea, dat fiind că aceste practici sunt din ce în ce mai răspândite în industria lactatelor datorită progreselor tehnologice, s-a precizat că aceste tratamente nu sunt admise. În plus, pentru a menține calitatea produsului și caracterul natural al acestuia, se exclude posibilitatea de a utiliza orice aditiv în afară de fermenții lactici, de lizozimă, de cheag și de sare.

În ceea ce privește condițiile de producție a brânzei, s-au stabilit cu precizie etapa de scurgere a zerului și cea de reîncălzire a masei, chiar dacă s-au eliminat mențiunile referitoare la durata acestora, din cauza faptului că valoarea respectivă nu putea fi decât orientativă. Din același motiv, s-au eliminat mențiunile referitoare la durata presării și la valorile minime și maxime de presiune. Asemenea valori nu pot fi stabilite în mod abstract, dat fiind că depind de variabile diferite precum, de exemplu, caracteristicile preselor, dimensiunea brânzei, temperatura ambiantă sau pH-ul brânzei în momentul presării.

În concordanță cu restricțiile referitoare la utilizarea de aditivi, se precizează că sărarea se poate face numai cu sare obișnuită. Aceasta implică faptul că nu se pot utiliza aditivi care ar contribui la conservarea saramurii, scopul fiind de a conserva caracterul natural al produsului.

Experiența dobândită de-a lungul anilor și mai buna cunoaștere a practicilor de producție a brânzei au permis verificarea faptului că stabilirea unor condiții concrete pentru etapa de scurgere ar putea fi contraproductivă. Necesitatea acestei etape de scurgere, care ar putea fi înlocuită de o simplă „stoarcere”, precum și durata și condițiile de temperatură și de umiditate aferente depind de mai multe variabile, precum perioada anului, temperatura produsului în momentul presării, cantitatea de brânză din camerele de maturare etc. Din acest motiv, scurgerea a fost eliminată din cadrul proceselor definitorii pentru produs.

O mai mare experiență în ceea ce privește utilizarea camerelor de maturare a brânzei (care era foarte redusă în momentul redactării caietului de sarcini original) a permis concluzionarea faptului că intervalul de valori referitoare la temperatura și la umiditatea din localuri și din camerele de maturare era excesiv și inutil de restrictiv. Din acest motiv, s-a mărit intervalul de umiditate relativă la 80 %-95 % și cel de temperatură la 8 °C-14 °C.

Se precizează faptul că afumarea, dacă este cazul, se poate face doar prin expunere la fum provenit de la arderea de lemn natural. În acest mod se evită, de exemplu, folosirea de lemn tratat cu lacuri care ar putea afecta salubritatea brânzei.

3.5. Etichetare

Se descriu mai în detaliu caracteristicile etichetelor comerciale și ale contraetichetelor ca elemente de identificare a brânzei „Idiazabal”, atât întreagă, cât și în bucăți. În plus, se adaugă un nou element pentru a garanta autenticitatea și identificarea corectă a brânzei: o placă de cazeină, inscripționată cu un număr de serie unic pentru fiecare brânză.

Cerințele naționale

Acest punct din caietul de sarcini se elimină, în conformitate cu cele stabilite la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3.6. Altele

Se precizează faptul că porționarea și ambalarea trebuie efectuate în zona de origine, din motive justificate legate de calitate și de trasabilitate, conform descrierii de la punctul 3.6 din documentul unic.

În plus, se corectează următoarele erori care figurau în caietul de sarcini inițial al DOP „Idiazabal”:

La punctul privind aria geografică, se corectează o eroare din cadrul coordonatelor indicate în raport cu meridianul Greenwich. Aria geografică de producție și de preparare a produsului este situată între coordonatele de 43° 27' și 41° 54' latitudine nordică și de 1° 05' și 3° 37' longitudine vestică. Caietul de sarcini inițial menționa în mod eronat o longitudine estică.

La ultima frază de la punctul 2 litera (c) privind legătura, se corectează omisiunea termenului „Latxa”; fraza este acum următoarea: „Clima mediteraneană din interior caracterizează Rioja Alavesa și Ribera Navarra, zonă în care creșterea oilor din rasa «Latxa» este puțin răspândită.”

Pe de altă parte, se utilizează termenul „Latxa” în loc de „Lacha”, care apărea în caietul de sarcini anterior, pentru a face referire la una dintre rasele ovine de la care provine materia primă. Motivul este că termenul „Latxa”, de origine bască, este denumirea oficială a acestei rase ovine, conform Catalogului oficial al raselor de animale de fermă din Spania (*Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España*, anexa I din Decretul regal 2129/2008 din 26 decembrie 2008, prin care se stabilește Programul național de conservare, de ameliorare și de dezvoltare a raselor de animale de fermă).

În ceea ce privește punctul F din caietul de sarcini: autorități sau organisme responsabile cu verificarea respectării dispozițiilor din caietul de sarcini:

Se propune următorul text:

„Verificarea respectării condițiilor descrise în prezentul caiet de sarcini al denumirii de origine protejate «Idiazabal» ține de competența Direcției generale pentru industrie alimentară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Mediului.”

Justificare: autoritatea competentă desemnată pentru a fi responsabilă cu controalele este Direcția generală pentru industrie alimentară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Mediului.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

„IDIAZABAL”

Nr. CE: ES-PDO-0217-01160 – 20.9.2013

IGP () DOP (X)

1. Denumirea

„Idiazabal”

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

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Idiazabal” este o brânză preparată exclusiv din lapte crud de la oile din rasele Latxa și Carranzana, cu pastă presată, netratată termic, și cu o durată de maturare de minimum 60 de zile, având o greutate minimă de 1 kg $\pm$ 10 %, înălțimea între 8 și 12 $\pm$ 0,5 cm și diametrul între 10 și 30 cm, care poate fi afumată.

Brânza este de formă cilindrică, cu o crustă dură, netedă și de culoare galben-pal sau, în cazul brânzeturilor afumate, cafeniu închis. În secțiune (culoare și prezența de ochiuri în brânză) se prezintă omogenă, având o culoare ce variază de la ivory la galben-pai, cu puține ochiuri de formă neregulată și de mici dimensiuni. Textura sa este oarecum elastică și fermă, prezentând o anumită granulozitate. Senzațiile olfactive și gustative se caracterizează printr-un miros puternic care amintește laptele de oaie și cheagul și printr-un gust echilibrat și o aromă intensă, cu note slabe de picant, de acid și, după caz, de fum. Aroma sa pronunțată persistă mult timp după degustare.

Conținutul său în grăsimi nu trebuie să fie mai mic de 45 % din extractul sec, iar conținutul total în proteine este de cel puțin 25 % din extractul sec, acesta din urmă trebuind să reprezinte cel puțin 55 % din brânză. Produsul are un pH situat între 4,9 și 5,5.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Lapte crud de oaie din rasele Latxa și Carranzana provenind din aria geografică delimitată.

Nu se permite adăugarea în lapte a niciunei substanțe, cu excepția fermenților lactici, a lizozimei, a cheagului și a sării.

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

Pășunatul aproape permanent reprezintă metoda normală de creștere a raselor ovine Latxa și Carranzana, realizându-se în general transhumanța periodică a turmelor între zonele joase ale văilor și zonele înalte din munți, în funcție de anotimp. Datorită faptului că oile trăiesc practic tot timpul în natură, alimentația lor se bazează pe vegetația spontană din păduri sau din desișuri iarna, iar vara pe cea de pe pășunile situate la altitudini mari în munți; de asemenea, când pășunatul este dificil sau atunci când anumite stadii fiziologice (lactație) o cer, alimentația lor este completată cu rații furajere.

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

Atât producția laptelui, cât și prepararea și maturarea brânzeturilor trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată; astfel, toate etapele de producție se realizează în cadrul acestei zone.

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

Brânza „Idiazabal” poate fi prezentată pentru vânzare întreagă sau sub formă de bucăți (porționată).

Ambalarea brânzei „Idiazabal” sau a bucăților de brânză „Idiazabal”, după caz, trebuie întotdeauna realizată după maturarea minimă de 60 de zile a brânzei.

Porționarea brânzei, cu excepția vânzării cu amănuntul, precum și ambalarea, după caz, trebuie realizate în aria geografică delimitată, din două motive.

În primul rând, la porționarea brânzei, cel puțin două fețe ale bucăților rămân fără crusta protectoare. Astfel, pentru a garanta păstrarea caracteristicilor organoleptice proprii brânzei „Idiazabal” atunci când aceasta este prezentată în bucăți, este necesar ca între operațiunea de porționare și cea de ambalare a bucăților rezultate să nu treacă mult timp.

În al doilea rând, în urma porționării pot dispărea sau deveni invizibile semnele de identificare care atestă autenticitatea și originea produsului. Din acest motiv, pentru a nu compromite autenticitatea produsului porționat, este necesar ca acesta să fie porționat și ambalat la origine.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Brânzeturile „Idiazabal” trebuie să poarte în mod obligatoriu următoarele trei semne de identificare:

- o placă de cazeină inscripționată cu un număr de serie, care trebuie plasată în etapa de punere în forme sau de presare a brânzei și care este furnizată de entitatea de gestionare;
- etichetele comerciale sub care se comercializează brânzeturile pe piață trebuie să includă denumirea și logoul denumirii de origine protejate;
- etichetarea brânzeturilor, fie întregi, fie porționate, trebuie realizată la origine, în brânzăria înregistrată care a produs și maturat brânza respectivă, în conformitate cu legislația națională;
- brânzeturile trebuie prevăzute cu o contraetichetă inscripționată cu un număr de serie individual și cu un cod în funcție de dimensiunea și de formatul brânzei pe care o certifică. Această contraetichetă trebuie să poarte mențiunea „Idiazabal” și logoul denumirii de origine. Contraetichetele sunt furnizate și controlate de entitatea de gestionare și sunt puse la dispoziția tuturor operatorilor care le solicită și care îndeplinesc cerințele caietului de sarcini, în mod nediscriminatoriu.

4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Aria geografică include ariile naturale de răspândire ale raselor ovine Latxa și Carranzana din Álava, Vizcaya, Guipúzcoa și Navarra, cu excepția localităților din valea Roncal. Aria geografică este situată în nordul peninsulei iberice, între coordonatele de 43° 27' și 41° 54' latitudine nordică și de 1° 05' și 3° 37' longitudine vestică în raport cu meridianul Greenwich.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Există vestigii care demonstrează activitatea pastorală legată de rasele Latxa și Carranzana în zonă încă începând din jurul anului 2200 î. Hr. Adaptarea acestor rase la zona respectivă pe parcursul atâtor ani face ca, pentru dezvoltarea și gestionarea corectă a acestor rase, caracteristicile specifice ale ariei geografice să fie indispensabile. Aria de producție este un teritoriu montan foarte accidentat și confuz din punct de vedere orografic, care îngreunează comunicațiile și a contribuit la permanența sistemelor pastorale în multe văi și pe multe culmi muntoase. Solurile sale sunt bogate în elemente nutritive, acțiunea lesivării fiind atenuată de natura rocii și, uneori, de prezența carbonaților în profilul solului; acestea constituie excelente soluri de pășuni. Caracteristicile topografice ale ariei geografice dau naștere unei diversități climatice care variază de la climă atlantică la climă mediteraneană, cu fronturi de tranziție generate de efectul de barieră produs de lanțurile muntoase. Rețeaua hidrografică este extinsă și bogată, datorită diversității reliefului și abundenței precipitațiilor, distingându-se doi versanți: cel cantabric, care colectează apele râurilor Biscaya, Guipúzcoa și din văile din nordul regiunilor Álava și Navarra, și cel mediteranean, care cuprinde Álava, partea de mijloc a Navarrei și La Ribera. În ceea ce privește flora, întâlnim numeroase pășuni naturale și pășuni. Condițiile climatice și edafice favorabile au permis dezvoltarea de populații de higrofită și de subhigrofită, specifice caracterului oceanic al Țării Bascilor și al nordului regiunii Navarra.

5.2. Specificitatea produsului

Brânza „Idiazabal” prezintă caracteristici senzoriale foarte distincte și diferențiate de alte brânze. Acestea pot fi detectate în bogăția nuanțelor olfactive și gustative pe care ni le oferă produsul, la care se adaugă o textură ce prezintă o elasticitate și o granulozitate de la slabă la medie, precum și o fermitate de la medie la ridicată. Aceste brânzeturi au un gust puternic care persistă mult timp și integrează într-un echilibru perfect aromele de lapte, de cheag și de tofeiere, ca bază senzorială, la care se adaugă o infinitate de nuanțe senzoriale ce îi conferă o personalitate originală.

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)

Caracteristicile specifice ale producției de lapte pentru prepararea brânzei „Idiazabal” se datorează în mod fundamental raselor autorizate pentru obținerea sa (Latxa și Carranzana). Adaptarea acestor oi la aria geografică delimitată și relația istorică între mediul înconjurător, oi și păstori creează o legătură de neșters, care explică în mare măsură caracteristicile specifice la brânzei „Idiazabal”. Latxa și Carranzana sunt rase de oi de lapte cu o mare rezistență și cu caracter sălbatic, modelate de cultura pastorală bască și de topografia și caracteristicile de mediu ale ariei lor de răspândire.

Pe de altă parte, motivul pentru care toate aceste caracteristici care depind de mediul natural și de factori care variază în funcție de anotimp, de tipul de pășunat, de climă etc. se regăsesc direct exprimate în brânza „Idiazabal” este dat de faptul că aceasta este preparată din lapte crud, fără tratamente termice care ar anula sau ar atenua nuanțele senzoriale rezultate, și urmând tradiția istorică a zonei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_incluidas_modif_Idi_v6-5-14_tcm7-326642.pdf

⁽⁴⁾ A se vedea nota de subsol 3.

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

(2015/C 70/08)

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

„DE MEERLANDER”

Nr. UE: NL-PGI-0005-01175-6.11.2013

DOP () IGP (X)

1. Denumire

„De Meerlander”

2. Statul membru sau țara terță

Țările de Jos

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

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

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

Produsul se referă la tuberculii destinați consumului uman ai plantei de *Solanum Tuberosum* L., din soiul de cartof „Meerlander”. Soiul a rezultat dintr-o încrucișare a soiurilor Beverlander și Record și a început să fie comercializat în 1947. „De Meerlander” a fost dezvoltat în Haarlemmermeer, iar numele său trimite la această regiune.

Caracteristici fizice

„De Meerlander” este un soi timpuriu.

Tuberculii acestuia au o dimensiune medie, o formă regulată, rotundă până la rotund-ovală, și sunt puțin plăți; toți au aproximativ aceeași mărime. Tuberculii au o coajă puțin rugoasă, de culoare galben deschis, ochiuri superficiale și pulpă de culoare galben deschis.

„De Meerlander” este un cartof din tipul de fierbere CD, și anume un cartof făinos, sfărâmicios, cu o tendință foarte slabă de a se decolora atunci când este fiert.

Dimensiunea produsului oferit consumatorilor este de 40-55 mm.

Caracteristici chimice

Datorită conținutului ridicat de substanță uscată al cartofului, de aproximativ 20 %, acesta are o textură făinoasă, cu un conținut de amidon de 7 (pe o scară de la 1 la 10).

Greutatea în stare umedă este, în medie, de 380 de grame.

Caracteristici organoleptice

Gustul cartofului „de Meerlander” este delicat și catifelat, oarecum uscat și cu toate acestea plin de savoare. „De Meerlander” are o aromă ușor sărată.

Alte caracteristici ale produsului „de Meerlander”

„De Meerlander” este un cartof robust, imun la râia neagră a cartofului fizio 1 (D1) și la virusul A. Cartoful are o vulnerabilitate scăzută la *Phytophthora infestans* în tubercul și o sensibilitate scăzută la defectele interne ale tuberculului.

Frunzele sunt viguroase, mari și asigură o bună acoperire.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

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

„De Meerlander” este cultivat din material parental certificat pe parcele adecvate pentru această cultură, bine drenate, situate în Haarlemmermeer.

Cartofii sunt plantați în aprilie sau mai.

Distanțele dintre rânduri și dintre plante sunt de $75 \times (28-32)$ cm, astfel încât produsul gata de recoltare să atingă în general dimensiuni de 40-55 mm. Aplicarea îngrășămintelor se face ținându-se seama de acest aspect, cu condiția să se folosească de preferință îngrășăminte organice, completate, dacă este nevoie, cu îngrășăminte chimice. Data recoltării variază, însă recoltarea are loc de obicei în luna septembrie.

În momentul recoltării, cartofii sunt sortați după dimensiune și calitate.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

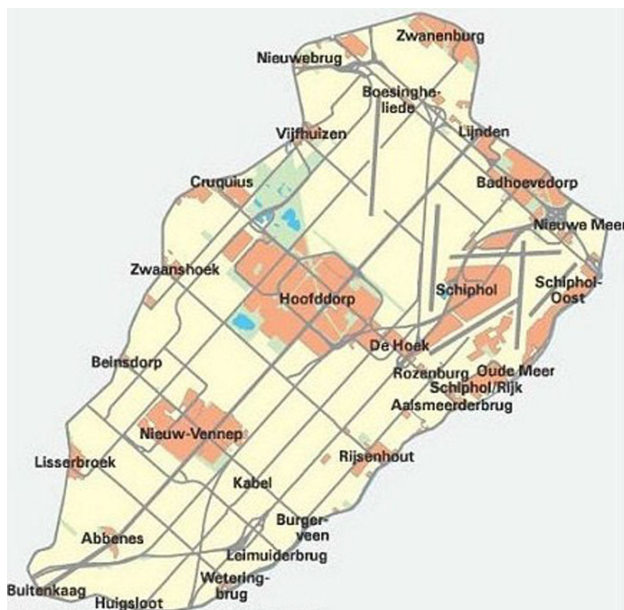
3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe toate ambalajele trebuie să figureze logoul IGP și denumirea „De Meerlander”, împreună cu stema de mai jos.



4. **Delimitarea succintă a ariei geografice**

Aria geografică în care este permisă cultivarea „de Meerlander” se limitează la terenurile agricole situate în polderul Haarlemmermeer, care este înconjurat de canalul Ringvaart. Aria geografică se limitează așadar la aria situată în interiorul canalului Ringvaart, astfel cum se indică mai jos.



5. Legătura cu aria geografică

„De Meerlander” a fost dezvoltat în 1936 în Haarlemmermeer, denumirea sa provenind de la numele acestei regiuni. Soiul a fost descris pentru prima oară în 1947 în Lista soiurilor neerlandeze; de atunci, aria sa de cultivare a devenit Haarlemmermeer.

Cu aproximativ 150 de ani în urmă, s-a început desecarea Haarlemmermeer, care avea pe atunci o suprafață de circa 18 000 ha. În stratul de „veche argilă marină” aflat sub turbării și adus la suprafață prin desecare se găsește un sol foarte diferit de tipurile de sol din alte regiuni desecate.

Compoziția solului argilos prezent în aria delimitată face ca acesta să fie mai fertil decât alte soluri (nisipoase). Solul argilos poate lega ioni (pozitivi) ai mineralelor dizolvați în apa subterană de fracțiunea de argilă. În acest fel, mineralele nu mai sunt luate de apa subterană, rămânând legate de fragmentele de argilă și putând astfel fi absorbite de planta de cartof.

Datorită situației geografice în apropierea coastei (la o distanță medie de 15-20 km de Marea Nordului) în polderul Haarlemmermeer, unde, datorită infiltrațiilor sărate, apa subterană are un conținut mai ridicat de sare de mare decât în alte părți, solul de cultură este ușor sărat, conferind cartofului gustul și aroma sa ușor sărate.

Caracteristicile climatice ale regiunii, cu ploi regulate și vânturi din larg, asigură, pentru cultivarea „de Meerlander”, un climat ce permite o mai bună calibrare a tuberculilor care prezintă totodată, în mod evident, mai puține defecte decât cei din alte părți.

Datorită structurii compacte a solului argilos, cartoful „de Meerlander” nu prezintă umflături sau alte forme neregulate, solul „șlefuit” tuberculii. Datorită solului argilos, coaja cartofului „de Meerlander” este mai puțin rugoasă și ceva mai galbenă la culoare decât cea a cartofilor cultivați în sol nisipos.

Vechiul sol argilos maritim sărac în calcar din Haarlemmermeer, cu un conținut de fragmente mai mici de 16 μm de 23 % și un pH destul de ridicat, și anume 7,2, produce un cartof „de Meerlander” în medie mai făinos, cu greutatea în stare umedă ceva mai mare decât cartofii care provin din soluri nisipoase și turboase din altă parte a Țărilor de Jos.

Cultivarea cartofului este legată de mult timp de regiunea Haarlemmermeer. Acest lucru se datorează în principal caracteristicilor pedologice speciale menționate anterior, caracteristicilor calitative și organoleptice speciale ale cartofului „de Meerlander” și tehnicilor de cultivare pe care le aplică producătorii. În acest polder, cultivarea cartofilor a fost, de asemenea, dintotdeauna un factor economic important.

De la sfârșitul anilor '50, tot mai multe organizații au început să-și desfășoare activitatea în sectorul comercializării cartofilor de sămânță certificați din soiul „de Meerlander”, astfel încât, în total, se vindeau anual în Haarlemmermeer aproape 400 de tone de cartofi de sămânță certificați pentru cultivarea „de Meerlander”. Aceștia erau vânduți de comercianți de cartofi cunoscuți la acea vreme în regiune. De atunci, soiul respectiv este produs întotdeauna într-o cantitate limitată și continuă să aibă un rol important ca produs regional.

Primarul din Haarlemmermeer a permis, din acest motiv, cooperativei „De Meerlander Aardappel” să folosească stema primăriei în scopul de a evidenția originea „De Meerlander” și de a indica în mod clar produsul ca fiind originar din Haarlemmermeer.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Meerlander_def.pdf

