

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 299



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 60

9 septembrie 2017

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 299/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8575 – OTHP/AlmCo/Borealis/KIA/LCY) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8592 – Centerbridge/EGPH/JV) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/03	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8596 – Colindale/Goldman Sachs/JRE) ⁽¹⁾	2
2017/C 299/04	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8593 – CVC/PAI/Cortefiel) ⁽¹⁾	2

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 299/05	Rata de schimb a monedei euro	3
---------------	-------------------------------------	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2017/C 299/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8613 – Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	4
2017/C 299/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8631 – IFM/PSA/Mersin) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2017/C 299/08	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	7
---------------	--	---

Rectificări

2017/C 299/09	Rectificare la Comunicarea Comisiei în temeiul articolului 17 din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public (JO C 280, 24.8.2017)	18
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată

(Cazul M.8575 – OTPP/AIMCo/Borealis/KIA/LCY)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 299/01)

La 8 august 2017, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32017M8575. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonopoziție la o concentrare notificată

(Cazul M.8592 – Centerbridge/EGPH/JV)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 299/02)

La 4 septembrie 2017, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32017M8592. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonoposiție la o concentrare notificată
(Cazul M.8596 – Colindale/Goldman Sachs/JRE)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2017/C 299/03)

La 5 septembrie 2017, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32017M8596. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonoposiție la o concentrare notificată
(Cazul M.8593 – CVC/PAI/Cortefiel)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2017/C 299/04)

La 5 septembrie 2017, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. 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, în 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/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32017M8593. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

8 septembrie 2017

(2017/C 299/05)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,2060	CAD dolar canadian	1,4577
JPY yen japonez	129,50	HKD dolar Hong Kong	9,4160
DKK coroana daneză	7,4402	NZD dolar neozeelandez	1,6502
GBP lira sterlină	0,91268	SGD dolar Singapore	1,6124
SEK coroana suedeză	9,5388	KRW won sud-coreean	1 363,52
CHF franc elvețian	1,1405	ZAR rand sud-african	15,5124
ISK coroana islandeză		CNY yuan renminbi chinezesc	7,7926
NOK coroana norvegiană	9,3093	HRK kuna croată	7,4315
BGN leva bulgărească	1,9558	IDR rupia indoneziană	15 874,85
CZK coroana cehă	26,099	MYR ringgit Malaiezia	5,0586
HUF forint maghiar	306,46	PHP peso Filipine	61,276
PLN zlot polonez	4,2534	RUB rubla rusească	68,9650
RON leu românesc nou	4,6008	THB baht thailandez	39,919
TRY lira turcească	4,1191	BRL real brazilian	3,7256
AUD dolar australian	1,4881	MXN peso mexican	21,3382
		INR rupie indiană	76,9245

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.8613 – Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 299/06)

1. La data de 1 septembrie 2017, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- Konica Minolta, Inc. („KM”, Japonia);
- Innovation Network Corporation of Japan („INCJ”, Japonia);
- Ambry Genetics Corp („AG”, SUA).

KM și INCJ dobândesc indirect, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii AG.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii KM: aceasta este o întreprindere tehnologică specializată în aparate de procesare a imaginii, dispozitive optice de analiză a datelor și nanofabricație. În acest sens, KM dezvoltă și fabrică o gamă largă de produse hardware și software care oferă soluții pentru întreprinderi. KM își desfășoară activitatea în 150 de țări, în Europa, SUA, Japonia, China, Asia și în alte țări;
- în cazul întreprinderii INCJ: aceasta este un parteneriat public-privat între guvernul Japoniei și 26 de companii private. INCJ desfășoară activități de investiții, furnizând întreprinderilor de nouă generație sprijin financiar, tehnologic și de gestionare. Aceasta oferă capital de risc pe termen mediu și lung întreprinderilor inovatoare cu un potențial de creștere care creează o valoare pentru societate;
- în cazul întreprinderii AG: o societate din sectorul medical cu sediul în SUA. Aceasta oferă servicii de testare genetică în laborator și desfășoară activități conexe în domeniul cercetării genetice. AG operează în California, activitatea sa focalizându-se asupra SUA și a Canadei și doar într-o măsură nesemnificativă asupra UE.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză 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.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

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

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Următoarea trimitere ar trebui să fie specificată întotdeauna:

M.8613 – Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics

Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 229-64301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.8631 – IFM/PSA/Mersin)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2017/C 299/07)

1. La data de 31 august 2017, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- IFM Investors Pty Ltd (Australia),
- PSA International Pte Ltd B (Singapore), controlată de Temasek Holdings (Singapore),
- Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. (Turcia).

