



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 59

1 iunie 2016

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2016/C 194/01 Nonopziție la o concentrare notificată (Cazul M.8027 – Investindustrial/Catelli/Artsana) ⁽¹⁾ 1

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2016/C 194/02 Rata de schimb a monedei euro 2

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2016/C 194/03 Informații de prezentat în temeiul articolului 5 alineatul (2) – Înființarea unei grupări europene de cooperare teritorială (GECT) [Regulamentul (CE) nr. 1082/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 iulie 2006 (JO L 210, 31.7.2006, p. 19)] 3

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

| | | |
|---------------|---|---|
| 2016/C 194/04 | Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8019 – Advent International/Nuplex Industries) ⁽¹⁾ ... | 5 |
|---------------|---|---|

ALTE ACTE

Comisia Europeană

| | | |
|---------------|--|---|
| 2016/C 194/05 | 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 | 6 |
| 2016/C 194/06 | Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului | 9 |

Rectificări

| | | |
|---------------|--|----|
| 2016/C 194/07 | Rectificare la actualizarea anexei II și a tabelor 1 și 2 din anexa IIIb în ceea ce privește valorile în euro aplicabile în conformitate cu articolul 10a din Directiva 1999/62/CE a Parlamentului European și a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Directiva 2011/76/UE a Parlamentului European și a Consiliului (JO C 101, 17.3.2016) | 15 |
|---------------|--|----|

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.8027 – Investindustrial/Catelli/Artsana)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2016/C 194/01)

La 23 mai 2016, 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 32016M8027. 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

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

31 mai 2016

(2016/C 194/02)

1 euro =

| Moneda | Rata de schimb | Moneda | Rata de schimb | | |
|--------|--------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| USD | dolar american | 1,1154 | CAD | dolar canadian | 1,4530 |
| JPY | yen japonez | 123,83 | HKD | dolar Hong Kong | 8,6640 |
| DKK | coroana daneză | 7,4376 | NZD | dolar neozeelandez | 1,6516 |
| GBP | lira sterlină | 0,76185 | SGD | dolar Singapore | 1,5367 |
| SEK | coroana suedeză | 9,2910 | KRW | won sud-coreean | 1 326,11 |
| CHF | franc elvețian | 1,1044 | ZAR | rand sud-african | 17,5863 |
| ISK | coroana islandeză | | CNY | yuan renminbi chinezesc | 7,3363 |
| NOK | coroana norvegiană | 9,3200 | HRK | kuna croată | 7,4895 |
| BGN | leva bulgărească | 1,9558 | IDR | rupia indoneziană | 15 180,41 |
| CZK | coroana cehă | 27,022 | MYR | ringgit Malaiezia | 4,5940 |
| HUF | forint maghiar | 314,11 | PHP | peso Filipine | 52,149 |
| PLN | zlot polonez | 4,3865 | RUB | rubla rusească | 73,5300 |
| RON | leu românesc nou | 4,5108 | THB | baht thailandez | 39,775 |
| TRY | lira turcească | 3,2927 | BRL | real brazilian | 3,9850 |
| AUD | dolar australian | 1,5366 | MXN | peso mexican | 20,5185 |
| | | | INR | rupie indiană | 74,9510 |

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE**Informații de prezentat în temeiul articolului 5 alineatul (2)****Înființarea unei grupări europene de cooperare teritorială (GECT)**

[Regulamentul (CE) nr. 1082/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 iulie 2006 (JO L 210, 31.7.2006, p. 19)]

(2016/C 194/03)

I.1. Denumire, adresă și punct de contact

Denumire înregistrată: Tisza Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Sediul social: 4600 Kisvárd, Szent László utca 7-11., Ungaria

Persoană de contact: Seszták Oszkár, director, +36 45500-700

Adresa de internet a grupării: hivatal@kisvarda.hu

I.2. Durata grupării:

Durata grupării: pe termen nedeterminat

Data înregistrării: 26.10.2015

Data publicării:

II. OBIECTIVE

Obiectivul general al grupării constă în dezvoltarea cooperării transfrontaliere între membrii săi, în scopul consolidării coeziunii economice, sociale și teritoriale.

Obiectivul specific al grupării constă în implementarea cooperării transfrontaliere, în temeiul acordurilor interguvernamentale, în următoarele domenii de dezvoltare:

- (a) infrastructura în domeniul transporturilor și comunicațiilor
- (b) energie
- (c) turism
- (d) educație, formare profesională
- (e) cercetare și dezvoltare științifică
- (f) cultură
- (g) sănătate
- (h) sport
- (i) protecția și dezvoltarea fluviului Tisa și a afluenților lui
- (j) logistică
- (k) sprijin pentru IMM-uri
- (l) protecția mediului și a naturii
- (m) agricultură
- (n) abordarea problemelor populației de la frontiere.

