

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 170



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 58

23 mai 2015

Cuprins

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2015/C 170/01 Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business) ⁽¹⁾ 1

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2015/C 170/02 Concluziile Consiliului privind consolidarea activităților pentru tineret pentru a asigura coeziunea în cadrul societăților 2

Comisia Europeană

2015/C 170/03 Rata de schimb a monedei euro 4

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2015/C 170/04	Comunicare din partea ministrului Afacerilor economice al Regatului Țărilor de Jos în temeiul articolului 3 alineatul (2) din Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor	5
2015/C 170/05	Comunicare din partea ministrului Afacerilor economice al Regatului Țărilor de Jos în temeiul articolului 3 alineatul (2) din Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor	6

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2015/C 170/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7
2015/C 170/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	8
2015/C 170/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business) ⁽¹⁾	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2015/C 170/09	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
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonoposiție la o concentrare notificată**(Cazul M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2015/C 170/01)

La 24 aprilie 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, 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/homepage.html?locale=ro>) cu numărul de document 32015M7550. EUR-Lex permite accesul on-line 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

**Concluziile Consiliului privind consolidarea activităților pentru tineret pentru a asigura coeziunea
în cadrul societăților**

(2015/C 170/02)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

REAMINTIND:

1. Cadrul reinnoit pentru cooperarea europeană în domeniul tineretului (2010-2018) ⁽¹⁾, care subliniază necesitatea de a sprijini dezvoltarea activităților pentru tineret.
2. Rezoluția Consiliului și a reprezentanților guvernelor statelor membre reuniți în cadrul Consiliului privind activitățile pentru tineret ⁽²⁾.
3. Concluziile Consiliului privind contribuția activităților de calitate pentru tineret la dezvoltarea, bunăstarea și incluziunea socială a tinerilor ⁽³⁾.
4. Actualul plan de lucru al UE pentru tineret 2014-2015 ⁽⁴⁾, una dintre cele trei priorități principale ale acestuia fiind dezvoltarea activităților pentru tineret și a învățării nonformale și informale.
5. Declarația membrilor Consiliului European în urma reuniunii informale a acestora din 12 februarie 2015, care a subliniat faptul că inițiativele privind, printre altele, educația și integrarea socială sunt de o mare importanță în prevenirea radicalizării ⁽⁵⁾.
6. Declarația adoptată de miniștrii educației din UE, cu ocazia reuniunii informale a acestora de la Paris din 17 martie 2015, în cadrul căreia aceștia au subliniat importanța eforturilor de prevenire și combatere a marginalizării, intoleranței, rasismului și radicalizării și de menținere a unui cadru al egalității de șanse pentru toți ⁽⁶⁾.

IA ACT:

7. De lucrările desfășurate de grupul de experți privind sistemele de calitate pentru activitățile pentru tineret din statele membre ale UE ⁽⁷⁾, astfel cum sunt stabilite în planul de lucru al UE pentru tineret 2014-2015, precum și în studiul „Lucrând cu tinerii: valoarea activităților pentru tineret în UE” ⁽⁸⁾,

SUBLINIAZĂ:

8. Importanța activităților pentru tineret, care contribuie la dezvoltarea personală, inclusiv profesională, promovează valorile incluziunii sociale, diversității culturale, cetățeniei active și furnizează un mediu între egali bazat pe respect și toleranță reciprocă.

⁽¹⁾ JO C 311, 19.12.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO C 327, 4.12.2010, p. 1.

⁽³⁾ JO C 168, 14.6.2013, p. 5.

⁽⁴⁾ JO C 183, 14.6.2014, p. 5.

⁽⁵⁾ Reuniunea informală a șefilor de stat sau de guvern - Bruxelles, 12 februarie 2015.

⁽⁶⁾ Declarația cu privire la promovarea cetățeniei și a valorilor comune ale libertății, toleranței și nediscriminării prin educație.

⁽⁷⁾ Activitățile de calitate pentru tineret. Un cadru comun pentru dezvoltarea în continuare a activităților pentru tineret. Raport din partea grupului de experți privind sistemele de calitate pentru activitățile pentru tineret din statele membre ale UE, 2015.

⁽⁸⁾ *Lucrând cu tinerii: valoarea activităților pentru tineret în UE*. ICF GKH, 2014.

9. Rolul esențial pe care activitățile pentru tineret îl pot juca în abordarea tuturor tinerilor cu medii de proveniență diferite, inclusiv a tinerilor marginalizați și a celor care nu sunt încadrați profesional și nu urmează niciun program educațional sau de formare,

SUBLINIAZĂ:

10. Importanța dezvoltării în continuare a activităților pentru tineret în întreaga Europă și a consolidării în continuare a cooperării UE în acest domeniu,

PRIN URMARE, INVITĂ STATELE MEMBRE, ȚINÂND SEAMA DE PRINCIPIUL SUBSIDIARITĂȚII:

11. Să demonstreze un angajament continuu față de dezvoltarea unor dispoziții privind activități de calitate și profesionale pentru tineret, inclusiv de către personal remunerat și voluntari, prin dezvoltarea unor măsuri de sprijin la toate nivelurile, incluzând oportunitățile de educație și formare pentru lucrătorii de tineret.
12. Să sporească impactul activităților pentru tineret, concentrându-se, de asemenea, pe grupuri ale tinerilor de vârstă mai mare (18 ani și peste) și pe tinerii care beneficiază de mai puține oportunități,

