

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 86

Anul 50

Ediția în limba română

Comunicări și informări

20 aprilie 2007

Numărul informării

Cuprins

Pagina

I Rezoluții, recomandări, orientări și avize

AVIZE

Banca Centrală Europeană

2007/C 86/01

Avizul Băncii Centrale Europene din 13 aprilie 2007 privind o propunere a unui regulament al Parlamentului European și al Consiliului referitor la statisticile trimestriale privind posturile vacante în Comunitate (CON/2007/9)

1

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2007/C 86/02

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

3

2007/C 86/03

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

7

2007/C 86/04

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine a produselor agricole și alimentare

12

RO

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2007/C 86/05	Rata de schimb a monedei euro	17
--------------	-------------------------------------	----

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2007/C 86/06	Lista porturilor unde se permite debarcarea sau transbordarea peștelui înghețat pescuit de nave de pescuit ale unei țări terțe în aria desemnată în convenția pentru pescuitul în zona de nord-est a Oceanului Atlantic	18
2007/C 86/07	Scurtă notă informativă transmisă de statele membre cu privire la ajutoarele de stat acordate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 70/2001 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din Tratatul CE ajutoarelor de stat acordate întreprinderilor mici și mijlocii active în producția, prelucrarea și comercializarea de produse agricole	20

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisie

2007/C 86/08	Cerere de ofertă pentru acțiuni în domeniul energiei în cadrul Programului „Energia Inteligentă — Europa” [Decizia nr. 1639/2006/CE a Parlamentului European și a Consiliului (JO L 310 din 9.11.2006, p. 15)]	21
--------------	--	----

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisie

2007/C 86/09	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul nr. COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef) — Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	22
--------------	--	----

I

(Rezoluții, recomandări, orientări și avize)

AVIZE

BANCA CENTRALĂ EUROPEANĂ

AVIZUL BĂNCII CENTRALE EUROPENE

din 13 aprilie 2007

privind o propunere a unui regulament al Parlamentului European și al Consiliului referitor la statisticile trimestriale privind posturile vacante în Comunitate

(CON/2007/9)

(2007/C 86/01)

Introducere și teme juridic

În data de 12 aprilie 2007, Banca Centrală Europeană (BCE) a primit o solicitare din partea Consiliului Uniunii Europene în vederea emiterii unui aviz privind o propunere a unui regulament al Parlamentului European și al Consiliului referitor la statisticile trimestriale privind posturile vacante în Comunitate ⁽¹⁾ (în continuare, „regulamentul propus”).

Competența BCE de a emite avize se întemeiază pe articolul 105 alineatul (4) prima liniuță din Tratatul de instituire a Comunității Europene. În conformitate cu articolul 17.5 teza întâi din Regulamentul de procedură al BCE, Consiliul guvernatorilor adoptă prezentul aviz.

1. Observații cu caracter general

- 1.1. Scopul regulamentului propus este stabilirea unui teme juridic pentru colectarea, transmiterea și evaluarea datelor trimestriale privind posturile vacante în Comunitate ⁽²⁾. Datele privind posturile vacante, care sunt incluse în lista principalilor indicatori economici europeni (PIEE) ⁽³⁾, sunt necesare în scopul monitorizării pe activități economice a variațiilor pe termen scurt ale posturilor vacante.
- 1.2. BCE salută regulamentul propus. Furnizarea de date comparabile privind posturile vacante lărgeste sfera de aplicare a datelor disponibile în analiza și evaluarea riscurilor pentru stabilitatea prețurilor în zona euro, care prezintă importanță pentru politica monetară a Eurosistemului. În mod asemănător, datele privind posturile vacante constituie un indicator principal în privința anumitor variabile ale pieței forței de muncă, în special în privința populației ocupate și a șomajului. Datele agregate din zona euro disponibile în prezent, având la bază datele transmise în mod voluntar Comisiei Comunităților Europene (Eurostat) de către institutele naționale de statistică, reflectă diferențele semnificative în modul în care sunt definite seriile naționale folosite la calcularea seriilor aferente zonei euro.

⁽¹⁾ COM(2007) 76 final.

⁽²⁾ Necesitățile BCE de colectare a datelor privind posturile vacante, pe baze trimestriale, în limita a 45 de zile de la sfârșitul trimestrului de referință, au fost stabilite prin „Cerințele de raportare statistică ale Băncii Centrale Europene în domeniul statisticii economice generale” (Statistical requirements of the European Central Bank in the field of general economic statistics) din august 2000 și reiterate prin „Reexaminarea cerințelor în domeniul statisticii economice generale” (Review of the requirements in the field of general statistics) din decembrie 2004.

⁽³⁾ Indicatorii PIEE au fost creați ca urmare a „Planului de acțiune privind cerințele de raportare statistică în Uniunea Economică și Monetară” (UEM) (Action Plan on Economic and Monetary Union (EMU) Statistical Requirements) (în continuare „Planul de acțiune UEM”) stabilit, la solicitarea Consiliului Ecofin, de către Comisie (Eurostat), în strânsă colaborare cu BCE. Planul de acțiune UEM a fost un răspuns la raportul Comitetului monetar (Monetary Committee) privind cerințele de informare în UEM, avizat de Consiliul Ecofin în data de 18 ianuarie 1999. Consiliul Ecofin a primit cel mai recent raport de situație în privința acestui subiect, în noiembrie 2006.

- 1.3. Sub rezerva observațiilor cu caracter tehnic din secțiunea 2 a prezentei opinii, BCE consideră că regulamentul propus reflectă deja un compromis echilibrat între nevoile utilizatorului și necesitățile de simplificare statistică, care au fost evaluate cu atenție pentru a limita sarcina raportării. BCE sprijină cu tărie punerea în aplicare a regulamentului propus și invită Comisia și statele membre să acorde prioritate adoptării, în timp util, a regulamentului de punere în aplicare al Comisiei, necesar.

2. **Observații cu caracter tehnic**

- 2.1. BCE subliniază că defalcarea propusă, la nivel de sector, a tuturor activităților economice definite de sistemul comun de clasificare în Comunitate (NACE), inclusiv sectorul serviciilor, reprezintă un aspect important al regulamentului propus, având în vedere rolul tot mai important al serviciilor ca procent din totalul economiei. În plus, defalcarea propusă prezintă importanță pentru explicarea variațiilor în numărul total al posturilor vacante. Compilarea cu succes și furnizarea ulterioară a datelor rezultate din studiile de fezabilitate propuse, precum și din studiile de fezabilitate asupra acoperirii unităților cu mai puțin de 10 angajați, sunt considerate pași importanți pentru îmbunătățirea în continuare a calității datelor.
- 2.2. Posibilitatea de a avea la dispoziție un set de date de bază adecvate este crucială, datorită importanței, în scopuri analitice, a posibilității de evaluare a evoluției în timp a posturilor vacante. Cu toate acestea, BCE este conștientă de sarcina care ar fi impusă asupra agenților de raportare dacă ar fi obligați să furnizeze un set complet de date de bază și, de aceea, acceptă obligația de transmitere în mod restrâns prevăzută de articolul 6 din regulamentul propus, în același timp încurajând estimări pe perioade mai mari de timp, când acest lucru este fezabil.
- 2.3. În privința sporirii calității datelor necesare pentru ca agregatele din zona euro să fie fiabile, un aspect de referință în evaluarea globală a calității îl reprezintă gradul înalt de comparabilitate a contribuțiilor naționale folosite la calcularea agregatelor în zona euro. În acest context, ar putea fi utilă includerea printre criteriile privind calitatea, ce urmează a fi definite în conformitate cu procedurile de punere în aplicare din articolul 7 al regulamentului propus, a unei evaluări periodice a impactului oricăror aspecte necomparabile ale contribuțiilor naționale.

