

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 160



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 52

14 iulie 2009

Numărul informării

Cuprins

Pagina

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2009/C 160/01	Autorizație pentru ajutoarele de stat acordate în conformitate cu dispozițiile articolelor 87 și 88 din Tratatul CE – Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții ⁽¹⁾	1
2009/C 160/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.5505 – CELESIO/PHARMEXX) ⁽¹⁾	5

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2009/C 160/03	Rata de schimb a monedei euro	6
---------------	-------------------------------------	---

RO

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2009/C 160/04	Informații comunicate de statele membre privind ajutoarele de stat acordate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat ajutoarelor de stat pentru întreprinderile mici și mijlocii care își desfășoară activitatea în domeniul producției de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 70/2001	7
---------------	--	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisie

2009/C 160/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5571 – OAO Lukoil/TRN) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	10
2009/C 160/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.5461 – Société Lyonnaise des Eaux/Sociétés de Distribution d'Eau et d'Assainissement) ⁽¹⁾	11

ALTE ACTE

Comisie

2009/C 160/07	Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare	12
2009/C 160/08	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	19



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

COMISIE

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

Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 160/01)

Data adoptării deciziei	18.7.2007
Numărul de referință al ajutorului	N 810/06
Stat membru	Germania
Regiune	Sachsen
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	AMD
Temei legal	Investitionszulagengesetz 2005 und 2007 und deren Nachfolgeregelung; 35. GA-Rahmenplan
Tipul măsurii	Ajutor individual
Obiectiv	Dezvoltare regională
Forma de ajutor	Scutire fiscală
Buget	Buget global: 262,4 milioane EUR
Valoare	11,9 %
Durată (perioadă)	1.4.2006-31.12.2009
Sectoare economice	Activități din sectorul informatic și alte sectoare conexe
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	(IZ) Finanzamt Dresden II Gutzkowstraße 10 01069 Dresden DEUTSCHLAND (GA) Sächsische Aufbaubank — Förderbank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Alte informații	—

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

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

Data adoptării deciziei	5.2.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 593/08
Stat membru	Spania
Regiune	Andalucia
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Ayudas de finalidad regional a la inversión y al empleo ligado a la inversión, ayudas en favor de las PYMES para consultaría e Incentivos a la creación de pequeñas empresas y a la fase inicial de desarrollo de las pequeñas empresas por la Administración de la Junta de Andalucía.
Temei legal	Decreto 394/2008 de 24 de junio, por el que se establece el marco regulador de las ayudas de finalidad regional y en favor de las pequeñas y medianas empresas (PYMES) que se concedan por la Administración de la Junta de Andalucía.
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Dezvoltare regională, Întreprinderi mici și mijlocii, Ocuparea forței de muncă
Forma de ajutor	Subvenție directă, Bonificație de dobândă, Împrumut cu dobândă redusă
Buget	Buget global: 2 342 427 000 EUR
Valoare	30 %, 40 %, 50 %
Durată (perioadă)	2008-31.12.2013
Sectoare economice	Toate sectoarele
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Junta de Andalucía Consejería de la Presidencia Plaza de la Contratación, 3 41071 Sevilla ESPAÑA
Alte informații	—

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

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

Data adoptării deciziei	19.5.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 66/09
Stat membru	Suedia
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Stöd för investeringar i solcellsystem
Temei legal	Förordning om statligt stöd till solceller
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Protecția mediului

Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget global: 170 milioane SEK
Valoare	55-64 %
Durată (perioadă)	1.1.2009-31.12.2011
Sectoare economice	Toate sectoarele
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Länsstyrelsen
Alte informații	—

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

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

Data adoptării deciziei	17.4.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 188/09
Stat membru	Franța
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Régime temporaire relatif aux aides compatibles d'un montant limité
Temei legal	Article 20 de la constitution du 4 octobre 1958; articles L. 1511-1 à L. 1511-5, L. 2251-1, L2252-1, L 2253-7, L. 3231-1, L3231-4, L 3231-7, L. 4211-1, L 4211-1 10°, L4253-1, L 4253-3 et L5111-4 du code général des collectivités territoriales; articles 39 octies E, 44 sexies A, 44 sexies, 44 septies, 44 octies I à V, 44 octies VI, 44 octies A, 44 decies, 44 undecies, 44 duodecies, 44 terdecies, 209 C, 217 sexdecies, 220 decies, 223 undecies, 244 quater B II h et i, 722 bis, 885-0-V bis, 885-0-V bis A, 1383 A, 1383 C, 1383 C bis, 1383 D, 1383 E bis, 1383 F, 1383 H, 1383 I, 1464 B, 1465, 1465 A, 1466 A I ter, 1466 A I quater, 1466 A I quinquies, 1466 A I quinquies A, 14666 A I quinquies B, 1466 A I sexies, 1466 B, 1466 B bis, 1466 D, 1466 E, 1602 A, 1647 C bis, 1647 C sexies, 1647 C septies, du code général des impôts; circulaire du ministre de l'intérieur du 3 juillet 2006 sur la mise en œuvre de la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales en ce qui concerne les interventions économiques des collectivités territoriales et de leurs groupements et ses annexes; circulaire du Premier ministre du 26 janvier 2006 rappelant la réglementation communautaire de la concurrence applicable aux aides publiques aux entreprises; circulaires DIACT du 30 novembre 2007 et du 24 décembre 2008 relatives à l'application de la réglementation des aides publiques aux entreprises.
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Ajutoare destinate remedierii unei situații de perturbare gravă a economiei
Forma de ajutor	Subvenție directă, Garanție, Împrumut cu dobândă redusă
Buget	—
Valoare	—
Durată (perioadă)	Până la 31.12.2013

Sectoare economice	Toate sectoarele
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	—
Alte informații	—