INVITĂ STATELE MEMBRE ȘI COMISIA, ÎN LIMITELE COMPETENȚELOR CARE LE REVIN:

13. Să instituie un cadru flexibil pentru – și să se angajeze în – învățarea reciprocă și schimbul de bune practici în privința calității în cadrul activităților pentru tineret, în special cu scopul de a se adresa tuturor tinerilor.
14. Să consolideze în continuare „calitatea” în activitățile pentru tineret „de calitate”, luând în considerare dezvoltarea unor indicatori, instrumente și sisteme de calitate care pot fi utilizate în diferite forme de activități pentru tineret în situațiile din statele membre la toate nivelurile.
15. Să sporească recunoașterea activităților pentru tineret, oferind vizibilitate nu numai aspectelor cantitative, ci și celor calitative, și să consolideze efectele acestora asupra vieților tinerilor și a coeziunii în cadrul societății.
16. Să abordeze chestiunile privind cunoștințele, aptitudinile și competențele dobândite prin învățarea non-formală și informală în sectorul tineretului în cadrul oricărei viitoare revizuiți și al altor procese legate de Recomandarea Consiliului din 20 decembrie 2012 privind validarea învățării nonformale și informale și punerea în aplicare cu succes a acesteia,

INVITĂ COMISIA EUROPEANĂ:

17. Luând în considerare rezultatele grupului de experți privind sistemele de calitate pentru activitățile pentru tineret, să efectueze un studiu cu accent pe dezvoltarea unor principii de calitate de bază pentru activitățile pentru tineret în Europa (și a unui manual pentru punerea în aplicare). Dacă este relevant, acesta ar putea servi drept instrument de referință și totodată de orientare pentru serviciile și facilitățile naționale din domeniul activităților pentru tineret, asigurând transparență și calitate pentru tineri, inclusiv cei care fac obiectul mobilității.
 18. Din perspectiva rezultatelor studiilor relevante și ale lucrărilor grupului de experți, precum și a activităților desfășurate în cadrul diferitelor foruri internaționale, să ia în considerare prezentarea unei propuneri de recomandare a Consiliului privind activitățile pentru tineret, cu accent pe promovarea incluziunii tinerilor, a cetățeniei și a unei coeziuni sporite în cadrul societății.
-

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

22 mai 2015

(2015/C 170/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1164	CAD	dolar canadian	1,3620
JPY	yen japonez	135,01	HKD	dolar Hong Kong	8,6543
DKK	coroana daneză	7,4567	NZD	dolar neozeelandez	1,5169
GBP	lira sterlină	0,71380	SGD	dolar Singapore	1,4848
SEK	coroana suedeză	9,2476	KRW	won sud-coreean	1 218,15
CHF	franc elvețian	1,0417	ZAR	rand sud-african	13,1543
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	6,9194
NOK	coroana norvegiană	8,4135	HRK	kuna croată	7,5390
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 679,48
CZK	coroana cehă	27,395	MYR	ringgit Malaiezia	4,0013
HUF	forint maghiar	306,96	PHP	peso Filipine	49,804
PLN	zlot polonez	4,1003	RUB	rubla rusească	55,8500
RON	leu românesc nou	4,4536	THB	baht thailandez	37,242
TRY	lira turcească	2,8945	BRL	real brazilian	3,3931
AUD	dolar australian	1,4163	MXN	peso mexican	17,0050
			INR	rupie indiană	70,8589

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Comunicare din partea ministrului Afacerilor economice al Regatului Țărilor de Jos în temeiul articolului 3 alineatul (2) din Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor

(2015/C 170/04)

Ministrul afacerilor economice notifică primirea unei cereri de autorizare pentru prospectarea hidrocarburilor pentru o parte din sectorul S3 (și anume S3b).

Subsectorul S3b este delimitat de arcele mari de cerc dintre perechile de puncte A-B, B-C, D-E, A-E și de linia stabilită în anexa la Legea minelor (*Mijnbouwwet*) dintre punctele C și D.

Punctele sunt definite după cum urmează:

punctul	°	'	"E	°	'	"N
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(*) localizare aproximativă

Coordonatele geografice prin care se indică poziția punctelor sus-menționate sunt calculate în conformitate cu sistemul ETRS89.

Subsectorul S3b are o suprafață de 337,4 km².

În temeiul directivei menționate în introducere și al articolului 15 din Legea minelor (*Mijnbouwwet*, *Staatsblad* nr. 542 din 2002), ministrul Afacerilor economice invită prin prezenta părțile interesate să depună o cerere concurentă de autorizare privind prospectarea hidrocarburilor într-o parte din sectorul S3 (și anume S3b) al platformei continentale neerlandeze.

Ministrul afacerilor economice reprezintă autoritatea competentă pentru acordarea de autorizații. Criteriile, condițiile și cerințele prevăzute la articolul 5 alineatele (1) și (2) și la articolul 6 alineatul (2) din directiva menționată anterior sunt transpuse în Legea minelor (*Mijnbouwwet*, *Staatsblad* nr. 542 din 2002).

Cererile pot fi depuse în termen de 13 săptămâni de la publicarea prezentei invitații în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* și trebuie trimise la adresa:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Cererile primite după expirarea acestui termen nu vor fi luate în considerare.

Decizia cu privire la cererile depuse va fi luată în termen de cel mult douăsprezece luni de la expirarea acestui termen.

Informații suplimentare pot fi oferite de doamna J. J. van Beek la numărul de telefon: +31 703796326.

Comunicare din partea ministrului Afacerilor economice al Regatului Țărilor de Jos în temeiul articolului 3 alineatul (2) din Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor

(2015/C 170/05)

Ministrul afacerilor economice notifică primirea unei cereri de autorizare pentru prospectarea hidrocarburilor pentru zona numită Brielle, situată în provincia Zuid-Holland și în marea teritorială și delimitată după cum urmează:

- (a) linia dreaptă care pornește din punctul B și trece prin punctul auxiliar 1 până la punctul de intersecție a acestei linii cu linia stabilită în anexa la Legea minelor. Acest punct de intersecție este situat în apropierea punctului A;
- (b) apoi, linia dreaptă dintre punctul B și punctul C;
- (c) apoi, linia dreaptă dintre punctul C și punctul de intersecție a liniei, trecând prin limita sudică a sectorului S3, astfel cum figurează pe harta anexată ca anexa 3 la Regulamentul privind industria minieră (*Mijnbouwregeling, Staatscourant* nr. 245 din 2002), cu linia stabilită în anexa la Legea minelor. Acest punct de intersecție este situat în apropierea punctului D;
- (d) apoi, linia stabilită în anexa la Legea minelor, dintre punctul D și punctul de intersecție menționat la litera (a).

Coordonatele acestor puncte sunt următoarele:

Punctul	X	Y
punctul auxiliar 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(*) localizare aproximativă

Coordonatele sunt exprimate în conformitate cu sistemul național de triangulație (*Rijksdriehoeksmeting – RD*).

Pe baza acestei descrieri a limitelor, suprafața este de 343,6 km².

În temeiul directivei menționate în introducere și a articolului 15 din Legea minelor (*Mijnbouwwet, Staatsblad* nr. 542 din 2002), ministrul Afacerilor economice invită prin prezenta părțile interesate să depună o cerere concurentă de autorizare privind prospectarea hidrocarburilor pentru zona numită Brielle.

Ministrul afacerilor economice reprezintă autoritatea competentă pentru acordarea de autorizații. Criteriile, condițiile și cerințele prevăzute la articolul 5 alineatele (1) și (2) și la articolul 6 alineatul (2) din directiva menționată anterior sunt transpuse în Legea minelor (*Mijnbouwwet, Staatsblad* nr. 542 din 2002).

Cererile pot fi depuse în termen de 13 săptămâni de la publicarea prezentei invitații în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* și trebuie trimise la adresa:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Cererile primite după expirarea acestui termen nu vor fi luate în considerare.

Decizia cu privire la cererile depuse va fi luată în termen de cel mult douăsprezece luni de la expirarea acestui termen.

Informații suplimentare pot fi oferite de doamna J. J. van Beek la numărul de telefon: +31 703796326.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2015/C 170/06)

1. La data de 12 mai 2015, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Dr. August Oetker KG (Dr. Oetker, Germania) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co KG (Coppenrath & Wiese, Germania), prin achiziționare de acțiuni. Această concentrare fusese deja notificată Comisiei Europene la 20 martie 2015, însă notificarea a fost apoi retrasă la 15 aprilie 2015.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii Dr. Oetker: (i) producător, furnizor și distribuitor de produse alimentare (pizza congelată, ingrediente și decorațiuni pentru patiserie, amestecuri pudră pentru prepararea deserturilor, praf de copt, produse pentru deserturi reci, produse de bază pentru patiserie și cofetărie), fosfați speciali, vin, inclusiv vin spumant, băuturi spirtoase, bere și băuturi nealcoolice; (ii) furnizor de servicii de transport maritim (linie de transport maritim în containere), servicii hoteliere, logistice, financiare, servicii legate de centre de date și servicii de găzduire; precum și (iii) proprietar de magazine specializate pentru serviciile de catering și editor de cărți de bucate.
 - în cazul întreprinderii Coppenrath & Wiese: (i) producător, furnizor și distribuitor de produse congelate de patiserie și brutărie; și (ii) furnizor de servicii de transport și depozitare pentru produse alimentare congelate.
3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului 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 analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.
4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2015/C 170/07)

1. La 18 mai 2015, Comisia Europeană a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderea Goldberg, Lindsay & Co., LLC („Lindsay Goldberg”, Statele Unite) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregilor întreprinderi VDM Metals GmbH (Germania), VDM Metals USA, LLC (Statele Unite), VDM Metals Italia Srl (Italia), VDM Metals Austria GmbH (Austria), VDM Metals Benelux BV (Țările de Jos), VDM Metals Trading Co. Ltd (China), VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd (China) și VDM Metals France SAS (Franța), denumite împreună „VDM Metals Group”, prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - Lindsay Goldberg este o societate privată de investiții în societăți necotate, care administrează mai multe fonduri ce dețin societăți cu activități în diferite sectoare comerciale;
 - VDM Metals Group este activă în producția, vânzarea și comercializarea de aliaje de înaltă performanță, în special nichel și aliaje de titan.
3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului 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 analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.
4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2015/C 170/08)