IFM Investors Pty Ltd („IFM”) și PSA International Pte Ltd („PSA”) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. („MIP”).

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii IFM: administrator de investiții la nivel mondial, cu sediul în Australia, care gestionează active în infrastructură, acțiuni cotate, capitaluri private și investiții în instrumente de datorie. IFM este deținută indirect, în proporție de 100 %, de 28 de fonduri de pensii australiene fără scop lucrativ,
- în cazul întreprinderii PSA: operator de terminale de transport la nivel mondial, a cărui activitate constă în principal în furnizarea de servicii de încărcare și descărcare în porturi, cu un accent special pe asigurarea serviciilor de terminal pentru navele-container de linie. PSA își are sediul în Singapore și este deținută, în ultimă instanță, de Temasek Holdings, fondul suveran de investiții al Republicii Singapore,
- în cazul întreprinderii MIP: operator și administrator al portului internațional Mersin, situat în Mersin (Turcia).

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză 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 Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Următoarea trimitere ar trebui să fie specificată întotdeauna:

M.8631 – IFM/PSA/Mersin

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 299/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„SAINT-NECTAIRE”

Nr. UE: PDO-FR-02299 – 8.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Asociația interprofesională „Saint-Nectaire” (prescurtat, ISN)

Adresă: 2 route des Fraux
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
FRANȚA

Tel. +33 473795257

Fax +33 473795172

E-mail: contact@syndicatstnectaire.com

Grupul este compus din producători, colectori de lapte, procesatori și maturatori ai brânzei „Saint-Nectaire” și, în această calitate, are un interes legitim să propună cererea de modificare.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☐ Aria geografică
- ☒ Dovada originii
- ☒ Metoda de producție
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☒ Altele: control, cerințe naționale, legătură

4. Tipul modificării (modificărilor)

- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

Rubrica „Descrierea produsului”

În precedenta modificare a caietului de sarcini, greutatea medie a brânzeturilor a fost înlocuită cu o greutate maximă (1,850 kg pentru formatul mare și 0,650 kg pentru formatul redus). Punerea în aplicare a respectivei dispoziții a fost o ocazie de a aprofunda acest criteriu. Pentru a ține cont de variațiile care pot apărea în ceea ce privește greutatea brânzeturilor și pentru a defini cu precizie produsul, greutatea maximă a brânzei este mărită și completată de o valoare minimă. Astfel, greutatea brânzei „Saint-Nectaire” format mare este „cuprinsă între 1,450 kg și 1,950 kg”, în loc de „nu depășește 1,850 kg”. Pentru brânza „Saint-Nectaire” format redus, greutatea este „cuprinsă între 0,500 kg și 0,700 kg”, în loc de „nu depășește 0,650 kg”.

Descrierea pastei este mai detaliată datorită experienței acumulate de juriile de degustare. Astfel, fraza „Pasta onctuoasă și suplă, care se comprimă când este apăsată cu degetul, are culoarea fildeşului și poate prezenta unele găuri mici, distribuite armonios” înlocuiește propoziția „Pasta, suplă și onctuoasă, se îndoaie când este apăsată cu degetul”. Această nouă descriere permite definirea mai precisă a produsului.

Descrierea gustului produsului este completată pentru a reflecta mai bine complexitatea gustului brânzei „Saint-Nectaire”. Astfel, descriptorii „delicat” și „fără exces de aciditate” sunt adăugați propoziției, care devine: „Gustul este curat, delicat, ușor sărat, fără exces de aciditate, cu arome de lapte variate (lapte proaspăt, smântână, unt) și arome ale mediului de maturare (pivniță, paie de maturare, pământ sau tufăriș), totul fiind adesea nuanțat de un ton subtil de alună.”

Toate aceste modificări, care au în vedere ameliorarea descrierii produsului, sunt introduse și în documentul unic.