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

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

Data adoptării deciziei	22.6.2009
Numărul de referință al ajutorului	N 330/09
Stat membru	Germania
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Verlängerung des Rettungspakets für deutsche Kreditinstitute
Temei legal	Finanzmarktstabilisierungsgesetz
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Ajutoare destinate remedierii unei situații de perturbare gravă a economiei
Forma de ajutor	Garanție, Alte forme de aport de capital, Împrumut cu dobândă redusă
Buget	Buget global: 5 000 milioane EUR
Valoare	—
Durată (perioadă)	13.6.2009-31.12.2009
Sectoare economice	Intermediere financiară
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Bundesministerium für Finanzen Wilhelmstraße 97 10117 Berlin DEUTSCHLAND
Alte informații	—

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

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

Non-opoziție la o concentrare notificată
(Cazul COMP/M.5505 – CELESIO/PHARMEXX)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 160/02)

La data de 1 iulie 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 32009M5505. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE

COMISIE

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

13 iulie 2009

(2009/C 160/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3975	AUD dolar australian	1,8010
JPY yen japonez	129,03	CAD dolar canadian	1,6239
DKK coroana daneză	7,4451	HKD dolar Hong Kong	10,8308
GBP lira sterlină	0,86780	NZD dolar neozeelandez	2,2407
SEK coroana suedeză	11,0518	SGD dolar Singapore	2,0483
CHF franc elvețian	1,5133	KRW won sud-coreean	1 831,85
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	11,5835
NOK coroana norvegiană	9,0700	CNY yuan renminbi chinezesc	9,5487
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,3310
CZK coroana cehă	26,028	IDR rupia indoneziană	14 310,09
EEK coroana estoniană	15,6466	MYR ringgit Malaiezia	5,0338
HUF forint maghiar	277,96	PHP peso Filipine	67,508
LTL litas lituanian	3,4528	RUB rubla rusească	45,8900
LVL lats leton	0,7000	THB baht thailandez	47,732
PLN zlot polonez	4,4020	BRL real brazilian	2,7850
RON leu românesc nou	4,2238	MXN peso mexican	19,1576
TRY lira turcească	2,1701	INR rupie indiană	68,6030

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Informații comunicate de statele membre privind ajutoarele de stat acordate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat ajutoarelor de stat pentru întreprinderile mici și mijlocii care își desfășoară activitatea în domeniul producției de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 70/2001

(2009/C 160/04)

Ajutor nr.: XA 27/09

Durata regimului de ajutor sau ajutor individual:
31.12.2010

Stat membru: România

Obiectivul ajutorului:

Denumirea schemei de ajutor sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutor individual: Sprijin financiar pentru pierderile cauzate de înghețul târziu de primăvară în pomicultură.

Stabilit în baza articolului 11 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei

Temeiul juridic:

Costuri eligibile: producția afectată de înghețul târziu de primăvară în proporție de mai mult de 30 % din media producției anuale pe fermă.

Legislația națională [elaborată în baza articolului 11 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006]:

Sectorul (sectoarele) în cauza: Sectorul pomicol

— Ordonanța de Urgență nr. 41/2008 privind sprijinul financiar pentru pierderile cauzate de înghețul târziu de primăvară;

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

— Ordin MADR nr. 734/2008 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de Urgență a Guvernului 41/2008 privind sprijinul financiar pentru pierderile cauzate de îngheț târziu de primăvară în pomicultură;

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale
Blvd. Carol I, nr. 24
sector 3
București
ROMÂNIA

— Proiect Hotărâre de Guvern privind sprijinul financiar care se acordă producătorilor agricoli din sectorul pomicol pentru pierderile cauzate în anul 2007 de înghețul târziu de primăvară.

Adresa web:

<http://www.madr.ro/pages/page.php?self=01&sub=0101&art=0907&var=010109>

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul regimului de ajutoare sau valoarea totală a sprijinului individual acordat întreprinderilor: 10 milioane de lei

Alte informații:

Intensitatea maximă a ajutorului: 80 % (conform articolului 11 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006)

Cheltuielile vor fi eligibile în cadrul prezentei scheme de ajutor de stat începând de la data publicării în Monitorul Oficial al României a Proiectului de Hotărâre de Guvern privind sprijinul financiar care se acordă producătorilor agricoli din sectorul pomicol pentru pierderile cauzate în anul 2007 de înghețul târziu de primăvară.

Data punerii în aplicare: începând de la data publicării numărului de înregistrare a cererii de exceptare pe site-ul internet al Direcției Generale pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală a Comisiei.

Ordonanța de Urgență a Guvernului (OUG) nr. 41/2008 privind sprijinul pentru pierderile cauzate de înghețul târziu de primăvară reglementează cadrul legal general, respectiv: definirea termenilor, beneficiarii ajutorului de stat, nivelul maxim al despăgubirilor și modul de calcul al acestora.

Ordinul MADR nr. 734/2008 reprezintă normele de implementare ale OUG nr. 41/2008. În baza OUG 41/2008, de fiecare dată când se produce înghețul târziu de primăvară care afectează sectorul pomicol, se elaborează și aprobă Hotărâri ale Guvernului care certifică producerea evenimentului, arealele afectate precum și valoarea totală a măsurii. În consecință, OUG nr. 41/2008 și Ordinul nr. 734/2008 au aplicabilitate nelimitată în timp, iar Hotărârile de Guvern au aplicabilitate pentru un eveniment specific.

Proiectul de Hotărâre de Guvern reprezintă modul de punere în practică a prevederilor OUG nr. 41/2008 referindu-se doar la zonele afectate de înghețul târziu de primăvară în anul 2007 precum și zonele afectate de acest fenomen meteorologic nefavorabil.

În consecință putem preciza numai bugetul alocat pentru acordarea despăgubirilor în pomicultură ca urmare a fenomenului de îngheț târziu de primăvară produs în anul 2007.

Prin prezenta notificare se prezintă numai bugetul alocat în anul 2009, și care ar putea fi plătit și în decursul anului 2010, urmare a înghețului produs în anul 2007.