1. La 18 mai 2015, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Mahle Behr GmbH & Co. KG („Mahle Behr”, Germania), controlată de întreprinderea Mahle GmbH („Mahle”, Germania) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra activității cu sisteme termice („Delphi Thermal”) a întreprinderii Delphi Automotive PLC (Regatul Unit), prin achiziționarea combinată de acțiuni și de active.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderilor Mahle și Mahle Behr: furnizarea la nivel mondial de componente pentru industria construcției de automobile și motoare, inclusiv de produse de răcire a motoarelor autoturismelor și pentru aer condiționat;
 - în cazul întreprinderii Delphi Thermal: furnizarea la nivel mondial de produse termice pentru industria automobilelor și alte sectoare, inclusiv de module pentru aer condiționat (pentru vehicule și clădiri), de compresoare și de module de răcire pentru motoare.
3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.
4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

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

(2015/C 170/09)

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⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„OVOS MOLES DE AVEIRO”

Nr. UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

DOP () IGP (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

Adresa: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, nº 106 – 1º AA, AB, AE, 3810 – 145 Aveiro, PORTUGAL

Tel./Fax +351 234428829

E-mail: apoma@sapo.pt

2. Statul membru sau țara terță

Portugalia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificărilor

— Denumirea produsului

— Descrierea produsului

— Aria geografică

— Dovada originii

— Metoda de obținere

— Legătura

— Etichetarea

— Altele (vă rugăm să specificați)

4. Tipul modificării (modificărilor)

— Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificări

Descrierea produsului

1. „Ovos Moles de Aveiro” în hostii pot, de asemenea, să fie acoperite cu un înveliș din ciocolată, această practică fiind conformă cu modalitățile de fabricare locale și străvechi atestate. Această modificare a fost introdusă numai după atestarea sa pe baza mărturiilor unor producători cu foarte mare experiență, precum și pe baza documentației istorice.
2. De-a lungul perioadei de valabilitate a „Ovos Moles de Aveiro”, se observă o diminuare a conținutului de apă și o creștere a conținutului de zahăr, ca urmare a procesului de cristalizare ce are loc în interiorul produsului. Această variație față de conținuturile inițiale de apă și de zahăr nu poate totuși să fie mai mare de 10 %.

Dovada originii

Utilizarea ciocolatei implică modificarea sistemului de trasabilitate din registrele corespondente, fapt pentru care această modificare a fost inclusă în dovada originii.

Metoda de obținere

Modificările aduse sunt următoarele:

1. Utilizarea ciocolatei ca înveliș

Utilizarea unui înveliș din ciocolată modifică diagrama procesului de producție și descrierea metodei de obținere a produsului.

Procedura de învelire în ciocolată a „Ovos Moles de Aveiro” în hostii începe cu „înmuierea” produsului respectiv, produsul ajungând astfel la o temperatură maximă de 40 °C. Învelirea în ciocolată se realizează manual sau mecanic, prin imersiune, acordându-se o atenție deosebită restabilirii motivului. Excedentul de ciocolată este apoi eliminat, iar învelișul din ciocolată este lăsat să se cristalizeze. Cristalizarea ciocolatei este esențială pentru calitatea finală a produsului: ea influențează, într-adevăr, aspectul lucios al învelișului de ciocolată.

2. Introducerea separării mecanice a gălbenușurilor de ouă proaspete în procesul de fabricare

Utilizarea, în procesul de fabricare, a gălbenușurilor de ouă proaspete separate mecanic este permisă și nu afectează calitatea materiei prime.

Utilizarea de gălbenușuri separate mecanic reproduce procesul de separare manuală utilizat de cofetari și, dat fiind că această metodă este exclusiv una fizică, ea nu afectează caracteristicile intrinsece ale gălbenușurilor de ou, cum ar fi culoarea și prospețimea acestora.

3. Introducerea răcirii cu ajutorul unui echipament de reducere a temperaturii

În etapa de răcire a pastei pentru „Ovos Moles de Aveiro”, posibilitatea utilizării unor echipamente de reducere a temperaturii trebuie să facă obiectul unor condiții tehnice precise în materie de temperatură, precum și utilizării unor registre specifice, pentru a permite astfel identificarea ulterioară a produsului astfel obținut. Temperatura finală trebuie să fie între 15 °C și 18 °C. În acest caz, s-a constatat că perioada de odihnă de 24 de ore nu mai este necesară. Analizele senzoriale au evidențiat faptul că utilizarea de echipamente de reducere a temperaturii pentru răcirea „Ovos Moles de Aveiro” nu a avut niciun impact asupra caracteristicilor specifice ale produsului. Acest lucru a fost confirmat de un grup de degustători specializați în analiza senzorială, care au stabilit că aceste modificări nu afectează nici caracteristicile specifice ale produsului, nici calitatea acestuia.