Adoptată la Frankfurt pe Main, 13 aprilie 2007.

Vicepreședintele BCE

Lucas D. PAPADEMOS

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII
EUROPENE

COMISIE

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 86/02)

Publicarea conferă dreptul de contestare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de contestare trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ RECAPITULATIVĂ

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„GARBANZO DE FUENTESAUÇO”

NR. CE: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

DOP () IGP (X)

Această fișă recapitulativă stabilește, cu scop informativ, principalele elemente ale specificației produsului.

1. Serviciul competent din statul membru:

Denumire: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresă: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefon (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Grup:

Denumire: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Adresă: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon (34) 980 60 09 13

Fax (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Componența: Producători/prelucrători (X) Altele ()

(¹) JOL 93, 31.3.2006 p. 12.

3. *Tipul produsului:*

Clasa 1.6 — Năut (fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate)

4. *Specificația:*

[Recapitularea cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Garbanzo de Fuentesauco”

4.2. Descriere: Boabele de năut „Cicer Arietinum L”, varietatea macrocarpum, ecotipul Fuentesauco, comercializate și ambalate sub formă de legume uscate.

Boabele, cu o formă lunguiață pronunțată, sunt de culoare crem sau cu nuanțe care variază între galben, alb și maro; coaja fiind relativ dură și fără pete.

Greutatea a 100 de boabe de năut după ambalare variază între 40 și 50 de grame.

Capacitatea de absorbție a apei distilate la o temperatură de 25 °C timp de 10 ore: mai mare de 100 %.

După fierbere, albumenul boabelor devine vâcos, puțin granulat, iar coaja devine moale. Cel puțin 85 % din boabele de năut rămân intacte și cu coajă.

Boabele de năut își păstrează mereu gustul agreabil.

4.3. Zona geografică: Năutul este produs exclusiv pe teritoriile următoarelor unități administrative ale provinciei Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa și Villamor de los Escuderos.

Această arie de producere agricolă are o suprafață de 687 kilometri pătrați.

4.4. Dovada originii: Procedurile de control și de certificare permit confirmarea dovezii de origine a produsului.

Aspecte care trebuie să se ia în considerare:

- Năutul trebuie să fie originar exclusiv de pe parcelele înregistrate, situate în aria de cultivare agricolă unde au fost efectuate practicile de cultură a produsului, menționate la punctul 4.5,
- Boabele de năut trebuie păstrate în depozite, precum și în întreprinderile de ambalare și prelucrare înscrise anticipat în registrele Consiliului de reglementare,
- Transportul produsului între operatorii înregistrați este însoțit de un borderou de expediere eliberat în prealabil de Consiliul de reglementare respectiv,
- Consiliul de reglementare desfășoară activități periodice de control și de evaluare pe baza inspecțiilor parcelelor, depozitelor de ambalare și unităților de prelucrare, având drept scop asigurarea respectării metodelor de cultivare a produsului, precum și activități de control al actelor, de prelevare de probe și de testare a produsului,
- Se va comercializa cu garantarea originii corespunzătoare etichetei eliberate de Consiliul de reglementare numai năutul ambalat în unitățile de ambalare care au întrunit toate condițiile prevăzute de procedura de control,
- Numărul etichetelor sau al etichetelor duble eliberate întreprinderilor de ambalare de către Consiliul de reglementare se calculează în funcție de cantitatea de produse livrate de către agricultor sau din depozit și de capacitatea ambalajelor în care vor fi comercializate boabele de năut.

4.5. Metodă de producție: Boabele de năut se cultivă pe parcele din aria de producție agricolă înregistrată la Consiliul de reglementare. Stratul de sol trebuie să fie gros și bine drenat, textura solului fiind humoasă și nisipoasă. PH-ul solului trebuie să fie acid sau ușor alcalin, cu un nivel jos sau mediu de calcar asimilabil, un raport jos carbon/azot și o salinitate zero sau foarte limitată. Năutul se cultivă prin alternanță, aceeași cultură nefiind replantată în cursul campaniilor consecutive. Utilizarea îngrășămintelor în timpul campaniilor de cultivare a năutului nu este autorizată. Recoltarea se efectuează când plantele și buruienile sunt total uscate. Boabele de năut se conservă în locuri uscate și la adăpost de lumina directă a soarelui. A se evita amestecarea boabelor de năut cu caracteristici diferite.

Boabele de năut se curăță, debarasează de impurități, selectează, calibrează și ambalează în unitățile de ambalare înregistrate.

Boabele de năut uscate se comercializează în ambalaje care dețin eticheta dublă eliberată de Consiliul de reglementare, înainte de luna a anului următor care.

4.6. Legătura: Câteva referințe istorice privind boabele de năut din Fuentesauco:

- Ordonanța municipală din Fuentesauco în 1569,
- Conte de Fuente de Saúco îi oferă boabe de năut lui Francisco de Quevedo y Villegas,
- Năutul a fost premiat la Salonul agricol de la Madrid în 1857 și a obținut o diplomă de onoare la Expoziția generală de la Sevilla la începutul secolului XX.

Câteva referințe literare privind boabele de năut din Fuentesauco:

- Registrul de cadastru din Marqués de la Ensenada. Anul 1752,
- Madoz, dicționar statistic. Anul 1845,
- Episodios Nacionales, de Benito Pérez Galdós,
- Judíos, moros y cristianos, de Camilo José Cela.

Factorii naturali

Caracteristicile pedologice și condițiile climaterice din aria de cultivare, precum și ecotipul cultivat, contribuie la determinarea caracteristicilor boabelor de năut din Fuentesauco.

În această arie de producție iernile sunt lungi și grele, cu perioade de îngheț frecvente, ceea ce contribuie la eliminarea naturală a paraziților și a bolilor care afectează boabele de năut. Având în vedere că precipitațiile sunt rare în perioada de dezvoltare a culturii și de maturizare a grăunțului, planta este nevoită să se alimenteze cu apa din rezervele solului.

Solul gros, bine drenat, cu un PH acid și ușor bazic, având nivele de calcar asimilabile scăzute sau medii, precum și un raport scăzut carbon/azot și o salinitate zero sau foarte limitată. Aceste condiții fundamentale se află la originea fineții boabelor de năut și a calității lor excepționale de absorbție a apei.

Timp de generații, agricultorii au selectat cele mai fine boabe de năut, creând astfel ecotipul Fuentesauco, o materie vegetală perfect adaptată condițiilor din această regiune.

Factorul uman

Agricultorii își orientează practicile de cultură astfel încât să obțină boabe de năut cu anumite caracteristici organoleptice. În scopul obținerii unei uniformități a produsului, se evită amestecarea loturilor de boabe de năut cu caracteristici diferite.

4.7. Organism de control:

Denumire: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

Adresă: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon (34) 923 22 83 45

Fax (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Consiliul de reglementare întrunește cerințele versiunii din 1998 a normei EN-45011.

- 4.8. Etichetare: Pe inscripțiile sau etichetele ambalajelor „Garbanzo de Fuentesaúco” trebuie să figureze mențiunea „Indicație geografică protejată de Fuentesaúco”, însoțită de logotipul Consiliului de reglementare. Această inscripție sau etichetă a unității de ambalare trebuie să fie însoțită de eticheta dublă eliberată de Consiliul de reglementare.

Eticheta dublă trebuie să conțină un cod alfanumeric care permite asigurarea trasabilității și trebuie lipită pe ambalaj la locul indicat în manualul de calitate de către Consiliul de reglementare, astfel încât să nu poată fi reutilizată.

Produsele care servesc drept materie primă pentru elaborarea indicației geografice protejate „Garbanzo de Fuentesaúco”, inclusiv după fabricare și prelucrare, pot fi introduse pe piață pentru consum în ambalaje care fac referință la respectiva indicație ca la un „produs elaborat pe baza «Garbanzo de Fuentesaúco»” sub indicația geografică protejată, cu condiția ca:

- IGP „Garbanzo de Fuentesaúco”, certificată ca atare, constituie singurul component exclusiv al categoriei de produse în cauză,
- Cultivatorii sau prelucrătorii respectivi să fie autorizați de către Consiliul de reglementare și înscrși de către acesta în registrul de control prevăzut în acest sens. Consiliul se va asigura că denumirea protejată este întrebuințată corect.

În cazul în care produsul nu este fabricat exclusiv sub IGP „Garbanzo de Fuentesaúco”, utilizarea denumirii protejate se va menționa numai pe lista ingredientelor care intră în compoziția produsului sau care rezultă din prelucrarea sau elaborarea acestuia.

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 86/03)

Prezenta publicare conferă dreptul la opoziție cu privire la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în temeiul articolului 9 și al articolului 17 alineatul (2)

„PROSCIUTTO DI PARMA”

NR. CE: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

DOP (X) IGP ()

Modificare/modificări solicitate

Titlul/titlurile din caietul de sarcini:

- ☐ Denumirea produsului
- ☐ Descrierea produsului
- ☐ Aria geografică
- ☐ Dovada originii
- X Metodă de obținere
- ☐ Legătură
- ☐ Etichetare
- X Condiții naționale

Modificare/modificări:

Metodă de obținere

Durata minimă de maturare la care este supus produsul „Prosciutto di Parma” înainte de a fi oferit spre consum s-a stabilit la 12 luni, indiferent de greutatea acestuia.

Condiții naționale

Toate trimiterile la norme și proceduri aplicabile înainte de intrarea în vigoare a Regulamentului (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului ⁽²⁾ au fost eliminate din motive de neconcordanță cu reglementarea comunitară actuală.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 193, 31.7.1993, p. 5.

FIȘĂ RECAPITULATIVĂ

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„PROSCIUTTO DI PARMA”

NR. CE: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

DOP (X) IGP ()

Această fișă recapitulativă stabilește, cu scop informativ, principalele elemente ale specificației produsului.

1. *Serviciul competent din statul membru:*

Denumire: Ministero Politiche Agricole e Forestali
Adresă: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefon (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Grup:*

Denumire: Consorzio del Prosciutto di Parma
Adresă: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Telefon (39) 0521 24 39 87
Fax (39) 0521 24 39 83
E-mail: —
Compozență: Producători/prelucrătorii (X) Alte categorii ()

3. *Tipul produsului:*

Clasa 1.2: Produse pe bază de carne

4. *Specificația:*

(recapitularea cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006)

4.1. Denumire: „Prosciutto di Parma”

4.2. Descriere:

- Șuncă crudă maturată.
- Identificat printr-o șampilă cu foc pe fața externă a pulpei.
- Formă exterioară rotunjită: partea distală (piciorușul) și imperfecțiunile externe, care ar putea compromite imaginea produsului, au fost eliminate, cu limitarea la maxim 6 centimetri a părții musculare care depășește vizibil capul femurului (fasonare scurtă).
- Greutate: de regulă, între opt și zece kilograme, dar nu mai puțin de șapte kilograme.
- Culoarea la tăiere: uniformă între roz și roșu, pe alocuri amestecată cu alb pur în părțile grase.
- Aromă și gust: carne cu gust fin și dulce, puțin sărată și cu o plăcută aromă specifică.
- Se caracterizează prin conformitatea cu parametri analitici prestabiliți (umiditate, sare, proteoliză).
- După aplicarea ștampilei cu foc, „Prosciutto di Parma” poate fi comercializată întreagă, dezosată și ambalată în bucăți de diferite forme și greutate sau porționată și ambalată corespunzător.

- 4.3. Arie geografică: Produsul „Prosciutto di Parma” este prelucrat într-o arie delimitată din provincia Parma, care cuprinde teritoriul provinciei Parma (regiunea Emilia Romagna, Italia), situată la o distanță de peste 5 kilometri la sud de Via Emilia și la o altitudine de mai puțin de 900 metri, delimitată la est de fluviul Enza, iar la vest de râul Stirone.

Materia primă provine dintr-o arie mai extinsă din punct de vedere geografic decât aria de producție, care cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor regiuni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo și Lazio (Italia).

- 4.4. Dovada originii: Pentru producția de materie primă există condiții speciale privind rasele, metodele de hrănire și criteriile de creștere. Aceste condiții sunt garantate de un regim de control specific, la care sunt supuse crescătoriile, abatoarele și producătorii, în prealabil recunoscuți și autorizați și supuși unor proceduri de control și unor metode de identificare, recunoaștere și certificare.

Crescătoriile recunoscute aplică pe pulpele posterioare ale fiecărui porc, în termen de treizeci de zile de la nașterea acestuia, o ștampilă indelebilă conținând propriul lor cod de identificare. Crescătoriile trebuie să elibereze pentru fiecare porc destinat sacrificării un certificat de conformitate cu regulile aplicabile în etapa creșterii.

În cazul pulpelor proaspete destinate preparării produsului „Prosciutto di Parma”, abatorul trebuie să aplice o ștampilă cu foc, indelebilă, pe fața externă a pulpei într-un mod vizibil, conform normelor emise de organismul de control. Abatorul aplică ștampila indelebilă pe pulpele proaspete provenind de la porcii care au fost livrați împreună cu certificatul menționat anterior și după ce s-a constatat conformitatea cu cerințele legale. Ștampila reproduce codul de identificare al abatorului unde s-a efectuat tăierea. Abatorul trebuie să furnizeze pentru fiecare lot de pulpe proaspete pe care a aplicat ștampila menționată mai sus certificatul, sau o copie a acestuia, emis de crescătorie după în modul prevăzut la paragraful precedent.

Numai pulpele proaspete de la abatoarele recunoscute, care poartă ștampila indelebilă și care sunt însoțite de documentația necesară, pot fi trimise pentru producția protejată de „Prosciutto di Parma”. În cazul fiecărei operațiuni de livrare de pulpe proaspete destinate preparării de „Prosciutto di Parma” către o unitate recunoscută, un reprezentant al organismului de control verifică prezența ștampilelor de certificare și a documentației menționate mai sus.

La momentul sărării pulpelor proaspete, trebuie să se aplice un sigiliu metalic, care să ateste data de începere a prelucrării. Producătorul este responsabil de aplicarea sigiliului înainte de sărare, astfel încât acesta să rămână permanent vizibil. Sigiliul indică luna și anul de începere a prelucrării.

La încheierea maturării, reprezentanții organismului de control procedează la aplicarea ștampilei cu foc (având forma unei coroane stilizate cu cinci colțuri, conținând toponimul PARMA în interiorul unei elipse), după atestarea în prealabil a conformității cu cerințele aferente produsului. Această ștampilă conține și o siglă alfanumerică prin care este identificată întreprinderea producătoare.

În consecință, pe produsul finit figurează următoarele: tatuajul prin care se identifică crescătoria de la care provine porcul, ștampila indelebilă a abatorului unde a fost prelucrată pulpa proaspătă, sigiliul metalic marcând începutul prelucrării aplicat de unitatea de producție și ștampila cu foc aplicată la încheierea maturării, prin intermediul căreia să se poată identifica unitatea în care s-a efectuat prelucrarea.

- 4.5. Metodă de obținere: Între altele, caietul de sarcini prevede, în ceea ce privește materia primă, că produsul „Prosciutto di Parma” se poate obține doar din porci de rasă pură sau derivată din rasele tradiționale de bază Large White și Landrace, astfel cum au fost ameliorate de Registrul Genealogic Italian; din rase de porci derivate din rasa Duroc, astfel cum a fost ameliorată de Registrul Genealogic Italian; din porci de alte rase, mixte și hibrid, cu condiția să provină din programele de selecție sau de încrucișare create în scopuri care să nu fie incompatibile cu cele din Registrul Genealogic Italian pentru producția de porci grei, în vârstă de minim 9 luni, în greutate de 160 kg (cu o variație posibilă de 10 %) și hrăniți conform unui regim specific prevăzut în mod analitic.

Materia primă (pulpele proaspete) utilizată pentru producerea de „Prosciutto di Parma” prezintă următoarele caracteristici:

- consistența grăsimii: se estimează prin determinarea cantității de iod și/sau a conținutului de acid linoleic de la nivelul straturilor de grăsime interne și externe ale paniculului adipos subcutanat al pulpei. În cazul fiecărui eșantion, cantitatea de iod nu trebuie să depășească 70, iar conținutul de acid linoleic nu trebuie să depășească 15 %,

- stratul de grăsime de sub piele: grosimea stratului de grăsime din partea exterioară a pulpei proaspete și fasonate, măsurată pe verticală începând cu capul femurului („sottonoce”), trebuie să fie de aproximativ 20 milimetri pentru pulpe proaspete utilizate pentru producerea de „Prosciutto di Parma” cântărind între 7 și 9 kilograme și 30 milimetri pentru pulpe proaspete utilizate pentru producerea de „Prosciutto di Parma” cântărind peste 9 kilograme.

Grosimea acestui strat de grăsime nu trebuie, în orice caz, să fie mai mică de 15 și, respectiv, 20 milimetri pentru cele două categorii de pulpe proaspete, incluzând și pielea. La nivelul „coroanei” grosimea stratului de grăsime superior trebuie să existe în așa fel încât să nu permită desprinderea pielii de stratul de fibră musculară de dedesubt.

Pulpa proaspătă fasonată, în greutate, de preferință, de 12-14 kilograme, nu trebuie să cântărească mai puțin de 10 kilograme.

Pulpele proaspete nu trebuie să fie supuse, cu excepția refrigerării, niciunui tratament de conservare, inclusiv congelării. Prin refrigerare se înțelege faptul că pulpele trebuie să fie conservate, în etapa depozitării și transportării, la o temperatură a încăperii cuprinsă între -1°C și $+4^{\circ}\text{C}$; nu se pot utiliza pulpe care provin de la porci sacrificați de mai puțin de 24 de ore sau de mai mult de 120 de ore.

Pulpele proaspete care provin de la abator sunt supuse unor etape precise de prelucrare, adăugându-se doar o singură dată sare de mare, într-o perioadă de cel puțin 12 luni; etapele sunt următoarele: izolare, răcire, fasonare, sărare, repaus, spălare-uscare, pre-maturare, toaletare, ungere cu grăsime, maturare, tranșare-ambalare.

Unitățile de producție („prosciuttifici”) și centrele de porționare și ambalare trebuie să fie amplasate în aria geografică menționată la punctul 4.3, unde trebuie să se desfășoare toate etapele de prelucrare a materiei prime. Toate crescătoriile de porci ale căror pulpe sunt destinate producției de „Prosciutto di Parma”, abatoarele autorizate pentru producție, precum și centrele de tranșare, care intervin eventual în circuitul de producție protejat, sunt amplasate în aria de proveniență a materiei prime, care a fost prezentată la punctul 4.3.

După aplicarea ștampilei cu foc, „Prosciutto di Parma” poate fi comercializată întreagă, dezosată și ambalată la bucăți de diferite forme și greutate sau porționată și ambalată corespunzător; în acest ultim caz, operațiunile de porționare și ambalare trebuie să se desfășoare exclusiv în aria de producție specifică, iar simbolul distinctiv DOP va trebui să fie obligatoriu aplicat pe ambalaje în mod indelebil și de nedezlipit, conform metodelor care se vor prezenta la punctul 4.8; aceste dispoziții se dovedesc necesare în scopul garantării caracteristicilor calitative tipice pentru „Prosciutto di Parma”, precum și a unei trasabilități complete a produsului.

- 4.6. Legătură: Caracteristicile specifice ale produsului „Prosciutto di Parma” și garanția menținerii acestor standarde înalte de calitate, de igienă și de siguranță alimentară depind în mare măsură de condițiile de mediu și de factorii naturali și umani. Materia primă și șunca cu denumire de origine protejată sunt strâns legate între ele și, împreună, sunt legate de dezvoltarea producției, precum și de evoluția economică și socială a ariei geografice care i-a oferit atribute unice, respectiv caracteristicile materiei prime, care sunt proprii macro-ariei geografice delimitate; în Italia de centru-nord, în decursul unei lungi istorii care începe în epoca etruscă și continuă până în zilele noastre, evoluția creșterii porcilor grei sacrificați la o vârstă avansată marchează etapele practicii de creștere a porcilor. Această evoluție începe cu rasele indigene și autohtone, se dezvoltă în funcție de condițiile de mediu, sociale și economice — în special cultura cerealelor și prelucrarea laptelui, care caracterizează metodele de hrănire — și își găsește progresiv, în produsul cu denumire protejată, respectiv șunca, obiectivul său de producție natural și univoc.

În contextul macro-ariei geografice delimitate se înscriu un număr redus de zone restrânse care, în funcție de condiții unice și irepetabile și de o vocație aparte a factorului uman, s-au dezvoltat ca zone de producere a șuncii cu denumire protejată.

Una dintre aceste zone restrânse este zona în care se produce „Prosciutto di Parma”, o mică parte din provincia Parma, prezentată la paragraful C din caietul de sarcini. Această micro-arie se caracterizează, în virtutea amplasării ei, prin condiții ecologice, climatice și de mediu unice, datorate mișcării aerului care vine dinspre mare, de la Versilia și care, domolindu-se printre măslinii și pinii din Val di Magra, uscându-se printre trecătorile din munții Apenini și îmbogățindu-se cu mireasma castanilor, ajunge să usuce „Prosciutto di Parma” și să le ofere acest gust dulce unic.

Tocmai aceste condiții de mediu unice și irepetabile și vocația aparte a oamenilor au făcut posibilă apariția în această zonă a unui produs de o calitate atât de înaltă, precum „Prosciutto di Parma”.

4.7. Organism de control:

Denumire: Istituto Parma Qualità
Adresă: via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Telefon (39) 0521 86 40 77
Fax (39) 0521 86 46 45
E-mail: ipqsegretaria@libero.it

4.8. Etichetare: Primul element de identificare pentru „Prosciutto di Parma”, care, deși nu este legat de etichetare, îl distinge pe piață, este „coroana ducală” (ștampilă aplicată cu foc, care reprezintă o coroană stilizată cu cinci colțuri, însoțită de toponimul „Parma”), care servește drept marcă de identificare și de calificare a produsului „Prosciutto di Parma”, în sensul că joacă dublul rol de identificare a produsului printre alte mezeluri crude asigurându-i autenticitatea și de garantare a faptului că produsul a parcurs toate etapele prevăzute în procesul de producție și că toate etapele au fost identificate de către operatorii implicați.

Doar prezența ștampei permite într-adevăr utilizarea legitimă și legală a denumirii de origine: fără „coroana ducală”, produsul nu poate fi denumit, nici pe etichete sau ambalaje, nici pe documentele de vânzare, nici în documentul unei tranzacții comerciale (întreg, porționat și preambalat sau pentru vânzare, feliat).

În ceea ce privește elementele care disting etichetarea, pentru „Prosciutto di Parma” indicațiile obligatorii sunt următoarele:

- Pentru „Prosciutto di Parma” întreg, cu os:
 - „Prosciutto di Parma” urmat de „denominazione di origine protetta” (denumire de origine protejată),
 - sediul unității de producție.
- Pentru „Prosciutto di Parma” ambalat, întreg, dezosat sau prezentat tăiat:
 - „Prosciutto di Parma” urmat de „denominazione di origine protetta” (denumire de origine protejată),
 - sediul centrului de ambalare,
 - data de producție, atunci când sigiliul nu mai este vizibil.
- Pentru „Prosciutto di Parma” porționat și preambalat:
 - ambalajele prezintă o parte comună, egală cu 25 % din suprafața părții posterioare a ambalajului propriu-zis, care este format dintr-un triunghi poziționat în colțul superior stâng, pe fond negru, care cuprinde simbolul „coroanei ducală” și următoarele mențiuni:
 - „prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96” (Prosciutto di Parma denumire de origine protejată în temeiul legii nr. 26 din 13 februarie 1990 și al Regulamentului (CE) nr. 1107/96),
 - „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato” (ambalată sub controlul organismului autorizat),
 - sediul centrului de ambalare,
 - data de producție (data începutului maturării indicată pe sigiliu).

Se interzice utilizarea oricărui calificativ de tipul „classico” (clasic), „autentico” (autentic), „extra” (extra), „super” (super) și a altor calificative, mențiuni sau atribute adăugate denumirii produsului la vânzare, cu excepția cuvintelor „disossato” (dezosat) și „affettato” (porționat), precum și a oricărei indicații care nu este prevăzută în mod explicit în caietul de sarcini.

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine a produselor agricole și alimentare

(2007/C 86/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„SZEDEDI SZALÁMI sau SZEDEDI TÉLISZALÁMI”

NR. CE: HU/PDO/005/0392/21.10.2004

DOP (X) IGP ()

Această fișă recapitulativă stabilește, cu scop informativ, principalele elemente ale specificației produsului.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

Nume: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály

Adresă: Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest

Telefon (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419

Fax (36-1) 301-4808

E-mail: ZoborE@fvm.hu

2. *Grup:*

Nume: Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. [În conformitate cu articolul 1 din Regulamentul (CEE) nr. 2037/93, cererea de înregistrare nu a fost înaintată de un grup de producători, ci de o persoană juridică]

Adresă: Szabadkai út 18.
H-6726 Szeged

Telefon (36-62) 567-000

Fax (36-62) 567-313

E-mail: varrone@pick.hu

Compoziție: Producători/prelucrători (X) Alții ()

3. *Tipul produsului:*

Clasa 1.2: Produse din carne.

4. *Caiet de sarcini*

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1 Denumire: „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi”

4.2. Descriere: „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi” reprezintă un produs din carne obținut din carne și grăsime de porc în proporții egale, tocate în bucăți cu dimensiuni de 2-4 mm, cu adaos de sare și condimente (piper alb, piper de Jamaica, piper alb măcinat), înfășurat în intestin natural sau artificial permeabil identic cu intestinul natural a cărui suprafață este acoperită cu mușcăi nobil de culoare albă, după ce în prealabil, compoziția astfel preparată a fost afumată cu lemn de fag și lăsată într-un mediu uscat.

⁽¹⁾ JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

Salamul are o formă cilindrică alungită, cu diametru uniform, extremitatea de care suspendat fiind „strangulată”, iar cealaltă rotunjită. În funcție de umplutură: lungimea salamului poate varia între 54 cm („normal”), 36 cm („midi”), 19 cm („turst”) și 16 cm („mini”). Membrana, ușor cutată, nu este perforată, este acoperită uniform cu un strat de mușcăi nobil de culoare albă, prezintă o aromă specifică și o aderență excelentă. Produsul are o consistență compactă, elastică, solidă, se feliază ușor, este gata pentru a fi tăiat în felii și nu este foarte tare. Prin secționare, se observă granulele de carne de porc de culoare roșie-brună și granulele de grăsime de culoare albă, cu o dimensiune de 2-4 mm și cu aspect de mozaic uniform. Aromă specifică, plăcut afumată și condimentată a feliilor de salam se obține datorită condițiilor folosite, operațiunii de afumare, de maturare a cărnii și aromelor care se formează pe durata întregului proces — 90 de zile — chimic, microbiologic, fizic și biochimic de maturare, precum și datorită gustului și armoniei mușcăiului nobil care se formează în timpul maturării.

4.3. Zona geografică: „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi” se prepară pe teritoriul administrativ al orașului Szeged.

Pentru prepararea salamului se folosesc doar semicarcase de porci crescuți și sacrificați în județele Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar, Baranya.

Următoarele informații dovedesc respectarea condițiilor stabilite la articolul 2 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006:

- În județele din Alföld (Marea Câmpie) și din sudul Ungariei, datorită numărului de ore de vreme însorită peste medie (1 968 de ore/an comparativ cu 1 903 ore/an), datorită toamnelor lungi și iernilor mai blânde, s-au înființat firme și exploatații producătoare de cereale și mici exploatații agricole care asigură aprovizionarea permanentă cu porci îngrășiți în mod tradițional cu cereale furajere și produse derivate din furaje.
- Animalele vii utilizate pentru prepararea salamului trebuie să aibă vârsta de cel puțin un an și greutatea peste 150 kg; pot fi masculi castrați sau femele retrase de la creștere, fâțați și crescuți în județele menționate.
- Normele privind alimentarea cu furaje a porcilor crescuți în exploatații sunt următoarele: purceii sunt selecționați cel mai devreme la vârsta de șase săptămâni; apoi, la greutatea de 40 kg, primesc o alimentație de bază, completată cu cereale furajere și floarea-soarelui și îmbogățite cu proteine. Când purceii trec de 40 kg, la cerealele furajere de bază utilizate în perioada de îngrășare (grâu, porumb, orz), se adaugă alte cereale obținute în exploatațiile agricole din zonă în funcție de sezon (lucernă verde, dovleci furajeri, sfeclă furajeră, cartofi). Proportia de cereale furajere trece de la 30-40 % orz și grâu la 70-60 % porumb la începutul perioadei de îngrășare, la 10 % orz și grâu și 90 % porumb la final.
- Cerințele în materie de furaje sunt incluse în fișa privind calitatea furajelor. Cumpărătorii verifică respectarea acestor cerințe de calitate prin monitorizarea personală a exploatațiilor agricole. Veterinarii responsabili analizează caracteristicile calitative pe care trebuie să le îndeplinească animalele vii și verifică respectarea normelor de creștere și de alimentație pe baza documentelor furnizate de crescători și întocmesc un proces-verbal de inspecție a exploatației — înainte de livrarea porcilor spre sacrificare. Acest proces-verbal atestă respectarea normelor de calitate impuse pentru animalele vii, precum și respectarea normelor de creștere, alimentație și de sănătate a animalelor.

4.4. Dovada originii: Zona geografică de origine și posibilitatea de monitorizare a acesteia sunt demonstrate și garantate după cum urmează:

- Porcii vii achiziționați de societatea Pick Szeged ZRt pot fi identificați prin crotalia auriculară autorizată de ENAR (Sistem unic de identificare și de înregistrare), aplicată pe urechea dreaptă. Numărul ENAR permite identificarea teritoriului de origine, precum și a coordonatelor geografice și teritoriale ale locului de creștere. Sistemul ENAR este conectat la sistemul de înregistrare a raselor (TIR), asigurând astfel monitorizarea animalelor de la locul de creștere și până la abator (și sacrificare).
- Coordonatorul ENAR autorizat se asigură că normele ENAR sunt respectate, iar responsabilul ENAR verifică respectarea acestor norme în abatoare.

- Porcii poartă crotalia auriculară până la sacrificarea în abatoare, unde li se aplică un număr pe picior în momentul examinării de către veterinar. Acest număr al semicarcasei poate fi identificat prin crotalia auriculară ENAR aferentă porcului viu, care permite identificarea locului de creștere.
- Întrucât se cunosc numărul aplicat pe picior și data de livrare (sacrificare) a semicarcaselor furnizate fabricii producătoare de salam de către abatoarele situate în zona de creștere, se cunosc, de asemenea, crescătoriile din care provin porcii a căror carne este destinată preparării salamului „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi”.
- Dezosarea separată și numărul lotului (numărul aferent umpluturii) atribuit în momentul umplerii intestinelor, garantează continuitatea procesului de identificare. Prin utilizarea numărului de identificare a umpluturii, este posibilă identificarea fiecărui salam, demonstrându-se, astfel, prepararea acestuia pe teritoriul administrativ al orașului Szeged.

- 4.5. Metoda de producție: Produsul se prepară din semicarcase, fără cap și picioare, de porci care provin din încrucișări între rasele Mangaliță, Cornwall (Marele Negru), Berkshire, Marele Alb maghiar, Lapaly maghiar, Duroc, Hampshire și Pietrain. După porționarea exclusiv manuală, se utilizează spata, pulpele, coastele și coloana vertebrală, precum și grăsimea de pe piept fără glande și grăsimea de pe gât.

Bucățile de carne și de grăsime, dezumidificate la 0 °C și ulterior congelate la o temperatură cuprinsă între - 4 °C și - 6 °C, se cântăresc în funcție de proporțiile necesare și se toacă mecanic până se obțin granule de 2-4 mm. În timpul amestecării granulelor, se adaugă condimente și sare grunjoasă. Intestinele se umplu în mediu vid cu pasta astfel obținută, a cărei umiditate trebuie să fie de cel mult 50-52 %; extremitățile se închid, se leagă și se pun pe un cadru. Pentru umplere se utilizează intestine naturale sau artificiale permeabile la abur, cu un diametru de cel puțin 65 mm.

După finalizarea operațiunii de umplere, se procedează la afumare cu lemn de fag la maximum 12 °C, timp de 12-14 zile.

Maturarea cu formarea de mucegai și uscarea produselor afumate constituie următoarele etape, în cursul cărora salamul este depozitat într-o încăpere destinată uscării și maturării, în care microflora naturală prezentă în încăperea se depune pe salam. Pentru formarea peliculei de mucegai, sunt necesare condiții de temperatură și umiditate (16-17 °C, umiditate relativă de minimum 86 %) care permit sau favorizează răspândirea mucegaiului și depunerea uniformă a acestuia pe salam. Procesele de maturare-uscarea necesită o atenție deosebită, întrucât nivelul pH-ului produselor „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi” fiind mai mare de 5,6, uscarea trebuie să se producă lent. În timpul procesului de maturare-uscarea, umiditatea relativă a aerului trebuie să fie de 60-90 %, iar circulația aerului trebuie să fie astfel încât puterea de dispersare să fie de maximum 4-5 % (diferența dintre umiditatea relativă și umiditatea de echilibru). În acest sens, este necesară combinarea aerului din mediul extern cu aerul produs de instalațiile de climatizare.

Procesul de maturare-uscarea durează 2-3 luni; prin urmare, pentru ca un salam să ajungă la maturare și să fie gata pentru a fi tăiat, sunt necesare 90 de zile începând din momentul umplerii intestinelor.

Salamul se comercializează întreg sau feliat, preambalat la locul de origine. Salamul este prevăzut cu un sigiliu de plumb și ambalat în celofan, este distribuit sub formă de bucăți, cu o lungime de 54 cm („normal”), 36 cm („midi”), 19 cm („turist”) și 16 cm („mini”). Feliile de salam sunt ambalate în vid sau în atmosferă protectoare.

Operațiunile de feliere și de ambalare sunt efectuate exclusiv în zona geografică de producție. În acest mod se asigură monitorizarea și controlul, garantându-se proveniența produsului din zona geografică stabilă și păstrarea proprietăților organoleptice și microbiologice.

- 4.6. Legătura: Salamul „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi” se produce de peste 130 de ani la Szeged, unde unicul producător existent respectă metode locale neschimbate și unde fluviul Tisa din apropiere creează microclimatul care garantează prepararea unui salam de iarnă cu proprietăți care se disting de cele ale produselor similare.

Caracteristicile naturale și condițiile climatice din județele din Alföld (Câmpia Mare) și din sudul Ungariei din apropierea orașului Szeged (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar) oferă excelente condiții pentru creșterea porcilor destinați producției de salam. Numărul orelor de vreme însorită este, de fapt, net superior mediei (1 968 de ore pe an comparativ cu 1 903 ore pe an); verile uscate și călduroase sunt urmate de toamne lungi și ierni mai blânde. În această regiune, adeseori numită „grâнарul Ungariei” pentru condițiile climatice favorabile, s-au înființat numeroase exploatații producătoare de cereale și mici exploatații agricole care asigură aprovizionarea continuă cu porci îngrășați, în mod tradițional, cu cereale furajere și produse derivate din furaje.

Orașul Szeged este situat pe malul Tisei, în sudul Alföld (Marea Câmpie). Prezența fluviului Tisa din apropiere, mai exact nivelul mai ridicat al umidității relative, ca urmare a evaporării continue a apei fluviului favorizează dezvoltarea unui „mucegai specific” care determină în mod esențial calitățile naturale ale produsului numit „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi”.

Pentru păstrarea compoziției originale a „mucegaiului specific” și propagarea acestuia este nevoie de aerul exterior încărcat cu umiditatea degajată de fluviu. De asemenea, aerul asigură condițiile climatice necesare în încăperea de maturare. De fapt, pentru formarea mucegaiului în etapa de producție, nu se folosește nicio cultură inițială de mucegai, ci numai „flora locală” a cărei compoziție a fost controlată din momentul formării sale și până în prezent, garantându-se eficiența acesteia, formează pelicula superficială de mucegai. În acest mod, se asigură în continuu multiplicarea sporilor prin dispersia acestora în atmosferă.

Numărul speciilor de mucegai, compuse în mare dar nu exclusiv din specii de *Penicillium*, este peste 10, dar cel puțin 10 specii diferite de mucegai aderă la suprafața produsului finit, garantând culoarea gri-albă a salamului. Datorită perenității „florei locale”, se oferă, de asemenea, garanția propagării unei flore identice pe fiecare salam în timpul maturării care succede depozitarea, asigurând aroma, gustul și aspectul caracteristice produsului numit „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi”. Formarea stratului de mucegai deține, în afară de aceasta, un rol esențial în timpul procesului de uscare, întrucât previne uscarea rapidă; uscarea uniformă favorizează perenitatea florei superficiale și previne rănecizarea rapidă prin formarea unui strat opac.

Trebuie evidențiat, în special, faptul că mucegaiurile care acoperă suprafața produselor „Szegedi szalámi” sau „Szegedi téliszalámi” preparate de peste 130 de ani cu aceeași tehnică și compoziție, constau dintr-o floră a cărei perenitate nu este afectată de pelicula rezultată prin afumare, astfel încât aceasta aderă și se dispersează în mod optim pe suprafața salamului, lucru care nu ar fi posibil prin folosirea unor culturi inițiale sensibile la afumare.

Fabrica înființată de Márk Pick în 1869 în orașul Szeged s-a dezvoltat și s-a extins în mod progresiv. În 1883, prepararea salamului devenise un sector independent al întreprinderii. Prepararea salamului la scară largă a fost lansată în 1885 de Márk Pick, folosind personal din Italia. În timpul primei decade a secolului XX, salamul devine specialitatea societății înființate de către Márk Pick. După moartea fondatorului său, societatea devine proprietatea văduvei acestuia și a unuia dintre frații acesteia, Mihály Weisz. Fiul cel mare, Jenő Pick, se implică în activitatea întreprinderii începând din 1906. Acesta a marcat începutul unei noi ere în istoria întreprinderii. Jenő Pick a amplificat în mod considerabil valoarea echipamentelor și, începând din 1934, a continuat singur producția salamului sub marca Márk Pick.

4.7. Organism de control:

Nume: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Adresă: Vasas Szent Péter u. 9.
H-6724 Szeged

Telefon (36-62) 551-850

Fax (36-62) 426-183

E-mail: szigetis@OAI.hu

4.8. Etichetare: Denumirea produsului:

— „SZEGEDI SZALÁMI”, sau

— „SZEGEDI TÉLISZALÁMI”.

Termenii pot fi utilizați în ordine inversă sau separat unul de celălalt; pentru export, denumirea „SZALÁMI” sau „TÉLISZALÁMI” se poate înlocui „SALAMI”.

Indicarea protecției denumirii: Denumire de origine protejată.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE
ALE UNIUNII EUROPENE

COMISIE

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

19 aprilie 2007

(2007/C 86/05)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3601	RON leu românesc nou	3,3370
JPY yen japonez	160,13	SKK coroana slovacă	33,566
DKK coroana daneză	7,4527	TRY lira turcească	1,8460
GBP lira sterlină	0,67930	AUD dolar australian	1,6336
SEK coroana suedeză	9,2195	CAD dolar canadian	1,5312
CHF franc elvețian	1,6343	HKD dolar Hong Kong	10,6268
ISK coroana islandeză	88,41	NZD dolar neozeelandez	1,8367
NOK coroana norvegiană	8,1075	SGD dolar Singapore	2,0554
BGN leva bulgărească	1,9558	KRW won sud-coreean	1 263,87
CYP lira cipriotă	0,5813	ZAR rand sud-african	9,6564
CZK coroana cehă	28,020	CNY yuan renminbi chinezesc	10,4952
EEK coroana estoniană	15,6466	HRK kuna croată	7,4106
HUF forint maghiar	247,02	IDR rupia indoneziană	12 380,31
LTL litas lituanian	3,4528	MYR ringgit Malaiezia	4,6617
LVL lats leton	0,7042	PHP peso Filipine	64,666
MTL lira malteză	0,4293	RUB rubla rusească	35,0180
PLN zlot polonez	3,8097	THB baht thailandez	44,200

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

LISTA PORTURILOR UNDE SE PERMITE DEBARCAREA SAU TRANSBORDAREA PEȘTELUI ÎNGHEȚAT PESCUIT DE NAVE DE PESCUIT ALE UNEI ȚĂRI TERȚE ÎN ARIA DESEMNATĂ ÎN CONVENȚIA PENTRU PESCUITUL ÎN ZONA DE NORD-EST A OCEANULUI ATLANTIC

(2007/C 86/06)

Publicarea listei ⁽¹⁾ are ca temei articolul 50 din Regulamentul (CE) nr. 41/2007 al Consiliului din 21 decembrie 2006 de stabilire, pentru anul 2007, a posibilităților de pescuit și a condițiilor conexe privind anumite stocuri de pești și grupuri de stocuri de pești, aplicabile în apele Comunității și, în raport cu navele Comunității, în apele în care sunt necesare limitări ale capturilor ⁽²⁾.

Stat membru	Porturi desemnate
Danemarca	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Rønne Skagen Ålborg Århus
Germania	Hamburg Cuxhaven Bremerhaven Sassnitz Rostock Kiel
Spania	Vigo Marin
Franța	Boulogne sur Mer Brest Douarnenez Concarneau Nantes-St Nazaire La Rochelle
Irlanda	Killybegs
Letonia	Riga Liepāja Ventspils

⁽¹⁾ Lista cu informații detaliate suplimentare este disponibilă pe site-urile web al Comisiei și respectiv al CECAF.

⁽²⁾ JO L 15, 20.1.2007, p. 1.

Stat membru	Porturi desemnate
Lituania	Klaipeda
Țările de Jos	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen Velsen-Noord Vlissingen
Polonia	Gdańsk Świnoujście Szczecin
Portugalia	Aveiro Setubal <i>Azores</i> Ponta Delgada Praia da Vitória Horta
Suedia	Göteborg
Regatul Unit	Immingham Grimsby Hull Aberdeen Peterhead Fraserburgh Lerwick Scrabster Kinlochbervie Lochinver Ullapool

Scurtă notă informativă transmisă de statele membre cu privire la ajutoarele de stat acordate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 70/2001 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din Tratatul CE ajutoarelor de stat acordate întreprinderilor mici și mijlocii active în producția, prelucrarea și comercializarea de produse agricole

(2007/C 86/07)

Numărul ajutorului: XA 7003/07

Statul membru: Italia

Regiunea: Alto Adige — Provincia autonoma di Bolzano

Denumirea schemei de ajutor: Ajutor financiar pentru achiziționarea sau cumpărarea prin leasing de mașini-unelte sau de mașini de producție noi („Sabatini”)

Temeiul legal: Deliberazione della Giunta provinciale di Bolzano n. 4997 del 29.12.2006 „Modifica dei criteri per l'applicazione della legge 28 novembre 1965, n. 1329”.

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul schemei de ajutor sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii beneficiare: 300 000 EUR

Intensitatea maximă a ajutoarelor: Contribuție constând într-o subvenționare a dobânzilor în favoarea împrumuturilor contractate pentru cumpărarea de mașini-unelte sau de mașini de producție noi, cu excepția investițiilor de înlocuire.

Ajutorul nu poate depăși 50 % din cheltuielile eligibile în zonele defavorizate și 40 % în celelalte zone.

Data punerii în aplicare: 1.1.2007: pentru fiecare caz, prima plată a ajutorului se va efectua atunci când se va comunica numărul de identificare atribuit de Comisie după primirea informațiilor sintetizate.

Durata schemei de ajutor sau a ajutorului individual: Până la 31 decembrie 2006 [în orice caz, până la data limită de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1/2004 stabilită la articolul 20 alineatul (1) din același regulament].

Obiectivul ajutorului: Articolul 4 și articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 1/2004.

Operațiune financiară care face obiectul prezentării unor efecte de comerț emise în cadrul unui contract de cumpărare sau de închiriere de mașini (cu obligația cumpărării), garantate de clauza referitoare la rezervarea dreptului de proprietate asupra mașinilor pe care s-a aplicat însemnul prevăzut la articolul 1 din Legea nr. 1329/65 și care expiră după 5 ani de la data emiterii, cu condiția să fie legate de același contract cu un termen de plată sau de închiriere de peste douăsprezece luni.

Sectorul (sectoarele) economic(e) în cauză: Schema se aplică întreprinderilor mici și mijlocii active în producția, prelucrarea și comercializarea produselor agricole menționate în anexa I la tratatul CE.

Denumirea și adresa autorității responsabile: Giunta provinciale di Bolzano

Adresă:

Giunta provinciale di Bolzano

Palazzo 1, via Crispi 3

I-39100 Bolzano

Tel.: (39) 0471 41 37 00

Fax: (39) 0471 41 37 07

E-mail: Gilberto.Odorizzi@provincia.bz.it

Adresa de internet: <http://www.provincia.bz.it/economia.htm>

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIE

Cerere de ofertă pentru acțiuni în domeniul energiei în cadrul Programului „Energia Inteligentă — Europa” [Decizia nr. 1639/2006/CE a Parlamentului European și a Consiliului (JO L 310 din 9.11.2006, p. 15)]

(2007/C 86/08)

Agencia Executivă pentru Energie Inteligentă (AEEI), prin prezenta, lansează o cerere de ofertă pentru programul de lucru „Energia inteligentă — Europa 2007”, pentru toate tipurile de acțiune. Data limită pentru a răspunde la prezenta cerere de ofertă este 28 septembrie 2007 și aceasta pentru toate tipurile de acțiune.

Informațiile asupra modalităților de a răspunde la această ofertă și orientarea candidaților înspre cum să propună proiectele sunt disponibile pe site-ul:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

Helpdeskul programului „Energia Inteligentă — Europa” poate fi contactat pe site-ul:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIE

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul nr. COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2007/C 86/09)

1. La 12 aprilie 2007, Comisia a primit o notificare privind o concentrare propusă în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderile Gilde Buy-Aut Management Holding B.V. („Gilde”, Țările de Jos) și Parcom Ventures B.V. („Parcom”, Țările de Jos), aparținând întreprinderii ING Goup (Țările de Jos), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul Consiliului, controlul comun asupra întreprinderii Koninklijke Nedschroef Holding N.V. („Nedschroef”, Țările de Jos), prin licitație publică anunțată la data de 20 aprilie 2007.

2. Activitățile comerciale ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Gilde: investiții în capitalul privat,
- în cazul întreprinderii Parcom: investiții în capitalul privat,
- în cazul întreprinderii Nedschroef: producție de dispozitive de fixat, mașini și unelte de mașini.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) nr. 139/2004. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute de comunicare.

4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax [fax nr. (32-2) 296 43 01 sau 296 72 44] sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef, la următoarea adresă:

Commission Européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des Concentrations
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32.