Ajutor nr.: XA 51/09

Stat membru: Spania

Regiunea: Navarra

Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual: Ayudas a las inversiones que ocasionen costes suplementarios relacionados con la protección y la mejora del medio ambiente y, la mejora de las condiciones de higiene de las explotaciones ganaderas o el bienestar de los animales.

Temeiul juridic: Orden Foral de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se establecen las normas que regirán la concesión de ayudas a las inversiones que ocasionen costes suplementarios relacionados con la protección y la mejora del medio ambiente y, la mejora de las condiciones de higiene de las explotaciones ganaderas o el bienestar de los animales.

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii: 800 000 EUR.

Intensitatea maximă a ajutoarelor:

1. În cazul investițiilor în BAT (cele mai bune tehnici disponibile), în faza de concepție, ajutorul va fi de 40 % din valoarea investiției eligibile, cu excepția investițiilor care nu au ca efect o creștere a producției, pentru care ajutorul va fi de 60 % din valoarea investiției eligibile. Aceste procente pot crește până la 50 %, respectiv 75 %, dacă investițiile menționate se realizează în situri de interes comunitar, în zone montane sau în zone defavorizate.
2. Pentru alte investiții, ajutorul va atinge 20 % din valoarea investiției eligibile, cu excepția investițiilor care nu au ca efect o creștere a capacității de producție, pentru care ajutorul va putea ajunge la 30 % din valoarea investiției eligibile.
3. Pentru costurile generale eligibile, ajutorul va acoperi 40 % din valoarea totală a acestora, în toate cazurile.

Data punerii în aplicare: Sistemul de ajutoare se aplică de la data publicării numărului de înregistrare al cererii de exceptare prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 pe site-ul web al Direcției Generale Agricultură și Dezvoltare Rurală a Comisiei Europene.

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual: De la 15 februarie 2009 la 31 decembrie 2013.

Obiectivul ajutorului:

Sprijinirea investițiilor realizate de întreprinderile agricole mici și mijlocii în sectorul creșterii animalelor, destinate conservării și ameliorării mediului natural, precum și îmbunătățirii condițiilor de igienă sau a bunăstării animalelor, stimulând astfel dezvoltarea unui sector al creșterii animalelor eficient și sustenabil.

Articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006: Investiții în exploatarea agricolă. Costuri eligibile: articolul 4 alineatul (4): construirea, achiziționarea sau îmbunătățirea bunurilor imobile; achiziționarea de mașini și echipamente, inclusiv de software, până la valoarea de piață a bunului; costuri generale legate de cheltuielile menționate anterior, precum onorariile pentru arhitecți, ingineri și consultanți, studiile de fezabilitate sau achiziționarea de brevete și de licențe.

Sectorul (sectoarele) în cauză: Sectorul creșterii animalelor. Cod NACE A 01.2 „Producția animală”.

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

Gobierno de Navarra
Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
C/Tudela, 20
31003 Pamplona (Navarra)
ESPAÑA

Adresa web:

[http://www.cfnavarra.es/agricultura/COYUNTURA/
AyudasEstado/pdfs/STNO08046%20OF.pdf](http://www.cfnavarra.es/agricultura/COYUNTURA/AyudasEstado/pdfs/STNO08046%20OF.pdf)

Alte informații:

Gobierno de Navarra
Dirección General de Desarrollo Rural
C/Tudela, 20
31003 Pamplona
ESPAÑA
Tel. +39 848422933
E-mail: jasiaina@cfnavarra.es

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIE

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5571 – OAO Lukoil/TRN)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 160/05)

1. La data de 3 iulie 2009, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderea OAO Lukoil („Lukoil”, Federația Rusă) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul parțial asupra întreprinderii Dow Chemical („Dow Refinery Business”, Țările de Jos), care deține o participare de 45 % la capitalul întreprinderii Total Raffinaderij Nederland NV („TRN”), prin achiziționare de acțiuni și active.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Lukoil: societate în domeniul petrolier și energetic, integrată pe verticală,
- în cazul întreprinderii Dow Refinery Business/TRN: rafinarea țițeiului.

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

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

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 2 2964301 sau 2967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5571 – OAO Lukoil/TRN, la următoarea adresă:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32.

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.5461 – Société Lyonnaise des Eaux/Sociétés de Distribution d'Eau et d'Assainissement)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2009/C 160/06)

1. La data de 3 iulie 2009, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderea Lyonnaise des Eaux (Franța), controlată de GDF Suez (Franța), dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul integral asupra întreprinderilor Société des Eaux du Nord (Franța), Société Provençale Des Eaux (Franța), Société d'Exploitation du Réseau d'Assainissement de Marseille (Franța), Société des Eaux de Versailles et de Saint-Cloud (Franța) și Société Guyanaise des Eaux (Franța), prin schimburi de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Lyonnaise des Eaux: captarea, tratarea și distribuția apei,
- în cazul celor șase întreprinderi: captarea, tratarea și distribuția apei (cu excepția întreprinderii Société d'Exploitation du Réseau d'Assainissement de Marseille, activă numai în sectorul de tratare a apei).

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) nr. 139/2004. Cu toate acestea nu se ia o decizie finală în această privință.

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

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 2 2964301 sau 2967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.5461 – Société Lyonnaise des Eaux/Sociétés de Distribution d'Eau et d'Assainissement, la următoarea adresă:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare

(2009/C 160/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG

REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI

„KIEŁBASA MYŚLIWSKA”

NR. CE: PL-TSG-0007-0053-19.03.2007

1. Denumirea și adresa grupului solicitant:

Denumire: Związek „Polskie Mięso”
Adresa: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel. +48 228302657
Fax +48 228301648
E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Statul membru sau țara terță:

Polonia

3. Caietul de sarcini al produsului:**3.1. Denumire(i) care trebuie înregistrată(e) [articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]:**

„Kiełbasa myśliwska”

3.2. A se indica dacă denumirea:☐ este specifică☒ exprimă caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Denumirea „kiełbasa myśliwska” exprimă caracterul specific al produsului. Caracterul specific al produsului, astfel cum reiese din denumirea acestuia, se regăsește în derivatul etimologic de la cuvintele „myśliwy” (vânător) și „myślistwo” (vânătoare) și indică utilizarea sa inițială: preparatele din carne afumată de acest fel au fost inițial folosite de vânători ca provizii uscate. Perioada îndelungată de conservare și caracterul practic l-au transformat într-un element ideal al proviziilor pe care oamenii le iau cu ei cu ocazia excursiilor, călătoriilor și a sejururilor mai lungi în locuri unde este dificilă procurarea de mese calde. În timp, acest preparat a fost comercializat pe scară mai largă, însă denumirea sa nu s-a schimbat.

