

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 35



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 53

12 februarie 2010

Numărul informării

Cuprins

Pagina

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2010/C 35/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2010/C 35/04	Rata de schimb a monedei euro	3
--------------	-------------------------------------	---

RO

Preț:
3 EUR⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

Curtea de Conturi

2010/C 35/05	Avizul nr. 1/2010 „Îmbunătățirea gestiunii financiare a bugetului Uniunii Europene: riscuri și provocări”	4
--------------	---	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2010/C 35/06	Actualizare a listei permiselor de ședere menționate la articolul 2 alineatul (15) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) (JO C 247, 13.10.2006, p. 1; JO C 153, 6.7.2007, p. 5; JO C 192, 18.8.2007, p. 11; JO C 271, 14.11.2007, p. 14; JO C 57, 1.3.2008, p. 31; JO C 134, 31.5.2008, p. 14; JO C 207, 14.8.2008, p. 12; JO C 331, 31.12.2008, p. 13; JO C 3, 8.1.2009, p. 5; JO C 64, 19.3.2009, p. 15; JO C 198, 22.8.2009, p. 9; JO C 239, 6.10.2009, p. 2; JO C 298, 8.12.2009, p. 15; JO C 308, 18.12.2009, p. 20)	5
2010/C 35/07	Actualizare a sumelor de referință pentru trecerea frontierelor externe, menționate la articolul 5 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2006 de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) (JO C 247, 13.10.2006, p. 19; JO C 153, 6.7.2007, p. 22; JO C 182, 4.8.2007, p. 18; JO C 57, 1.3.2008, p. 38; JO C 134, 31.5.2008, p. 19; JO C 37, 14.2.2009, p. 8)	7

V Anunțuri**PROCEDURI ADMINISTRATIVE****Comisia Europeană**

2010/C 35/08	Apel pentru propuneri în cadrul programului de lucru al Programului european de cercetare metrologică (EMRP)	8
--------------	--	---



II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2010/C 35/01)

La data de 14 decembrie 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 32009M5599. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2010/C 35/02)

La data de 26 octombrie 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 32009M5584. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

Non-opoziție la o concentrare notificată
(Cazul COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2010/C 35/03)

La data de 8 februarie 2010, 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 franceză 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 32010M5764. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

11 februarie 2010

(2010/C 35/04)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3718	AUD dolar australian	1,5446
JPY yen japonez	123,03	CAD dolar canadian	1,4502
DKK coroana daneză	7,4452	HKD dolar Hong Kong	10,6590
GBP lira sterlină	0,87750	NZD dolar neozeelandez	1,9633
SEK coroana suedeză	9,9598	SGD dolar Singapore	1,9377
CHF franc elvețian	1,4663	KRW won sud-coreean	1 585,77
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	10,5509
NOK coroana norvegiană	8,0975	CNY yuan renminbi chinezesc	9,3757
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,3163
CZK coroana cehă	26,008	IDR rupia indoneziană	12 850,95
EEK coroana estoniană	15,6466	MYR ringgit Malaiezia	4,7018
HUF forint maghiar	270,50	PHP peso Filipine	63,404
LTL litas lituanian	3,4528	RUB rubla rusească	41,3730
LVL lats leton	0,7094	THB baht thailandez	45,496
PLN zlot polonez	4,0285	BRL real brazilian	2,5342
RON leu românesc nou	4,1045	MXN peso mexican	17,9363
TRY lira turcească	2,0758	INR rupie indiană	63,7900

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

CURTEA DE CONTURI

AVIZUL NR. 1/2010

„Îmbunătățirea gestiunii financiare a bugetului Uniunii Europene: riscuri și provocări”

(2010/C 35/05)

Curtea de Conturi Europeană vă informează că s-a publicat Avizul nr. 1/2010 „Îmbunătățirea gestiunii financiare a bugetului Uniunii Europene: riscuri și provocări” pe site-ul său web: <http://www.eca.europa.eu>

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Actualizare a listei permiselor de ședere menționate la articolul 2 alineatul (15) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) (JO C 247, 13.10.2006, p. 1; JO C 153, 6.7.2007, p. 5; JO C 192, 18.8.2007, p. 11; JO C 271, 14.11.2007, p. 14; JO C 57, 1.3.2008, p. 31; JO C 134, 31.5.2008, p. 14; JO C 207, 14.8.2008, p. 12; JO C 331, 31.12.2008, p. 13; JO C 3, 8.1.2009, p. 5; JO C 64, 19.3.2009, p. 15; JO C 198, 22.8.2009, p. 9; JO C 239, 6.10.2009, p. 2; JO C 298, 8.12.2009, p. 15; JO C 308, 18.12.2009, p. 20)

(2010/C 35/06)

Publicarea listei permiselor de ședere menționate la articolul 2 alineatul (15) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2006 de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) are la bază informațiile comunicate Comisiei de către statele membre în conformitate cu articolul 34 din Codul frontierelor Schengen.

În afară de publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, o actualizare lunară este disponibilă pe site-ul internet al Direcției Generale Justiție, Libertate și Securitate.

REPUBLICA CEHĂ

Înlocuirea listei publicate în JO C 57, 1.3.2008

Permise de ședere:

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1030/2002 al Consiliului:

— Povolení k pobytu

[Permis de ședere, autocolant uniform aplicat pe documentul de călătorie – eliberat începând cu 1 mai 2004 resortisanților țărilor terțe pentru șederile permanente sau pe termen lung (pe autocolant se menționează scopul șederii)]

Altele:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

[Carte de ședere a unui membru de familie al unui cetățean al Uniunii Europene – eliberată pentru șederi temporare resortisanților țărilor terțe care sunt membri de familie ai resortisanților UE – carnet albastru, eliberat începând cu 27 aprilie 2006)]

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

[Carte de ședere permanentă, carnet verde – eliberat începând cu 27 aprilie 2006 resortisanților țărilor terțe care sunt membri de familie ai resortisanților UE, precum și resortisanților SEE/Elveției (până la 21 decembrie 2007)]

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(Certificat de ședere temporară, document pliant – eliberat începând cu 27 aprilie 2006 resortisanților UE/SEE/Elveției)

— Povolení k pobytu

(Permis de ședere, autocolant aplicat pe documentul de călătorie – eliberat între 15 martie 2003 și 30 aprilie 2004 resortisanților țărilor terțe cu drept de rezidență permanentă)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Permis de ședere, carnet verde – eliberat din 1996 până la 1 mai 2004 resortisanților țărilor terțe cu drept de ședere permanentă în Republica Cehă și între 1 mai 2004 și 27 aprilie 2006 membrilor de familie ai resortisanților UE și resortisanților SEE/Elveției și membrilor de familie ai acestora, pentru ședere permanentă sau temporară)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Permis de ședere, carnet verde – eliberat resortisanților SEE/Elveției și membrilor de familie ai acestora, de la data aderării Republicii Cehe la Spațiul Schengen)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Notă: În cazul posesorilor de permise de ședere sub forma unui carnet verde, pe documentele de călătorie se aplică o ștampilă care indică tipul de ședere relevant)

— Přechodný pobyt od ... do.../Ședere temporară valabilă începând cu ... până la ...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Ședere permanentă valabilă de la ...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Membru de familie al unui cetățean UE

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(Permis de ședere pentru persoanele cărora li s-a acordat azil, carnet gri – eliberat persoanelor cărora li s-a acordat azil)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(Permis de ședere pentru persoanele cărora li s-a acordat protecție subsidiară, carnet galben – eliberat persoanelor cărora li s-a acordat protecție subsidiară)

Alte documente:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

[Document de călătorie Convenția din 28 iulie 1951 – eliberat începând cu 1 ianuarie 1995 (de la data de 1 septembrie 2006 este eliberat sub formă de pașaport electronic)]

— Cizinecký pas

[Pașaport pentru străini – în cazul în care este eliberat unui apatrid (acest lucru fiind înscris în filele pașaportului prin ștampilă oficială cu textul „Úmluva z 28. září 1954/Convention of 28 September 1954” – eliberat începând cu 17 octombrie 2004) (de la data de 1 septembrie 2006 este eliberat sub formă de pașaport electronic)]

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(Listă a participanților la o excursie școlară pe teritoriul Uniunii Europene, document pe suport de hârtie, eliberat începând cu 1 aprilie 2006)

ELVEȚIA

Modificarea listei publicate în JO C 331, 31.12.2008

Prima liniuță de la Secțiunea I litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

— Viză națională de tip B, care poartă mențiunea „Vaut comme titre de séjour” (valabilă drept permis de ședere)

Actualizare a sumelor de referință pentru trecerea frontierelor externe, menționate la articolul 5 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2006 de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen) (JO C 247, 13.10.2006, p. 19; JO C 153, 6.7.2007, p. 22; JO C 182, 4.8.2007, p. 18; JO C 57, 1.3.2008, p. 38; JO C 134, 31.5.2008, p. 19; JO C 37, 14.2.2009, p. 8)

(2010/C 35/07)

Publicarea sumelor de referință pentru trecerea frontierelor externe, menționate la articolul 5 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 562/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2006 de instituire a unui Cod comunitar privind regimul de trecere a frontierelor de către persoane (Codul frontierelor Schengen), are la bază informațiile comunicate Comisiei de către statele membre în conformitate cu articolul 34 din Codul frontierelor Schengen.

În afară de publicarea listei în Jurnalul Oficial, pe site-ul internet al Direcției Generale Justiție, Libertate și Securitate este disponibilă o actualizare lunară a acesteia.

SPANIA

Înlocuirea informațiilor publicate în JO C 37, 14.2.2009

Ordinul Cabinetului Președinției (PRE/1282/2007) din 10 mai 2007 *privind mijloacele financiare de care străinii trebuie să dispună pentru a intra pe teritoriul Spaniei* specifică suma pe care străinii trebuie să demonstreze că o dețin, pentru a putea intra pe teritoriul Spaniei.

- (a) Pentru cheltuielile de ședere în Spania, suma de care aceștia dispun trebuie să reprezinte, în euro, 10 % din salariul minim brut pe economie (63,30 euro pentru 2010) sau suma echivalentă în monedă străină înmulțit cu numărul de zile pe care intenționează să le petreacă în Spania și cu numărul de persoane aflate în întreținerea lor și care îi însoțesc. Suma minimă de care dispun trebuie să reprezinte 90 % din salariul minim brut pe economie (570,00 euro pentru 2010) sau suma echivalentă în monedă străină de persoană, indiferent de perioada planificată de ședere.
- (b) Pentru a se întoarce în statul de proveniență sau pentru a tranzita state terțe, străinii trebuie să prezinte un bilet sau bilete cu dată fixă, netransferabil(e) și nominal(e) pentru mijloacele de transport planificate.

Resortisanții străini trebuie să facă dovada că dețin mijloacele de subzistență descrise mai sus fie prin prezentarea acestora, dacă sunt în numerar, fie prin prezentarea de cecuri atestate, cecuri de călătorie, chitanțe sau cărți de credit, care trebuie să fie însoțite de un extras de cont recent (nu se acceptă scrisori bancare sau extrase de cont pe internet), sau de altă dovadă care să precizeze în mod clar creditul disponibil pe card sau în contul bancar.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

Apel pentru propuneri în cadrul programului de lucru al Programului european de cercetare metrologică (EMRP)

(2010/C 35/08)

Se lansează un apel pentru propuneri privind teme de cercetare, urmat de un apel pentru propuneri de proiecte și granturi asociate pentru cercetători pe temele respective în cadrul programului de lucru al Programului european de cercetare metrologică.

Candidații sunt invitați să prezinte propuneri pentru următorul apel pentru propuneri: Apelul EMRP 2010 pentru următoarele teme de cercetare:

- Metrologie industrială;
- Metrologie în domeniul mediului.

Bugetul estimativ al apelului per domeniu de cercetare este de 41,28 milioane euro.

Datele limită sunt 28 martie 2010 pentru propunerile de potențiale teme de cercetare și 11 octombrie 2010 pentru propuneri de proiecte și granturi asociate pentru cercetători.

Mai multe informații și documentația referitoare la apel se găsesc pe website-ul:

<http://www.emrponline.eu>

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2010/C 35/09)

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**„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN”****NR. CE: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007****IGP (X) DOP ()****1. Denumire:**

„Halberstädter Würstchen”

2. Statul membru sau țara terță:

Germania

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

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

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

„Halberstädter Würstchen” este un cârnat gen crenvurst, lung și subțire, într-o membrană fină naturală (de oaie), vândut doar ca produs conservat.

Caracteristicile sale sunt culoarea închisă, de afumătură, precum și inimitabilul gust intens de afumătură și aroma de lemn de fag. Acestea se obțin prin afumarea în mai multe etape a cârnaților, într-o afumătoare cu vatră (cuptor cu ardere lentă aflat sub podea), modificând umiditatea aerului și densitatea fumului prin scurte perioade cu vârfuri de temperatură de până la 110 °C. Controlarea temperaturilor fumului rezultat în urma arderii lente produce culori și arome care sunt esențiale pentru gustul și culoarea închisă a „Halberstädter Würstchen”.

— Calibru (grosime):	20-24 mm
— Lungime:	12-18 cm
— Greutate:	50-90 g
— Ingredientele cârnatului:	
— Carne de porc:	cca. 45 %
— Carne de vită:	cca. 15 %
— Slănină:	cca. 15 %

- Membrană naturală (membrană de oaie): cca. 1,5 %
- Apă potabilă: cca. 18 %
- Sare cu nitrați pentru saramură: cca. 2 %
- Condimente (în special piper alb și nucșoară): cca. 1,5 %
- Aditivi: cca. 2 %
- Conținutul de grăsime: 20 % ($\pm$ 5 %)
- Albumină din carne, fără proteine de țesut conjunctiv: cel puțin 7,5 %.

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

—

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:*

Toate etapele de producție, inclusiv prepararea, uscarea, afumarea, fierberea, maturarea și conservarea au loc în aria geografică delimitată.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

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

Zona localității Halberstadt.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Producția „Halberstädter Würstchen” se desfășoară în aria geografică restrânsă a localității Halberstadt. Produsul are o tradiție de 100 de ani și o bună reputație creată de compania Friedrich Heine și de succesorii acesteia, care își desfășurau activitatea de producție doar în zona localității Halberstadt.

Pentru a obține caracteristicile cârnaților „Halberstädter Würstchen”, care sunt produși după metoda tradițională de mai bine de 100 de ani, este obligatoriu un proces special de afumare într-o afumătoare cu vatră (cuptor cu ardere lentă aflat sub podea), cum este cel folosit în zona delimitată.

Afumătoarea cu vatră este făcută din cărămidă refractară, ceea ce este foarte important pentru crearea condițiilor termice necesare în afumătoare. De asemenea, cărămida prezintă proprietatea importantă de absorbire a componentelor negative ale fumului prin peretele interior al afumătoarei, prevenind astfel contaminarea cârnațului cu aceste componente și permițând doar substanțelor care determină gustul caracteristic să se dezvolte în interiorul și în exteriorul cârnațului.

Afumarea la cald durează 40-50 de minute, la o temperatură medie de afumare de 60-75 °C. Alimentarea directă a cuptorului permite reglarea temperaturii din camera de afumare a afumătoarei astfel încât să se producă scurte vârfuri de temperatură de peste 110 °C și o reducere continuă a umidității aerului odată cu modificările de temperatură. Producerea și transmiterea fumului au loc în același spațiu, unde se desfășoară un proces de carbonizare.

Pentru producerea fumului se utilizează un amestec de rumeguș și bucăți de lemn de fag, în proporție de 70 %, respectiv 30 % (din greutate), cu un procent de umiditate de 52 %. Acesta este un element esențial pentru a se atinge temperatura necesară în cursul procesului de afumare astfel încât să se obțină cantitatea suficientă de substanțe esențiale de afumare dorite și să se favorizeze depunerea acestora pe suprafața membranei. Controlarea temperaturilor fumului produs de arderea lentă produce culori și arome care sunt esențiale pentru gustul și culoarea închisă a „Halberstädter Würstchen”.

Procesul de afumare propriu-zis se desfășoară în mai multe etape, caracterizate de perioade diferite de afumare și de temperaturi diferite, plajele și vârfurile de temperatură variind de la 75 la 80 °C, de la 85 la 90 °C, de la 95 la 100 °C și peste 110 °C.

Competența specialistului în afumare joacă un rol determinant în obținerea variațiilor de temperatură în timpul procesului de afumare și în menținerea acestor plaje de temperatură pe anumite perioade. Aceste temperaturi și plaje diferite de temperatură se obțin prin formarea de cuiburi de jar în vatra afumătoare. Aici intervine talentul specialistului în afumare, deoarece el este cel care ghidează procesul de ardere și, prin urmare, temperaturile de afumare, formând sau împrăștiind aceste cuiburi de jar pentru a atinge temperatura dorită. Aceste manipulări duc la un proces de ardere lentă care constituie o condiție esențială pentru reușita procesului de afumare necesar acestui produs. Acest proces de afumare este, de asemenea, rezultatul controlului manual al temperaturilor în timpul afumării, cu variații și de reduceri continue ale umidității aerului și ale densității fumului, esențiale pentru calitatea produsului.

5.2. Specificitatea produsului:

„Halberstädter Würstchen” se caracterizează în special prin inimitabilul gust intens de afumătură și prin culoarea închisă, care îl diferențiază de produsele similare de altă origine.

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):

Particularitățile produsului descris la punctul 5.2 sunt rezultatul procesului de afumare tradițional special realizat într-o afumătoare ca cea descrisă la punctul 5.1.

Acest fum de vatră este unic în felul său și se distinge de cele produse de instalațiile moderne de afumare la cald.

Reducerea umidității relative a aerului la < 25 %, combinată cu stabilitatea umpluturii de carne a produsului, explică de ce cârnații pot fi expuși la aceste temperaturi foarte mari fără a fi afectați.

În timp ce interacțiunile între diversele substanțe componente ale fumului și cu membrana naturală și umplutura se produc în timpul fazelor uscate, absorbția particulelor de fum are loc în principal în timpul fazelor umede.

Condimentarea tradițională tipică și tratamentul special la care sunt supuse aceste produse se află la originea gustului și aspectului lor particular, ușor de recunoscut. Gustul inimitabil al „Halberstädter Würstchen” se datorează rețetelor și amestecurilor de condimente tradiționale și procesului tradițional de afumare, știința specialistului în afumare de a controla temperaturile jucând un rol esențial în obținerea gustului tipic și a colorației exterioare specifice a membranei cârnaților.

Aspectul special al „Halberstädter Würstchen” se bazează pe o tradiție de peste 100 de ani de producere a cârnaților în Halberstadt.

„Halberstädter Würstchen” a fost produs pentru prima dată la 23 noiembrie 1883 de maestrul mezelar Friedrich Heine, originar din Halberstadt. Un an mai târziu, acesta deschidea o fabrică în Halberstadt. În 1896, Friedrich Heine a obținut recunoaștere publică pentru produsele sale în cadrul unui concurs de artă culinară și, în același an, le prezenta în premieră mondială în cutii de conserve, în cadrul târgului gastronomic de la Wiesbaden. În 1913, Friedrich Heine a înființat în Halberstadt o nouă companie, care la ora aceea era cea mai mare și mai modernă fabrică de cârnați din Europa.

La începutul secolului trecut, aproape toate restaurantele din gări aveau „Halberstädter Würstchen” în meniu. La fel și vagoanele-restaurant ale Mitropa care făceau parte din compunerea trenurilor societății Reichsbahn și care ofereau și „Halberstädter Würstchen” în conservă. În ziua de azi, fabricile tradiționale din Halberstadt continuă să producă „Halberstädter Würstchen”, în cantități de câteva tone pe zi.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

Caietul de sarcini al produsului și decizia de aprobare a Oficiului pentru Invenții și Mărci din Germania au fost publicate în *Markenblatt*, vol. 25 din 22 august 2007, partea 7b.

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

(2010/C 35/10)

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

„SUSKA SECHLOŃSKA”

NR. CE: PL-PGI-005-600-23.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Suska sechlońska”

2. Statul membru sau țara terță:

Polonia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tipul produsului:

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate

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

Denumirea „suska sechlońska” provine din dialectul local. „Suska” înseamnă fruct uscat, adică o prună uscată și afumată. Adjectivul „sechlońska” vine de la numele localității Sechna din comuna Laskowa, unde își are originea tradiția uscării prunelor.

„Suska sechlońska” este o prună cu sau fără sămbure care a fost prelucrată prin uscare și afumare.

Dimensiunea acestuia depinde de dimensiunea varietății de prune utilizate și este cuprinsă între 1,5 și 4,5 cm, cu un număr de 44 până la 99 de prune uscate per kilogram. Forma depinde de varietatea de fructe selectată pentru uscare și poate fi de la turtită la alungită. „Suska sechlońska” se caracterizează printr-o pulpă cărnoasă, elastică și o coajă încrețită și lipicioasă, de culoare de la bleumarin la negru. Este dulce la gust și lasă în gură o săvoare și un iz de fum. Conținutul de apă al produsului finit la momentul comercializării variază între 24 % și 4 %.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

„Suska sechlońska” se produce numai din fructele prunului (*Prunus domestica* L. ssp. *Domestica*) și ale soiurilor acestuia: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka și Stanley. Fructele acestor soiuri conțin mult zahăr și relativ puțină apă – caracteristici potrivite pentru uscare și afumare.

Fructele utilizate trebuie să fie sănătoase, să nu fie stricate, lovite ori afectate vizibil de insecte, acarieni sau alți dăunători și să nu poarte urme de alte vătămări, impurități ori alte organisme nespecificate care le-ar face improprie pentru consum.

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:*

Cuptoarele folosite pentru uscare trebuie să fie situate în aria geografică delimitată. De asemenea, procesul de uscare și afumare trebuie să aibă loc în întregime în aceeași arie. Lemnul și materiile prime întrebuintate în producție pot proveni din afara ariei delimitate. Utilizarea lemnului de rășinoase este interzisă. Tot procesul de uscare și afumare se desfășoară în cuptoare speciale pentru fructe, specifice ariei respective.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

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

„Suska sechłońska” se produce într-o arie geografică de 239,55 km² situată în perimetrul administrativ al comunelor Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna și Żegocina din voievodatul Małopolskie. Numele de „sechłońska” provine de la satul Sechna din comuna Laskowa și se folosește în mod tradițional în toată aria geografică în care se produce „suska sechłońska”.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Aria delimitată la punctul 4 este situată la o altitudine de mai bine de 300 m peste nivelul mării și prezintă o topografie foarte variată, majoritatea pantelor având înclinații de 5° până la 25°.

Cuptoarele pentru fructe specifice, concepute și construite de localnici într-un stil adaptat terenului, fac parte integrantă din peisajul zonei. Pe teritoriul celor patru comune menționate se numără nu mai puțin de 677 de asemenea cuptoare, dovadă clară a legăturii foarte strânse a produsului cu aria geografică respectivă, care se deosebește de zonele învecinate, printre altele, și prin numărul mare de cuptoare.

Cuptoarele sunt alcătuite dintr-o vatră împrejmuită de o fundație de cărămidă și o cameră acoperită, prevăzută cu un grătar de lemn. Suprafața medie a camerei este de aproximativ 2 m x 3,5 m. În mijloc se află o barieră de lemn care desparte camera în două. Grătarul, care formează podeaua camerei, este alcătuit din lamele de lemn fără noduri, de 4 cm lățime, 3 cm grosime și circa 1 metru lungime, așezate una lângă alta. Lamelele sunt așezate pe o suprafață plană și sunt dispuse în așa fel încât să asigure circulația fumului și a aerului cald la o înălțime de circa 180 cm deasupra vetrei. Camera se închide cu o ușă de lemn, prin care se umple cu prune cuptorul și care asigură menținerea căldurii în interior și protecția împotriva condițiilor meteorologice nefavorabile. Sub fiecare cameră se află o vatră. Construcția este protejată de un acoperiș în pantă. Un cuptor de fructe are, de regulă, 2-3 camere, dar există și cuptoare cu o singură cameră sau cu nu mai puțin de cinci camere.

Când se produce „suska sechłońska”, temperatura în cuptor este de 45-65 °C.

Prunele se așază la uscat și afumat într-un strat de 30-50 cm grosime. Producătorii le întorc o dată pe zi cu o lopată specială. Procesul durează între 4 și 6 zile, în funcție de grosimea stratului de prune. Această metodă de uscare și afumare a prunelor a fost pusă la punct grație priceperii producătorilor locali și se folosește în aria geografică delimitată numai pentru producția de „suska sechłońska”.

5.2. Specificitatea produsului:

„Suska sechłońska” nu doar se usucă, ci se și afumă. Spre deosebire de prunele uscate tradiționale, care se usucă cu aer cald, la „suska sechłońska”, uscarea și afumarea în uscătoare se realizează cu fum încins. În cursul procesului de afumare, pruna pierde o parte din conținutul de apă din țesuturile sale și absoarbe în schimb fum, care are și proprietăți antiseptice. Reducerea conținutului de apă din țesuturi în timpul afumării și efectul antiseptic al fumului previn apariția bacteriilor care provoacă putrefacția, prelungind astfel viața produsului. Fumul dă fructelor o culoare, o aromă și o savoare fără pereche.

Pe măsură ce fructele se usucă, așezate într-un strat de 30-50 cm și întoarse o dată pe zi, sucul care se scurge din ele înfășoară prunele uscate și le dă dulceață. „Suska sechłońska” produsă în acest mod se caracterizează printr-o dulceață aparte, prin savoarea și izul pronunțat de fum și prin coaja lipicioasă de culoare de la bleumarin la negru.

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):

Legătura dintre „suska sechłońska” și cele patru comune se întemeiază pe reputația produsului creată de îndelungata tradiție locală de preparare și de priceperea fără egal a producătorilor din partea locului.

Calitatea înaltă a prunelor „suska sechłońska” se datorează abilității unice a producătorilor locali și metodelor de producție tradiționale pe care aceștia le utilizează. Modul în care sunt concepute cuptoarele, ca și metoda de uscare, reflectă competența producătorilor locali și diferă mult de metodele de producție folosite în alte părți ale Poloniei sau în regiunile învecinate. Construcția cuptoarelor de uscare permite circulația simultană a aerului cald și a fumului, asigurând astfel uscarea și afumarea prunelor.

Legătura dintre „suska sechłońska” și aria geografică este ilustrată, de fapt, chiar de numele satului „Sechna”, derivat din „sechnie”, un vechi cuvânt polonez care înseamnă „a usca”. Acest fapt dovedește unicitatea produsului și rădăcinile adânci ale metodei de producție în aria geografică definită la punctul 4.

Legenda spune că totul a început de la un preot local, care a răspândit obiceiul afumării prunelor printre enoriașii lui. Dovezi ale tradiției îndelungate a preparării acestor prune se regăsesc și în lucrarea *Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego* de Jan Ligeża, publicată în 1905 (Studiul nr. 9 al Comisiei de etnografie a Academiei Poloneze de Arte și Științe). Obiceiul s-a păstrat și în epoca modernă, iar metoda de producție a rămas practic neschimbată. Cea mai veche instalație de uscare, care nu se mai află în funcțiune, are peste o sută de ani. Uscătoarele concepute de producătorii locali, care se utilizează și în ziua de azi, dovedesc că vechea metodă a supraviețuit. Aceste cuptoare de uscare se potrivesc perfect în peisajul zonei.

Uscarea și afumarea prunelor sunt îndeletniciri atât de familiare, încât sunt pomenite și în cântece și poezii. Un vechi cântec, de exemplu, spune:

„[...] Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą [...]”

(„O Sechna, Sechna de fum înnegrită, dacă n-ar fi cuptoarele tale de fructe, tu ai fi capitala țării [...]).

Reputația prunelor „suska sechłońska” este reflectată și de premiile și mențiunile acordate produsului la diferite competiții: mențiune la concursul „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” în 2000; premiu pentru cel mai bun produs alimentar regional din Polonia la concursul „Perla 2004”; premiul întâi la sondajul „Małopolski Smak” din 2006.

Festivalul Prunelor Uscate (*Święto Suszonej Śliwki*), care se ține la Dobrociesz din 2001 și la care se prezintă prune uscate sub toate formele, este încă o mărturie a reputației produsului, a legăturii sale cu această zonă și a tradiției uscării prunelor. Reputația de care se bucură „suska sechłońska” este confirmată și de „traseul prunelor uscate”, un itinerar realizat de autoritățile locale pe care figurează livezile de pruni și instalațiile de uscare din zonă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2010/C 35/09	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	9
2010/C 35/10	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	13

Prețul abonamentelor în 2010
(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	1 100 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, versiunea tipărită + CD-ROM, ediție anuală	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	770 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, CD-ROM, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	400 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), CD-ROM, ediție bisăptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	300 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Jurnalul Oficial 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 aviz către cititori inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Formatul CD-ROM va fi înlocuit în cursul anului 2010 cu formatul DVD.

Distribuire și abonamente

Abonamente la diverse periodice destinate vânzării, precum abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, pot fi contractate 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 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 al Uniunii Europene
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

RO