III. DETALII SUPLIMENTARE PRIVIND DENUMIREA GRUPĂRII

Denumire completă: Tisza Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Denumire abreviată sau acronim: Tisza ETT

Denumire completă: Європейське об'єднання територіального співробітництва з обмеженою відповідальністю ТИСА

Denumire abreviată sau acronim: ЄОТС ТИСА

Denumirea în limba engleză: Tisza European Grouping of Territorial Cooperation Limited Liability

Denumirea abreviată sau acronimul: Tisza EGTC

IV. MEMBRI**IV.1. Numărul total de membri ai grupării: 3****IV.2. Apartenența națională a membrilor grupării:** Ungaria și Ucraina**IV.3. Informații privind membrii**

Denumire oficială: Kisvárdai Városi Önkormányzat

Adresă: Szent László utca 7–11., Kisvárdai, 4600, Ungaria

Date de contact:

Adresa de internet:

Tipul de membru: autoritate locală

Denumire oficială: Szabolcs–Szatmár–Bereg Megyei Önkormányzat

Adresă: Hősök tere 5., Nyíregyháza 4400, Ungaria

Date de contact:

Adresa de internet:

Tipul de membru: autoritate locală

Denumire oficială: Закарпатська обласна рада

Adresă: Закарпатська область, пл. Народна, 4 м. Ужгород, 88008 Україна

Date de contact:

Adresa de internet:

Tipul de membru: autoritate regională

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.8019 – Advent International/Nuplex Industries)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2016/C 194/04)

1. La data de 25 mai 2016, 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 Advent International Corporation („AIC”, SUA) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Nuplex Industries Ltd. („Nuplex”, Noua Zeelandă), prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii Advent: investiții la nivel mondial în societăți necotate. Această întreprindere controlează, printre alte societăți, Allnex Belgium S.A., care este producător la nivel mondial de rășini pentru substanțe de acoperire industriale;
 - în cazul întreprinderii Nuplex: producător la nivel mondial de rășini pentru substanțe de acoperire industriale.
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.8019 – Advent International/Nuplex Industries, 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

(2016/C 194/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție față de cerere în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾).

DOCUMENT UNIC

„ŠTAJERSKI HMELJ”

Nr. UE: SI-PGI-0005-01191 – 10.1.2014

DOP () IGP (X)

1. Denumire (denumiri)

„Štajerski hmelj”

2. Statul membru sau țara terță

Slovenia

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

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

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

Hameiul este o plantă erbacee perenă agățătoare. Este o plantă dioică, ceea ce înseamnă că un singur specimen va avea doar inflorescențe femele sau doar inflorescențe masculine. Numai inflorescențele femele sunt de interes economic, deoarece conurile de hamei se dezvoltă doar pe plantele femele.

„Štajerski hmelj” se distinge prin aroma sa fină de hamei, cu note de iarbă, de fructe sau florale. „Štajerski hmelj” include soiurile slovene de hamei cuprinse în lista națională a soiurilor, în special Savinjski Golding, Aurora, Atlas, Ahil, Apolon, Bobek, Buket, Blisk, Celeia, Cekin, Cicero, Cerera, Dana, Styrian Gold, Styrian Eureka și Styrian Eagle. Cele mai cultivate soiuri sunt Aurora, Bobek, Celeia și Savinjski Golding, în timp ce soiurile mai noi, Dana și Styrian Gold, reprezintă sunt cultivate într-o măsură mult mai mică. Soiurile sunt clasificate ca hamei cu aromă fină și hamei aromat (Aurora, Bobek, Celeia, Savinjski Golding), precum și hamei amărui (Dana).

În fiecare an, Institutul sloven pentru cercetarea hameiului și fabricarea berii (IHPS) stabilește conținutul mediu și compoziția uleiurilor esențiale din conurile de hamei proaspăt culese și uscate, cultivate în aria geografică a IGP. Media pe 10 ani (2005-2014) pentru Aurora, soiul cel mai popular, a fost de 1,4 ml de uleiuri esențiale la 100 g de conuri de hamei uscate, cu un procentaj relativ de farnesen de 6,1 % și un procentaj relativ de linalol de 0,8 %. Raportul dintre alfa-humulen și beta-cariofilen a fost de 3,1. Media pe 10 ani (2005-2014) pentru Savinjski Golding, soiul cel mai popular, a fost de 1,1 ml de uleiuri esențiale la 100 g de conuri de hamei uscate, cu un procentaj relativ de farnesen de 6,0 % și un procentaj relativ de linalol de 0,5 %. Raportul dintre alfa-humulen și beta-cariofilen a fost de 2,9.

Conținutul minim de uleiuri esențiale în cazul „Štajerski hmelj” este de 0,5 ml la 100 g de conuri de hamei uscate.

Înregistrarea denumirii „Štajerski hmelj” se referă la conurile de hamei uscate și la produsele obținute din acestea sub formă de granule de hamei și extracte de hamei. Toate produsele sunt obținute din conuri de hamei uscate. Produsele convenționale din hamei includ granule de tip 90, granule de tip 45 îmbogățite cu lupulină, precum și extractul de hamei obținut cu ajutorul CO₂ sau al etanolului.

Granulele de tip 90 sunt obținute prin măcinarea hameiului și transformarea acestuia în granule prin presarea într-o matriță. Granulele de tip 45 sunt obținute prin măcinarea hameiului uscat congelat care a fost anterior cernut pentru a elimina părțile de con care nu conțin lupulină.

(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*

Toate etapele de producție a „Štajerski hmelj”, inclusiv uscarea conurilor de hamei, trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

Granulele și extractele se pot produce și în afara ariei geografice delimitate. În cadrul producției de granule sau de extract, nu se poate adăuga nicio substanță conurilor de hamei uscate.

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*

„Štajerski hmelj” se etichetează cu un logo comun pentru „Štajerski hmelj”.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică pentru IGP se întinde la frontiera de vest a regiunii Štajerska și continuă la sud-vest și la sud de-a lungul râului Sava. La sud-vest, aria este delimitată de frontiera de stat cu Republica Croația, la est de râul Mura și la nord de frontiera de stat cu Austria.