- 3.3. A se indica dacă rezervarea denumirii solicitate este în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006:

☐ înregistrare însoțită de rezervarea denumirii

☒ înregistrare fără rezervarea denumirii

- 3.4. Tipul produsului:

Clasa 1.2 – Preparate din carne (tratate termic, sărate, afumate etc.)

- 3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar care poartă denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]:

Cârnatul „kielbasa myśliwska” este scurt, de culoare maro închis și prezintă o suprafață încrețită uniform (fără cute longitudinale). Aspectul preparatului este de batoane curbate sub formă de semicerc, divizate de obicei în „perechi” (nedespărțite la punctul de răsucire a intestinului), cu o lungime de aproximativ 15 cm și cu un diametru de peste 32 mm.

Suprafața cârnatului „kielbasa myśliwska” este de culoare maro închis. În secțiunea transversală, se pot observa bucăți de culoare roșu închis de carne de porc din clasa I și bucăți de culoare roșu pal de carne de porc din clasa II.

La atingere, suprafața cârnatului este netedă, uscată și încrețită în mod uniform.

Gustul preparatului „kielbasa myśliwska” este specific cărnii de porc frăgezite, sărate, tratate termic, afumate, precum și condimentelor folosite.

Pe lângă gustul său specific, cârnatul se distinge prin frăgezimea sa.

Compoziție chimică:

- conținut de proteine – nu mai puțin de 17,0 %;
- conținut de apă – nu mai puțin de 55,0 %;
- conținut de grăsime – nu mai puțin de 45,0 %;
- conținut de sare – nu mai puțin de 4,5 %;
- conținut de nitrat (III) și de nitrat (V) exprimat ca NaNO_2 – nu mai mult de 0,0125 %.

Valorile corespunzătoare compoziției chimice de mai sus asigură calitatea tradițională a preparatului. Cantitatea preparatului finit obținută trebuie să fie mai mică de 68 % din cantitatea de carne utilizată ca materie primă.

- 3.6. Descrierea metodei de producție a produsului agricol sau alimentar care poartă denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]:

Ingrediente

Carne (100 kg de materie primă):

- carne de porc clasa I cu un conținut de grăsime de până la 15 % – 30 kg;
- carne de porc clasa IIA cu un conținut de grăsime de până la 20 % – 50 kg;
- carne de porc clasa III cu un conținut de grăsime de până la 25 % – 20 kg.

Până la 50 % din carnea de porc din clasa IIA sau din clasa III poate fi înlocuită cu carne de vită.

Condimente (per 100 kg de carne):

- piper natural – 0,15 kg;
- ienupăr – 0,10 kg;
- usturoi proaspăt – 0,10 kg;
- zahăr – 0,20 kg.

Alți aditivi:

- amestec de sărare [pe baza unui amestec de sare de masă (NaCl) și nitrit de sodiu (NaNO₂)] – aproximativ 2 kg;
- amestec de frăgezire (cu următoarea compoziție: 1 litru de 10 % oțet alimentar, 1 litru de apă, 1 litru de ulei de rapiță sau de floarea-soarelui) – 3 litri.

Alimentația porcilor în contextul producerii de carne de porc destinată utilizării pentru producerea cârnatului „kiełbasa myśliwska”:

Prin alimentație se urmărește îngrășarea porcilor în vederea obținerii de carne grasă cu un conținut ridicat de grăsime. Scopul este producerea de porci cu o greutate de până la 120 kg, care prezintă un conținut mai ridicat de grăsime intramusculară (de peste 3 %).

- Îngrășarea vizează rasele de porci cu dezvoltare lentă, iar un regim adecvat de îngrășare face posibilă obținerea conținutului dorit de grăsime intramusculară. Rasele folosite pentru îngrășare nu poartă gena RN, iar gena RYR 1T este prezentă la 20 % din populație.
- Îngrășarea ar trebui să se desfășoare pe parcursul a trei etape – etapa I până la aproximativ 60 kg, etapa II până la aproximativ 90 kg și etapa III până la aproximativ 120 kg.
- Îngrășarea animalelor până la greutatea de 90 kg se realizează prin utilizarea a două tipuri de furaje combinate. Furajele combinate (rații) conțin:
 - ca elemente energetice: gozuri de cereale – grâu, orz, secară, ovăz, triticală sau porumb; gozurile de porumb și gozurile de soiuri de ovăz decorticat pot reprezenta până la 30 % din amestec;
 - ca elemente proteice: gozuri de lupin, bob și de mazăre, șroturi de soia, șroturi de rapiță, turtă de rapiță, drojdie furajeră sau furaj verde uscat.
- Furajele combinate (rații) pentru animale cu greutatea cuprinsă între 90-12 kg conțin:
 - ca elemente energetice: gozuri de grâu, orz, secară și de triticală. Gozurile de porumb și gozurile de soiuri de ovăz decorticat nu pot fi utilizate în amestecuri (rații);
 - ca elemente proteice: gozuri de leguminoase (lupin, bob și mazăre), șroturi de soia, turtă de rapiță sau șroturi de rapiță și furaj verde uscat.
- Pe toată durata îngrășării este interzisă folosirea următoarelor elemente: uleiuri vegetale, furaje de origine animală, cum ar fi laptele praf, zerul uscat, făina de pește.
- Cantitatea de energie metabolică din amestecuri în toate etapele de îngrășare este cuprinsă între 12-13 MJ la ME/kg de amestec. Conținutul proteic din amestecuri ar trebui să se încadreze aproximativ între 16 și 18 % în prima etapă de îngrășare, 15 și 16 % în a doua etapă și aproximativ 14 % în ultima etapă.
- Rațiile destinate porcilor pentru îngrășare pot consta fie doar în furaje nutritive, fie în furaje nutritive și furaje grosiere, cum ar fi cartofii și furajul verde.

Etape ale producerii cârnatului „kiełbasa myśliwska”

Etapa 1

Porționarea în prealabil a tuturor ingredientelor din carne. Asigurarea unei dimensiuni uniforme pentru toate bucățile de carne (până la aproximativ 5 cm diametru).

Etapa 2

Sărarea tradițională (metoda la sec) timp de aproximativ 48 de ore, cu un amestec de sărare.

Etapa 3

Procesare mecanică: carnea din clasa I este mărunțită în bucăți de aproximativ 20 mm, carnea din clasa IIA în bucăți de aproximativ 8 mm, iar carnea din clasa III în bucăți de aproximativ 3 mm, apoi este amestecată la cuter împreună cu 2 kg de gheață.

Etapa 4

Adăugarea amestecului de frăgezire la carnea din clasa I și la carnea din clasa IIA – amestecare integrală.

Etapa 5

Adăugarea cârnii de porc tocate din clasa III și a condimentelor – amestecare integrală.

Etapa 6

Umplerea intestinelor de porc cu un diametru de peste 32 mm și răsucirea intestinului batoanelor pentru a avea o lungime de aproximativ 15 cm.

Etapa 7

Păstrarea timp de două ore la o temperatură care să nu depășească 30 °C. În prealabil se usucă suprafața, se lasă să acționeze ingredientele din batoane.

Etapa 8

Uscarea suprafeței, afumarea fierbinte tradițională (timp de aproximativ 135 minute) și aplicarea tratamentului termic până când se obține o temperatură de cel puțin 70 °C în interiorul batoanelor.

Etapa 9

Răcire și refrigerare la mai puțin de 10 °C.

Etapa 10

Uscare la 14-18 °C și umiditate de 70-80 % timp de 5-7 zile, până la obținerea preparatului dorit (nu depășește 68 %).

3.7. *Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]:*

Caracterul specific al „kielbasa myśliwska” este asigurat de mai multe însușiri caracteristice preparatului:

- frăgezime, suculență și proprietățile specifice ale cârnii;
- gust și aromă deosebite;
- formă scurtă, caracteristică;
- durată de conservare deosebit de lungă.

Frăgezimea, suculența și proprietățile specifice ale cârnii

Carnea de porc provenind de la rase cu dezvoltare lentă, îngrășate până la atingerea unei greutate de aproximativ 120 kg și care prezintă trăsăturile genetice descrise la punctul 3.6, constituie un ingredient de bază al „kielbasa myśliwska”, care influențează caracterul specific al cârnatului. Respectarea acestor cerințe asigură un conținut de grăsime intramusculară de peste 3 % și garantează proprietățile gustative și tehnologice adecvate ale cârnii. Acestea reprezintă elemente esențiale pentru producerea de „kielbasa myśliwska”. Utilizarea materiilor prime de acest tip și respectarea metodei tradiționale de producere, acordându-se o atenție specială etapelor de amestecare la cuter, sărare și afumare, asigură frăgezimea și suculența deosebite ale „kielbasa myśliwska”.

Elementul care asigură frăgezime deosebită a cârnii folosite în producerea de „kielbasa myśliwska” este adăugarea la carnea de porc a unui amestec de frăgezire special selectat, compus din oțet, apă și ulei de rapiță sau de floarea-soarelui.

Gustul și aroma deosebite

Cârnatul „kielbasa myśliwska” se distinge de celelalte tipuri de cârnați prin gustul și aroma specifice. Aceste caracteristici rezultă din utilizarea în procesul de producție a condimentelor atent selecționate și dozate, precum ienupăr, piper natural, zahăr și amestec de sărare, precum și a usturoiului proaspăt, specific acestui preparat, și a amestecului de frăgezire.

Gustul și aroma deosebite se obțin, de asemenea, prin afumare și uscare, cu o perioadă prelungită de uscare care este specifică cârnatului „kielbasa myśliwska”.

Formă scurtă, caracteristică

Caracterul specific al „kielbasa myśliwska” este în primul rând legat de forma sa unică. „Kielbasa myśliwska” este scurt și are aspectul de batoane curbate cu o suprafață încrețită uniform și în formă de semicerc, divizate de obicei în „perechi” (nedespărțite la punctul de răsucire a intestinului).

Principala caracteristică a „kielbasa myśliwska” este caracterul său practic deosebit. Forma sa se recunoaște ușor și preparatul este deosebit de practic și se consumă în special cu ocazia excursiilor și călătoriilor.

Durată de conservare deosebit de lungă

Durata de conservare deosebit de lungă a „kielbasa myśliwska”, folosit în principal pentru a completa proviziile vânătorilor sau turiștilor, reprezintă, în egală măsură, una dintre caracteristicile sale esențiale și se obține prin utilizarea tradițională a usturoiului proaspăt și a unei perioade prelungite de uscare, pe parcursul etapei finale de producție.

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]:

Materii prime și ingrediente tradiționale

1. Carne de porc provenind de la porci îngrășați în mod tradițional:

Carnea provenind de la porcii destinați producerii de „kielbasa myśliwska” trebuie să aibă un conținut de grăsime intramusculară de 3 %. Aceasta este textura care conferă produsului gradul dorit de frăgezime, suculență și gustul excelent. Utilizarea acestui tip de carne are o influență hotărâtoare asupra calității și caracterului specific al preparatului final și este conformă cu metoda tradițională de producție.

2. Condimente atent selecționate:

Utilizarea în procesul de producție a condimentelor atent selecționate și dozate, precum ienupăr, piper natural, zahăr și amestec de sărare, și îndeosebi a usturoiului proaspăt și a amestecului de frăgezire este rezultatul direct al experienței și al tradiției îndelungate de producere a preparatelor din carne în Polonia.

Metoda de tradițională producere

Vânătoarea s-a desfășurat timp de secole după o serie de reguli și obiceiuri proprii. Descrieri ale unor scene de vânătoare se regăsesc în literatura poloneză, inclusiv în poemul epic național „Pan Tadeusz” de Adam Mickiewicz, care datează din 1834. Vânătoarea a reprezentat aproape o sărbătoare socială, cu o bogăție de ritualuri și de simbolism – cum ar fi vestirea din corn a semnalelor de vânătoare, inițierea vânătorului sau „botezul” și ospetele de la sfârșitul vânătorii. Asociațiile de vânătoare înființate ulterior au adoptat și cultivat aceste tradiții până în prezent.

Tolba vânătorului a reprezentat un element tradițional nelipsit din echipamentul de vânătoare. În tolba se aflau, printre altele, provizii uscate potrivite pentru plimbările pe parcursul unei zile întregi prin pădure. Descrieri ale meselor luate în timpul unei partide de vânătoare se regăsesc în literatura poloneză, inclusiv în poemul „Pan Tadeusz” menționat anterior. Cârnații uscați și afumați, cu o perioadă relativ lungă de conservare, au făcut parte dintotdeauna din bucatele consumate în momentele de odihnă.

Denumirea de „kielbasa myśliwska” a apărut cel mai probabil în perioada interbelică a secolului XX, când, după cum se afirmă în periodicul „Gospodarka Mięsna” nr. 1-2 din 1949, producerea de preparate din carne afumate s-a dezvoltat în cadrul a numeroase fabrici mici de prelucrare a cărnii din Polonia.

„Kielbasa myśliwska” s-a bucurat de un mare succes pe piața din Polonia, după Al Doilea Război Mondial. În temeiul Ordinului nr. 485 al ministrului industriei de prelucrare a cărnii și a laptelui din 3 noiembrie 1953, „kielbasa myśliwska” a fost inclus pe lista oficială a preparatelor din carne afumate destinate comercializării și ulterior, din motive legate de calitate, s-au standardizat rețetele și documentația tehnologică, în conformitate cu standardul RN-54/MPMiMl-Mięs-58 din 30 decembrie 1954 și cu Regulamentul intern nr. 21 al Oficiului central pentru industria de prelucrare a cărnii, emis la Varșovia în 1964. Chiar și în prezent, „kielbasa myśliwska” continuă să fie unul dintre preparatele din carne afumate cele mai apreciate și mai mult consumate.

3.9. *Cerințe minime și proceduri de verificare a caracterului specific [articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]:*

Următoarele elemente trebuie supuse controlului în vederea stabilirii caracterului specific al „kielbasa myśliwska”:

1. Calitatea materiei prime utilizate în producție (carne de porc, condimente), inclusiv:

- calitatea tehnologică a cărnii;
- modalitatea de îngrășare;
- timpul de sărare;
- condimentele folosite în producerea cârnatului „kielbasa myśliwska” și proporțiile în care ele sunt folosite.

2. Afumarea cârnatului „Kielbasa myśliwska”

În cadrul unui control, trebuie verificate următoarele elemente:

- menținerea temperaturii necesare pentru afumarea fierbinte tradițională, precum și a temperaturii de încălzire;
- menținerea duratei și a temperaturii de afumare la rece;
- utilizarea de așchii de fag pentru afumarea la rece.

3. Calitatea preparatului finit:

- conținut de proteine;
- conținut de apă;
- conținut de grăsime;
- conținut de clorură de sodiu;
- conținut de nitrat (III) și de nitrat (V);
- gust și aromă.

4. Forma preparatului.

Frecvența controalelor:

O dată la două luni trebuie efectuate controale ale etapelor menționate anterior. În cazul în care funcționarea este corectă la nivelul tuturor acestor etape, frecvența se poate reduce la două controale pe an.

În cazul în care apar nereguli în oricare dintre etape, trebuie crescută frecvența controalelor la nivelul etapei respective (o dată la două luni). Controalele la nivelul celorlalte etape pot fi efectuate în continuare o dată la șase luni.

4. Autorități sau organisme responsabile de verificarea respectării caietului de sarcini:

4.1. Denumirea și adresa:

Denumire: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

☒ Public ☐ Privat

4.2. Responsabilități specifice ale autorității sau ale organismului:

Autoritatea de control menționată anterior este responsabilă de verificarea întregului caiet de sarcini.

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

(2009/C 160/08)

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

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„IRPINIA – COLLINE DELL’UFITA”

NR. CE: IT-PDO-0005-0500-28.09.2005

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: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresă: Via XX Settembre n. 20
00187 ROMA
ITALIA
Telefon +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

4.3. Aria geografică:

Denumire: Consorzio di Produzione e Valorizzazione Olio Extra Vergine d'Irpinia «Irpinia —
Colline dell'Ufita»
Adresă: Vico Lapronia, 8
83031 Ariano Irpino (AV)
ITALIA
Telefon +39 0825824955
Fax +39 0825824955
E-mail: info@coprovoli.com
Compozență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.5 – Grăsimi – ulei de măsline extra virgin

4. Caiet de sarcini:

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

4.1. Denumire:

„Irpinia – Colline dell’Ufita”

4.2. Descriere:

în momentul introducerii pe piață, uleiul de măsline extra virgin „Irpinia – Colline dell’Ufita” DOP prezintă următoarele caracteristici fizice, chimice și organoleptice:

Culoare: de la galben-pai la verde mai mult sau mai puțin intens;

Caracteristici organoleptice:

Descriptor	Medie (*)
Defecte	0
Aromă de măsline	3-6
Amăreală	2-6
Gust picant	2-6
Aromă de tomate	2-5

(*) CVR% MAXIMUM 20.

Caracteristici fizico-chimice:

Aciditate %: maximum 0,5;

Indice de peroxid mEq O₂/kg maximum 10;Spectrometrie UV K₂₃₂: maximum 2,2;Spectrometrie UV K₂₇₀: maximum 0,2;

Spectrometrie Delta K: maximum 0,01;

Total polifenoli: minimum 100 ppm..

4.3. *Aria geografică:*

Aria de producție a denumirii de origine protejate „Irpinia – Colline dell'Ufita” cuprinde teritoriile administrative ale următoarelor comune situate în provincia Avellino, regiunea Campania: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Angelo all'Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista, Zungoli

4.4. *Dovada originii:*

Fiecare etapă a procesului de producție trebuie monitorizată, înregistrându-se, la fiecare produsele care intră și cele obținute. În acest mod, precum și prin înscrierea în registrele corespunzătoare, gestionate de organismul de control, a parcelelor cadastrale cultivate, a producătorilor, deținătorilor de mori și îmbutelietorilor, precum și prin declararea la organismul de control a cantităților produse, se garantează trasabilitatea produsului. Toate persoanele fizice și juridice înscrise în registrele respective vor fi controlate de către organismul de control, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini și cu planul de control aferent.

4.5. *Metodă de obținere:*

Uleiul de măsline extra virgin „Irpinia – Colline dell'Ufita” DOP se obține din măsline produse pe plantațiile de măslini din cadrul exploatației, și se compune din următoarele varietăți: „Ravece”, în proporție de minimum 60 %, „Ogliarola”, „Marinese”, „Olivella”, „Ruveia”, „Vigna della Corte”, individuale sau combinate, în proporție de maximum 40 %; eventual „Leccino” și „Frantoio”, în proporție de maximum 10 %. Pentru fertilizare se admite utilizarea de îngrășăminte organice și/sau de sinteză. În ceea ce privește gestionarea solului, se efectuează lucrări mecanizate de suprafață, care sunt utile și pentru controlul buruienilor. Este permisă utilizarea metodei de acoperire cu iarbă. În mod normal, plantațiile de măslini nu trebuie irigate, însă în anii deosebiți de secetoși se permite irigarea ca măsură de urgență. Tratamentele antiparazitare trebuie efectuate în conformitate cu normele privind

combaterea integrată a dăunătorilor, adoptate de regiunea Campania. Recoltarea trebuie realizată manual sau mecanizat, cu condiția să se evite rămânerea măslinelor pe jos în timpul operațiunii. În orice caz, trebuie utilizate plase sau alte sisteme de colectare, însă este interzisă strângerea măslinelor căzute în mod natural pe sol și a celor căzute în plasele permanente. Este interzisă utilizarea produselor chimice care provoacă sau ajută la căderea fructelor (*cascolanti*). Fructele trebuie transportate în lăzi perforate sau în recipiente rigide, perforate. Este absolut interzisă utilizarea sacilor, indiferent de material, pentru transportul și conservarea măslinelor. Producția de măsline nu poate depăși 60 kg per pom. Producția maximă de ulei nu poate depăși 20 % din greutatea măslinelor. Până la etapa de presare, care trebuie să aibă loc după cel mult 48 de ore de la recoltare, măslinele trebuie depozitate aproape de presă, în încăperi aerisite, în recipiente rigide și perforate. Pentru extragerea uleiului pot fi utilizate numai procese mecanice și fizice care permit uleiului să păstreze, într-o proporție cât mai mare, caracteristicile speciale ale fructelor originare. Metoda de transformare cunoscută sub denumirea de „ripasso” (refiltrare), precum și utilizarea unor produse cu acțiune chimică sau biochimică (enzime) în cadrul procesului de extracție sunt interzise. În această fază, este, de asemenea, interzisă utilizarea „talcului”. După extragere, uleiul de măsline trebuie păstrat în recipiente de inox sau în cisterne de teracotă acoperite cu smalț pentru păstrarea alimentelor, foarte curate și amplasate în încăperi igienice. Pentru punerea în consum, uleiul de măsline extra virgin „Irpinia Colline dell’Ufita” trebuie îmbuteliat în sticle de culoare închisă, ceramică și teracotă smălțuită sau în recipiente din aluminiu cu o capacitate de maximum 5 litri, sigilate și etichetate. Se admite ambalarea în pliculețe monodoză din laminat metalic de aluminiu și din alte materiale sintetice permise prin lege, cu o capacitate de 10 ml și purtând indicațiile prevăzute de legislația în vigoare, precum și un număr de înregistrare atribuit de organismul de control. Uleiul extra virgin „Irpinia Colline dell’Ufita” DOP se poate obține și prin metoda ecologică. Cultivarea măslinelor, precum și extragerea și îmbutelierea uleiului de măsline extra virgin cu denumirea de origine protejată „Irpinia Colline dell’Ufita” trebuie efectuate pe teritoriul ariei de producție menționate anterior la punctul 4.3, pentru a se garanta originea și controlul produsului și pentru a se evita ca transportarea în vrac să cauzeze oxidarea sau deteriorarea acestuia, precum și pierderea caracteristicilor sale chimice și organoleptice, în special notele specifice de iarbă și tomate ale uleiului „Irpinia Colline dell’Ufita”, determinate de conținutul de antioxidanți fenolici și de profilul substanțelor aromatice. Compoziția uleiului, caracterizată printr-un nivel semnificativ de acizi grași polinesaturați, predispune uleiul la pierderea calității organoleptice și a specificității sale atunci când este expus oxigenului din aer pe parcursul etapei de transfer, pompare, transport și descărcare, operațiuni mai frecvente în cazul în care îmbutelierea are loc în afara ariei de producție.

4.6. Legătură:

Aroma și gustul uleiului de măsline extra virgin „Irpinia Colline dell’Ufita” DOP derivă în principal din varietatea „Ravece” care, atunci când este cultivată în aria de producție definită la punctul 4.3, dobândește caracteristici specifice care conferă produsului un gust intens de fructe, cu un amestec armonios de tonuri amare și picante și o aromă clară de ierburi, cu note pronunțate de gogonele și anghinare. Caracteristicile teritoriului respectiv, printre care microclimatul și solul, precum și tehnicile speciale de cultivare și de producție utilizate, transmise de-a lungul secolelor de cultivatorii de măsline din Irpinia, contribuie la obținerea unui ulei de măsline extra virgin cu un înalt grad de specificitate.

Influența directă a climei temperate, în care temperaturile ating uneori valori scăzute, precum și amplasarea plantațiilor de măslini la altitudini ridicate reprezintă principalii factori care au determinat consolidarea pe acest teritoriu a cultivării varietății „Ravece”, rezistență la gerurile și la ninsorile de iarnă și primăvară. În această regiune, măslinii se cultivă încă de pe vremea romanilor, pe terenuri deluroase cu o declivitate de aproximativ 20 %, cu soluri mai mult sau mai puțin argiloase, potrivit de fertile și sărace în resurse de apă; aceste soluri derivă, în zonele mai înalte, din substraturi de origine calcaroasă, marnoasă sau argiloasă, iar în zonele de câmpie, din substraturi aluvionare și nisipoase. Iernile blânde și verile nu foarte calde au conferit întregii regiuni o climă deosebit de favorabilă cultivării măslinilor de-a lungul secolelor. Precipitațiile anuale sunt de aproximativ 700 mm, temperaturile scad rareori sub 0°, atingând – 4 °C pentru perioade foarte scurte de timp; temperatura medie este de 18 °C. Toți acești factori contribuie la obținerea unui ulei ale cărui proprietăți chimice și organoleptice îl diferențiază de orice alt ulei de măsline extra virgin și îi conferă unicitate; din aceste motive, ar trebui promovat și protejat. Încă din 1517, printre proprietățile consiliului Catedralei din Ariano figurează „în partea opusă, o vie pe cinci rânduri în care se află doi măslini”, iar faptul că era încurajată cultivarea măslinilor reiese din denumirea „fontana dell’oliveto” (fântâna măslinilor), loc situat în apropiere de „Amando”; se menționează, de asemenea, „o vie cu câțiva măslini la Cerrito”, „o livadă cu paisprezece măslini la Strabella”, „o livadă de măslini pe dealurile de la Ariano”, sau „o livadă de măslini pe câmp”. Cultivarea măslinilor în această regiune s-a dezvoltat semnificativ în secolul al XIX-lea, deoarece în 1893, după cum scrie Nicola Flammia în *Storia della Città di Ariano* (Istoria orașului Ariano), publicată în același an, „există 29 de prese de măsline, unele în oraș și altele în afara lui”. Tot de la Flammia aflăm că printre zonele „cu cei mai mulți pomi se numără S. Liberatore, Ottaggio, Cerreto, Viaggiano”, și anume cele aflate la 400 m și 600 m deasupra nivelului mării, că acolo se produce anual „ulei, amfore de câte

50 000 de *tomoli* (2 265 de grame)” și că un litru de ulei costa 1,30 lire, iar o amforă, 3 lire. Adjectivul „Ravece” este utilizat în 1517 în *Platea Urbis et foranea*, redactată de episcopul Diomedea Carafa, unde se menționează capela San Nicola din parohia bisericii San Matteo, care „are o livadă de *ravej* în Sala”; adjectivul este utilizat din nou în 1580, în *Visita Pastorale* („Vizita pastorală”) a episcopului Donato de Laurentiis, unde se menționează aceeași capelă care „are o livadă de *ravei*” în același loc.

4.7. Organism de control:

Denumire: IS.ME.CERT.
Adresă: Via G. Porzio — Centro direzionale
Isola G/1, Scala C, 13^o piano, int. 98
80143 — Napoli
ITALIA
Telefon +39 0817879789
Fax +39 0816040176
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Etichetare:

Denumirea de origine protejată „Irpinia Colline dell’Ufita” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare, indelebile, de o culoare care să contrasteze puternic cu cea a etichetei, astfel încât să poată fi distinsă cu claritate de restul informațiilor care apar pe eticheta respectivă. De asemenea, pe etichetă trebuie să figureze sigla descrisă în continuare și sigla comunitară a DOP. Sigla specifică acestui ulei de măsline extra virgin este reprezentată printr-o floare cu 13 petale, preluată dintr-un motiv decorativ de pe un vas ceramic din zona Ariano, pictat manual în culorile galben – portocaliu – brun-roșcat – maro, dispusă circular în jurul mențiunii „Irpinia Colline dell’Ufita”. Aceste cuvinte sunt scrise cu caracterul „Post Medieval”, în varianta tipografică „Medium”, literele sunt de culoare albă și dispuse circular pe un fond maro închis. În centrul compoziției se află un cerc alb cu un contur fin de culoare portocalie care conține, dispusă în formă circulară, mențiunea „OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.”, scrisă cu litere negre pe fond alb, cu caracterul „Rotis Semisans”, în varianta tipografică „Extra Bold”. În centru se află cuvântul „RAVECE”, scris cu negru, cu caractere manuale preluate dintr-o formă veche de scriere carolingiano-beneventană. Dedesubtul cercului alb, suprapus peste partea inferioară a florii exterioare, este desenat conturul Italiei cu o bulină maro care indică regiunea Ufita. Se poate include o referire la caracterul ecologic, atunci când uleiul este obținut prin astfel de metode.



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

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

(*) Preț cu amănuntul:

- până la 32 de pagini: 6 EUR
- de la 33 la 64 de pagini: 12 EUR
- peste 64 de pagini: preț fixat după caz

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

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

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

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

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

Distribuire și abonamente

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

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

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

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

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