4. Conservarea

4.1. Congelarea „Ovos Moles de Aveiro”, sub toate formele de prezentare, a avut drept rezultat o modificare a diagramei procesului de producție și o descriere precisă a normelor tehnice de congelare. Studiile științifice efectuate pentru a valida această procedură au permis definirea metodei de congelare și de decongelare a produsului, care trebuie aplicată pentru a garanta păstrarea calității produsului și a caracteristicilor acestuia. Aceste rezultate au fost validate cu ajutorul unor studii senzoriale, cu ocazia cărora un grup de degustători specializați în acest produs au constatat că nu există diferențe semnificative din punct de vedere statistic între produsul proaspăt și produsul care a fost supus în prealabil unui proces de congelare-decongelare. Pentru a permite comercializarea produsului congelat, a fost de asemenea necesară verificarea termenului de valabilitate aferent acestui proces. Introducerea congelării produsului permite accesul la piețele internaționale, deoarece perioada de valabilitate a produsului crește astfel de la 15 zile la șase luni.

4.2. Adăugarea posibilității de a utiliza materiale de ambalare „inteligente”, cum ar fi ambalajele în atmosferă modificată și foliile pentru conservarea alimentelor, permite prelungirea duratei de conservare a produsului, menținându-i totodată caracteristicile inițiale. Această modificare permite comercializarea produsului respectiv pe piețele internaționale. Validarea rezultatelor s-a făcut cu ajutorul unor studii senzoriale și microbiologice, efectuate pe diverse tipuri de ambalaje „inteligente”.

4.3. Perioadele de valabilitate ale produsului sunt următoarele:

Perioada de valabilitate:	Conservare și ambalare
21 de zile	Ambalate în ambalaje „inteligente”
60 de zile	În hostie, învelite în ciocolată
6 luni	Produsul congelat

Legătura

Plecând de la rețeta originală și dând frâu liber propriei creativități, cofetarii au făcut unele experimente culinare și, într-un final, au creat „Ovos Moles de Aveiro” cu înveliș din ciocolată. În acest sens, au fost adunate mărturii ale unor cofetari cu mare experiență, cum ar fi doamna Silvina Raimundo din partea casei Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda, (al cărei prim brevet datează din 1930). Iată ce a declarat doamna Raimundo: (...) „Noi le ziceam *ovos moles pretos* (ouă moi negre). Însă le făceam doar de sărbători, deoarece necesitau multă muncă. Nu ne mulțumeam doar să înmuiem hostia în ciocolată și apoi să o scoatem. ... Învelișul de ciocolată se aplica manual pe fiecare bucată în parte, astfel încât fiecare formă să fie acoperită cu un strat uniform de ciocolată, iar finisajul să fie perfect. Le făceam doar în perioada sărbătorilor și exclusiv la comandă, pentru că puteau fi oferite drept cadou. După mulți ani, o cofetărie din apropierea tribunalului a reluat fabricarea acestui produs, la inițiativa domnului Candal, și astfel s-a auzit din nou vorbindu-se despre aceste *ovos moles pretos*.”

Doamna Rosalina Jesus declară următoarele: „Primeam comenzi doar la ocazii importante. Mai demult, sub arcade, exista o cafenea care vindea trabucuri veritabile la teigheia. Noi, cei de la *Casa dos ovos moles*, recuperam cutiile goale de trabucuri, pe care le utilizam pentru a prezenta produsul clienților care cumpărau *ovos moles pretos* făcute de noi. În acest caz, nu vindeam în aceste cutii decât câte șase *ovos moles* cu formă de trabuc (varietate cunoscută astăzi sub denumirea de *navalheira*). Mai târziu, doamna Conceição a decis ca decorarea acestor produse să se facă cu ajutorul unor panglici de mătase cu un trifoi în vârf. Aplicam banda în partea inferioară a *ovos moles* sub formă de trabuc cu înveliș din ciocolată, apoi le așezam în cutie (...)”.

În literatura de specialitate, produsul este menționat pentru prima dată în 1928, într-o lucrare a lui Emanuel Ribeiro consacrată produselor de cofetărie portugheze și intitulată „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário”. În această lucrare apar o serie de desene reprezentând diverse forme ale „Ovos Moles de Aveiro” în hostie și, în special, o serie de reprezentări realizate în clarobscur, fin realizate, ale „Ovos Moles de Aveiro” învelite în ciocolată. Lucrarea mai conținea și o reprezentare a unui mulaj vechi sub formă de butoiș – este vorba despre un model din porțelan, care era utilizat în 1935.

Etichetarea

1. Marca de certificare

În ceea ce privește „marca de certificare”, a fost eliminată obligația de a utiliza o hologramă, având în vedere costurile pe care aceasta le implică.

2. Ambalaje noi

A fost prevăzută posibilitatea includerii de noi tipuri de ambalaje mai bine adaptate la progresul tehnologic, întrucât diverse studii au arătat că inovarea tehnologică nu afectează caracteristicile produsului.

A fost permisă comercializarea produsului „Ovos Moles de Aveiro” sub formă de hostii în ambalaje de 150 de grame, pentru a face față noilor așteptări ale consumatorilor.

3. Modul de comercializare

A fost permisă comercializarea în unități separate a produsului „Ovos Moles de Aveiro” sub formă de hostii, în cutia originală deschisă, cu condiția ca eticheta, numărul lotului, data de expirare și marca de certificare să rămână vizibile. Această modificare are menirea de a permite comercializarea în unități separate a produsului la punctele de vânzare mici autorizate, fără a compromite astfel trasabilitatea.

DOCUMENT UNIC

„OVOS MOLES DE AVEIRO”

Nr. UE: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea produsului**

„Ovos Moles de Aveiro”

2. **Statul membru sau țara terță**

Portugalia

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

Clasa 2.3: Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

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

„Ovos Moles de Aveiro” sunt rezultatul amestecului de gălbenușuri de ouă crude cu sirop de zahăr. Ele pot fi prezentate ca atare, învelite într-o hostie (aceasta putând fi acoperită sau nu cu un strat fin de sirop de zahăr sau de ciocolată), sau ambalate direct în butoiașe din lemn sau din porțelan. Produsul poate fi, de asemenea, comercializat sub formă congelată. „Ovos Moles de Aveiro” au o culoare omogenă cu diferite nuanțe de galben și portocaliu, un luciu uniform și nu foarte pronunțat, o savoare complexă și tipică de gălbenuș de ou și care evoluează către un gust caracteristic marcat de arome diverse, de la caramel, la scorțișoară și fructe uscate, rezultând din reacțiile chimice care se produc în timpul coacerii amestecului de zahăr și de compuși ai gălbenușului de ou. Gustul este dulce, iar consistența este cremoasă și relativ vâscoasă. Textura este uniformă, fără cocoloașe de gălbenuș de ou sau de zahăr (deși, după câteva zile, este permisă prezența acestor cocoloașe, ele fiind rezultatul cristalizării produsului). Utilizată uneori în scopul comercializării, hostia are o culoare omogenă, cu nuanțe care variază între alb și crem, opac și mat, fără nicio aromă, cu un ușor miros de făină și gust de vafă. Hostia are o consistență plastică și sfărâmicioasă, precum și o textură uscată, netedă și uniformă.

Compoziția sa chimică este următoarea:

% zahăr = 41 ± 5 % grăsime = 17 ± 3 % umiditate totală = 29 ± 3 % proteine insolubile = $4,2 \pm 1,1$ Activitatea apei este de $0,864 \pm 0,026$.

În niciun caz nu se permite prezența amidonului, a coloranților sau a agenților de conservare.

La sfârșitul perioadei de valabilitate, reducerea conținutului de apă și creșterea conținutului de zahăr în urma procesului de cristalizare care are loc în interiorul produsului nu trebuie să depășească 10 % din valorile inițiale.

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

„Ovos Moles de Aveiro” sunt obținute exclusiv pe baza următoarelor ingrediente:

Gălbenușuri de ou, obținute exclusiv din ouă foarte proaspete din categoria A, clasa L sau XL, a căror culoare variază între 12 și 13 pe scara Roche.

Ținând cont de condițiile specifice necesare pentru gălbenușurile de ou, mai ales în ceea ce privește culoarea și prospețimea, aria geografică de producție a ouălor este limitată, din punct de vedere administrativ, la localitățile Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoşa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos și Vouzela.

Ouăle utilizate la fabricarea „Ovos Moles de Aveiro” au provenit dintotdeauna din această arie geografică, ele conferind acestor produse culoarea și prospețimea lor caracteristice.

Zahăr alb din trestie de zahăr, rafinat.

Apă, hostie (azimă) și ciocolată.

—

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

Pregătirea siropului de zahăr.

Încorporarea în siropul de zahăr a gălbenușurilor de ou crude, separate.

Prepararea pastei (amestecul de gălbenușuri de ou cu sirop de zahăr).

Răcirea și odihnirea pastei.

Umplerea hostiilor sau a butoișelor de lemn sau porțelan.

Învelirea hostiilor cu un strat de sirop de zahăr sau cu un strat de ciocolată.

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

Date fiind caracteristicile produsului, pentru a evita orice contaminare și pentru a preveni alterarea pastei sau a hostiei, „Ovos Moles de Aveiro” sunt ambalate în regiunea de origine pentru a fi comercializate în butoișe care respectă formatul, materialele și motivele autorizate, în ambalaje din carton sau în ambalaje „inteligente”.

Comercializarea „Ovos Moles de Aveiro” în vrac, fără hostie, nu este autorizată decât în cadrul cofetăriilor, produsele trebuind să fie întotdeauna însoțite de documente care să ateste originea, numărul lotului și data fabricației.

La punctele de vânzare, „Ovos Moles de Aveiro” pot fi comercializate preambalate, indiferent de modul lor de prezentare, sau în unități separate, în cutia originală deschisă, cu condiția imperativă ca eticheta, numărul lotului, data de expirare și marca de certificare să fie vizibile.

„Ovos Moles de Aveiro” se păstrează la temperatura camerei. În aceste condiții, perioada de valabilitate a produsului este de 15 zile.

În cazul în care produsul este ambalat în atmosferă modificată sau cu utilizarea unei folii pentru conservarea alimentelor (așa-numitele ambalaje „inteligente”), perioada de valabilitate a produsului este de 21 de zile, la temperatura camerei. Dacă este comercializat sub formă congelată, produsul poate fi consumat în termen de șase luni. Congelarea produsului încă neambalat nu poate fi efectuată decât la locul de producție a „Ovos Moles de Aveiro”, unde se poate face dovada tehnicilor specifice necesare și unde se poate asigura protejarea produsului de orice manipulare inutilă și de orice contaminare microbiologică.

„Ovos Moles de Aveiro” în hostii învelite în ciocolată au o perioadă de valabilitate de 60 de zile, cu condiția ca acestea să fie conservate la temperatura tehnică recomandată pentru ciocolată și să fie depozitate în spații protejate împotriva mirosurilor străine.

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

Eticheta trebuie să conțină în mod obligatoriu mențiunea „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida”, marca de certificare și logoul produsului, reprodus mai jos:



Marca de certificare trebuie să conțină numele produsului, denumirea organismului de certificare și numărul de serie care permite trasabilitatea produsului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Având în vedere condițiile și caracteristicile pedoclimatice necesare pentru obținerea „Ovos Moles de Aveiro”, în special în ceea ce privește umiditatea și temperatura ambientală, tehnicile specifice necesare, precum și necesitatea de a proteja produsul de o eventuală contaminare microbiologică, aria geografică de fabricare și de ambalare este limitată la localitățile care se învecinează cu Ria de Aveiro și cu zonele lagunare adiacente. Din punct de vedere administrativ, această zonă cuprinde localitățile Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Ovar, Sever do Vouga și Vagos.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Legătura naturală

Din punct de vedere fitoclimatic, regiunea este dominată de bazinul hidrografic al râului Vouga, care dă naștere la un alt accident geografic important, și anume la laguna Ria de Aveiro. Această situație creează condiții specifice pentru agricultură, mai ales pentru cultivarea porumbului, și pentru avicultură, domenii care s-au dezvoltat și au luat proporții considerabile pe malurile lagunei.

Regiunea lagunară Baixo Vouga și Médio Vouga a fost dintotdeauna fertilă, unde s-a cultivat porumb de o calitate excelentă și cu mare productivitate. Timp de secole, aceasta a reprezentat o cultură de subzistență, însă spre sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, ea a câștigat o dimensiune comercială, odată cu crearea, în comunele scăldate de Vouga, a unor exploatații agricole capabile să producă în cantități mari un porumb atât de renumit pentru calitatea sa. Excelentul porumb tradițional utilizat pentru hrana păsărilor de curte a contribuit, fără îndoială, la calitatea tipică ce a dus la renumele produsului.

Legătura istorică

Fabricarea „Ovos Moles de Aveiro” are o tradiție de secole. De origine monastică, tradiția obținerii acestor produse s-a menținut datorită femeilor cu educație monastică și care au transmis secretul de fabricare din generație în generație. Unele documente atestă faptul că, în 1502, regele Manuel I trimitea în fiecare an 10 *arrobas* de zahăr din Insula Madeira la *Convento de Jesus* din Aveiro, pentru fabricarea de produse de cofetărie la mănăstire, care, la momentul respectiv, erau utilizate ca remediu pentru pacienții convalescenți. Conform unor atestări istorice, în 1908, „Ovos Moles de Aveiro” erau servite ca desert cu ocazia cinelor regale. Ele sunt menționate în mod expres de marele scriitor portughez Eça de Queiroz în „Os Maias” (*Familia Maia*) și în „A Capital” (*Capitala*), romane din 1888, precum și de renumitul scriitor brazilian Érico Veríssimo, în „Solo de Clarineta-Memórias” (Solo de clarinet – memorii) din 1973. *Ovos moles* învelite în ciocolată sunt menționate într-o lucrare scrisă de Emanuel Ribeiro și consacrată produselor de cofetărie portugheze „O doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário”, publicată în 1928.

Butoiașele tipice în care sunt ambalate „Ovos Moles de Aveiro” și formele de hostie, care reprezintă aproape întotdeauna motive marine, precum și vânzătoarele de astfel de produse, sunt teme recurente ale plăcilor de ceramică pictate (*azulejos*), ale litografiilor, ale poemelor populare, ale pieselor de teatru și ale cântecelor regionale. În 1856, existau deja fabricanți înregistrați și renumiți. Plecând de la rețeta originală și dând frâu liber propriei creativități, cofetarii au făcut unele experimente culinare și, la final, au creat *ovos moles* învelite în ciocolată. Printre mărturiile unora dintre cofetarii cu cea mai mare experiență (primul brevet datând din 1930), se numără și următoarea: (...) „Noi le ziceam «ovos moles pretos» (ouă moi negre). Însă le făceam doar de sărbători, deoarece necesitau multă muncă.”

Specificitatea produsului

„Ovos Moles de Aveiro” prezintă caracteristici specifice, atribuibile materiilor prime utilizate în compoziția lor (ouă și zahăr), dar și iscusinței locale: încorporarea gălbenușurilor de ou în siropul de zahăr se face printr-o mișcare care reproduse mișcarea legănată a bărcilor tradiționale pe Ria de Aveiro.

Modalitatea specifică de preparare conferă „Ovos Moles de Aveiro” o textură, o culoare și un buchet de arome deosebite și unice în Portugalia.

Ouăle, foarte proaspete, sunt sparte cu grijă, separându-se gălbenușul de albuș, fie manual, fie mecanic. În același timp, se prepară separat siropul de zahăr, încălzind zahărul până la un punct care se situează între momentul în care fundul cratiței devine vizibil prin amestecare și momentul în care zahărul începe să formeze fire groase (o temperatură de 110 °C). Gălbenușurile de ou sunt încorporate în siropul de zahăr, iar acest amestec se pune la fiert până când fundul cratiței devine vizibil, fapt ce constituie un element determinant al tehnicii legate de obținerea acestui produs. Pasta se lasă apoi să se răcească și să se odihnească timp de 24 de ore în locuri adecvate, deoarece, în această etapă, pasta pentru „Ovos Moles de Aveiro” este foarte sensibilă la schimbări bruște de temperatură și absoarbe cu ușurință mirosurile străine. În prezent, există echipamente de reducere a temperaturii care permit accelerarea și ameliorarea controlului operațiunii de răcire, păstrând totodată caracteristicile pastei pentru „Ovos Moles de Aveiro”. Atunci când răcirea se realizează cu ajutorul unui astfel de instrument, trebuie să se ajungă la o temperatură finală între 15 și 18 °C. În acest caz, s-a constatat că perioada de odihnă de 24 de ore nu mai este necesară.

Începând cu această etapă și în funcție de prezentarea finală dorită, pasta răcită poate fi utilizată la:

- umplerea butoiașelor, care sunt apoi închise cu un capac și cu o folie retractabilă, pentru a izola și proteja produsul; și
- turnarea în hostii, care sunt apoi presate manual după ce au fost lipite. Lipirea jumătăților de hostie cu albuș de ou nepasteurizat nu este permisă. Hostiile se separă cu ajutorul foarfecilor și se decupează în unghi drept, în funcție de diferitele motive, sau sunt desfăcute cu ajutorul unui dispozitiv de tăiere adecvat. Hostiile umplute cu pastă se așază apoi în tăvi și se pun la uscat într-o etuvă (dacă este necesar). Hostiile pot sau nu să fie acoperite cu un strat de ciocolată sau de sirop de zahăr, menit să confere o protecție suplimentară împotriva alterării produsului.

Specifice și unice sunt și materialele din care sunt confecționate ambalajele, cum ar fi hostia, de origine monastică, și butoiașul din lemn sau porțelan; cu alte cuvinte, materiale curente în regiune și care reproduc forme tipice din zonă, ca, de exemplu, în cazul hostiilor, animale marine, unelte de pescuit sau fructe seci prezente în mod tradițional în zonele înalte, de unde provin ouăle, sau, în cazul butoiașelor, picturi care fac referire la motive specifice din zona Ria de Aveiro, cum ar fi farul sau bărcile de tip *moliceiro*.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Temperatura și umiditatea lagunei sunt propice fabricării „Ovos Moles de Aveiro” și a hostiilor, cărora le conferă consistența adecvată și rezistentă, și care nu pot fi reproduse în afara regiunii.

Atât butoiașele din lemn sau porțelan, cât și formele utilizate la fabricarea hostiilor atestă în mod irefutabil legătura cu Ria de Aveiro și cu motivele sale lagunare tipice, în special prin intermediul utilizării farului lagunei sau a bărcilor de tip *moliceiro* (tradiționale) ca semne distinctive, precum și al utilizării de hostii în formă de pești, de cochilii de moluște, de butoiașe și de geamanduri similare cu cele folosite pentru a semnala prezența plaselor de pescuit, o altă activitate tipică a regiunii.

Prezentarea sub formă de figurine din hostie sau din azimă ce reprezintă motive legate de Ria de Aveiro sau de râul Vouga (pești, crabi sau scoici-brici, midii, cochilii, melci-de-mare, butoiașe, geamanduri maritime sau sticle, scoici, butoiașe sau găleți, moluște mici, stridii sau bărci de tip *moliceiro*) ilustrează în mod clar legătura produsului cu aria geografică. Singurele elemente inspirate din flora locală, de exemplu nucile, ghindele, castanele și coșurile de răchită, atestă, de asemenea, fără echivoc, legătura cu aria geografică, deoarece ele evocă fructele arborilor indigeni, care cresc în mod spontan. În plus, atât recipientele din lemn de plop, cât și recipientele din faianță provin din materii prime și de artizanat tipice și tradiționale în regiune.

„Ovos Moles de Aveiro” au un caracter deosebit, astfel încât simpla menționare a acestora este suficientă, în imaginația populară, pentru a evoca regiunea Aveiro; simpla includere a unui simbol regional (Ria de Aveiro, farul din Aveiro sau bărcile de tip *moliceiros*) pe un ambalaj sau într-o vitrină este suficientă pentru ca produsele să fie imediat asociate cu Aveiro.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO