ISSN 1830-3668

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 186

Ediția în limba română

Comunicări şi informări

Anul 52

8 august 2009

Numărul informării | Cuprins | Pagina

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2009/C 186/01 Comunicarea Comisiei în temeiul articolului 16 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Obligații de serviciu public privind servicii aeriene regulate [1] 1

2009/C 186/02 Autorizație pentru ajutoarele de stat acordate în conformitate cu dispozițiile articolelor 87 și 88 din Tratatul CE – Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții [1] 2

2009/C 186/03 Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business) [1] 6

RO

[1] Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2009/C 186/04 Rata de schimb a monedei euro 7

2009/C 186/05 Comisia administrativă a Comunităților Europene pentru securitatea socială a lucrătorilor migranți – Rate de conversie ale monedelor de schimb în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 574/72 al Consiliului 8

V *Anunțuri*

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisie

2009/C 186/06 Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate [1] 10

2009/C 186/07 Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate [1] 12

2009/C 186/08 Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate [1] 13

ALTE ACTE

Comisie

2009/C 186/09 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 ale produselor agricole și alimentare 14

RO

[1] Text cu relevanță pentru SEE

(continuare pe coperta a treia)

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ŞI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

COMISIE

Comunicarea Comisiei în temeiul articolului 16 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate

Obligații de serviciu public privind servicii aeriene regulate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 186/01)

Stat membru	Italia
Rutele în cauză	Alghero–Roma Fiumicino și retur, Alghero–Milano Linate și retur, Cagliari–Roma Fiumicino și retur, Cagliari–Milano Linate și retur, Olbia–Roma Fiumicino și retur, Olbia–Milano Linate și retur.
Data intrării în vigoare a obligațiilor de serviciu public	La 15 de zile de la data publicării prezentului anunț
Adresa de la care se pot obține textul obligației de serviciu public, precum și orice informații și/sau documentație relevante cu privire la aceasta	Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione centrale regolazione economica Direzione trasporto aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA http://www.enac.gov.it E-mail osp@enac.gov.it

Autorizație pentru ajutoarele de stat acordate în conformitate cu dispozițiile articolelor 87 și 88 din Tratatul CE

Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 186/02)

Data adoptării deciziei	19.3.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 522/08
Stat membru	Polonia
Regiune	Wielkopolskie
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Regionalna pomoc ad hoc dla spółki Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.
Temei legal	Uchwała Rady Ministrów nr 154/2008 z dnia 5 sierpnia 2008 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą: „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. pod nazwą: Centrum Usług Wspólnych – Transfer Agency w Poznaniu, w latach 2008–2011", projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.; art. 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005 r., nr 249 poz. 2104 ze zm.)
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Dezvoltare regională, Ocuparea forței de muncă
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget global: 4 962 500 PLN
Valoare	6,26 %
Durată (perioadă)	Până la 2011
Sectoare economice	Activități din domeniul serviciilor
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND
Alte informații	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data adoptării deciziei	17.6.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 582/08
Stat membru	Irlanda
Regiune	—

Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Health Insurance Integenerational Solidarity Relief
Temei legal	Health Insurance (Miscellaneous Provisions) Bill 2008
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Servicii de interes economic general
Forma de ajutor	Subvenție directă, Taxă parafiscală
Buget	Buget anual: 300 milioane EUR; Buget global: 1 200 milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	1.1.2009-31.12.2012
Sectoare economice	Intermediere financiară
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Department of Finance Government Buildings Upper Merrion Street Dublin 2 IRELAND
Alte informații	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data adoptării deciziei	30.6.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 36/09
Stat membru	Franța
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Régime cadre temporaire d'interventions publiques en capital investissement dans les PME
Temei legal	Article 20 de la Constitution du 4 octobre 1958, articles L. 2251-1, L. 2253-1, L. 3231-1, L. 3231-6 et L. 4211-1 du CGCT,
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Capital de risc
Forma de ajutor	Aport de capital de risc
Buget	Buget anual: 25 milioane EUR; Buget global: 50 milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	2009-31.12.2010
Sectoare economice	Toate sectoarele

Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	DIACT 8 rue de Penthièvre 75008 Paris FRANCE
Alte informații	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data adoptării deciziei	8.5.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 249/09
Stat membru	Franța
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Renforcement des fonds propres de l'entité qui sera issue du rapprochement des organes centraux des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire
Temei legal	article 6,III de la loi 2008-1061 du 16.10.2008 de finances rectificative
Tipul măsurii	Ajutor individual
Obiectiv	Ajutoare destinate remedierii unei situații de perturbare gravă a economiei
Forma de ajutor	Alte forme de aport de capital
Buget	Buget anual: — Buget global: 2 450 milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	—
Sectoare economice	Intermediere financiară
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi 139 rue de Bercy 75012 Paris FRANCE
Alte informații	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Data adoptării deciziei	7.7.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 379/09

Stat membru	Țările de Jos
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Prolongation and amendments of the Dutch credit guarantee scheme
Temei legal	Rules of the 2008 Credit Guarantee Scheme of the State of the Netherlands
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Ajutoare destinate remedierii unei situații de perturbare gravă a economiei
Forma de ajutor	Garanție
Buget	Buget anual: — Buget global: 200 000 milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	30.6.2009-31.12.2009
Sectoare economice	Intermediere financiară
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Ministerie van Financiën Korte Voorhout 7 2511 CW Den Haag NEDERLAND
Alte informații	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Non-opoziție la o concentrare notificată

(Cazul COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 186/03)

La data de 30 aprilie 2009, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. 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/en/index.htm) cu numărul de document 32009M5500. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE

COMISIE

Rata de schimb a monedei euro [1]

7 august 2009

(2009/C 186/04)

1 euro =

	Moneda	Rata de schimb		Moneda	Rata de schimb
USD	dolar american	1,4357	AUD	dolar australian	1,7161
JPY	yen japonez	136,89	CAD	dolar canadian	1,5540
DKK	coroana daneză	7,4448	HKD	dolar Hong Kong	11,1272
GBP	lira sterlină	0,85670	NZD	dolar neozeelandez	2,1315
SEK	coroana suedeză	10,3008	SGD	dolar Singapore	2,0628
CHF	franc elvețian	1,5288	KRW	won sud-coreean	1 761,67
ISK	coroana islandeză		ZAR	rand sud-african	11,6875
NOK	coroana norvegiană	8,7515	CNY	yuan renminbi chinezesc	9,8084
BGN	leva bulgărească	1,9558	HRK	kuna croată	7,3350
CZK	coroana cehă	25,910	IDR	rupia indoneziană	14 308,44
EEK	coroana estoniană	15,6466	MYR	ringgit Malaiezia	5,0257
HUF	forint maghiar	272,80	PHP	peso Filipine	68,557
LTL	litas lituanian	3,4528	RUB	rubla rusească	45,4450
LVL	lats leton	0,7023	THB	baht thailandez	48,778
PLN	zlot polonez	4,1670	BRL	real brazilian	2,6336
RON	leu românesc nou	4,2168	MXN	peso mexican	18,7072
TRY	lira turcească	2,1300	INR	rupie indiană	68,5760

[1] *Sursă*: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

COMISIA ADMINISTRATIVĂ A COMUNITĂȚILOR EUROPENE PENTRU SECURITATEA SOCIALĂ A LUCRĂTORILOR MIGRANȚI

Rate de conversie ale monedelor de schimb în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 574/72 al Consiliului

(2009/C 186/05)

Articolul 107 alineatele (1), (2) și (4) din Regulamentul (CEE) nr. 574/72

Perioada de referință: iulie 2009

Perioada de aplicare: octombrie, noiembrie și decembrie 2009

7-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	25,7932	7,44576	15,6466	0,700596	3,45280	272,060	4,29649
1 BGN =	0,511300	1	13,1881	3,80702	8,00010	0,358214	1,76542	139,104	2,19679
1 CZK =	0,0387699	0,0758261	1	0,288671	0,606617	0,027162	0,133865	10,5477	0,166574
1 DKK =	0,134305	0,262673	3,46415	1	2,10141	0,0940932	0,463727	36,5389	0,577038
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,64849	0,475871	1	0,0447762	0,220674	17,3878	0,274596
1 LVL =	1,42736	2,79162	36,8161	10,6278	22,3333	1	4,92838	388,326	6,13262
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,47023	2,15644	4,53157	0,202907	1	78,7939	1,24435
1 HUF =	0,00367567	0,00718887	0,0948072	0,0273681	0,0575117	0,00257516	0,0126913	1	0,0157924
1 PLN =	0,232748	0,455209	6,00333	1,73299	3,64172	0,163062	0,803633	63,3214	1
1 RON =	0,237054	0,463630	6,11439	1,76505	3,70909	0,166079	0,818500	64,4928	1,01850
1 SEK =	0,0923688	0,180655	2,38249	0,687756	1,44526	0,0647132	0,318931	25,1298	0,396862
1 GBP =	1,16155	2,27176	29,9601	8,64861	18,1743	0,813776	4,01060	316,010	4,99058
1 NOK =	0,111739	0,218540	2,88212	0,831985	1,74834	0,0782842	0,385814	30,3998	0,480087
1 ISK =	0,00557373	0,0109011	0,143764	0,0415007	0,0872099	0,00390493	0,019245	1,51639	0,0239475
1 CHF =	0,657801	1,28653	16,9668	4,89783	10,2923	0,460852	2,27125	178,961	2,82623

7-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,21845	10,8262	0,860920	8,94939	179,413	1,52022
1 BGN =	2,15689	5,53541	0,440188	4,57582	91,7338	0,777287
1 CZK =	0,163549	0,419729	0,0333778	0,346967	6,95582	0,0589386
1 DKK =	0,566557	1,45400	0,115625	1,20194	24,0960	0,204172
1 EEK =	0,269608	0,691918	0,0550228	0,57197	11,4666	0,0971596
1 LVL =	6,02123	15,4528	1,22884	12,7740	256,086	2,16989
1 LTL =	1,22175	3,13547	0,249340	2,59192	51,9616	0,440285
1 HUF =	0,0155056	0,039793	0,00316445	0,0328950	0,659462	0,00558781
1 PLN =	0,981837	2,51977	0,200378	2,08296	41,7581	0,353828
1 RON =	1	2,56638	0,204084	2,12149	42,5306	0,360374
1 SEK =	0,389653	1	0,0795221	0,826645	16,5722	0,140421
1 GBP =	4,89993	12,5751	1	10,3952	208,397	1,76581
1 NOK =	0,471367	1,20971	0,0961987	1	20,0475	0,169868
1 ISK =	0,0235125	0,0603421	0,00479853	0,0498815	1	0,00847328
1 CHF =	2,77490	7,12146	0,566313	5,88692	118,018	1

1. Regulamentul (CEE) nr. 574/72 prevede ca rata de conversie într-o monedă a sumelor calculate într-o altă monedă de schimb este rata calculată de către Comisie pe baza mediei lunare, aferentă perioadei de referință definite la alineatul (2), a ratelor de schimb de referință publicate de Banca Centrală Europeană.

2. Perioada de referință este:

   — luna ianuarie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 aprilie următor,

   — luna aprilie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 iulie următor,

   — luna iulie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 octombrie următor,

   — luna octombrie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 ianuarie următor.

   Ratele de conversie ale monedelor de schimb sunt publicate în al doilea *Jurnal Oficial al Uniunii Europene* (seria „C") din lunile februarie, mai, august și noiembrie.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIE

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 186/06)

1. La data de 3 august 2009, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului [1], prin care întreprinderile Uniqa Versicherungen AG („Uniqa", Austria), controlată în comun de Raiffeisen Zentralbank Österreich („RZB", Austria), Austria Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit Privatstiftung („Austria Verein", Austria) și Collegialität Versicherung auf Gegenseitigkeit („CollVerein", Austria), și Veneto Banca Holding S.C.p.A („VB", Italia) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul în comun asupra Claris, o societate vehicul deținută în prezent de VB („JV", Italia), prin achiziționare de acțiuni într-o întreprindere nou creată, formând astfel o întreprindere în comun.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii Uniqa: grup de asigurări, activ în toate sectoarele asigurărilor (de viață, altele decât de viață și reasigurare),

— în cazul întreprinderii RZB: furnizare de servicii financiare corporațiilor locale și internaționale/multinaționale, precum și instituțiilor financiare, la nivel mondial,

— în cazul întreprinderii Austria Verein: fundație privată înființată în temeiul dreptului austriac,

— în cazul întreprinderii CollVerein, Austria: societate mutuală de asigurări înființată în temeiul dreptului austriac,

— în cazul întreprinderii VB: holding al unui grup italian activ în sectorul bancar și al serviciilor financiare,

— în cazul întreprinderii JV: va fi activă în sectorul asigurărilor de viață în Italia.

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 în Comunicare.

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

---

[1] JO L 24, 29.1.2004, p. 1.
[2] JO C 56, 5.3.2005, p. 32.

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 (+32 22964301 sau 22967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 186/07)

1. La data de 31 iulie 2009, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului [1], prin care întreprinderea Severstal (Rusia) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul în comun asupra întreprinderii Holding Gonvarri Russia S.L. („Gonvarri Russia") care aparține grupului Gonvarri Corporación Financiera S.L. („Gonvarri", Spania), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii Gonvarri: prelucrarea și distribuția oțelului, precum și conceperea, dezvoltarea și fabricarea de părți metalice pentru autovehicule,

— în cazul întreprinderii Severstal: producerea oțelului și activități miniere,

— în cazul întreprinderii Gonvarri Russia: prelucrarea și distribuția oțelului.

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.

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 (+32 22964301 sau 22967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 186/08)

1. La data de 31 iulie 2009, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului [1], prin care întreprinderile Lion Capital LLP („Lion Capital", Regatul Unit) și Central European Distribution Corporation („CEDC", SUA) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul în comun asupra întreprinderii CJSC Russian Alcohol Group și a filialelor acesteia („Russian Alcohol Group", Rusia), prin acordarea anumitor drepturi contractuale de veto.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii Lion Capital: investiții în societăți necotate,

— în cazul întreprinderii CEDC: producător de votcă și distribuitor de băuturi alcoolice,

— în cazul întreprinderii Russian Alcohol Group: producător și distribuitor de votcă și de băuturi alcoolice gata amestecate.

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 în 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 (+32 22964301 sau 22967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

---

[1] JO L 24, 29.1.2004, p. 1.
[2] JO C 56, 5.3.2005, p. 32.

ALTE ACTE

COMISIE

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 ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 186/09)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„CHORIZO RIOJANO"

NR. CE: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumire:**

„Chorizo Riojano"

2. **Statul membru sau țara terță:**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

3.1. *Tip de produs (conform clasificării din anexa II):*

Clasa 1.2. Produse din carne

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

„Chorizo riojano" este un cârnat (*chorizo*) în formă de U de categorie extra, fără aditivi, preparat pe teritoriul Comunității autonome La Rioja și care are caracteristicile următoare.

Caracteristici morfologice

Cârnatul care beneficiază de această indicație geografică protejată se caracterizează printr-o formă în U sau de potcoavă, mai mult sau mai puțin cilindrică, are un diametru de 30-40 mm, o greutate minimă de 200 g, o consistență fermă și compactă și un aspect în general rugos, este neted și bine închegat în secțiune, nu are colorații anormale și prezintă o diferențiere netă între bucățile de carne și cele de slănină.

Caracteristici fizico-chimice

umiditate: maximum 45 %;

raport colagen/proteine: maximum 14 %;

grăsime în substanța uscată;: maximum 57,0 %;

nitrați ($NaNO_3$): maximum 100 ppm;

nitriți ($NaNO_2$): maximum 20 ppm;

fosfați totali (P_2O_5): maximum 7 500 ppm;

(conținut corespunzător cărnii naturale, în care nu s-au adăugat fosfați).

Caracteristici organoleptice

Aromă echilibrată și intensă, persistentă, în care predomină ardeiul iute alături de usturoi, fără miros de rânced sau înțepător. Gust intens, persistent, echilibrat între carnea macră și grăsime, nu prea acid, picant dacă se utilizează ardeiul iute picant. Fără gust de rânced sau anormal. Textură echilibrată și bine închegată, se mestecă ușor și nu dă senzația de gumă.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Carne și slănină indicate în mod deosebit pentru utilizarea în mezeluri din carne de porc, respectiv carne macră provenind de la masculi castrați sau femele, din care s-au îndepărtat nervii, și costiță sau slănină subțire fără șorici, condimentate cu sare fină uscată, cu ardei iute în întregime de categorie extra și cu usturoi natural proaspăt, curățat și introduse ca umplutură în intestine naturale de porc.

Slănina adăugată trebuie să fie consistentă, motiv pentru care nu sunt adecvate bucățile de grăsime abdominală moale și untoasă care ar deveni vâscoase prin tocare și din care s-ar scurge grăsime în cursul procesului de maturare a cârnatului. Pe de altă parte, cantitatea adăugată trebuie să fie redusă – în niciun caz nu depășește 57 % din substanța uscată – fapt ce reprezintă unul din aspectele esențiale prin care „chorizo riojano" se diferențiază de alte produse similare care suferă o schimbare bruscă de pH dăunătoare maturării corecte și conservării ulterioare.

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

—

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

Pregătirea materiei prime

Fabricile de prelucrare a cărnii care produc „chorizo riojano" trebuie să poată recepționa în mod corespunzător carcasele și/sau bucățile de carne, verificând puritatea acestora prin controale și analize adecvate, și trebuie să le păstreze în condiții adecvate, astfel încât să evite în orice moment scăderea pH-ului sau alterarea culorii și/sau a texturii.

Operațiunile de desprindere a cărnii, de dezosare și de secționare trebuie efectuate cât mai repede posibil, evitându-se acumularea cărnii în zona de desfășurare a acestora.

În sala în care se manipulează carnea trebuie menținută o temperatură maximă de 12 °C.

Refrigerarea cărnii și a grăsimii înainte de tocare

Camerele în care se conservă carcasele refrigerate trebuie să dispună de sisteme de suspendare, dispuse în așa fel încât să se evite contactul carcaselor între ele.

Tocarea cărnii și a grăsimii la dimensiunea necesară în funcție de produse

„Chorizo riojano" se va prepara separat, fizic sau în timp, de restul produselor, inclusiv de ceilalți cârnați de diferite categorii.

Carnea gata de prelucrare trebuie să fie matură și acidificată, necongelată, cu un pH mai mic de 6,3, astfel încât să se matureze cu ușurință asigurând uscarea pastei în interiorul cârnatului.

De asemenea, carnea nu trebuie să fie umedă astfel încât, dacă este cazul, se drenează sucul din bucățile de carne.

Odată pregătite, carnea și slănina se taie în bucăți și se toacă mai mult sau mai puțin fin, tăieturile fiind ferme astfel încât să se limiteze deteriorarea lanțurilor de proteine din care este constituit țesutul, precum și a celulelor adipoase și să se favorizeze o bună coeziune între granule, o uscare corectă și, în final, să se asigure aspectul și culoarea în secțiune caracteristice.

Toate spațiile destinate preparării trebuie să fie climatizate iar umiditatea relativă, circulația și reîmprospătarea aerului trebuie să fie adecvate din punct de vedere tehnologic, igienic și sanitar.

Adăugarea sării și a restului condimentelor și mirodeniilor

După tocarea cărnii și a slăninii se adaugă sare fină uscată, usturoi natural curățat, ardei iute în întregime de categorie extra și, în cazul cârnatului picant, piper cayenne.

Amestecarea și frământarea ingredientelor

După tocarea materiei prime și adăugarea celorlalte ingrediente, acestea se amestecă bine având grijă să se elimine aerul conținut în pastă pentru a stimula astfel închegarea tuturor componentelor și a evita fărâmițarea cârnatului la tăiere.

Frământarea ulterioară în cuvă de frământare sub vid este esențială pentru a obține textura ideală a tocăturii.

Repausul și răcirea pastei

După tocare, amestecare și frământare, pasta se va lăsa obligatoriu 12-24 de ore în repaus înainte de a fi introdusă în intestinele de porc.

Instalațiile frigorifice folosite în acest scop trebuie să fie separate de altele și să aibă o temperatură de 0-6 °C.

Introducerea în intestine naturale de porc

Odată ce pasta este gata, se va introduce ca umplutură în intestine naturale de porc. Șprițurile de umplere trebuie să fie netede și nu excesiv de lungi pentru a evita încălzirea. Din același motiv, pasta trebuie introdusă cu presiune suficientă în intestin, altfel se creează cavități în interiorul cârnatului, ceea ce poate provoca colorarea sau mucegăirea pastei.

Intestinele trebuie să fie perfect curate și să nu prezinte niciun semn de alterare, leziune sau boală care să le facă improprii pentru consumul uman.

Intestinele trebuie spălate înainte de umplere pentru a deveni elastice și a adera bine la pastă fără să formeze goluri sau cute.

Legarea

După ce pasta a fost introdusă în intestin, acesta se va lega cu sfoară din bumbac albă sau, dacă cârnatul este picant, roșie.

Maturarea pe o perioadă de timp mai mult sau mai puțin lungă

Maturarea se realizează prin păstrarea cârnaților atârnați în spații ventilate, cu temperatură mai mică sau egală cu 16 °C și umiditate relativă și circulație a aerului adecvate pentru ca produsul să piardă treptat umiditate și să dobândească consistența, aroma, culoarea și gustul caracteristice, în afară de cazul în care maturarea se produce în uscătoare naturale, unde temperatura poate ajunge la 20 °C.

Cu scopul de a controla condițiile de maturare (temperatura, umiditatea relativă și ventilarea) și a le menține constante, se pot folosi camere speciale, în care aceste condiții pot fi reglate automat, după cum se dorește.

În timpul procesului de fermentare sau de maturare, instalațiile trebuie să dispună de un spațiu vizibil și accesibil și de aparate de control pentru verificarea în orice moment a temperaturii și a umidității, precum și pentru monitorizarea evoluției produsului protejat.

Uscarea în camere condiționate sau în ambiente naturale

După încheierea maturării, produsul este mutat pentru postmaturare și uscare în instalațiile așa-numite de atârnare sau de uscare, unde rămâne până la terminarea procesului. În timpul acestei ultime faze, produsul este supus în continuare proceselor microbiene și enzimatice de maturare, care conduc la stabilizarea culorii și a aromei. Timpul de maturare al „Chorizo Riojano" variază în funcție de lungimea și/sau diametrul produsului. Cârnații la care s-au format cute, bule de aer sau care prezintă orice alt defect sunt îndepărtați.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Produsul este însoțit de o contraetichetă numerotată, eliberată de Consiliul de reglementare, pe care apare mențiunea „Indicación Geográfica Protegida «Chorizo Riojano»" (Indicație Geografică Protejată „Chorizo Riojano"), alături de sigla sa. Această contraetichetă este aplicată în fabrica producătoare înregistrată, astfel încât să nu poată fi reutilizată.

Fabricile de prelucrare vizate de indicația geografică protejată „Chorizo Riojano" trebuie să fie înscrise în registrele corespunzătoare și sunt principalele responsabile de îndeplinirea tuturor specificațiilor acestei indicații.

Consiliul de reglementare are sarcina de a actualiza permanent acest registru.

4. **Delimitare concisă a ariei geografice:**

Aria în care are loc prepararea, maturarea, uscarea și etichetarea cuprinde Comunitatea autonomă La Rioja.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Factorul natural: Aria geografică delimitată este supusă unui număr de trei influențe climatice, combinație care face din La Rioja locul ideal pentru maturarea și uscarea naturale ale acestui produs, permițând realizarea lentă și corectă a modificărilor fizico-chimice în interiorul său, ceea ce conduce la apariția aspectului în tăietură, a gustului și a aromei atât de caracteristice.

În prezent, acest factor climatic a scăzut în relevanță ca urmare a faptului că ultimele faze de elaborare ale produsului au loc în camere cu atmosferă controlată unde ventilarea, umiditatea și temperatura pot fi reglate, însă mereu în funcție de climatul dominant al zonei, motiv pentru care acesta are în continuare un rol foarte important.

Factorul uman: ceea ce diferențiază cu adevărat „Chorizo Riojano" de restul produselor similare este metoda tradițională de preparare folosită din timpuri străvechi și care a fost transmisă cu succes fabricilor producătoare de „Chorizo Riojano".

5.2. *Specificitatea produsului:*

Pot beneficia de indicația geografică protejată „Chorizo Riojano" numai cârnații de categorie extra preparați conform tradiției în fabrici înregistrate în care se controlează în mod eficace fiecare dintre fazele proceselor de preparare, maturare, uscare și etichetare, alături de calitatea materiilor prime și de modul de manipulare a acestora. Sunt comercializați, exclusiv cu garanția originii atestată de mențiunea de indicație geografică protejată, numai cârnații care au trecut cu succes prin toate controalele prevăzute de-a lungul întregului proces.

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

Tradiția istorică – reputația produsului: tradițional în La Rioja, la sosirea frigului în regiunea muntoasă, se începea tăierea porcilor (*moragas*) și prepararea cârnaților din carne de porc. Cârnatul trebuia preparat în La Rioja pentru tot anul, astfel încât să țină până la culegerea strugurilor toamna, fiind de importanță vitală cunoștințele pe care oamenii din zonă le transmiteau în legătură cu prepararea și maturarea acestui produs atât de dificil de preparat și de conservat în mod corect. Există în prezent locuri dispersate în La Rioja, mai ales în zona de munte, unde aceste tehnici continuă să fie folosite.

Prepararea cârnatului începe să se industrializeze în La Rioja în secolul al XIX-lea, când apar primele întreprinderi familiale care își vindeau produsele în aceeași comună și în împrejurimi. Astfel, conform „Archivo Histórico Municipal" (arhiva istorică a orașului) prima referință la o „fabrică de mezeluri situată în Logroño" datează din 1890. Tot din 1890 datează un înscris în care Julio Farias – industriaș și avocat – descrie modul în care expedia cârnații din La Rioja în Cuba, astfel încât să ajungă în cele mai bune condiții: „în conserve perfect unse cu grăsime și puse în bain-marie ca să poată suporta temperatura aceea fără să sufere nici cea mai mică alterare". În epocă, industriașul pregătise anunțuri – „prospecte, foi de prezentare și alte forme de publicitate" și își arăta încrederea în calitatea produselor sale: „[…] chiar dacă în Statele Unite i se face articolului mare concurență la preț, calitatea celui de pe pământul nostru se dovedește infinit mai bună, așa cum arată și faptul că până și cei mai săraci îl preferă, deși îi costă mai scump".

Pe de altă parte, Javier Herce Galaretta afirmă în cartea sa, care reunește mai multe articole publicate în 1979 în *La Gaceta del Norte*, în capitolul VII pe care îl consacră porcului: „În La Rioja, porcul are o importanță enormă, nu numai consumat proaspăt. Jamboanele, cârnații și sângereții reprezintă esențialul unei preparări a cărnii specifică zonei, asemănători cu cei din alte regiuni ca formă, dar diferiți ca gust și utilizare. Ca denumire, probabil că cel mai cunoscut este „Chorizo Riojano", deosebit de toți ceilalți cârnați din alte regiuni, suav, aromat, puțin picant, cu o culoare puternică. Importanța care se dă porcului și produselor din carne de porc este vizibilă în La Rioja: fabricile de prelucrare a cărnii de porc, de mezeluri au proliferat în mod evident în zonă ajungând să formeze veritabili poli comerciali, precum Baños de Río Tobía sau Laguna de Cameros și, recent, Albelda de Iregua, având aproximativ aceeași importanță ca și industria vinicolă sau a conservelor. O industrie gastronomică în Sierra, alta în Rioja Alta și o a treia în Rioja Baja, mezeluri, vin și conserve, o triplă manifestare industrială și gastronomică pentru trei regiuni într-una singură: La Rioja".

Depresiunea economică din anii '30 și lipsa continuă a plăților din partea clienților au condus la închiderea multor fabrici, în urma cărora nu au mai rămas astăzi decât înregistrările din registrele de taxe industriale, păstrate în fiecare oraș. În urma acestei reajustări economice, Baños de Río Tobía s-a convertit în centrul nervos al industriei. Deși se pot imagina mai multe motive, se pare că descendenții primilor industriași s-au decis să-și construiască propriile fabrici, încurajați de clima propice a acestei enclave. Miguel Ángel Villoslada explică astfel: „La început, fabricile erau localizate acolo unde clima era potrivită, adică uscată și rece, cu puține variații de temperatură. De aceea sunt atâtea fabrici în Baños. Ne aflăm la o altitudine de 500 m, chiar la intrarea în Sierra de la Demanda și în toată zona Urbiónului. Este un loc protejat de vânturile excesiv de reci din Sierra de Herrera și nu sunt schimbări foarte bruște de temperatură și umiditate."

În prezent, ritualul tăierii porcului și al preparării și conservării artizanale a „Chorizo Riojano" se practică încă, dar într-o mică măsură, prepararea cârnaților și a celorlalte produse din carne trecând în sarcina fabricilor, în mod normal, din zonă care reușesc să depășească – fără a uita metoda tradițională de preparare urmată din timpuri străvechi – condițiile adverse pentru maturare prin utilizarea spațiilor și a instalațiilor adecvate.

Baños de Río Tobía continuă să fie locul în care sunt concentrate cele mai multe fabrici de prelucrare a cărnii ca urmare a tradiției de prelucrare a cărnii de porc transmisă de generațiile anterioare, având în vedere că factorul climatic are, în prezent, o influență din ce în ce mai mică: „aici aproape toți cei din industrie sunt înrudiți, pentru că au aceleași origini." În pofida acestui fapt, fabrica de prelucrare a cărnii cu cea mai mare cifră de afaceri din această Comunitate autonomă se găsește în Albelda de Iregua. Și-a început activitatea în 1960 ca măcelărie locală și a inaugurat în 1983 primele utilaje industriale în scopul comercializării exclusive a cârnaților în formă de U, cucerind în scurt timp poziția de lider național.

De acest prestigiu doresc să profite importante fabrici de prelucrare a cărnii din alte comunități autonome, denumindu-și cârnații „Chorizo Riojano”, deși nu au nicio legătură cu produsul care beneficiază de această indicație geografică protejată.

De altfel, tradiția și prestigiul care au contribuit la marea reputație a „Chorizo Riojano” se regăsesc acum și în cele mai renumite rețete locale, precum cartofii cu cârnați (*calderete*), frigăruile cu cârnăciori (*choricillo asado al sarmiento*), chiflele umplute cu cârnați (*preñaditos*) etc., cârnații însoțind mereu orice tocană de legume.

În sfârșit, trebuie remarcat că și „Inventario Español de Productos Tradicionales” (Registrul spaniol al produselor tradiționale) menționează „Chorizo Riojano” la paginile 110 și 111.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

La următoarea adresă se poate accesa caietul de sarcini al „Chorizo Riojano” IGP, publicat la 8 august 2008 în *Boletín Oficial de La Rioja*. http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R

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 ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 186/10)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„RICCIARELLI DI SIENA"

NR. CE: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumire:**

„Ricciarelli di Siena"

2. **Stat Membru sau țară terță:**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

3.1. *Tip de produs (anexa II):*

Clasa 2.4: Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți.

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

Denumirea „Ricciarelli di Siena" indică produsul de patiserie obținut prin prepararea unui aluat pe bază de migdale, zahăr și albușuri de ou, care este apoi copt la cuptor. La punerea în consum, produsul prezintă următoarele caracteristici: forma: romb ovalizat; greutate: între 10 și 30 grame bucata; dimensiuni: diagonala mare între 50 și 105 mm; diagonala mică între 30 și 65 mm; grosime între 13 și 20 mm; aspectul exterior: suprafața este de culoare albă datorită pudrării cu zahăr, prezentând eventuale crăpături difuze ale aluatului; marginea este ușor aurie; aspectul interior: aluatul are culoarea bej cu o tentă aurie; consistența: moale, nefărâmicioasă; umiditatea relativă: între 8 % și 11,5 %.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Ingrediente obligatorii: ingredientele folosite la prepararea produsului „Ricciarelli di Siena", pentru 1 kg de aluat, sunt următoarele: migdale dulci: 35 %-50 %; zahăr tos: 35 %-47 %; albuș de ou de găină: 6 %-12 %; zahăr pudră: 5 %-8 %; agenți de creștere (săruri de amoniu și/sau săruri de sodiu): cât este necesar. Se poate folosi și albuș de ou praf sau pasteurizat. Ingrediente opționale: migdale amare: până la maximum 6 % din cantitatea totală de aluat, înlocuind parțial migdalele dulci; sirop de glucoză sau zahăr invertit: până la maximum 10 % din cantitatea totală de aluat, înlocuind parțial zahărul tos; miere polifloră: alături de alți îndulcitori, în cantitate de până la 7 % din aluat; arome: baton de vanilie sau vanilină, esență de citrice, esență de migdale, individual sau împreună, cât este necesar; coajă de portocale glasată: în cantitate maximă de până la 5 % din aluat; foi din amidon: folosite ca bază pentru produs. acid sorbic: conform normelor în vigoare. Nu se admit alte ingrediente, aditivi, coloranți sau conservanți.

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

—

3.5. *Etapele specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Prepararea și ambalarea trebuie să se realizeze în succesiune continuă și, prin urmare, ambele trebuie efectuate în aria identificată la punctul 4, deoarece numai astfel este garantată aroma produsului. Păstrarea nivelului de umiditate relativă specificat la punctul 3.2 este asigurată de ambalarea imediat după răcire care previne apariția a două fenomene opuse, ale căror efecte dăunătoare ar putea afecta atât aspectul produsului (alterarea crustei), cât și moliciunea și aroma: absorbția de aer prea uscat, care provoacă uscarea aluatului, sau de aer prea umed, care duce în schimb la o sensibilitate prea mare la atingere.

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

„Ricciarelli di Siena" sunt comercializate în pachete de câte o bucată sau mai multe bucăți. Caracteristicile de prospețime, delicatețe si fragranță ale produsului, precum și integritatea acestuia, sunt garantate prin ambalarea lui în zonă, iar păstrarea în condiții optime, prin tipul de ambalaj folosit. Pachetul cu o singură bucată implică păstrarea prăjiturilor cu migdale în ambalaje corespunzătoare, închise ermetic. Pachetul cu mai multe bucăți implică păstrarea acestora în tăvi sau caserole transparente, închise ermetic sau în tăvi tip fagure, prevăzute cu celule potrivite ca formă și mărime cu bucățile individuale. Acestea se învelesc ulterior în pelicule transparente lipite la cald și se închid, în mod normal, în cutii de carton sau metalice.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe etichetă trebuie să figureze mențiunile „Ricciarelli di Siena" și „Indicazione Geografica Protetta" (Indicație geografică protejată) în formă desfășurată sau ca acronim (IGP), precum și informațiile următoare: numele, denumirea și adresa întreprinderii producătoare și a celei care face ambalarea; sigla reprezentând imaginea care se folosește în combinație inseparabilă cu această indicație geografică protejată.

Denumirea „Ricciarelli di Siena" nu se traduce. Sigla poate fi adaptată proporțional în funcție de diferitele moduri de utilizare.



4. **Delimitare concisă a ariei geografice:**

Zona de preparare și ambalare a produsului „Ricciarelli di Siena" cuprinde întregul teritoriu administrativ al provinciei Siena.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Zona este caracterizată de o puternică industrie de patiserie, moștenire a rolului important jucat în decursul secolelor de spițeriile locale care, apărute în Evul Mediu, au fost principalele depozitare ale producției tipice din zonă. Importanța acestui sector este evidențiată nu numai de numărul de întreprinderi și angajați implicați în producția de dulciuri, ci și de proporția semnificativă a exporturilor din acest sector. Acest succes se datorează în mare parte caracterului tradițional al producției, atestat de existența unei remarcabile specializări a forței de muncă angajate.

5.2. *Specificitatea produsului:*

Caracteristica specifică a acestui produs este consistența moale, compactă și nefriabilă a aluatului și culoarea sa albă cu o tentă aurie. Specificitatea produsului „Ricciarelli di Siena" se datorează unor tehnici tradiționale de producție, proprii denumirii, care pot fi rezumate după cum urmează:

— dospirea și coacerea în cuptor;

— granulozitatea aluatului;

— moliciunea deosebită, datorată modului de preparare a aluatului și folosirii albușului de ou.

„Ricciarelli di Siena" se diferențiază de alte produse asemănătoare prin absența făinii sau amidonului de cartofi, care ar scădea calitatea produsului. Culoarea albă a aluatului se datorează exclusiv prezenței zahărului.

5.3. *Legătură cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Renumele de netăgăduit al produsului „Ricciarelli di Siena" își are originea în afirmarea sa ca prăjitură tipică și de neînlocuit la sărbătorile Crăciunului. Importante texte privitoare la gastronomie și tradițiile alimentare arată că, pentru locuitorii din Siena, Crăciunul nu-i Crăciun fără „Ricciarelli di Siena". Cu trecerea timpului, consumul acestui produs s-a extins și la celelalte luni ale anului, în principal ca urmare a puternicei afluențe de vizitatori și turiști din toate colțurile lumii, factor care a impulsionat foarte mult exporturile, atenuând în același timp asocierea produsului cu sărbătorile religioase și evenimentele importante ale vieții. „Ricciarelli di Siena" se preparau în mănăstiri sau în spițerii, singurele locuri în care se puteau găsi mirodeniile și aromele indispensabile pentru aromatizarea și conservarea mâncărurilor. Ca o dovadă a acestei tradiții, pot fi văzute chiar și astăzi, în centrul istoric al Sienei, vechi spițerii pe tavanele cu fresce ale cărora se pot citi în litere de aur elogii aduse produselor Ricciarelli, Panforti și altor dulciuri tipice locale preparate în aceste magazine. Nuvelistul și dramaturgul Parige, născut în Siena, povestește într-una din nuvelele sale despre un personaj sienez, un anume Ricciardetto della Gherardesca (de unde și denumirea de „Ricciarello"), care, întors din cruciade, a introdus o serie de dulciuri arabe amintind, prin forma țuguiată, de papucii sultanilor. O primă referire specifică la termenul „Ricciarello" se regăsește într-o lungă listă de dulciuri toscane publicată în „Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero" („Ditirambul lui S.B. în cinstea cafelei și a zahărului"), tipărit la Livorno în anul 1814. Întâlnim aici niște „Ricciarelli de la lupoaică", unde se face aluzie la originea sieneză prin intermediul „lupoaicei", simbolul orașului.

În 1891 este publicată prima ediție a importantului volum „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" („Știința în bucătărie și arta de a mânca bine") de Pellegrino Artusi, prima carte de rețete din gastronomia tradițională națională. Rețeta nr. 629, dedicată pregătirii produsului în cauză, poartă în titlu denumirea de „Ricciarelli di Siena". Ingredientele indicate în rețetă sunt cele care se folosesc și astăzi: „zahăr alb fin, migdale dulci și amare, albuș de ou, aromă de coajă de portocală".

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a IGP „Ricciarelli di Siena" în Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 149 din 29 iunie 2005.

Textul integral al caietului de sarcini poate fi consultat:

— Pe website-ul http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

Sau

— accesând direct prima pagină a ministerului (www.politicheagricole.it), clicând apoi pe „Prodotti di qualità" (în stânga ecranului) și, în final, pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

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 ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 186/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. 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

„PATATA DI BOLOGNA”

NR. CE: IT-PDO-0005-0349-15.06.2004

DOP (X) IGP ( )

Această fișă-rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini.

1. **Autoritatea competentă din statul membru:**

Denumire: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresă: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.it

2. **Grup:**

Denumire: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.
Adresă: Via Bassa dei Sassi 1/2
40138 Bologna
ITALIA
Tel. +39 051532320
Fax +39 051532320
E-mail: cptb@libero.it
Componență: Producători/prelucrători (X) alte categorii ( )

3. **Tip de produs:**

Clasa 1.6 – Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate prevăzute în anexa II – cartof

4. **Caiet de sarcini:**

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

4.1. *Denumire:*

„Patata di Bologna”

4.2. *Descriere:*

Produsul trebuie să aparțină soiului Primura și trebuie să poată fi identificat prin aspect fizic, compoziție chimică și caracteristici organoleptice, pe baza următorilor parametri:

tuberculi de formă ovală, în special, alungită, regulată, cu muguri (ochi) superficiali și puțin pronunțați;

coajă netedă intactă și lipsită de defecte externe care să îi modifice caracteristicile;

dimensiunea omogenă a tuberculilor, cuprinsă între 40 și 75 mm;

textură consistentă, de culoare variind de la alb la galben deschis;

rezistență la păstrare.

Compoziția medie pentru 100 g de parte comestibilă este următoarea:

apă: 70,0-85,0 %;

proteine: 1,8-2,2 %;

lipide: 0,09-1,12 %;

carbohidrați: 13,5-17,0 %;

fibre: 2,2-2,7 %;

minerale (sodiu, potasiu, magneziu, calciu, mangan, fier, cobalt, cupru, zinc, nichel, crom, clor, fosfor, fluor, iod, bor, seleniu): 1,0-1,2 %;

vitamine: 0,05-0,1 %.

Datorită caracteristicilor sale, și anume aspectul atrăgător când sunt serviți la masă, conținutul mediu de substanță uscată (19-20 %), o bună consistență, gustul specific, însă nu prea pronunțat, și rezistența bună la păstrare, caracteristici care sunt rezultatul cultivării pe terenuri adaptate și nemodificate în timp, cartofii din soiul Primura, simbolul cartofului de Bologna, reprezintă și în prezent soiul care satisface cerințele pieței.

4.3. *Aria geografică:*

Provincia Bologna.

4.4. *Dovada originii:*

În ceea ce privește controalele de atestare a proveniență produselor DOP, dovada originii produsului „Patata di Bologna" din aria geografică delimitată este certificată de organismul de control desemnat pe baza numeroaselor cerințe pe care trebuie să le respecte producătorii pe parcursul întregului ciclu de producție. Principalele cerințe, care asigură trasabilitatea produsului pe fiecare segment al filierei, sunt următoarele: înscrierea agricultorilor și a ambalatorilor în registrele organismului de control autorizat; comunicarea către organismul de control a cantităților produse anual.

4.5. *Metodă de obținere:*

În caietul de sarcini se prevede, printre altele, că prima operațiune constă în pregătirea solului prin brăzdare, efectuată în toamna anterioară semănării, ceea ce permite agenților atmosferici din perioada de iarnă, cum ar fi ploaia și gerul, să acționeze asupra solului, prin descompunerea bulgărilor de pământ de dimensiuni mai mari și prin crearea unei texturi adecvate în vederea plantării tuberculilor pentru sămânță.

Pentru semănat este obligatorie folosirea tuberculilor pentru sămânță certificați, atât întregi, cât și tăiați, a căror pregătire în vederea semănatului presupune preîncolțirea, ceea ce permite tuberculilor pentru sămânță să se dezvolte mai rapid și să fie mai rezistenți după semănare. În această fază, tuberculii trebuie păstrați în spații ferite de îngheț, iluminate difuz, astfel încât să se favorizeze dezvoltarea unui mugur robust cu o lungime de câțiva milimetri și de formă rotunjită.

În ceea ce privește rotația culturilor, este interzisă monocultura, cultivarea cartofului pe aceeași solă fiind permisă din nou după doi ani, timp în care pe sola respectivă s-au cultivat alte culturi.

Fertilizarea se realizează în funcție de necesitățile culturii, trebuind să asigure elementele nutriționale cele mai adecvate, cum sunt azotul, fosforul și potasiul, în vederea obținerii unor producții optime atât din punct de vedere cantitativ, cât și calitativ. Producția maximă este de 60 tone/ha.

Tehnica agricolă este completată de acțiuni de fertilizare și combatere a dăunătorilor, în conformitate cu reglementările în vigoare din regiunea Emilia Romagna.

Recoltarea se realizează după ce produsul a ajuns la maturitate fiziologică deplină, adică atunci când coaja nu se sfâșie în urma presiunii exercitate prin frecarea cu degetele, deoarece acest lucru permite utilizarea mașinilor de recoltat cartofi, care depun tuberculii în containere adecvate pentru transportul la locurile de depozitare.

Cartofii se păstrează în camere frigorifice cu temperatură controlată, cuprinsă între 4 și 7 °C, feriți de lumină, în lăzi.

Sunt permise tratamentele post-recoltare prevăzute de legislația în vigoare.

Cartofii sunt produși exclusiv de exploatații agricole, fiind condiționați și ambalați numai de întreprinderi din provincia Bologna, deoarece produsul „Patata di Bologna" DOP prezintă caracteristici calitative deosebite, atât organoleptice, cât și comerciale, care pot fi păstrate numai printr-o condiționare corectă. Operatorii locali au dobândit cunoștințe solide privind produsul, cum ar fi modul corect de manipulare și de transport, precum și gestionarea acestuia imediat după recoltare prin păstrarea în medii refrigerate pentru a limita pierderile de umiditate. Aceste cunoștințe și procedurile efectuate la fața locului permit păstrarea caracteristicilor calitative ale produsului „Patata di Bologna" DOP, cu respectarea proceselor fiziologice naturale.

4.6. *Legătură:*

Caracteristicile produsului „Patata di Bologna" DOP, cum sunt mirosul, gustul, intensitatea culorii cojii și a cartofului în interior sunt determinate nu numai genetic, ci și de mediul de cultivare (sol, climă, tehnică agricolă, mod de păstrare), motiv pentru care este evidentă legătura dintre „Patata di Bologna" și provincia Bologna.

Caracteristicile morfologice ale solurilor, de tip predominant aluvionar, stratificate, deci bogate în oxigen, creează condiții extrem de favorabile dezvoltării cartofului.

Datorită acestui mediu deosebit, ale cărui caracteristici sunt date de sol (pedologie și hidrografie) și de climă (ploioasă în perioada de toamnă-iarnă, cu temperaturi de primăvară blânde începând cu finele lunii februarie și optime, adică în jur de 25 °C, în perioada de formare a tuberculilor), soiul cultivat aici are proprietăți deosebite, atât din punct de vedere fizic, precum textură, granulometrie , cât și din punct de vedere organoleptic, precum gust și miros, care îi conferă o calitate specifică.

Așa cum se specifică în lucrarea lui Contri (1817), solurile din provincia Bologna sunt favorabile dezvoltării culturii cartofului, deoarece acesta preferă „albiile puțin adânci, deja eliberate de ape și ridicate de aluviunile râurilor", acestea fiind caracteristici ale terenurilor asanate din provincia Bologna.

Modificările intervenite în timp la nivelul solurilor au dat naștere unor zone joase, formate din sedimente aluvionare transportate și depuse de râurile și torentele care izvorăsc din munții Apenini și care sunt active și în prezent. Astfel, solurile din aceste zone se caracterizează printr-o textură mediefină, o adâncime adecvată și o bună drenare, printr-un pH alcalin, prin prezența de substanțe organice și printr-un conținut adecvat de substanțe nutritive necesare pentru cartofi, precum potasiu, prezent în cantități semnificative, fosfor și azot.

Acest lucru favorizează cultivarea cartofului, căruia îi priesc în mod deosebit aceste condiții datorită rădăcinii fasciculate, nepivotante, prevăzută cu un sistem radicular dezvoltat.

Din punct de vedere hidrologic, zona este bine irigată datorită prezenței torentelor și râurilor naturale – Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena, precum și a canalelor artificiale construite în mod special – de exemplu, Canale Emiliano-Romagnolo – pentru a asigura apa de care au nevoie culturile în perioada de primăvară-vară, când necesarul de apă atinge cel mai ridicat nivel.

Zona de câmpie din provincia Bologna se caracterizează prin temperaturi de primăvară blânde începând cu sfârșitul lunii februarie-începutul lunii martie, ideale pentru a garanta încolțirea adecvată a tuberculilor semănați în această perioadă. În timpul celei mai intense perioade de vegetație, concentrată în lunile aprilie-iunie, temperaturile ating valori de 25-28 °C, favorizând formarea și creșterea tuberculilor, precum și maturizarea corespunzătoare a acestora. Precipitațiile din cursul anului favorizează cultivarea în prima fază de creștere vegetativă și de început al tuberizării, asigurând, de asemenea, refacerea pânzelor freatice și pregătirea solului în vederea semănării cartofului.

Cultivarea cartofului este prezentă în provincia Bologna de mult timp datorită calității solurilor deosebit de favorabile acestui tip de cultură, datorită calității excelente și caracteristicilor organoleptice speciale ale anumitor soiuri, precum și datorită tradiției tehnicii agricole a producătorilor.

Legătura cu provincia Bologna s-a născut din necesitatea de a asigura o sursă de hrană pentru populație, mai ales în perioadele cu recolte sărace de grâu, considerat dintotdeauna baza alimentației umane, și din convingerea că dezvoltarea acestui tip de cultură va aduce beneficii provinciei, care nu va mai fi astfel obligată să se aprovizioneze cu alimente din alte state. Această legătură s-a consolidat în timp prin eforturile producătorilor, care au dezvoltat pas cu pas o tehnică agricolă aproape perfectă, construind utilaje tot mai eficiente care respectă calitățile produsului, punând la punct tehnici de depozitare de vârf și structuri comerciale care au dus la valorificarea aspectelor merceologice și calitative ale acestuia, precum și mulțumită nivelului înalt de specializare din această zonă.

La începutul secolului al XIX-lea, cultivarea cartofului se răspândește în provincia Bologna, fiind susținută în special de agronomul Pietro Maria Bignami, care a prezentat această plantă țăranilor. În paralel cu utilizarea ca hrană pentru animale, cartoful a ajuns astfel și pe mesele oamenilor.

Avantajele și dezavantajele cartofului au fost descrise apoi de diverși cercetători începând cu sfârșitul secolului al XVIII-lea și pe tot parcursul secolului al XIX-lea, însă un rol deosebit l-au jucat lucrarea lui Contri, o circulară a cardinalului Opizzoni (1817), legat al Papei, și descrierea practică a modului de cultivare realizată de Benni, acestea determinând o creștere semnificativă a suprafețelor cultivate cu cartofi.

Trebuie să menționăm, de asemenea, lucrările lui Berti-Pichat și ale lui Bignardi referitoare la cultivarea cartofului în regiunea Bologna, publicate în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. În anul 1900, răspândirea culturii cartofului atinge nivelul maxim, devenind pentru întreaga provincie, din zona de câmpie până în zonele de deal și de munte, o importantă sursă de venit pentru economia rurală locală. În jurul cartofului se înregistrează progrese în sfera producției și iau naștere unități de conservare și structuri comerciale moderne, corespunzătoare pentru o gestionare eficientă a produsului.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Check Fruit s.r.l.
Adresă: Via Cesare Boldrini 24
40121 Bologna
ITALIA
Tel. —
Fax —
E-mail: —

4.8. *Etichetare:*

Introducerea pe piață a produsului „Patata di Bologna” pentru consum se realizează folosind următoarele tipuri de ambalaje:

— saci de 4 kg, 5 kg, 10 kg și 25 kg cu bandă centrală sau sigilată de cel puțin 10 cm;

— saci-plasă de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg și 2,5 kg;

— ambalaj: vertbag, quickbag, girsac și pungi de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg;

— tăvi sau caserole cu greutatea de 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg;

— cutii de carton și coșuri de 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg și 25 kg.

Pe ambalaje trebuie să figureze textul: „Patata di Bologna”, urmat de sigla „D.O.P.” și de logoul următor: o imagine stilizată a unui cartof, traversată pe diagonală de o bandă de culoare roșie și de o bandă de culoare albastră, conform următoarelor specificații:

— culoarea galbenă a cartofului stilizat Pantone Yellow 116 C, cvadricromie 0/20/100/0;

— culoarea roșie a primei benzi oblice Pantone Warm Red C, cvadricromie, 0/100/100/0;

— culoarea albastră a celei de a doua benzi oblice Pantone blu 286 C, cvadricromie, 0/100/70/0.

Caracterul tipografic utilizat pentru tipărirea oricărui text este Avenir, drept și aldin.

Marca nu poate fi reprodusă pe ambalaje la o dimensiune mai mică de 20 mm la bază, iar pentru DOP „Patata di Bologna” trebuie utilizate caractere mai mari decât pentru orice alt text al etichetei.



Publicarea unei cereri de înregistrare 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

(2009/C 186/12)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. 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

„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN"

NR. CE: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

DOP ( ) IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru:**

Denumire: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino
Adresă: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Telefon +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. **Grup:**

Denumire: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Adresă: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Telefon +34 987226140
Fax +34 987272840
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Componență: producători/prelucrători (X) alte categorii ( )

3. **Tip de produs:**

Clasa 1.6.: Legume

4. **Caiet de sarcini:**

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

4.1. *Denumire:*

„Alubia de La Bañeza-León"

4.2. *Descriere:*

Produsul care beneficiază de indicația geografică protejată „Alubia de la Bañeza-León" constă în boabe uscate și curățate de fasole (specia *Phaseolus vulgaris L.*, sub-specia *Papilionaceae*, leguminoasă cu boabe destinată consumului uman) aparținând varietăților locale „Canela", „Plancheta", „Riñón menudo" și „Pinta".

Caracteristicile boabelor acestor varietăți, care prezintă diferențe semnificative, sunt următoarele:

Caracteristici morfologice ale produsului uscat:

— varietatea „Canela”: forma bobului este alungită, similară rinichiului, iar culoarea sa uniformă este asemănătoare scorțișoarei. 100 de boabe cântăresc între 50 și 62 de grame;

— varietatea „Plancheta”: forma bobului este ovală, iar culoarea sa este albă. 100 de boabe cântăresc între 44 și 52 de grame;

— varietatea „Pinta”: forma bobului este rotundă, iar culoarea sa este asemănătoare scorțișoarei cu striații vișinii. 100 de boabe cântăresc între 51 și 67 de grame;

— varietatea „Riñon menudo”: forma bobului este ovală, similară rinichiului, iar culoarea sa este albă cu striații. 100 de boabe cântăresc între 41 și 57 de grame.

Caracteristicile fizico-chimice ale produsului uscat:

Capacitate de absorbție a apei distilate, la o temperatură cuprinsă între 10 și 15 °C, pe parcursul a zece ore, peste 100 %.

Caracteristici organoleptice:

— „Canela”: boabele fierte rămân întregi în proporție ridicată, au pielița netedă și fină, miezul foarte moale și ușor păstos și prezintă un aspect granulat fin și aproape făinos;

— „Plancheta”: boabele fierte rămân întregi în proporție ridicată, au pielița netedă și foarte moale, miezul foarte moale și foarte păstos și prezintă un aspect ușor granulat și puțin făinos;

— „Pinta”: boabele fierte rămân întregi în proporție medie, au pielița netedă și moale, miezul moale și păstos și prezintă un aspect foarte puțin granulat și aproape făinos;

— „Riñon menudo”: boabele fierte rămân întregi în proporție medie, au pielița foarte netedă și de duritate medie, miezul moale și oarecum păstos și prezintă un aspect foarte puțin granulat și aproape făinos.

Fasolea uscată, care aparține categoriei comerciale „Extra” definite în Standardul de calitate pentru legumele uscate, aprobat prin ordinul din 16 noiembrie 1983 (BOE nr. 275 din 17 noiembrie 1983) sau în dispoziția care îl înlocuiește, este ambalată în recipiente de polietilenă, pânză sau hârtie și se păstrează în condiții de mediu normale.

4.3. *Aria geografică:*

Aria de producție agricolă care se întinde pe o suprafață de 5 456 km^2 cuprinde 98 de comune ale provinciei Léon care aparțin de regiunile (*comarcas*) agricole Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera și Tierras de León, precum și 20 de comune care aparțin de regiunea Benavente y Los Valles, în provincia Zamora, care se învecinează cu provincia menționată anterior.

Aria geografică include următoarele comune, grupate pe provincii și regiuni agricole:

Provincia León:

Regiunea Astorga: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo și Villares de Órbigo.

Regiunea El Páramo: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala și Zotes del Páramo.

Regiunea Esla-Campos: Algadefe, Cabreros del Río, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego și Villaturiel.

Regiunea La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocalbón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega și Villamontán de la Valduerna.

Regiunea La Cabrera: Castrocontrigo și Luyego:

Regiunea Tierras de León: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valdoncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado și Villaquilambre.

Provincia Zamora:

Regiunea Benavente y Los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (sólo al Oeste del río Esla), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferrueña și Villanueva de Azoague (numai malul vestic al râului Esla).

4.4. *Dovada originii:*

Consiliul de reglementare îndeplinește funcțiile de supraveghere și de control cu scopul de a stabili dacă producția de fasole, depozitarea, ambalarea și calitatea acesteia îndeplinesc cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Fasolea trebuie să provină de pe parcele situate în aria de producție agricolă și înscrise în Registrul parcelelor al Consiliului de reglementare. Fasolea este manipulată exclusiv în depozitele și societățile de ambalare înscrise în prealabil în registrele corespunzătoare ale Consiliului de reglementare. Parcelele, depozitele și societățile de prelucrare și de ambalare trebuie supuse unei evaluări inițiale în vederea înscrierii acestora în Registrul Consiliului de reglementare și unor evaluări periodice în vederea menținerii acestora în respectivul registru. Transportul produsului între agricultori, depozite și societăți trebuie să fie însoțit de documentele de circulație furnizate în prealabil de Consiliul de reglementare. Numai fasolea care a trecut cu succes toate controalele de calitate este comercializată cu garanția de origine atestată de eticheta Consiliului de reglementare. Numărul de contraetichete furnizate de Consiliul de reglementare societăților de ambalare și de prelucrare depinde de cantitățile de fasole primite și de capacitatea ambalajelor.

4.5. *Metodă de obținere:*

Pe parcele: parcelele sunt terenuri irigate sau terenuri uscate foarte răcoroase. Fasolea intră în sistemul de rotație al culturilor la cel mult fiecare doi ani. Semințele trebuie să provină de la culturi de fasole care nu sunt atinse de arsura aureolată și care sunt tratate împotriva gărgărițelor, sub supravegherea Consiliului de reglementare. Însămânțarea are loc primăvara, densitatea maximă fiind de 190 000 de plante pe hectar. Recoltarea fasolei se efectuează în lunile august, septembrie și octombrie, când boabele au atins maturitatea fiziologică.

În depozite: depozitarea fasolei poate fi realizată de către agricultori sau de către alți operatori care trebuie să evite amestecarea fasolelor din loturi diferite deoarece acestea trebuie separate în mod fizic.

Depozitele trebuie să fie conforme cu reglementările tehnice și sanitare în vigoare.

În societățile de ambalare:

Fasolea este supusă unor diferite procedee de control a calității materiei prime. După repartizarea fasolei în loturi uniforme, aceasta este supusă unei curățări preliminare, apoi tratată împotriva gărgărițelor, triată și sortată după mărime. După înlăturarea boabelor stricate, fasolea este ambalată cu ajutorul unor dozatoare. Fasolea este apoi supusă unui control final de calitate, după care este etichetată și prevăzută cu contraetichete distinctive furnizate de Consiliul de reglementare.

4.6. *Legătură:*

Reputație

Primele schimburi comerciale înregistrate de fasole „La Bañeza" datează din 1570 și aveau loc în renumitele piețe din Medina del Campo, care erau aprovizionate exclusiv de fermierii din regiune.

În registrul cadastral (*Catastro de Ensenada*) din 1752 se menționează faptul că în fiecare sâmbătă din an în La Bañeza se organiza o piață, iar fasolea figura printre produsele care se vindeau acolo.

„Dicționarul de geografie, statistică și istorie a Spaniei și a posesiunilor acesteia de peste mări (1846-1850)" al lui Pascual Madoz oferă informații despre cultivarea fasolei în provincia Léon după un recensământ din 1799: „[…] provincia produce 2 102 de *fanegas* (126 120 kg) de fasole, estimate la 63 060 reali." Dicționarul oferă, de asemenea, cifre privind consumul de fasole în orașul Léon între anii 1835 și 1839. Fasolea este cea mai consumată legumă (0,21 *fanegas*/12,6 kg per locuitor și pe an), urmată de năut (0,09 *fanegas*/5,4 kg) și de latir (0,03 *fanegas*/1,8 kg).

Anuarul general al Spaniei din 1912 al lui Bailly-Baillière citează fasolea ca fiind una dintre principalele producții ale mai multor comune aparținând circumscripției judiciare ale regiunii La Bañeza și include un anunț publicitar redactat după cum urmează: „Ceferino Martín – La Bañeza – cereale, legume, lână, câlți, cartofi și fasole alese și recompensate cu medalia de aur."

În lucrarea „Provincia Léon (ghid general)" din 1928, José Mourille López afirmă în legătură cu regiunea La Bañeza că „fasolea, exportată în cantități mari, crește reputația regiunii".

În prezent, această reputație este confirmată, printre altele, de încorporarea acestui produs în diferite cataloage alimentare oficiale, cum ar fi, de exemplu, „Inventarul spaniol al produselor tradiționale" din 1996, publicat de Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației și finanțat de Comisia Europeană.

În același mod, „Inventarul produselor agroalimentare de calitate" al Guvernului Castilia-León pentru anul 2001 dedică două pagini acestui produs.

Mai recent, ghidul alimentelor de calitate ale provinciei León, intitulat „León al gusto" și finanțat de FEOGA – secțiunea Orientare, a dedicat patru pagini acestui soi de fasole.

În ceea ce privește promovarea în străinătate, „Guide of the Best Fruits and Vegetables" („Ghidul celor mai bune fructe și legume") publicat de Ministerul Agriculturii dedică, de asemenea, două pagini acestui produs.

Pe Internet, efectuarea unei căutări după acest produs pe motorul de căutare Google indică 300 de referințe, în special pagini legate de gastronomie, turism, Wikipedia etc. Importanța acestui produs din punct de vedere social este, de asemenea, demonstrată de existența unui muzeu al fasolei în La Bañeza și de existența unei asociații gastronomice a fasolei „La Bañeza-León", condusă de actualul președinte al Curții de Conturi.

Buna reputație de care se bucură acest soi de fasole în rândul consumatorilor se reflectă, în piețe, în diferența semnificativă de preț între acest soi de fasole și alte soiuri de fasole care nu beneficiază de o denumire protejată.

Factorii naturali

Caracteristicile fasolei „La Bañeza-León" sunt legate de proprietățile climatice și edafice ale ariei geografice și ale materiei vegetale adaptate la mediu.

Clima: se pot observa diferențe clare în ceea ce privește nivelurile de temperatură și de umiditate în raport cu aria limitrofă estică și în ceea ce privește nivelul de umiditate în raport cu ariile limitrofe nord-vestice. Indicele mediu al precipitațiilor în perioada de cultivare a fasolei este propice dezvoltării armonioase a plantei, care este cultivată pe terenuri irigate sau neirigate, însă foarte răcoroase. În mod general, nivelul moderat de umiditate împiedică dezvoltarea ciupercilor, cu condiția ca îngrijirea culturilor de fasole, în special udarea, să se efectueze în mod corect.

Solurile: această arie geografică este alcătuită, în principal, din soluri cu textură ușoară sau ușoară și nisipoasă, cu conținut scăzut de argilă, cu pH neutru sau acid, bogate în materii organice și sărace în carbonați. În general, aceste soluri conferă fasolei o capacitate ridicată de absorbție a apei, un conținut scăzut de cenușă și cele mai bune caracteristici organoleptice după fierbere, care se manifestă în special sub forma unei coji mai netede și a unui miez mai făinos și puțin granulat.

Materia vegetală: cultivarea obișnuită și continuă a acestor varietăți de fasole a condus la o selecție realizată de către mediul agroclimatic al culturii și de către agricultori, care aleg întotdeauna, de pe cele mai bune parcele, fasolea de cea mai bună calitate și cea mai uniformă pentru însămânțarea recoltei următoare.

Factorul uman

Datorită experienței dobândite din generație în generație, agricultorii își pot da seama care sunt cele mai bune parcele pentru cultivarea fasolei și știu să-și adapteze practicile de cultivare pentru a obține fasole de calitate superioară.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León"
Adresă: Avenida Portugal s/n
24750 La Bañeza (León)
ESPAÑA
Telefon +34 987641686
Fax +34 9876416 86
E-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Consiliul de reglementare a indicației geografice protejate „Alubia de La Bañeza-León" respectă standardul EN-45011, versiunea din 1998.

4.8. *Etichetare:*

Etichetele comerciale proprii ale societății care a efectuat ambalarea sau prelucrarea trebuie să fie aprobate de Consiliul de reglementare. Pe etichete trebuie să figureze în mod obligatoriu mențiunea „Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León", însoțită de sigla Consiliului de reglementare. Contraeticheta, identificată cu ajutorul unui cod alfanumeric, este furnizată de Consiliul de reglementare.

Sigla Consiliului de reglementare este prezentată mai jos:



Produsele care conțin fasole „Alubia de La Bañeza-León” ca materie primă, eventual după un proces de prelucrare, pot fi comercializate în ambalaje care fac trimitere la denumirea „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León” („produs cu indicație geografică protejată Alubia de La Bañeza-León”), fără a prezenta sigla Comunității Europene, cu condiția ca:

(a) produsul care beneficiază de IGP „Alubia de La Bañeza-León” să fie singurul ingredient care aparține categoriei de produse corespunzătoare;

(b) producătorii sau prelucrătorii în cauză să fie agreați de Consiliul de reglementare, care garantează utilizarea corectă a denumirii protejate. În acest scop, Consiliul de reglementare stabilește un model de cerere în care sunt prezentate în detaliu modalitățile de autorizare. Această cerere conferă solicitantului obligația de a accepta controalele pe care Consiliul de reglementare trebuie să le efectueze în vederea verificării trasabilității produsului „Alubia de La Bañeza-León”.

În cazul în care produsele nu conțin exclusiv fasole „Alubia de La Bañeza-León”, denumirea protejată poate fi menționată numai în lista ingredientelor produselor care o conțin sau care rezultă din transformare sau elaborare.

2009/C 186/10 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 ale produselor agricole și alimentare 20

2009/C 186/11 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 ale produselor agricole și alimentare 23

2009/C 186/12 Publicarea unei cereri de înregistrare 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 28

RO

Prețul abonamentului în 2009
(fără TVA, inclusiv cheltuieli de transport pentru expediere simplă)

Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	1 000 EUR pe an (*)
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe lună (*)
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, versiunea tipărită + CD-ROM, ediție anuală (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	1 200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	700 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	70 EUR pe lună
Jurnalul Oficial al UE, seria C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	400 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	40 EUR pe lună
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, CD-ROM, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	500 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), CD-ROM, ediție bisăptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	360 EUR pe an (= 30 EUR pe lună)
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

(*) Prețuri cu amănuntul:
- până la 32 de pagini: 6 EUR
- de la 33 la 64 de pagini: 12 EUR
- peste 64 de pagini: prețuri cu amănuntul, fixate după caz

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Cuprinde seriile L (Legislație) și C (Comunicări și informări).

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 920/2005 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial L 156 din 18 iunie 2005, care prevede că, temporar, instituțiile Uniunii Europene nu au obligația de a redacta toate actele în irlandeză și nici de a le publica în această limbă, Jurnalele Oficiale publicate în limba irlandeză se comercializează separat.

Abonamentul la Suplimentul Jurnalului Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice) cuprinde toate cele 23 de versiuni lingvistice oficiale într-un singur CD-ROM multilingv.

La cerere, abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* conferă dreptul de a primi diverse anexe ale Jurnalului Oficial. Abonaților li se semnalează apariția anexelor printr-un „Anunț pentru cititori” inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Distribuire și abonamente

Publicațiile destinate vânzării, editate de Oficiul pentru Publicații Oficiale ale Comunităților Europene, pot fi procurate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_ro.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) oferă un acces direct și gratuit la dreptul Uniunii Europene. Acest site permite consultarea *Jurnalului Oficial al Uniunii Europene*, inclusiv a tratatelor, a legislației, a jurisprudenței și a actelor pregătitoare ale legislației.

Pentru mai multe informații despre Uniunea Europeană, consultați: http://europa.eu

Oficiul pentru Publicații
Publications.europa.eu

OFICIUL PENTRU PUBLICAȚII OFICIALE ALE COMUNITĂȚILOR EUROPENE
L-2985 LUXEMBURG

RO