5. **Legătura cu aria geografică**

În urmă cu mai multe secole, condițiile pedologice și climatice favorabile au permis dezvoltarea producției de hamei în aria geografică, contribuind în același timp considerabil la calitatea superioară a „Štajerski hmelj” și, prin urmare, la reputația și renumele său la nivel internațional.

Mai multe râuri (Savinja, Mislinja, Drava și Mura) curg prin aria geografică de producție a „Štajerski hmelj” și au o influență semnificativă asupra creșterii și dezvoltării plantelor și asupra calității produsului. Solul predominant pe terasele fluviale ale acestor râuri este eutricambisol peste un substrat de nisip și de pietriș mediu-adânc până la adânc, aceste terase fiind clasificate ca soluri cambice. Aceste soluri se pretează cel mai bine la producția de hamei. Temperatura reprezintă, de asemenea, un factor major care influențează ritmul de creștere și de dezvoltare al plantelor de hamei. Hameiul crește cel mai bine la temperaturi cuprinse între 15 °C și 18 °C. Întreaga zonă geografică în care este produs hameiul beneficiază de acest interval optim de temperatură. În timpul creșterii, hameiul are nevoie de un nivel de precipitații cuprins între 500 mm și 600 mm. În timpul perioadei de vegetație (aprilie-septembrie), în aria geografică se înregistrează o medie de 690 mm de precipitații.

Aria geografică specificată are o mare influență asupra producției de hamei, deoarece clima, solul și tradiția determină împreună calitatea și, prin urmare, notorietatea „Štajerski hmelj”. Influența ariei geografice este demonstrată prin studiul de caz Savinjski Golding. Soiul englezesc de hamei Fuggle a fost adus din Anglia la sfârșitul secolului al 19-lea. După 1926, când soiuri mai sensibile au fost distruse de mană, ecotipul soiului Fuggle, Savinjski Golding, a câștigat teren. Deși Savinjski Golding aparține din punct de vedere genetic grupului Fuggle, calitatea uleiurilor sale esențiale diferă de cele ale soiurilor Fuggle. Acest lucru este rezultatul unor influențe ale ariei geografice de producție, care se regăsesc în compoziția și calitatea uleiurilor (Joh. Barth & Sohn GmbH). O comparație a diferitelor uleiuri volatile din mai multe probe prelevate de la cele două soiuri indică faptul că Savinjski Golding prezintă o valoare maximă mai scăzută de beta-cariofilen, conferindu-i o valoare maximă mai mare a raportului dintre alfa-humulen și beta-cariofilen. Raportul dintre alfa-humulen și beta-cariofilen este unul dintre principalii indicatori de calitate pentru aroma hameiului. Valorile maxime de farnesen și linalol – doi indicatori suplimentari ai unei arome fine a hameiului – sunt mai mari la probele de Savinjski Golding decât la cele de Fuggle (astfel cum o confirmă numeroase constatări pe parcursul celor 60 de ani de activitate a Institutului sloven pentru cercetarea hameiului și fabricarea berii). Tocmai acest soi, Savinjski Golding, este cel care a conferit „Štajerski hmelj” (*Styrian hops*) reputația sa în domeniu la nivel mondial.

„Štajerski hmelj” este utilizat aproape în întregime (99 %) la fabricarea berii, dându-i berii amăreala sa caracteristică, precum și aroma provenită de la substanțele amare și de la uleiurile esențiale din hamei. Hameiul „Štajerski hmelj” este cunoscut în toată lumea pentru aroma sa rafinată și prezintă un conținut ridicat de uleiuri esențiale, în unele cazuri peste 4,0 ml/100 g de conuri uscate.

Calitatea, reprezentată de conținutul ridicat de acizi alfa sau de uleiuri esențiale, de uniformitatea și de stabilitatea produsului, a fost îmbunătățită în continuare printr-o încrucișare selectivă, care a dus la dezvoltarea a noi soiuri de hamei slovene. Conținutul mai mare de acid alfa și de uleiuri esențiale se regăsește în toate tipurile de produs. Soiul Savinjski Golding a fost urmat de noi soiuri locale slovene, care păstrează plăcuta aromă de hamei caracteristică, prezentând o varietate de note de fructe și florale. Aceste soiuri beneficiază de o bună reputație, unică în întreaga lume, și oferă berii o amăreală plăcută și echilibrată, dar și o aromă de înaltă calitate.

Cultivarea plantelor pornind de la un material săditor de înaltă calitate și de la plante mamă indemne de virusi și viroizi are, de asemenea, un impact asupra calității hameiului produs.

Slovenia are o lungă tradiție de cultivare a hameiului și există mențiuni referitoare la folosirea hameiului la fabricarea berii datând încă din jurul anului 1160, înscrise în registrul funciar al conacului Škofja Loka, care aparține arhiepiscopiei Freising. Producția de hamei a început să se dezvolte mai intens după 1870.

În 1852, instrucțiuni detaliate privind hameiul, intitulate *Priporočilo hmelja* (Recomandări despre hamei), au fost publicate în limba slovenă în ziarul *Novice kmetijskih, obrtnijskih in narodnih reči* (Dr. Janez Bleiweis, 15 februarie 1852).

„Štajerski hmelj” a fost menționat în 1883 în anele *Gospodarska priloga* ale asociației economice din Stiria din 12 august 1883, care afirmă că „Štajerski hmelj” a fost cel mai timpuriu soi comercializat în Nuremberg în 1881 și 1882.

Ediția din 24 septembrie 1929 a ziarului *Jutro* a raportat că, la 20 septembrie 1929, pe piața din Strasbourg, „Štajerski hmelj” costa de două ori mai mult decât cele mai bune soiuri din Alsacia, ceea ce înseamnă că produsul începuse deja să își câștige reputația binemeritată.

În afara Sloveniei, „Štajerski hmelj” este recunoscut și apreciat mai ales sub denumirea sa în limba engleză, *Styrian hops*.

Ecomuzeul din Žalec, dedicat cultivării hameiului și industriei de fabricare a berii, păstrează o broșură intitulată *Styrian Hops*, care a fost tipărită în Regatul Iugoslaviei (1929-1945). Potrivit acestei broșuri, în Iugoslavia nu se consuma mult „Štajerski hmelj”, așadar cea mai mare parte a producției se exporta către Regatul Unit, SUA, Canada, Belgia, Franța și Extremul Orient. De asemenea, în broșură cumpărătorul este atenționat în mod expres să caute anumite etichete sau certificate atunci când cumpără „Štajerski hmelj”, pentru a evita cumpărarea unor produse contrafăcute.

Astăzi, „Štajerski hmelj”, comercializat sub denumirea de *Styrian hops*, este cunoscut în toate fabricile mari de bere, dar și în numeroase fabrici mai mici din întreaga lume. „Štajerski hmelj” este foarte apreciat și este cotelat ca având cea mai înaltă calitate la expoziții internaționale și la degustările organizate de specialiști renumiți în domeniul berii.

Datorită calității superioare a „Štajerski hmelj”, numeroși clienți mizează pe produsele fabricate din „Štajerski hmelj”, care sunt indispensabile procesului de fabricare a berii. Comerțul cu hamei din Slovenia este orientat foarte mult către export, peste 95 % din producție fiind destinată exportului de mulți ani încoace.

Reputația „Štajerski hmelj” s-a menținut până în ziua de azi, datorându-se parțial tradițiilor sărbătorii ale hameiului, cum ar fi festivalul cultivatorilor de hamei, care are loc în august în Braslovče (*Praznik hmeljarjev v Braslovčah*), dar și sărbătorii cultivatorilor de hamei (*Hmeljarski likof*), ce are loc la începutul lunii octombrie în Žalec, precum și alegerii anuale a prințului și prințesei hameiului. Cu câțiva ani în urmă, s-a deschis în Žalec ecomuzeul dedicat cultivării hameiului și industriei de fabricare a berii, cu accent pe tradiția de cultivare a hameiului în Slovenia.

Reputația de care se bucură „Štajerski hmelj” în prezent este atestată de o varietate de surse (cărți, pagini web, emisiuni, etc.), toate acestea punând accentul pe calitatea și notorietatea „Štajerski hmelj” (de exemplu, *Slohops, A small flower is a big industry for a Slovenian valley*, 7.8.2015, Ljubljana, pagina web a RTV Slovenia).

În cartea sa, *World Beer* (Dorling Kindersley, 2013, Londra, Regatul Unit), autorul Tim Hampson afirmă că „Štajerski hmelj” este ingredientul care conferă berii Greene King IPA aromele de portocale și de grepfrut. Același autor precizează în alt volum, *The Beer Book* (Dorling Kindersley, 2008, 2015), că „Štajerski hmelj” este soiul utilizat de fabrica de bere Lion Brewery din Sri Lanka.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPEC_HMEIJ_25_3_2016.pdf

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului

(2016/C 194/06)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾.

„HOLLANDSE MAATJESHARING”/„HOLLANDSE NIEUWE”/„HOLLÄNDISCHER MATJES”

Nr. UE: TSG-NL-02121 – 19.2.2016

DOP () IGP () STG (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Denumire: Nederlandse Haringgroot-handelsvereniging
Adresă: Vissershavenweg 27
2583 DJ Scheveningen
NEDERLAND

Număr de telefon: +31 703549090
e-mail: info@dulk.nl

„Nederlandse Haringgroot-handelsvereniging” este deja recunoscută de autoritățile naționale și de Comisie ca „grup” în sensul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012. Având în vedere cerințele asociate caracterului specific al „grupului”, această recunoaștere implică deja faptul că „Nederlandse Haringgroot-handelsvereniging” deține un interes legitim în legătură cu cererea în cauză. Trebuie menționat și faptul că „Nederlandse Haringgroot-handelsvereniging” a acționat deja pe lângă autoritățile naționale în calitate de reprezentant al intereselor comerțului angro cu „Nederlandse Haring”.

2. Statul membru sau țara terță

Țările de Jos

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor):

- Descrierea produsului
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: punctul 3.2 Denumirea – descrierea

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat.
- 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 trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

5. Modificare (modificări)

Din cauza unei omisiuni din cererea inițială, perioada de comercializare a „Hollandse nieuwe” nu este conformă cu legislația națională.

Din acest motiv, la punctul 3: „Motive pentru înregistrare”, la punctul 3.2: „Denumirea”, descrierea utilizării termenului „Hollandse nieuwe” se modifică după cum urmează:

(textul anterior)

Termenul „Hollandse Nieuwe” este un concept în Țările de Jos, o denumire veche tradițională care poate fi folosită numai pentru produsul tradițional capturat și comercializat în perioada 1 mai-31 august, inclusiv, a anului calendaristic în curs.

(textul nou)

Termenul „Hollandse Nieuwe” este un concept în Țările de Jos, o denumire veche tradițională care poate fi folosită numai pentru produsul tradițional care este capturat în perioada 1 mai-31 august, inclusiv, a anului calendaristic în curs și a cărui comercializare sub această denumire este permisă în perioada 1 mai-30 septembrie, inclusiv, a aceluiași an calendaristic.

Motivul pentru care solicităm această modificare atât de repede după publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* din 1 octombrie 2015 este acela că dorim ca legislația națională și dosarul STG „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” să fie aliniate înainte de următorul sezon de pescuit.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„HOLLANDSE MAATJESHARING”/„HOLLANDSE NIEUWE”/„HOLLÄNDISCHER MATJES”

Nr. UE: TSG-NL-02121 – 19.2.2016

„Țările de Jos”

1. Denumirea propusă/denumirile propuse pentru înregistrare

Se solicită înregistrarea denumirilor: „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”

Se solicită, în același timp, înregistrarea denumirii „Holländischer Matjes”, în limba germană.

2. Tip de produs

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

3. Motive pentru înregistrare

3.1. Produsul:

- rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;
- este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

3.2. Denumirea:

- este utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;
- trimite la caracterul tradițional sau la specificitatea produsului.

Denumirea „Hollandse maatjesharing” este considerată o denumire comună care desemnează produsul tradițional pescuit în perioada 1 mai-31 august, inclusiv, care este sezonul de pescuit. „Hollandse maatjesharing”/„Holländischer Matjes” poate fi comercializat sub această denumire atât înainte, cât și după data de 31 august a sezonului de pescuit.

Termenul „Hollandse Nieuwe” este un concept în Țările de Jos, o denumire veche tradițională care poate fi folosită numai pentru produsul tradițional care este capturat în perioada 1 mai-31 august, inclusiv, a anului calendaristic în curs și a cărui comercializare sub această denumire este permisă în perioada 1 mai-30 septembrie, inclusiv, a aceluiași an calendaristic.

Denumirile exprimă caracterul specific al produsului. Denumirile se folosesc pentru heringii tineri care, de secole întregi, sunt eviscerați sau li se înlătură capul conform metodei tradiționale neerlandeze, fiind apoi saramurați sau sărați uscat și care pot fi consumați după o maturare enzimatică naturală. Termenul „hering tânăr” („maatjesharing”) trimite la stadiul biologic în care se află heringul și este heringul capturat în perioada 1 mai-31 august, inclusiv, a anului calendaristic în curs. Termenul „maatje” este o alterare a termenului „maagdje” („virgin”): în momentul capturării, acest hering încă nu a produs din nou icre și lapți. Termenul „hering tânăr” („maatjesharing”) în sine trimite, așadar, numai la materia primă. Termenul „Hollandse” face referire la metoda tradițională de producție care îi este asociată. Într-adevăr, heringii tineri pot fi prelucrați și prin alte metode.

4. Descriere

- 4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

„Hollandse maatjesharing” este denumirea care se aplică unui hering (*Clupea harengus*) care are cel puțin trei ani. Acest hering este un pește subțire, destul de mic, cu o înotătoare scurtă pe spatele de un albastru viu. Oasele heringului sunt moi. Heringul tânăr are, de asemenea, următoarele caracteristici:

- organe de reproducere de mici dimensiuni (înălțime de 3-8 mm);
- prezența lapților sau a icrelor nu poate fi observată cu ochiul liber;
- ovare de culoare roșu aprins; testicule de culoare roșiatică/gri;
- stratul de grăsime este de culoare albă translucidă;
- carnea peștelui este albă;
- aroma este proaspătă, sărată și de produs mai mult sau mai puțin maturat;
- consistența cărnii de pește este moale și grasă;
- gustul este cremos, ușor sărat și catifelat.

Specificitatea

Specificitatea produsului „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” este legată de o serie de trăsături caracteristice acestui produs, și anume:

- caracterul specific al heringului tânăr folosit ca materie primă;
- metoda tradițională neerlandeză de eviscerare sau înlăturare a capului, saramurare și maturare.

Caracteristicile speciale ale „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” se obțin datorită combinației dintre heringul tânăr folosit și metoda tradițională de prelucrare.

„Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” se deosebește de heringul afumat (*bokking*), care este preparat dintr-un hering întreg cu lapți sau icre și care ulterior este afumat și sărat. Heringul afumat (*bokking*) este saramurat sau sărat și apoi uscat prin afumare. După aceea, heringul este afumat la o temperatură de maximum 25 de grade, în timp ce, pentru prepararea „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”, heringului i se îndepărtează capul sau este eviscerat și apoi pus în saramură și congelat. Lapții și icrele heringului afumat sunt o veritabilă delicatesă pentru cunoscători. Heringul tânăr utilizat pentru „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” nu are un conținut substanțial de lapți sau icre.

„Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” se deosebește de rulourile de hering marinate (*zure haring* sau *rolmops*) întrucât acestea se produc din heringul care s-a împerecheat (*ijle haring*), a depus lapți sau icre și este prea slab pentru a fi transformat în „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”. Un rulou de hering (*rolmops*) este un rulou de hering filetat, marinat, care are în interior un castraveci murat și cepe mici. O scobitoare ține compoziția împreună.

- 4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metoda pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, dacă este cazul, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

„Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” astfel cum este descris la punctul 4.1 este capturat la începutul sezonului de pescuit (din luna mai până în luna august, inclusiv) și este prelucrat conform metodelor prezentate în continuare.

Selectarea heringilor tineri

După captură, heringul este controlat pentru a se asigura că acesta deține caracteristicile enumerate la punctul 4.1. După aceea, se controlează că stratul de grăsime este de culoare albă translucidă. Pentru a se putea verifica culoarea organelor de reproducere, heringul trebuie secționat.

Dacă mostra nu este caracterizată de suficiente trăsături specifice pentru a fi calificată drept hering tânăr, atunci heringul respectiv este folosit în alt scop.

Procesul de prelucrare

Întregul proces de prelucrare, care include eviscerarea, saramurarea și maturarea, se face conform rețetei tradiționale neerlandeze:

După capturare, heringul tânăr trebuie eviscerat sau trebuie să i se înlăture capul fie la bord, fie la țarm.

Prin eviscerare se elimină branhiile și o parte din organele interne, cu excepția pancreasului. Procesul de eviscerare se realizează din ce în ce mai frecvent în mod automatizat, însă este posibilă încă eviscerarea cu ajutorul unui cuțit special. Astfel, peștele se poate goli bine de sânge, ceea ce conferă cărnii culoarea albă. Pancreasul produce o enzimă care favorizează digestia la hering. După moartea peștelui, enzima modifică proteinele din pește, având loc, în acest mod, maturarea enzimatică a „Hollandse maatjesharing”, care îi asigură produsului gustul, aroma și textura caracteristice. Maturarea este transformarea autolitică datorată enzimelor pancreatice a cărnii grase de pește,

înlăturarea capului producând același rezultat. Prin aceasta se taie tot capul, în timp ce la eviscerare capul heringului rămâne atașat de corp.

În ceea ce privește procesul de maturare, ambele tehnici dau rezultate la fel de bune.

Procesul de maturare

Heringul eviscerat sau căruia i s-a înlăturat capul se maturează în saramură, proces care poate avea loc în următoarele moduri:

- împrăștiind sare uscată pe hering, umiditatea și sângele sunt absorbite și se formează astfel o saramură naturală.
- sarea se dizolvă în apă, formându-se saramura în care se așază apoi heringul. Pentru dizolvarea sării se poate folosi și apă de mare cu sare adăugată.

Nu există cerințe speciale referitoare la tipul de sare folosit. Cu saramurarea începe procesul de maturare. Pentru obținerea produsului final, heringii tineri, în funcție de dimensiune, greutate și conținutul de grăsime, se maturează între 4 ore și 4 zile în butoaie, găleți sau cuve umplute cu saramură, în funcție de preferințele pieței de desfacere, fiind de la sine înțeles că un hering mare este păstrat mai mult timp în soluția de saramură decât un hering mic. Sarea oprește maturarea, ceea ce face ca „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” să poată fi conservat mai mult timp fără a i se modifica trăsăturile (gustul).

Există trei metode de prelucrare diferite:

1. Metoda de eviscerare pe mare, prin care heringului i se înlătură capul pe mare și este saramurat/sărat pentru ca perioada de maturare să poată începe imediat. Heringul este apoi congelat.
2. Metoda de eviscerare la țărm, prin care heringul este pus să se răcească în apă de mare imediat după capturare, fiind apoi transportat la țărm, eviscerat/înlăturându-i-se capul și fiind pus în saramură/sărat, maturat și congelat.
3. Heringul este mai întâi congelat (fără a fi prelucrat sau sortat în vreun fel) și decongelat mai apoi la țărm pentru a putea fi eviscerat/a i se putea înlătura capul, după care are loc saramurarea sau sărarea uscată și începe perioada de maturare.

Toate metodele duc la obținerea unui produs „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” de calitate.

Congelarea heringului este obligatorie în temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹⁾.

„Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” se poate comercializa atât filetat, cât și nefiletat și poate fi filetat manual sau automatizat după un proces de maturare cu o durată de 1-7 zile la o temperatură de 0-4 °C. În cazul produselor eviscerate, procesul de maturare poate avea loc înainte și/sau după procesul de congelare.

Controlul

Controlul tradițional al „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” (maturat) efectuat de comercianții de pește presupune următoarele:

1. Mirosirea „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” (cel mai adesea în găleată). Mirosul trebuie să fie proaspăt, nu de stricat și ranced.
2. Saramura trebuie să fie corespunzătoare din punctul de vedere al culorii și limpezimii și trebuie gustată. Sarea și maturarea trebuie să dezvolte un miros plăcut, nu de stricat.

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 55.

3. Atingerea „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” se face luând heringul în mână și plimbându-l printre degete. Heringul trebuie să aibă o structură fermă și în același timp să fie moale.
4. Trebuie să se umble cu grijă în găleată, iar unul-două exemplare trebuie evaluate prin filetare. Conținutul stomacului este analizat, căutându-se urme de plancton, iar stratul de grăsime de sub piele trebuie controlat.

În mod tradițional, controlarea noii capturi trebuie să se facă în mod demonstrativ înaintea licitării primului butoi, însă fiecare comerciant de pește își controlează încă în același mod „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” achiziționat.

Se efectuează apoi un control prin eșantionare prin care se verifică:

1. Utilizarea corectă a termenului.
 2. Data capturării, din mai până în august, inclusiv.
 3. Dacă produsul este eviscerat/i s-a înlăturat capul și este saramurat și maturat.
- 4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Metoda de producție tradițională

Istoricii încă mai dezbat dacă lui Willem Beukelzoon din Biervliet îi revine onoarea de a fi descoperit metoda de eviscerare a heringului. Wierda, un istoric care a scris o carte despre descoperiri și descoperitori consideră că da:

„Obiceiul de a săra heringul și alte feluri de pește a fost descoperit abia acum 300 de ani, de către un pescar, Willem Beukelzoon din Biervliet, [...] un sat situat în partea de uscat a Flandrei. El a fost cel care a eviscerat pentru prima oară heringi, sărându-i și punându-i în butoaie pentru a-i putea debarca. A murit în 1397 și și-a pus pe blazon două cuțite de eviscerare. Se bucură de o mare reputație, iar locuitorii arată și acum mormântul său. Împăratul Carol V, căruia nu-i plăcea heringul, [...] a onorat memoria acestui om, astfel încât în anul 1556, împreună cu sora sa Maria, Regina Ungariei, și cu Regina Franței, a venit la Biervliet și a vizitat mormântul său, rugându-se pentru mântuirea sufletului acestuia.” (Wierda, *Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvindings*, 1733)

Nu contează nici dacă Beukelzoon a fost sau nu descoperitorul eviscerării heringului, nici dacă această metodă a fost descoperită separat în mai multe locuri de oameni diferiți. În acele vremuri, nu se știa nimic despre efectele enzimelor, astfel încât nu se conștientiza valoarea descoperirii. Înainte, eviscerarea avea loc în principal la țarm (A. de Boer, W. Klootwijk. *Haring en zijn maatjes*, 2004).

Regiunea daneză Schonen deținea inițial, în Evul Mediu, supremația în domeniul pescuitului de hering. Anul 1384 a marcat de fapt un moment de cotitură în istoria heringului. De Ziua Hansei, celebrată anual, orașele membre ale Hansei nu mai aveau voie să mai presteze servicii pentru navele de pescuit neerlandeze. Consecința interdicției a fost că succesul pescuitului de hering s-a mutat în „Olanda”. Pescarilor neerlandezi de hering, care nu mai erau bineveniți în Schonen, dar nici în Anglia, nu le rămânea decât să prelucreze heringul la bord, pe mare. Neerlandezii au perfecționat în acest fel calitatea care, în cele din urmă, a depășit-o pe cea a heringului din Schonen:

„Se pare că faptul că neerlandezii au fost forțați de împrejurări să curețe și să săreze heringul la bord imediat după capturare a ameliorat în mod vizibil calitatea și durata de conservare.” (Stam, *Haring een liefdesgeschiedenis*, 2011)

Stam a subliniat în cartea sa importanța sărării. Sarea are un efect de stopare a creșterii bacteriilor și joacă un rol important în conservarea heringului. Datorită sărării, navele puteau rămâne mai mult timp pe mare fără ca produsele să se strice. „Curățarea” sau eviscerarea este cea care conferă, până la urmă, unicitate produsului „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”. Prin termenul *kaak* se înțelege și branhie, iar „eviscerare” înseamnă procesul de înlăturare a organelor interne. Ceea ce caracterizează eviscerarea este faptul că organele interne nu sunt eliminate complet, așa cum se întâmplă la „golire”. Diferența este majoră: în cazul „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”, esențial este să se păstreze pancreasul. Această glandă digestivă conține enzime care descompun proteinele, ceea ce favorizează maturarea cărnii de pește. Primăvara, heringii tineri conțin foarte multe enzime. Descoperirea eviscerării, în combinație cu sarea, a făcut ca navele să poată fi făcute mai mari și să ajungă în zone de pescuit mai îndepărtate. A fost astfel posibil să se captureze și să se debarce mai mult pește. Această schimbare de scară a dus la o mai mare prosperitate (Stam, 2011).

Faima neerlandezilor în domeniul pescuitului de hering s-a datorat mutării procesului de eviscerare de la țărni pe mare ca urmare a interdicției din 1384. Atunci când pescarii neerlandezi nu au mai fost bineveniți în Schonen, aceștia au început să eviscereze pe mare heringul, care era apoi sărat în butoaie. Heringul eviscerat pe mare se golește mai bine de sânge după ce murea, ceea ce este un mare avantaj. Heringul care este eviscerat după o anumită perioadă de timp la țărni se golește mai puțin bine de sânge deoarece sângele este deja coagulat. Cunoscătorii remarcă încă întotdeauna la un hering dacă a fost eviscerat pe mare sau la țărni. Eviscerarea pe mare a heringului a reprezentat un punct de cotitură în istoria pescuitului de hering și acest lucru a adus Țărilor de Jos o deosebită faimă. Începând cu anul 1450, industria avea să se dezvolte, transformându-se în sectorul pescuitului de hering cu nave speciale denumite *buis* (*buisnering*), numit, din 1567, *de Grootte Visscherij*, amplul sector comercial al pescuitului de hering (Stam 2011). Până în 1857, monopolul eviscerării a fost deținut timp de decenii întregi de Schiedam, Vlaardingen și Maassluis, cele trei orașe de pe fluviul Meuse.

Materia primă tradițională

La sfârșitul anilor '70 ai secolului trecut, s-a instituit o interdicție a pescuitului de hering în Marea Nordului ca urmare a reducerii stocurilor. În consecință, angroșiștii din Țările de Jos s-au mutat în Danemarca. În Skagerrak, danezii pescuiau un fel de hering foarte asemănător cu heringul tânăr din Marea Nordului. Eviscerarea și lăsarea la maturat le erau pe atunci încă necunoscute danezilor. Neerlandezii au aplicat în Jutland propria metodă tradițională de prelucrare a heringului. După 1983 a fost din nou autorizat pescuitul de hering în Marea Nordului la o scară limitată. Cu toate acestea, neerlandezii au continuat să cumpere și să prelucreze hering danez. Acum, este același hering din Marea Nordului pe care îl pescuiau înainte atât de multe nave neerlandeze. Peste ani, comercianții neerlandezi de hering și-au extins câmpul de activitate până în Norvegia și, într-o măsură mai redusă, până în Scoția. În Țările de Jos se sărbătorește Vlaggetjesdag (Ziua stegulețelor); odinioară, aceasta era ziua de dinaintea plecării flotei de nave pentru pescuitul de hering. Acum se sărbătorește însă sosirea „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”. Pentru prima dată s-a făcut publicitate pentru Vlaggetjesdag în 1947. Plecarea flotei avea o semnificație simbolică și era o licărire de speranță pentru populația nevoiașă. Sosirea „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” era sinonimă cu vremuri mai bune, iar Vlaggetjesdag era simbolul acestora.

RECTIFICĂRI

Rectificare la actualizarea anexei II și a tabelelor 1 și 2 din anexa IIIb în ceea ce privește valorile în euro aplicabile în conformitate cu articolul 10a din Directiva 1999/62/CE a Parlamentului European și a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Directiva 2011/76/UE a Parlamentului European și a Consiliului

(Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C 101 din 17 martie 2016)

(2016/C 194/07)

La pagina 1, anexa II, în tabel:

în loc de:

| | „maxim trei osii | minim patru osii |
|--|------------------|------------------|
| EURO 0 | 1 478 | 2 478 |
| EURO I | 1 286 | 2 145 |
| EURO II | 1 119 | 1 866 |
| EURO III | 972 | 1 622 |
| EURO IV și vehicule mai puțin poluante | 884 | 1 475 |

Lunar și săptămânal

Valorile maxime lunare și săptămânale sunt proporționale cu durata utilizării infrastructurii.

Zilnic

Tariful zilnic de utilizare este același pentru toate categoriile de vehicule și se ridică la 13 EUR.”

se citește:

| | „maxim trei osii | minim patru osii |
|--|------------------|------------------|
| EURO 0 | 1 407 | 2 359 |
| EURO I | 1 223 | 2 042 |
| EURO II | 1 065 | 1 776 |
| EURO III | 926 | 1 543 |
| EURO IV și vehicule mai puțin poluante | 842 | 1 404 |

Lunar și săptămânal

Valorile maxime lunare și săptămânale sunt proporționale cu durata utilizării infrastructurii.

Zilnic

Tariful zilnic este același pentru toate categoriile de vehicule și se ridică la 12 EUR.”

La pagina 1, anexa IIIb:

(a) în loc de:

„Tabelul 1

Costul poluării atmosferice taxabil maxim

| cenți/vehicul-kilometru | Drumuri suburbane (inclusiv autostrăzi) | Drumuri interurbane (inclusiv autostrăzi) |
|-----------------------------------|--|--|
| EURO 0 | 17,8 | 13,4 |
| EURO I | 12,2 | 8,9 |
| EURO II | 10,1 | 7,9 |
| EURO III | 7,9 | 6,8 |
| EURO IV | 4,5 | 3,5 |
| EURO V după 31 decembrie 2013 | 0 | 0 |
| | 3,5 | 2,3 |
| EURO VI după 31 decembrie 2017 | 0 | 0 |
| | 2,3 | 1,2 |
| mai puțin poluant decât EURO VI | 0 | 0”; |

se citește:

„Tabelul 1

Costul poluării atmosferice taxabil maxim

| cenți/vehicul-kilometru | Drumuri suburbane (inclusiv autostrăzi) | Drumuri interurbane (inclusiv autostrăzi) |
|-----------------------------------|--|--|
| EURO 0 | 16,9 | 12,7 |
| EURO I | 11,7 | 8,5 |
| EURO II | 9,6 | 7,4 |
| EURO III | 7,4 | 6,4 |
| EURO IV | 4,3 | 3,2 |
| EURO V după 31 decembrie 2013 | 0 | 0 |
| | 3,2 | 2,2 |
| EURO VI după 31 decembrie 2017 | 0 | 0 |
| | 2,2 | 1,1 |
| mai puțin poluant decât EURO VI | 0 | 0”; |

(b) în loc de:

„Tabelul 2

Costul poluării fonice taxabil maxim

| cenți/vehicul-kilometru | Ziua | Noaptea |
|--|------|---------|
| Drumuri suburbane (inclusiv autostrăzi) | 1,22 | 2,23 |
| Drumuri interurbane (inclusiv autostrăzi) | 0,23 | 0,35” |

se citește:

„Tabelul 2

Costul poluării fonice taxabil maxim

| cenți/vehicul-kilometru | Ziua | Noaptea |
|--|------|---------|
| Drumuri suburbane (inclusiv autostrăzi) | 1,17 | 2,12 |
| Drumuri interurbane (inclusiv autostrăzi) | 0,22 | 0,32”. |

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO