

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 185



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 54

25 iunie 2011

Numărul informării

Cuprins

Pagina

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2011/C 185/01	Note explicative la Nomenclatura combinată a Uniunii Europene	1
---------------	---	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2011/C 185/02	Rata de schimb a monedei euro	2
---------------	-------------------------------------	---

2011/C 185/03	Comunicare a Comisiei în cadrul implementării Directivei 98/79/CE din 27 octombrie 1998 a Parlamentului European și a Consiliului privind dispozitivele medicale pentru diagnostic in vitro ⁽¹⁾ (Publicarea titlurilor și a referințelor standardelor armonizate în temeiul directivei)	3
---------------	--	---

RO

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

(continuare în pagina următoare)

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Banca Europeană de Investiții

2011/C 185/04	Cerere de propuneri – Banca Europeană de Investiții propune trei noi sponsorizări EIBURS în cadrul Acțiunii „Cercetare universitară”	7
---------------	--	---

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2011/C 185/05	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	10
2011/C 185/06	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
2011/C 185/07	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	18

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Note explicative la Nomenclatura combinată a Uniunii Europene

(2011/C 185/01)

În temeiul articolului 9 alineatul (1) litera (a) a doua liniuță din Regulamentul (CEE) nr. 2658/87 al Consiliului din 23 iulie 1987 privind Nomenclatura tarifară și statistică și Tariful vamal comun ⁽¹⁾, notele explicative la Nomenclatura combinată a Uniunii Europene ⁽²⁾ se modifică după cum urmează, cu începere de la 1 iulie 2011:

La pagina 342:

nota explicativă aferentă codului NC 8521 90 00 se elimină.

La pagina 347:

notele explicative aferente codurilor NC 8528 71 13, 8528 71 19 și 8528 71 90 se elimină.

⁽¹⁾ JO L 256, 7.9.1987, p. 1.

⁽²⁾ JO C 137, 6.5.2011, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

24 iunie 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,4220	AUD dolar australian	1,3473
JPY yen japonez	114,06	CAD dolar canadian	1,3961
DKK coroana daneză	7,4587	HKD dolar Hong Kong	11,0767
GBP lira sterlină	0,88855	NZD dolar neozeelandez	1,7482
SEK coroana suedeză	9,1802	SGD dolar Singapore	1,7597
CHF franc elvețian	1,1902	KRW won sud-coreean	1 534,15
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	9,7683
NOK coroana norvegiană	7,7825	CNY yuan renminbi chinezesc	9,2059
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,3740
CZK coroana cehă	24,378	IDR rupia indoneziană	12 232,84
HUF forint maghiar	269,50	MYR ringgit Malaiezia	4,3300
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	61,765
LVL lats leton	0,7093	RUB rubla rusească	40,1300
PLN zlot polonez	3,9919	THB baht thailandez	43,627
RON leu românesc nou	4,2240	BRL real brazilian	2,2707
TRY lira turcească	2,3207	MXN peso mexican	16,8867
		INR rupie indiană	63,9830

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

Comunicare a Comisiei în cadrul implementării Directivei 98/79/CE din 27 octombrie 1998 a Parlamentului European și a Consiliului privind dispozitivele medicale pentru diagnostic in vitro

(Text cu relevanță pentru SEE)

(Publicarea titlurilor și a referințelor standardelor armonizate în temeiul directivei)

(2011/C 185/03)

OES ⁽¹⁾	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Prima publicare în JO	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a stan- dardului înlocuit Nota 1
CEN	EN 556-1:2001 Sterilizarea dispozitivelor medicale. Cerințe pentru dispozitivele medicale etichetate „steril”. Partea 1: Cerințe pentru dispozitivele medicale sterilizate în faza finală	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Nota 2.1	Data depășită (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Sterilizarea dispozitivelor medicale. Cerințe pentru dispozitivele medicale etichetate „STERIL”. Partea 2: Cerințe pentru dispozitivele medicale procesate aseptice	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Simboluri utilizate pentru etichetarea dispozitivelor medicale	23.7.2008	EN 980:2003 Nota 2.1	Data depășită (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Sterilizarea dispozitivelor medicale. Metode microbiologice. Partea 2: Teste de sterilitate efectuate la definirea, validarea și menținerea unui proces de sterilizare (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Dispozitive medicale pentru diagnostic in vitro. Medii de cultură pentru microbiologie. Criterii de performanță pentru medii de cultură	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Nota 3	Data depășită (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Dispozitive medicale. Sisteme de management al calității. Cerințe pentru scopuri de reglementare (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Nota 2.1	Data depășită (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Cerințe generale pentru dispozitivele medicale de diagnostic in vitro pentru autotestare	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Evaluarea performanțelor dispozitivelor medicale de diagnostic in vitro	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Încercări de stabilitate a reactivilor pentru diagnostic in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Eliminarea sau reducerea riscului de infecție asociat reactivilor de diagnostic in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Proceduri de eșantionare utilizate pentru încercările de acceptanță a dispozitivelor medicale de diagnostic in vitro. Aspecte statistice	21.11.2003		

OES ⁽¹⁾	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Prima publicare în JO	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a stan- dardului înlocuit Nota 1
CEN	EN 14136:2004 Utilizarea programelor de evaluare externă a calității pentru evaluarea performanței procedurilor de diagnostic in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Dispozitive medicale pentru diagnostic in vitro. Recipiente de unică utilizare pentru prelevare de probe umane, altele decât sângele	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Recipiente de unică folosință pentru prelevări de sânge uman venos	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Sterilizarea produselor medicale pentru îngrijirea sănătății. Cerințe generale pentru caracterizarea agentului de sterilizare, desfășurarea, validarea și controlul de rutină al proceselor de sterilizare pentru dispozitivele medicale (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Nota 2.1	Data depășită (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Dispozitive medicale. Aplicarea managementului de risc la dispozitive medicale (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Nota 2.1	Data depășită (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Dispozitive medicale de diagnostic in vitro. Măsuratori ale mărimilor în probele de origine biologică. Cerințe referitoare la conținut și la prezentarea procedurilor de măsurare de referință (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Dispozitive medicale de diagnostic in vitro. Măsurarea canti- tăților în probele de origine biologică. Cerințe pentru mate- rialele de referință certificate și pentru conținutul documen- tației asociate (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Sisteme pentru încercări de diagnostic in vitro. Cerințe refe- ritoare la sistemele de monitorizare a glicemiei prin autotest în gestionarea diabetului zaharat (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Dispozitive medicale de diagnostic in vitro. Măsurători ale mărimilor în probele de origine biologică. Trasabilitatea metro- logică a valorilor atribuite calibratorilor și materialelor de control (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Dispozitive medicale de diagnosticare in vitro. Informații furnizate de fabricant (etichetare). Partea 1: Termeni, definiții și cerințe generale (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Dispozitive medicale de diagnosticare in vitro. Informații furnizate de fabricant (etichetare). Partea 2: Reactivi de diag- nostic in vitro pentru uz profesional (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Dispozitive medicale de diagnosticare in vitro. Informații furnizate de fabricant (etichetare). Partea 3: Instrumente de diagnostic in vitro pentru uz profesional (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Nota 2.1	31.12.2012

OES ⁽¹⁾	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Prima publicare în JO	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a stan- dardului înlocuit Nota 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Dispozitive medicale de diagnosticare in vitro. Informații furnizate de fabricant (etichetare). Partea 4: Reactivi de diagnostic in vitro pentru autotestare (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Dispozitive medicale de diagnosticare in vitro. Informații furnizate de fabricant (etichetare). Partea 5: Instrumente de diagnostic in vitro pentru autotestare (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Dispozitive medicale de diagnostic in vitro. Măsurarea mărimii în eșantionare biologică. Trasabilitatea metrologică a valorilor pentru concentrația catalitică de enzime atribuită calibratorilor și materialelor de control (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Teste clinice de laborator și sisteme de testare pentru diagnostic in vitro. Testarea susceptibilității agenților infecțioși și evaluarea performanței dispozitivelor pentru testarea susceptibilității antimicrobiene. Partea 1: Metoda de referință pentru testarea activității in vitro a agenților antimicrobieni la dezvoltarea rapidă a bacteriilor aerobe implicate în boli infecțioase (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Reguli de securitate pentru echipamentul electric de măsurare, de control și de laborator. Partea 2-101: Cerințe particulare pentru aparatele medicale de diagnostic in vitro (IVD) IEC 61010-2-101:2002 (Modificat)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Echipamente electrice de măsurare, de comandă și de laborator. Cerințe EMC. Partea 2-6: Cerințe speciale. Echipamente medicale de diagnosticare in vitro (IVD) IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Software pentru dispozitive medicale. Procesele ciclului de viață ale software-ului IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Dispozitive medicale. Aplicații ale utilizării ingineriei tehnologice în aparatele medicale IEC 62366:2007	27.11.2008		

⁽¹⁾ OES: Organismul european de standardizare:

— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)

— Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)

— ETSI: 650, route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

Nota 1 În general, data încetării prezumției de conformitate va fi data retragerii („dow”) stabilită de către Organismul european de standardizare, însă se atrage atenția utilizatorilor acestor standarde asupra faptului că aceasta poate diferi în anumite cazuri excepționale.

Nota 2.1 Standardul nou (sau modificat) are aceeași sferă de aplicare ca standardul înlocuit. La data menționată standardul înlocuit încetează să confere prezumția de conformitate cu cerințele esențiale ale directivei.

Nota 2.2 Noul standard are o sferă de aplicare mai extinsă decât standardul înlocuit. La data menționată standardul înlocuit încetează să confere prezumția de conformitate cu cerințele esențiale ale directivei.

Nota 2.3 Noul standard are o sferă de aplicare mai restrânsă decât standardul înlocuit. La data menționată standardul înlocuit (parțial) încetează să confere prezumția de conformitate cu cerințele esențiale ale directivei pentru acele produse care intră în sfera de aplicare a noului standard. Prezumția de conformitate cu cerințele esențiale ale directivei pentru produsele care rămân în sfera de aplicare a standardului înlocuit (parțial), dar nu intră în sfera de aplicare a noului standard, nu este afectată.

Nota 3 În cazul modificărilor, standardul de referință este EN CCCCC:YYYY, modificările sale anterioare, dacă există, și noua modificare menționată. Prin urmare, standardul înlocuit (coloana 3) se compune din EN CCCCC:YYYY și modificările sale anterioare, dacă există, însă fără noua modificare menționată. La data menționată standardul înlocuit încetează să confere prezumția de conformitate cu cerințele esențiale ale directivei.

NOTĂ:

- Informații cu privire la disponibilitatea standardelor se pot obține fie de la organismele europene de standardizare, fie de la organismele naționale de standardizare, a căror listă este anexată la Directiva 98/34/CE a Parlamentului European și Consiliului ⁽¹⁾, modificată prin Directiva 98/48/CE ⁽²⁾.
- Standardele armonizate sunt adoptate de către organizațiile europene pentru standardizare în limba engleză (CEN și Cenelec le publică, de asemenea, în franceză și germană). Prin urmare, titlurile standardelor armonizate sunt traduse în toate celelalte limbi oficiale ale Uniunii Europene de către organismele naționale pentru standardizare. Comisia Europeană nu este responsabilă de corectitudinea titlurilor care au fost prezentate pentru publicarea în Jurnalul Oficial.
- Publicarea referințelor în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* nu implică faptul că standardele sunt disponibile în toate limbile comunitare.
- Această listă înlocuiește toate listele anterioare publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Comisia asigură actualizarea acestei liste.
- Mai multe informații despre standardele armonizate se găsesc pe internet la http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ JO L 204, 21.7.1998, p. 37.

⁽²⁾ JO L 217, 5.8.1998, p. 18.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

BANCA EUROPEANĂ DE INVESTIȚII

Cerere de propuneri – Banca Europeană de Investiții propune trei noi sponsorizări EIBURS în cadrul Acțiunii „Cercetare universitară”

(2011/C 185/04)

Banca Europeană de Investiții își desfășoară majoritatea relațiilor instituționale cu universitățile prin intermediul Acțiunii „Cercetare universitară”, compusă din trei programe diferite:

- **EIBURS**, programul BEI de sponsorizare a cercetării universitare (**EIB University Research Sponsorship Programme**);
- **STAREBEI** (**ST**Ages de **RE**cherche **BEI**), un program de finanțare a tinerilor cercetători care lucrează în cadrul unor proiecte comune BEI-universități; și
- **Rețelele universitare BEI**, un mecanism de cooperare pentru rețelele universitare cu relevanță deosebită în sprijinirea obiectivelor Grupului BEI.

EIBURS oferă subvenții centrelor de cercetare universitare implicate în subiecte și teme de cercetare de interes major pentru bancă. Sponsorizările BEI, de până la 100 000 EUR pe an pe o perioadă de 3 ani, sunt acordate, printr-o procedură competitivă, facultăților sau centrelor de cercetare interesate asociate universităților din Uniunea Europeană, din statele candidate sau din statele potențial candidate, care au o competență recunoscută în domeniile selectate de către BEI, pentru ca acestea să-și poată extinde activitățile în domeniile respective. Propunerea câștigătoare va atrage după sine desfășurarea unor activități variate (cercetare, organizarea de cursuri și seminarii, stabilirea de contacte, difuzarea rezultatelor etc.), care vor face obiectul unui acord contractual cu banca.

Pentru anul universitar 2011-2012, în cadrul programului **EIBURS** au fost selectate trei noi direcții de cercetare:

Regimurile europene de proprietate intelectuală și impactul acestora asupra transferului de tehnologie/finanțării proprietății intelectuale

Dezbaterile strategice globale se concentrează din ce în ce mai mult asupra inovării și economiei bazate pe cunoaștere ca motor al creșterii durabile pe termen lung. În acest context, proiectarea unor noi instrumente de finanțare și atragerea investitorilor privați în domeniul cunoașterii și transferului de tehnologie reprezintă sarcini necesare, însă dificile. Este necesar ca cei care efectuează transferuri de tehnologie să înțeleagă mai bine relația dintre sistemele legale și de reglementare ale proprietății intelectuale și impactul lor asupra acestui domeniu. Este, de asemenea, necesară o mai bună înțelegere a stimulentei oferite de politicile publice centrelor de cercetare și universităților, precum și a varietății instrumentelor financiare (fonduri, parteneriate, laboratoare de cercetare translațională etc.) dedicate comercializării cercetării. Se consideră că aspecte precum privilegiul profesorului, legislația europeană privind brevetele și aplicarea acestora de către organismele naționale de brevetare și stimulentele publice au un impact puternic asupra exploatării activelor din etapa inițială, însă nu sunt disponibile analize și comparații sistematice. Acesta este un domeniu care se schimbă rapid și este important să se ia în considerare evoluțiile recente și cele în curs. Ideal ar fi ca

proiectul să ofere o analiză cuprinzătoare a acestor aspecte în toate statele membre, acceptându-se însă și un rezultat care să acopere principalele piețe europene ale inovării și proprietății intelectuale.

Scopul proiectului este de a analiza măsurile juridice, de reglementare și de politică publică din statele membre ale Uniunii Europene și impactul lor asupra disponibilității/pregătirii de care dispun instituțiile academice în ceea ce privește implicarea entităților financiare externe (și anume, fonduri, fundații și alte surse de capital extern) în instituirea de parteneriate, atât pentru a accelera operațiunile acestora de transfer de tehnologie și proprietate intelectuală, cât și pentru a promova comercializarea cercetării coordonate de instituție. După caz, ar trebui incluse și fundamentate măsuri și sugestii pentru îmbunătățirea transferului de cunoștințe în cadrul UE.

Rezultate:

Studiul ar putea cuprinde o analiză a literaturii de specialitate existente în acest domeniu privind „tendențele generale” ale factorilor (de exemplu, protocoale, formulare și condiții) care au impact asupra comercializării cercetării. Ar trebui să fie efectuate și studii de caz referitoare la instituțiile care realizează parteneriate cu investitorii financiari (FEI poate facilita accesul la unii dintre beneficiarii investițiilor sale, dar ar trebui să fie vizate și alte exemple). Unul dintre domeniile de analiză îl constituie oficializarea relațiilor dintre instituțiile de cercetare și investitorii financiari prin încheierea de contracte – aspect rezolvat în ceea ce privește relațiile dintre organizațiile de cercetare și întreprinderi, dar nu în detaliu în ceea ce privește interfața dintre organizațiile de cercetare și entitățile financiare. Întrucât acest studiu are o durată de trei ani, candidații sunt încurajați să propună calendare privind furnizarea de date intermediare. Proiectul poate cuprinde orice activitate suplimentară pe care centrul universitar este dispus să o întreprindă în baza sponsorizării acordate pentru această direcție de cercetare, inclusiv:

- organizarea de cursuri, școli de vară, conferințe și seminarii;
- crearea de baze de date;
- anchete.

Proiectul ar fi complementar studiului de fezabilitate finanțat de UE (DG ENT) privind „Crearea unei piețe financiare pentru drepturile de proprietate intelectuală”, licitație UE nr. 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003.

Analiza necesarului de investiții în sectoarele de infrastructură

Înțelegerea necesarului actual și viitor de investiții este esențială pentru proiectarea unor politici publice bine direcționate care susțin investițiile în infrastructură. Acestea fiind spuse, nu pare să existe un corpus unificat de lucrări privind aspectele metodologice ale prognozei necesarului de investiții. Centrul de cercetare universitar care primește sprijin în cadrul EIBURS ar urma să înființeze un program de cercetare axat pe analiza metodologiilor și prognozelor existente privind necesarul de investiții în infrastructură, să elaboreze o metodologie unificată pentru prognozarea necesarului investițiilor în infrastructură și să prognozeze necesarul de investiții în infrastructura economică din Europa. Direcția de cercetare ar trebui să se limiteze numai la infrastructura economică – și anume transport, energie, apă și TIC.

Proiectul poate cuprinde orice activitate suplimentară pe care centrul universitar este dispus să o întreprindă în baza sponsorizării acordate pentru această direcție de cercetare, inclusiv:

- organizarea de cursuri și seminarii;
- crearea de baze de date;
- anchete.

Creșterea riscului de credit în cazul microcreditării: cauze, semnale de alarmă, situația actuală și tendințele viitoare

În ultimul deceniu, creșterea rapidă a furnizării serviciilor de microcreditare către gospodăriile și întreprinderi cu venituri scăzute a condus la saturarea anumitor piețe, precum Maroc, Bosnia și Herțegovina, Bolivia și India (și anume, statul Andra Pradesh). Atunci când anumiți debitori au putut accesa mai multe împrumuturi de la o serie de instituții de creditare, au contractat prea multe credite și s-au supraîndatorat. Supraîndatorarea beneficiarilor de microcredite este dăunătoare industriei de microcreditare în ansamblu, nu numai din cauza consecințelor financiare și reputaționale, ci și din cauza daunelor sociale și psihologice pe care le poate produce unei populații deja vulnerabile.

Degradarea calității activelor portofoliului de microcredite are în realitate multiple origini și cauze, printre care mediul economic, interferențele politice, cadrul de reglementare inadecvat, metodele agresive de creditare ale instituțiilor de microfinanțare, concentrarea în zonele urbane sau oferirea de produse inadecvate. Ratele ridicate de rambursare observate în trecut în cadrul industriei de microfinanțare au fost grav afectate în anumite țări sau regiuni, iar potențialul apariției unor pierderi mari este ridicat în anumite piețe. De asemenea, riscul de credit legat de supraîndatorarea clienților este văzut de practicieni ca unul dintre riscurile cu creșterea cea mai rapidă. Din păcate, adesea măsurile de remediere sunt luate numai după apariția unei crize a rambursărilor. Acest fapt a condus la responsabilizarea în mai mare măsură a investitorilor în ceea ce privește plasarea fondurilor și la apariția unor inițiative internaționale de promovare a principiilor protecției clienților și transparenței practicilor și ratelor dobânzilor, pentru a preveni supraîncălzirea piețelor.

În acest context, BEI solicită propuneri de cercetare care abordează următoarele întrebări:

În ce condiții poate microcreditarea să păstreze o bună calitate și sustenabilitate a activelor, extinzându-se totodată către piețele cu cerere? Care este situația actuală a riscului de credit, inclusiv nivelul supraîndatorării clienților, în Africa și în alte țări identificate ca fiind cele mai expuse riscului? Pot fi identificate semnale de alarmă pentru a preveni o potențială criză a rambursărilor și a acționa înainte de apariția acesteia? Ce putem învăța din crizele recente în domeniul microfinanțării (Maroc, Bosnia, Andra Pradesh etc.)? Ce țări, în special din Africa, sunt cele mai expuse riscului și ar putea fi ele „următoarele pe listă”?

Accentul regional al propunerilor ar trebui să se axeze pe regiunea Africii (inclusiv regiunea MENA), dar să nu se limiteze la aceasta.

Proiectul poate cuprinde orice activitate suplimentară pe care centrul universitar este dispus să o întreprindă în baza sponsorizării acordate pentru această direcție de cercetare, inclusiv:

- organizarea de acțiuni de popularizare;
- crearea de baze de date suplimentare;
- anchete.

Propunerile se depun în limbile engleză sau franceză, iar termenul de prezentare a propunerilor este 16 septembrie 2011. Propunerile depuse după acest termen nu vor fi luate în considerare. Propunerile se vor trimite după cum urmează:

Copie electronică:

universities@eib.org

și

Copie imprimată:

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

În atenția dnei Luísa Ferreira, coordonator.

Pentru informații mai detaliate cu privire la procesul de selecție al **EIBURS** și celelalte programe și mecanisme, vizitați: <http://www.eib.org/universities>

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

(2011/C 185/05)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„SUSINA DI DRO”

NR. CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IGP () DOP (X)

1. **Denumire:**

„Susina di Dro”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Italia

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

3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

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

Denumirea de origine protejată „Susina di Dro” se referă la fructul proaspăt al cultivarului local „Prugna di Dro”, a cărui denumire comună este „Susina di Dro”.

În momentul comercializării, fructele proaspete trebuie să fie întregi, să aibă un aspect sănătos și proaspăt, să fie curate, lipsite de substanțe și de mirosuri străine, cu formă ovală, moderat alungită, să aibă pulpa compactă și să fie acoperite de pruina albicioasă caracteristică.

Coloritul tipic al fructelor proaspete este următorul:

— piele de culoare de la roșu-violute la albastru-violet-închis, cu prezența unei patine de pruină și prezentând uneori mici suprafețe verzui;

— pulpă de culoare galbenă sau verde-galbenă.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Caracteristici chimice:

zaharuri – valoare minimă la recoltare: 9,0 °Brix

polifenoli – valoare minimă: 900 mg/kg

Din punct de vedere al caracteristicilor organoleptice, prunele cu denumirea de origine protejată „Susina di Dro” se disting printr-un gust delicat, dulce-acidulat, aromat și prin consistența lor plăcută, păstoasă.

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:

Etapele de producție, curățare și ambalare trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4, pentru a se evita deteriorarea fructelor și apariția mucegaiului. În plus, închiderea rapidă a lanțului de producție influențează în mod pozitiv păstrarea stratului caracteristic de pruină care acoperă fructul.

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

Fructele cu DOP „Susina di Dro” trebuie ambalate conform reglementărilor în vigoare. Toate tipurile de ambalaj trebuie închise cu ajutorul unei plase, al unei pelicule sau al unui capac.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Pe ambalajele destinate comercializării produsului, trebuie să figureze mențiunea DOP „Susina di Dro”, însoțită de logo, conform descrierii de mai jos. Logoul reprezintă o prună stilizată, de culoare violetă, cu frunze colorate în verde și purtând următoarele mențiuni, cu caractere de culoare albă: „SUSINA DI DRO DOP” în centrul prunii și „DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA” pe marginea interioară a acesteia.

Logoul:



În cadrul denumirii este interzisă adăugarea oricărei indicații de origine care nu este prevăzută în mod expres sau a unor indicații suplimentare care ar putea induce în eroare consumatorul.

4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria de producție a prunelor cu denumirea de origine protejată „Susina di Dro” cuprinde teritoriile următoarelor comune din provincia autonomă Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano și Trento, aceasta din urmă limitându-se la diviziunile Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga și Baselga del Bondone.

5. Legătura cu aria geografică:**5.1. Specificitatea ariei geografice:**

Aria de producție a fructelor „Susina di Dro” DOP se caracterizează prin condiții climatice particulare, datorate, printre altele, prezenței Lacului Garda. Într-adevăr, deși situată în inima Alpilor, regiunea se bucură de temperaturi deosebit de blânde, după cum reiese din media anuală de 12,4 °C. Ea beneficiază de asemenea de o perioadă considerabilă de luminozitate, datorată prezenței aproape constante a

unui cer senin: în medie, se înregistrează 10 ore de lumină pe zi, un total cumulat de 36 000 de secunde de lumină solară (medie calculată la data de 21 iunie a fiecărui an). Chiar și în lunile de iarnă, care în Italia prealpină, la fel ca și în Europa Centrală și de Vest, se disting printr-o nebulozitate accentuată, aici se înregistrează o medie lunară de 100-120 de ore de soare, cu alte cuvinte o medie de 3-4 ore de soare pe zi. Acest fenomen se datorează cu precădere periodicității sistemului vânturilor, mai exact alternării curenților descendenți formați în văi și a celor ascendenți (*Ora del Garda*) provenind dinspre lac. Acest vânt cald asigură seninătatea cerului și contracarează totodată acțiunea vânturilor reci din nord din timpul iernii, exercitând în același timp o acțiune benefică de atenuare a temperaturilor maxime de după-amiază din timpul verii, care, în absența sa, ar compromite componenta fenolică a fructului și acumularea de zaharuri. Iernile sunt deosebit de blânde în aria de producție a DOP „Susina di Dro”, iar verile nu prezintă decât ocazional perioade de secetă și de căldură excesivă. Aceste caracteristici se adaugă calităților pedologice deosebite ale terenurilor care, din punct de vedere geologic, sunt rezultatul formațiunilor sedimentare marine. În aproape întreaga zonă, terenul este caracterizat printr-o reacție moderat alcalină, condiție care favorizează disponibilitatea și dinamica elementelor minerale, în special absorbția de fosfor, calciu și magneziu.

5.2. Specificitatea produsului:

„Susina di Dro” este un cultivar autohton de mare tradiție, cultivat din vechime în văile râului Sarca, unde s-a stabilizat din punct de vedere genetic.

Valoarea specifică a DOP „Susina di Dro” este determinată de conținutul de polifenoli. Aceștia influențează decisiv caracteristicile organoleptice, culoarea și gustul fructelor, fiind deopotrivă de mare interes farmacologic.

Fructele se caracterizează de asemenea prin conținutul minim de zaharuri, determinant în obținerea gustului dulce-acidulat tipic pentru acest ecotip local.

Atenția acordată particularităților acestui fruct în ceea ce privește conținutul de polifenoli și de zaharuri se reflectă în studii publicate începând din anul 1975. Această culegere de date, combinată cu unele studii mai recente de caracterizare, atestă faptul că proprietățile prunelor cu denumirea de origine protejată „Susina di Dro” au fost concret recunoscute în trecut și sunt confirmate în prezent.

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

Cultivarul local „Prugna di Dro” a fost selecționat de-a lungul secolelor grație priceperii agricole a țăranilor din aria de producție, care obțineau noile plante pornind în principal de la semințe sau de la vârstare, exercitând un control și o presiune constantă în vederea unei ameliorări genetice în masă bazate pe observarea caracteristicilor fenotipice legate în principal de caracteristicile de producție ale culturilor și de caracteristicile organoleptice ale fructelor.

Elaborarea și acumularea de polifenoli și zaharuri în fructele cu DOP „Susina di Dro” sunt puternic corelate cu clima din aria de producție și, în special, cu cantitatea de radiații solare de care beneficiază plantele și cu temperatura ambiantă. Acești factori climatici joacă un rol major în ceea ce privește nivelul și ritmul de activitate al enzimelor implicate în metabolismul fenolic și în mecanismele de fotosinteză care sunt hotărâtoare pentru acumularea de carbohidrați și, deci, de zaharuri.

Aceste fenomene biologice sunt legate de condițiile de mediu deosebit de favorabile din aria de producție, datorate acțiunii atenuante a lacului Garda (cel mai mare lac italian) și a brizei sale. O importanță deosebită o are briza caracteristică, cunoscută sub denumirea de „Ora del Garda”, a cărei prezență se face simțită în orele după-amiezii; ea asigură seninătatea cerului și atenuază temperaturile maxime din timpul verii.

Acumularea de pigmenți în coajă – antocianii responsabili pentru colorarea în albastru-violet – depinde în mare măsură de proporția de radiații incidente de care beneficiază fructele, în timp ce conținutul de zahăr este legat de temperaturile ambientale care, atenuate de acțiunea brizelor, evită stresul asupra culturilor.

În aria de producție a prunelor cu DOP „Susina di Dro”, această cultură dobândește o importanță fundamentală chiar și din punct de vedere socioeconomic, comparabilă cu cea a viței-de-vie și a mărlui.

De secole, cultura prunelor face parte integrantă din cultura ariei de producție, după cum o demonstrează citarea sa în cele 42 de capitole ale „Carte di Regola” (coduri de practică) ale „Piano del Sarca”, datând din 1284.

Mai recent, întreaga comunitate din Valle del Sarca, dintotdeauna sensibilă la valorizarea calității specifice a DOP „Susina di Dro”, a desfășurat activități în plan cultural, în contextul unei sinergii turistice, teritoriale și agroalimentare. Printre inițiativele cele mai semnificative se numără „Settimana del Prugno Fiorito di Dro” (Săptămâna prunului înflorit de la Dro), eveniment organizat de la începutul anilor '70, care a condus apoi la o manifestare mai modernă, desfășurată în luna august, denumită „Dro: il tempo delle prugne” (Dro: vremea prunelor).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

Administrația actuală a deschis procedura națională de opoziție, prin publicarea propunerii de recunoaștere a denumirii de origine protejate „Susina di Dro” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, nr. 100 din 2 mai 2009.

Textul consolidat al caietului de sarcini poate fi consultat accesând 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 pagina de internet a Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>) și făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (produse de calitate) în partea stângă a ecranului și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” [„Caiete de sarcini ale produselor supuse analizei UE, Regulamentul (CE) nr. 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

(2011/C 185/06)

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

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„TOLMINC”

NR. CE: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

DOP (X) IGP ()

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

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Alimentației
Adresă: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Solicitantul:

Denumire: Sirarsko društvo
Adresă: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tel. +386 53891075
Fax —
E-mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.3. Brânzeturi

4. Caiet de sarcini:

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

4.1. Denumire:

„Tolminc”

4.2. Descriere:

Brânza Tolminc este clasificată în categoria brânzeturilor grase cu pastă tare. Materia primă pentru producerea brânzei Tolminc este laptele de vacă crud sau tratat termic produs într-o arie geografică delimitată.

Formă și dimensiuni: roată de 3,5-5 kg cu diametrul de 23-27 cm și înălțimea de 8-9 cm.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Aspect exterior: crusta brânzei este netedă și de culoarea paiului.

Secțiune: interiorul brânzei este elastic, de culoare galbenă și are din loc în loc găuri de dimensiunea unui bob de fasole sau de mazăre.

Gust și miros: mirosul este distinctiv, fără mirosuri străine, iar gustul este dulce și picant.

Compoziția chimică: minimum 60 % substanță uscată și conținut de grăsime de minimum 45 % din greutate în substanța uscată.

Brânza trebuie să fie ținută la maturat timp de cel puțin 60 de zile.

4.3. *Aria geografică:*

Producerea laptelui și a brânzei Tolminc are loc în zona Zgornje Posočje, care cuprinde comunele Kobarid, Tolmin și Bovec.

Aria geografică este delimitată la vest de granița cu Italia, iar în celelalte direcții de marginile localităților dintre Kamno și Log pod Mangartom, după cum urmează: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta și Log pod Mangartom.

Localitățile menționate se situează și ele în interiorul ariei geografice delimitate.

4.4. *Dovada originii:*

Pentru a garanta trasabilitatea brânzei Tolminc, se recurge la procedurile și măsurile descrise în continuare.

Producerea laptelui: Laptele trebuie produs în aria geografică delimitată. Ținerea unui registru genealogic garantează că în componența șeptelului intră numai rasele adecvate. Exploatațiile țin de asemenea evidența rațiilor de hrană și a achizițiilor de furaje și materii prime pentru furaje.

Colectarea laptelui: Laptele care urmează să fie utilizat pentru producerea brânzei Tolminc trebuie colectat și depozitat separat de restul laptelui. Se ține evidența cantităților de lapte achiziționate în fiecare zi, defalcate pe exploatații.

Fabricarea produselor lactate: Producătorii brânzei Tolminc țin evidența cantităților de lapte prelucrat în fiecare zi și a cantităților de brânză produse în fiecare zi, pe loturi. Lotul desemnează cantitatea de brânză produsă dintr-o singură coagulare a laptelui. Dacă într-o zi s-a produs un singur lot de brânză, data producerii brânzei reprezintă de asemenea și denumirea lotului.

Maturarea brânzei: Pentru a se asigura că fiecare lot de brânză este supus maturării timp de cel puțin 60 de zile, producătorii țin evidența maturării brânzei. Data producerii brânzei este de asemenea data la care începe maturarea brânzei.

4.5. *Metodă de obținere:*

Brânza Tolminc se obține din lapte de vacă crud sau tratat termic (57 °C-68 °C) produs în aria geografică delimitată. Cel puțin 80 % din laptele utilizat pentru producerea brânzei Tolminc trebuie să provină de la vaci din rasa brună. Vacile sunt hrănite cu furaje grosiere (iarbă de pășune, fân, iarbă însilozată) din aria geografică, care trebuie să reprezinte cel puțin 75 % din substanța uscată inclusă în rația zilnică.

Pentru producerea brânzei Tolminc se utilizează lapte maturat, la care înainte de coagulare se poate adăuga lapte proaspăt. Maturarea laptelui durează cel puțin 12 ore, ceea ce duce la dezvoltarea microflorei autohtone și asigură un nivel adecvat de aciditate a laptelui. Pentru accelerarea fermentării este permisă utilizarea de fermenți lactici de casă (obținuți prin maturarea unei cantități mici de lapte la temperatură destul de ridicată timp de cel puțin 12 ore) sau fermenți selecționați. Adăugarea cheagului este urmată de coagularea laptelui, care durează 25-35 de minute la o temperatură de 32 °C-34 °C. Manevrarea coagulului accelerează procesul de extragere a zerului și permite producerea unor granule de caș de dimensiuni adecvate. În prima fază, coagulul tare este tăiat în bucăți de dimensiuni adecvate, mai întâi în bucăți mari de formă pătrată. Apoi, granulele de caș sunt sfărâmate până se obțin bucăți de

dimensiunea unei alune. Consistența corectă a granulelor de caș se obține prin încălzire și uscare. Granulele de caș se încălzesc până la temperatura de 44-48 °C și sunt apoi uscate, amestecându-se încontinuu, până la obținerea consistenței adecvate. Formarea brânzei și separarea cașului de zer se pot realiza în diverse feluri, în funcție de posibilitățile și de echipamentele tehnice disponibile în fiecare fabrică de lapte. Presarea brânzei durează între 6 și 12 ore și are loc în încăperi încălzite în mod adecvat. Întoarcerea brânzei în cursul presării este menită să accelereze extragerea zerului, să distribuie uniform apa din brânză și să amelioreze forma brânzei. Brânza Tolminc este sărată în saramură timp de 24 până la 48 de ore.

După ce a fost sărată, fiecare roată de brânză este marcată cu data începerii maturării brânzei sau cu denumirea lotului. Brânza Tolminc trebuie ținută la maturat timp de cel puțin două luni. Este foarte important ca brânza să fie îngrijită (prin întoarcere, ștergere, curățare) în timpul maturării.

4.6. Legătură:

Istoria și tradiția producerii brânzei în aria geografică

Primele atestări scrise ale „brânzei Tolminc” datează din secolul al XIII-lea, când a fost menționată drept mijloc de plată a taxelor datorate seniorului local din acea vreme. A apărut pentru prima dată cu numele de „Formaggio di Tolmino – Tolminski sir” (brânză din Tolmin) în 1756, pe o listă de prețuri la brânză din orașul Udine.

Contribuții importante la calitatea brânzei Tolminc au fost aduse de diverși meșteri brânzari, care încă din ultima parte a secolului 19 au venit în zona Tolmin la solicitarea Asociației Fermelor din Gorica și i-au ajutat pe localnici să își rezolve problemele legate de producerea brânzeturilor. Brânzeturile cu pastă tare s-au produs în 1886 pe pășunea de pe muntele Razor, sub îndrumarea lui Thomas Hitz din Elveția. Brânza Tolminc s-a dezvoltat în decurs de secole și a devenit astfel parte a tradiției și a culturii oamenilor care au produs-o dintotdeauna și care o produc în continuare.

Brânza Tolminc are o tradiție foarte lungă și bogată, care se îngemănează cu începuturile pășunatului pe pășunile montane înalte. În zonele cu pășuni montane, vitele sunt supuse unor deplasări sezoniere între pășunile din vale și cele montane înalte, proces care a stat la baza metodelor de hrănire. Acest ciclu economic începea în fiecare an cu deplasarea vitelor dinspre satele din vale către pantele de la poalele munților, acoperite cu fânețe. La sfârșitul lui iunie, vitele erau duse la păscut în zonele montane înalte, unde se producea brânza până la începutul lui septembrie, când reîncepea coborârea către pantele de la poalele munților. Vitele rămâneau aici până la căderea primelor zăpezi. Ciclul economic descris mai sus reprezintă și în ziua de azi modul de lucru obișnuit al crescătorilor de vite din Zgornje Posočje.

Condițiile naturale

Zgornje Posočje este un fel de loc de întâlnire al climei mediteraneene cu cea alpină. Exact acesta este și motivul pentru care Zgornje Posočje are condiții naturale specifice care, prin intermediul furajelor grosiere produse în aria geografică, se reflectă în laptele și apoi în produsul final obținut după prelucrarea laptelui.

Zgornje Posočje este zona cu cel mai ridicat nivel de precipitații sub formă de ploaie din Slovenia, principala cauză a acestei situații fiind ridicarea aerului umed care vine peste Slovenia dinspre Marea Mediterană la nivelul barierei muntoase relativ înalte de Alpii Iulieni de la vest. Spațiul deschis situat de-a lungul văii râului Isonzo, către Marea Mediterană, facilitează și mai mult influența mării. În Tolmin, temperatura medie anuală este situată în jurul valorii de 11 °C, temperatura medie din ianuarie este în jur de 1 °C, iar în iulie depășește 18 °C.

Climatul mai cald, submediteranean, are o influență majoră asupra structurii vegetației, conferind vegetației alpine din zona Posočje un aspect aparte. Caracteristicile distinctive ale vegetației, datorate climatului submediteranean, sunt de asemenea evidente pe coastele alpine abrupte care, spre deosebire de cele din zona Gorenjska, sunt caracterizate de o vegetație în exces și pur și simplu foarte speciale, având un pronunțat aer de sălbăcie. Flora pajiștilor montane și subalpine din Zgornje Posočje este extrem de bogată și variată. Cauzele acestei diversități a speciilor pot fi găsite în trecutul geologic recent (poziționarea la marginea sudică a calotei de gheață din epoca glaciară), în structura pietrei (calcar sau dolomit amestecate uneori cu marnă, argilit și șisturi silicioase) și în climă (umedă, de munte, relativ caldă). Trăsătura cea mai distinctivă a vegetației locale este existența unor specii unice în această zonă. O parte din zonele de păscut (pășuni, fânețe, pajiști subalpine și alpine) din Zgornje Posočje sunt de asemenea caracterizate de prezența anumitor specii rare. Datorită influenței climei submediteraneene, speciile caracteristice zonelor mai temperate se dezvoltă și ele foarte bine în fânețele montane înalte.

Microflora bogată joacă de asemenea un rol important în producerea brânzei Tolminc. Datorită maturării laptelui crud și utilizării de fermenți lactici de casă, mediul își lasă amprenta asupra brânzei, iar microflora autohtonă benefică îngreunează dezvoltarea de microorganisme dăunătoare.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Bureau Veritas, d.o.o.
Adresă: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Etichetare:*

Brânzeturile care respectă toate cerințele din caietul de sarcini sunt marcate cu denumirea producătorului, cu denumirea și sigla „Tolminc” (reprodusă mai jos), cu simbolul comunitar corespunzător și cu simbolul național de calitate. Eticheta trebuie de asemenea să precizeze dacă brânza a fost produsă din lapte crud sau tratat termic.

Producătorul poate adăuga elemente suplimentare de etichetare dacă brânza a fost maturată timp de mai mult de două luni, dacă vacile nu au fost hrănite cu produse însilozate sau dacă brânza a fost produsă într-o exploatare montană.

Tolminc®

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

(2011/C 185/07)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ARMAGH BRAMLEY APPLES”

NR. CE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Armagh Bramley Apples”

2. Statul membru sau țara terță:

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

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

Armagh Bramley Apple este un măr pentru gătit proaspăt, verde și mare. Are o nuanță roșcată, iar pulpa este albă, cu o tentă verde. Merele sunt mari, cu un diametru variind între 60 și 120 mm. Fructele sunt rotunjite, cu o formă mai puțin uniformă decât alte mere *Bramley*, turtite lateral, cu creste pe apex și o cavitate calicială mare, parțial deschisă.

Fructele au o culoare verde uniformă, cu o nuanță roșcată, sepalele sunt maron și catifelate, iar pedunculul este scurt și gros.

Pulpa fructului este albă, umedă și cu o tentă verde, iar textura este fermă.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Nu se aplică.

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

Nu se aplică.

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

Merele trebuie cultivate în aria desemnată.

Merele *Armagh Bramley* se cultivă pe solurile cu fertilitate ridicată din regiune, de tip lut nămolos sau lut argilos. În toate livezile, terenul este delimitat de un gard viu de dimensiuni considerabile, format dintr-un amestec de specii lemnoase, care joacă rolul de perdea de protecție în fața vânturilor reci de nord și nord-est, caracteristice pentru anumite perioade ale primăverii.

Indiferent de vârsta sau dimensiunea copacului, toate elagările de vară și de iarnă se efectuează manual. Îngrijirea copacilor pentru obținerea unui randament și a unei calități constante necesită abilități dobândite după mulți ani de experiență în materie de formare a crengilor și a coroanei superioare prin elagările de iarnă și de vară.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Cultivatorii din Armagh se mândresc cu respectarea bunelor practici agricole la producerea merelor *Armagh Bramley*. Se utilizează în mod curent polenizarea prin intermediul albinelor în cursul perioadei de înflorire, iar toate operațiunile de stropire sunt întreprinse cu grija cuvenită, pentru a nu fi afectate albinele și alte insecte benefice, ca și mediul înconjurător în general.

În livezile cu mere *Armagh Bramley* se utilizează pe scară largă aplicarea foliară a nutrienților; în programul regulat de aplicare prin pulverizare intră atât nutrienții „simpli” (cu un singur element), cât și amestecurile de îngrășăminte derivate din alge.

Merele sunt culese manual între prima parte din septembrie și ultima parte din octombrie. Momentul culegerii depinde de anotimp, de piață, de maturitatea fructului, de vârsta copacului și de tipul portaltoiului. Cultivatorii se înțeleg adeseori în privința datei de începere a culesului, în funcție de dimensiunea merelor și de rata de creștere a acestora la sfârșitul verii/începutul toamnei. Majoritatea merelor se culeg după ce au atins un diametru mediu de minimum 75 mm, dar înainte de a fi depășit prin maturizare stadiul în care peste 20 % din conținutul de carbohidrați s-a transformat din amidon în zahăr.

La fel ca în cazul elagării, culegerea și sortarea fructelor se desfășoară în întregime manual. Culegătorii sunt instruiți să manipuleze fructele astfel încât să nu lase semne pe coajă și să se evite deteriorarea pulpei, ceea ce pentru acest soi este deosebit de important, având în vedere că o proporție semnificativă din recoltă se depozitează în atmosferă controlată, pentru a fi livrată pe piață de-a lungul anului.

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

Nu se aplică.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Nu se aplică.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Merele *Armagh Bramley* se cultivă în mod tradițional în următoarele parohii din Arhidiocesa Armagh, care conține comitatele Armagh și Tyrone și o parte din comitatul Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisli, Keady, Derrynose și Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc și Whitecross.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria delimitată este supusă influențelor climatice, ceea ce se traduce printre altele într-o cantitate anuală de precipitații sub formă de ploaie de până la 200 cm, provenite din sistemul climatic atlantic, și o temperatură medie variind între 3 °C (pe timpul iernii) și 18 °C (pe timpul verii), datorată influenței Curentului Golfului. Acest climat, combinat cu calitatea solului din aria delimitată, care este bogat, fertil și deosebit de bogat în calciu, contribuie la caracterul specific al ariei.

Datorită poziției nordice, lumina este mai puțină decât în alte zone unde se cultivă mere *Bramley*, astfel că nevoia de fotosinteză a plantelor impune o densitate mai scăzută a copacilor, permițând creșterea acestora în lateral. Clima mai rece decât în alte zone unde se cultivă mere *Bramley* face ca merele *Armagh Bramley* să crească mai puțin uniform și ca presiunea din partea dăunătorilor să fie mai mică, astfel încât aplicarea insecticidelor este necesară doar o dată pe anotimp. Acest nivel redus al aplicării de insecticide se traduce într-un conținut scăzut de reziduuri. Temperaturile mai scăzute fac de asemenea ca perioada de vegetație să fie mai lungă. Aria delimitată se caracterizează prin drumline și numeroase râuri de mici dimensiuni. Solul bogat și nivelul ridicat al precipitațiilor fac să nu fie necesară irigarea artificială.

5.2. Specificitatea produsului:

Clima și solul din aria delimitată au o influență directă asupra reputației produsului. Perioada de vegetație mai lungă, datorată temperaturilor mai scăzute, tipice pentru aria de cultivare, fac ca fructele să aibă o formă mai puțin uniformă, o aciditate crescută, adecvată merelor pentru gătit, și o aromă puternică, distinctivă.

Merele *Armagh Bramley* au reputația că își mențin aroma și au o textură mai fermă decât alte mere *Bramley*, calități care se păstrează la gătit. Mulțumită acestor proprietăți, aceste fructe au și reputația că își păstrează mai bine calitatea și au astfel o perioadă de depozitare mai lungă (12-13 luni) decât merele *Bramley* din alte regiuni.

Armagh Bramley se distinge de alte mere *Bramley* și prin faptul că sunt verzi, cu nuanțe roșcate din loc în loc, dar nu formează dungi bine-definite. În plus, fructele din soiul *Armagh Bramley* au o formă mai puțin rotunjită decât alte mere, din cauza climei mai reci și modelelor de creștere neregulate care rezultă de aici. Fructele au o aromă puternică și pronunțată.

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

Mărul *Bramley* a apărut pentru prima dată în *Armagh* în 1884, când 60 de plantule de *Bramley* au fost aduse în Irlanda de Nord. Până în 1921 se plantaseră deja peste 2 800 de hectare, iar *Bramley* devenise principalul soi cultivat în *Armagh*. Prelucrarea mărului a început în 1903, iar cei mai importanți procesatori din Irlanda de Nord își au în continuare sediul în comitatul *Armagh*, aproape de principala sursă de aprovizionare – livezile din comitat.

Mărul *Bramley* are o textură și o aromă unice, care îi garantează postura de rege al merelor de gătit. Își păstrează o aromă puternică și acrișoară de-a lungul procesului de gătire. *Bramley* este singurul măr din lume cu aceste proprietăți. Soiul *Armagh Bramley* are reputația unei texturi mai ferme, ceea ce înseamnă că poate fi depozitat mai mult timp și își păstrează textura mai mult timp la gătit.

Clima mai rece este și cauza formei mai puțin rotunjite decât a altor mere *Bramley*. Vremea mai rece face ca polenizarea ovarelor să varieze. Ovarele care sunt fertilizate primele se umflă și se dezvoltă înaintea celorlalte, ceea ce face ca merele *Armagh Bramley* să aibă forma caracteristică, nerotunjită.

Livezile de *Armagh Bramley* sunt neobișnuite prin poziția lor nordică, clima din acea zonă făcând ca merele să fie mai puține, dar cu o aromă mai bogată. Drept urmare, costul producerii merelor *Bramley* este unul ridicat.

Condițiile de cultivare unice din *Armagh* fac ca fructul să fie mai ferm și mai dens decât cele cultivate în alte regiuni. Contribuie la acest lucru și solul bogat și fertil, cu un conținut ridicat de calciu și nutrienți esențiali, și sursele de apă pură disponibile din abundență.

Armagh este cunoscut în întreaga Irlandă drept Comitatul Livezilor, merele fiind cultivate aici de 3 000 de ani. Se spune că Sf. Patrick a plantat un măr la Ceangoba, o veche așezare situată la est de orașul *Armagh*.

Renumele de Comitat al Livezilor de care se bucură *Armagh* se datorează în întregime merelor *Armagh Bramley*. Un procentaj de 99 % din toate fructele pomicele cultivate în Irlanda de Nord sunt mere *Bramley*, iar 95 % dintre fructele pomicele cultivate în Irlanda de Nord se găsesc în *Armagh*.

Armagh este denumit Comitatul Livezilor în toată cultura și în obiceiurile locului, de la cântece populare până la echipe sportive.

Cuvântul „livadă” a ajuns să fie sinonim cu *Armagh* numai mulțumită merelor *Armagh Bramley*, dar multe societăți din aria desemnată, fără să aibă vreo legătură cu *Bramley*, folosesc referirea la „livadă”, din cauza recunoașterii imediate de care se bucură zona grație importanței merelor *Armagh Bramley*.

Restaurantele locale promovează activ felurile de mâncare preparate din merele *Armagh* din partea locului, cum ar fi plăcinta cu mere *Armagh Bramley*, sorbetul de mere *Armagh Bramley* (*Armagh Bramley Apple Sorbet*) și prăjitura crocantă cu mere *Armagh Bramley* (*Armagh Bramley Apple Crumble*). Se organizează concursuri de rețete *Armagh Bramley*, cu secțiuni pentru aperitive [de exemplu supă de mere *Bramley* (*Bramley Apple Soup*) sau rahat Ulster (*Ulster Delight*)], feluri principale [de exemplu carne de porc umplută cu mere *Bramley* (*Pork with Bramley Apple Stuffing*)] și deserturi [prăjitură cu mere *Armagh Bramley* (*Armagh Bramley Apple Cake*), budincă *Bramley* cu caramel (*Bramley Toffee Pudding*), suflou *Armagh* de pe coasta de est (*Armagh East Coast Soufflé*)]; există chiar un olar din partea locului care oferă o gamă de produse *Bramley Apple*, inspirată de livezile din apropiere.

Importanța merelor *Armagh Bramley Apple* pentru această regiune transpare nu numai din numărul de localnici angajați în acest domeniu – 1 500 – ci și din faptul că au încă loc evenimente tradiționale, cum ar fi Săptămâna merelor și Festivalul merelor din luna octombrie. Ultima duminică din mai este denumită Duminica înfloririi merilor, livezile locale fiind atunci o mare de flori roz și albe. Turiștii pot face tururi ale livezilor, din care nu lipsesc plăcintele cu mere *Armagh Bramley* și cidrul de Armagh, în cadrul târgului organizat cu ocazia înfloririi merilor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

Prețul abonamentelor în 2011
(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 + DVD, 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, DVD, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	400 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), DVD, ediție săptămânală	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 informații).

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 DVD 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 cititorii incluși în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

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