Rubrica „Dovada originii”

În completarea declarației de identificare prealabile autorizării operatorilor, prin care se recunoaște capacitatea acestora de a satisface exigențele din caietul de sarcini, s-a adăugat o declarație prealabilă privind intenția de a nu produce și o declarație prealabilă privind reluarea producției pentru a permite unor operatori să oprească producția temporară a brânzei „Saint-Nectaire” dacă doresc acest lucru.

Pentru o mai bună înțelegere a textului, se precizează că transmiterea lunară a unor date statistice privind fabricarea și maturarea vizează, de asemenea, producătorii fermieri care realizează procesul de maturare la fermă.

Se adaugă o obligație pentru anumite categorii de operatori (colectorii de lapte, producători și maturatori) de a comunica anual grupului, pentru anul n înainte de data de 25 februarie a anului $n+1$, elementele statistice referitoare la activitatea lor în anul precedent, în completarea transmițerilor lunare de date solicitate deja în cazul unora, astfel încât grupul să dispună de un rezumat anual din partea operatorilor.

Durata minimă de păstrare a declarațiilor primite de grup este stabilită la 2 ani în plus față de anul în curs, în loc de 3 ani calculați de la data primirii declarației, pentru a facilita gestionarea arhivelor pe an calendaristic.

În legătură cu modificările introduse privind alimentația animalelor, se precizează că situația rezumativă a recoltelor și a achizițiilor de iarbă ținută de producătorul de lapte acoperă toate recoltele și toate achizițiile de iarbă, indiferent de proveniență, pentru a ține cont de totalitatea recoltelor și a achizițiilor de iarbă.

În plus, pentru a putea estima calitatea recoltei și pentru a controla distribuția acesteia, păstrarea de registre privind alimentația este completată după cum urmează: „Pentru furajele conservate prin fermentare destinate să fie distribuite vacilor de lapte, producătorul de lapte solicită realizarea, în fiecare an înainte de 1 noiembrie:

- a unei analize a pH-ului și a conținutului de materie uscată al fiecărui siloz de furaje însilozate (inclusiv furajele însilozate ambalate în material plastic);
- a unei analize a conținutului de materie uscată a celorlalte furaje conservate prin fermentare pe tranșă de 100 de saci”.

Se adaugă o precizare cu privire la înregistrările care figurează în inventarul stocului de furaje. Astfel, în inventar trebuie să se indice, de asemenea, căror animale le sunt destinate diferitele stocuri de furaje în funcție de modul de conservare, de ambalarea și de originea acestora, pentru a înlesni controalele.

Se precizează că facturile aferente achizițiilor de alimente vizează achizițiile de furaje și de alimente complementare, pentru a evita orice ambiguitate.

Se adaugă o dispoziție care prevede obligația producătorilor de lapte ale căror juninci destinate reinnoirii șeptelului nu sunt prezente permanent, de la naștere până la prima fătare, în aria definită la punctul 4 din documentul unic de a păstra un registru în care să se indice în speță, pentru fiecare junincă, datele de ieșire și de revenire în zonă, precum și natura și originea alimentelor consumate, pentru a permite controlul mișcărilor și al alimentației junincilor destinate reinnoirii șeptelului.

În legătură cu modificarea adusă rubricii „Metoda de obținere” din caietul de sarcini, dovada schimbării anuale a manșoanelor de mulș și a furtunurilor flexibile ale instalației de mulș nu mai este solicitată în mod expres, întrucât starea manșoanelor de mulș și a furtunurilor flexibile este controlată și verificată în momentul controlului funcționării instalației de mulș (control regulat al montării, stării și funcționării unei instalații de mulș, realizat în cadrul controlului respectării bunelor practici de igienă a mulșului).

Indicația privind scoaterea din forme a brânzeturilor este adăugată în registrul referitor la intrarea și ieșirea brânzeturilor proaspete congelate, pentru a permite un control mai bun al vechimii brânzeturilor proaspete care intră în congelare.

Pentru a se asigura prezența datelor necesare pentru control, se adaugă durata de arhivare a fișelor de înregistrare a condițiilor de maturare de către operatorul pivniței de maturare: „cel puțin 2 ani în plus față de anul în curs”.

Se elimină cerința de a indica numele cantoanelor în lista codurilor compuse din una sau mai multe litere aplicate pe mărcile de identificare pentru a identifica localitatea pe teritoriul căreia a fost fabricată brânza. Având în vedere că împărțirea administrativă a cantoanelor s-a modificat în urma unei reforme naționale, această mențiune, care nu este indispensabilă, a devenit caducă.

Se modifică mențiunea privind culoarea mărcii de cazeină a brânzei „Saint-Nectaire” produsă în unitățile de prelucrare a laptelui: „de culoare bej” înlocuiește „verde”. Prezența unei bucăți de marcă de cazeină verde pe porțiuni preambalate de brânză poate provoca refuzul recepției sau reclamații ale consumatorilor. În plus, lizibilitatea mențiunilor înscrise pe marca de cazeină de culoare bej se păstrează mai bine pe parcursul maturării, chiar se ameliorează.

Se reformulează o dispoziție privind trasabilitatea brânzeturilor produse la fermă într-o cameră rece, pentru a fi mai bine înțeleasă de către toți operatorii: fraza „fiecare brânză produsă în camera rece este identificată și așezată separat pe grătare” este înlocuită cu „în camera rece, fiecare brânză produsă este identificată și așezată separat”, fără a preciza suportul utilizat, întrucât ar putea fi utilizate alte suporturi decât grătarele, fără ca acest lucru să aibă vreun impact asupra specificității produsului.

În fine, în ceea ce privește producția realizată în unitățile de prelucrare a laptelui, se elimină precizarea că brânzeturile sunt așezate „în stive”, întrucât trasabilitatea brânzeturilor poate fi garantată fără ca stivuirea brânzeturilor să fie necesară.

Modificările rubricii „Dovada originii” au drept obiectiv asigurarea unei monitorizări mai adaptate a activității operatorilor „Saint-Nectaire”.

Rubrica „Metoda de obținere”

Producerea laptelui – Șeptelul de vaci de lapte

După data de 1 ianuarie 2015, s-a eliminat dispoziția privind obligația ca vacile de lapte să se nască și să fie crescute în aria definită la punctul 4 din documentul unic.

Se adaugă o dispoziție care precizează că junincile destinate reinnoirii șeptelului trebuie să fie prezente în respectiva arie timp de cel puțin șase luni în fiecare an. Astfel, se permite junincilor destinate reinnoirii șeptelului să stea și/sau să pască în afara ariei pe o perioadă limitată, mai mică de jumătate din perioada lor de creștere. Această dispoziție permite asigurarea disponibilității, în aria respectivă, a suficient de multe suprafețe furajere pentru alimentația vacilor de lapte, astfel încât să se facă față mai bine unor situații de deficit furajer temporar legate de riscurile climatice sau de alte tipuri de riscuri naturale. Dispoziția nu are impact asupra calității brânzei deoarece, odată ce juninca intră în lactație, aceasta devine vacă de lapte și trebuie să respecte condițiile de producție, printre care cea a alimentației vacilor de lapte.

Aceste modificări au scopul de a permite operatorilor să își adapteze mai bine gestionarea șeptelului de vaci de lapte la situațiile neprevăzute.

Punctul 3.3 din documentul unic integrează eliminarea datei de 1 ianuarie 2015, precum și dispoziția menționată anterior referitoare la junincile destinate reinnoirii șeptelului.

Producerea laptelui – Suprafețe furajere

Densitatea pe hectar de suprafață furajeră principală este redusă la 1,3 UVM, în loc de 1,4 UVM, pentru a crește autonomia furajeră pe exploatație.

Anumiți operatori care și-au exprimat opoziția față de această dispoziție în cursul perioadei naționale de opoziție și care îndeplinesc condițiile prevăzute la articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul nr. 1151/2012 beneficiază de o perioadă de tranziție care se încheie la 31 decembrie 2021.

Producerea laptelui – Alimentația animalelor

În ceea ce privește alimentația vacilor de lapte, se modifică dispozițiile actuale potrivit cărora rația de bază a vacilor de lapte este compusă exclusiv din iarbă provenită din aria definită la punctul 4 din documentul unic, iar cantitatea furajelor suplimentare nu poate depăși 30 % din rația totală exprimată în materie uscată, pentru toate vacile de lapte și de-a lungul anului. Rația de bază a vacilor de lapte continuă să fie constituită exclusiv din iarbă, precizându-se compoziția rației totale anuale a vacilor de lapte: aceasta cuprinde cel puțin 70 % iarbă exprimată în materie uscată provenită din aria definită la punctul 4 din documentul unic, restul fiind compusă din 1 800 de kilograme de alimente complementare pe vacă de lapte și pe an (contabilizate în materie brută, cu excepția zerului, a știuleților și a boabelor de porumb, care se contabilizează în materie uscată) și, dacă este cazul, din iarbă distribuită sub formă de furaj uscat cu un conținut de materie uscată mai mare de 80 %, din care fân de lucernă și lucernă deshidratată cu fibre lungi, care pot proveni din afara ariei respective. Noua redactare permite precizarea mai exactă a proporției alimentației produse în aria definită la punctul 4 din documentul unic, bazată pe valorificarea resurselor sale de iarbă, lăsând, în același timp, posibilitatea de a suplimenta rația de bază a vacilor de lapte cu furaje uscate și lucernă deshidratată cu fibre lungi, care pot proveni din afara ariei. În acest fel, fânul de lucernă și lucernă deshidratată cu fibre lungi sunt eliminate din lista alimentelor complementare. De altfel, din punct de vedere tehnic, acestea sunt furaje. Prin urmare, s-a propus contabilizarea lor în rația de bază a vacilor de lapte pentru a permite o mai bună lizibilitate și înțelegere a rației de bază a vacilor de lapte de către toți operatorii. În plus, cantitatea maximă de alimente complementare autorizată este exprimată în kilograme, și nu în procent din rația totală, pentru a facilita controlul.

Astfel, în documentul unic, dispoziția „Rația de bază a vacilor de lapte este compusă exclusiv din iarbă provenind din zona definită la punctul 4” este înlocuită cu „Rația de bază a vacilor de lapte este compusă exclusiv din iarbă. Rația totală anuală (rație de bază și alimente complementare) a vacilor de lapte exprimată în materie uscată cuprinde cel puțin 70 % iarbă provenită din aria definită la punctul 4”. Se adaugă, de asemenea, că utilizarea materiilor prime și a aditivilor „este limitată la 1 800 kg pe vacă de lapte și pe an, contabilizate în materie brută cu excepția zerului, a știuleților și a boabelor de porumb contabilizate în materie uscată”, în locul propoziției „În toate cazurile, cantitatea furajelor suplimentare nu trebuie să depășească 30 % din rația totală exprimată în materie uscată pentru toate vacile de lapte și de-a lungul anului”.

În plus, este cert faptul că anumiți producători nu își vor putea adapta sistemul de exploatare la interzicerea furajelor conservate prin fermentare în alimentația vacilor de lapte începând cu 1 mai 2017, întrucât această adaptare necesită investiții pe care nu vor fi în măsură să le realizeze. În plus, posibilitatea ca producătorul să aleagă metoda de conservare a ierbii în momentul constituirii stocurilor de furaje pentru iarnă permite o mai bună adaptare la condițiile meteorologice și o valorificare la maximum a calității resurselor de iarbă disponibile în aria în cauză. Într-adevăr, condițiile climatice (cantitate mare de precipitații, interval de însorire redus) și altitudinea mare (zonă de munte) fac uneori dificilă realizarea unor stocuri de iarbă numai sub formă de furaj uscat. Prin urmare, dispoziția „Începând de la 1 mai 2017, furajele fermentate sunt interzise în alimentația vacilor de lapte. Singurul furaj conservat autorizat este iarba distribuită sub formă de furaj uscat cu un conținut de materie uscată mai mare de 80 %” este eliminată, la fel ca la punctul 3.3 din documentul unic. Se adaugă o dispoziție care vizează limitarea aportului de furaje conservate prin fermentare la cel mult 15 % din rația totală a vacilor de lapte pe an, exprimată în materie uscată, pentru a explica cantitatea scăzută reprezentată de furajele conservate prin fermentare în alimentația globală a vacilor de lapte pe an. În plus, proporția zilnică de furaj uscat din rația de bază a vacilor de lapte în afara perioadei de pășunat, exprimată în materie uscată, este majorată la 60 %, în loc de 50 %, în concordanță cu limitarea furajelor conservate prin fermentare la cel mult 15 % din rația totală anuală. Proporția zilnică de furaj uscat din rația de bază a vacilor de lapte în afara perioadei de pășunat se modifică și la punctul 3.3 din documentul unic.

Durata anuală minimă a pășunatului este majorată de la 140 la 160 de zile, pentru a consolida valorificarea ierbii disponibile pe pășune. Se precizează că hrănirea cu furaje verzi este interzisă „în timpul zilelor de pășunat”, mai degrabă decât „în timpul acestei perioade”, pentru o mai bună lizibilitate a dispoziției. Aceste modificări sunt introduse, de asemenea, la punctul 3.3 din documentul unic.

Condițiile de depozitare și de conservare a furajelor conservate prin fermentare sunt reglementate pentru a le garanta calitatea: „Furajele însilozate sunt depozitate pe o suprafață betonată sau gudronată, cu excepția furajelor însilozate ambalate în material plastic. Celelalte furaje conservate prin fermentare (inclusiv furajele însilozate ambalate în material plastic) sunt depozitate pe suprafețe betonate sau stabilizate înainte de data de 1 noiembrie a fiecărui an.”. „Furajele însilozate au un pH mai mic de 4,4 sau un conținut de materie uscată mai mare sau egal cu 30 %. Celelalte furaje conservate prin fermentare au un conținut de materie uscată mai mare sau egal cu 50 %.”

În continuarea modificărilor precedente, se elimină cuvintele „până la 30 aprilie 2017” din propoziția „Numai enzimele și agenții bacterieni de inoculare sunt autorizați ca aditivi pentru însilozare”.

În vederea controlului, se precizează că rația de bază a junincilor este exprimată anual. Se adaugă posibilitatea de a utiliza paie în rația de bază a junincilor, pentru a putea compensa pierderile de furaje pe bază de iarbă în anii secetoși. În plus, din punct de vedere tehnic, este interesant să se utilizeze paie în rațiile de bază ale junincilor pentru a dezvolta rumenul și capacitatea de ingestie a acestor animale. Aceste modificări sunt introduse, de asemenea, la punctul 3.3 din documentul unic.

Se elimină dispoziția care prevedea că „junincile destinate reinnoirii efectivului de vaci de lapte al unei exploatații autorizate în vederea folosirii DOP Saint-Nectaire sunt prezente în exploatație și sunt supuse aceluiași condiții ca vacile de lapte cel mai târziu începând cu o perioadă de trei luni înainte de prima lactație”, întrucât această dispoziție creează dificultăți în gestionarea șeptelului, iar eliminarea ei nu are niciun impact negativ asupra calității brânzeturilor. Această dispoziție este eliminată, de asemenea, de la punctul 3.3 din documentul unic.

În dispoziția care reglementează practica hrănirii cu furaje verzi, expresia „perioade de pășunat” este înlocuită cu expresia „zile de pășunat” pentru o mai bună înțelegere.

Borhotul de grâu este adăugat la pulpa de sfeclă și la borhotul de porumb ca aliment autorizat pentru a fi distribuit sub formă deshidratată sau rehidratată cu zerul produs în exploatație, întrucât există și sub formă deshidratată. Este vorba despre corectarea unei erori de redactare din caietul de sarcini.

Materiile prime și aditivii autorizați în alimentația complementară sunt separați în două liste pozitive distincte. Listele respective sunt actualizate pentru:

- a le ameliora lizibilitatea;
- a integra anumite materii prime utilizate de producătorii de alimente sau în agricultura ecologică: adăugarea alacului, a meiului și a sorgului; adăugarea făinii, a uruielii și a tărâței din toate cerealele autorizate; adăugarea glutenului de grâu și a amidonului de grâu și de porumb; adăugarea semințelor și turtelor de dovleac, șofrănaș și susan; adăugarea linte și a mazărichei;
- a include printre aditivi substanțele aromatice utilizate în alimentele minerale pentru a le face mai apetisante și mai ușor de ingerat de către animale și stabilizatorii florei intestinale utilizați pentru a ameliora ecosistemul rumenului și pentru a dezvolta flora acestuia;
- a țină cont de cunoștințele disponibile cu privire la impactul anumitor materii prime asupra calității brânzeturilor (eliminarea uleiurilor de soia, rapiță și floarea soarelui, care pot avea consecințe nefaste asupra aromei anumitor tipuri de brânză).

În plus, fânul de lucernă și lucerna deshidratată cu fibre lungi sunt eliminate din lista materiilor prime și a aditivilor autorizați în alimentația complementară, întrucât acestea sunt furaje grosiere care fac parte integrantă din rația de bază. În plus, se precizează că pot fi utilizate și uleiurile esențiale obținute din extracte naturale de plante, deoarece sunt importante pentru sănătatea șeptelului.

La punctul 3.3 din documentul unic, se introduce propoziția „Materiile prime și aditivii utilizați în alimentația complementară a șeptelului de vaci de lapte sunt precizați într-o listă pozitivă”.

Se adaugă dispoziția „Singurele tratamente autorizate pentru materiile prime utilizate în alimentația animalelor sunt tratamentele mecanice și/sau termice”, pentru a limita tratamentele care pot fi efectuate asupra materiilor prime.

În loc să se autorizeze consumul de zer lichid provenit exclusiv din exploatație pentru toate șeptelurile de rumegătoare prezente în exploatația de producere a laptelui, această dispoziție se limitează numai la vacile și la junincile de lapte, pentru a permite celorlalte șepteluri de rumegătoare prezente în exploatație să consume zer, indiferent de proveniența acestuia.

Se adaugă propoziția „Alimentele complementare au un conținut de materie uscată mai mare de 85 %, cu excepția zerului lichid și a știuleților sau boabelor de porumb”, pentru a garanta calitatea și buna conservare a alimentelor complementare distribuite.

În propoziția „Alimentele combinate sunt fabricate numai din materii prime autorizate a căror listă este redată mai sus”, se adaugă termenul „aditivi” în completarea materiilor prime. Este vorba despre o corectare a redactării caietului de sarcini în vigoare, alimentele combinate putând să conțină aditivi pe lângă materiile prime.

Se adaugă cuvintele „animalele din exploatație nu trebuie hrănite cu alimente pe a căror etichetă se menționează «care conține» sau «care poate să conțină» organisme modificate genetic”, pentru a aduce precizări utile pentru control.

Se precizează condițiile de utilizare a mențiunii de etichetare „Furajele din ferma (fermele) noastră (noastre) sunt compuse exclusiv din iarbă de pășune și din fân”: această mențiune este rezervată brânzeturilor fabricate din lapte provenit din exploatații care utilizează exclusiv în rația de bază a șeptelului lor iarbă proaspătă sau conservată sub formă de furaje uscate (cu un conținut de materie uscată mai mare de 80 %) depozitate în interior pentru toate șeptelurile de rumegătoare prezente în exploatație”. Aceste dispoziții explicitează condițiile care trebuie îndeplinite pentru a putea utiliza această mențiune și pentru a înlesni astfel controlul.

Mulgerea, depozitarea și colectarea laptelui

Se elimină propoziția „manșoanele de muls și furtunurile flexibile sunt schimbate cel puțin o dată pe an” deoarece diferența de rezistență la uzură a diferitelor materiale utilizate (cauciuc, silicon...) și frecvența de utilizare a echipamentelor nu permit definirea cu precizie a unei frecvențe de înlocuire unice în caietul de sarcini. Starea manșoanelor de muls și a furtunurilor flexibile este verificată cu ocazia controlului funcționării instalației de muls.

Fabricarea

În ceea ce privește standardizarea laptelui destinat fabricării de produse lactate, în propoziția „[Laptele] poate fi standardizat în ceea ce privește conținutul de materii grase, nu de materii proteice”, sintagma „nu de materii proteice” este reformulată astfel: „standardizarea în ceea ce privește conținutul de materii proteice este interzisă”, pentru o mai bună înțelegere. În plus, dat fiind că se va generaliza colectarea în termen de 48 de ore pentru a reduce costurile de colectare, se va dovedi necesar să se realizeze un tratament termic al laptelui pentru a-l degresa și pentru a obține un lapte care să fie adaptat fabricării brânzeturilor „Saint-Nectaire”. Prin urmare, modalitățile de tratare termică a laptelui sunt rescrise pentru a autoriza o eventuală termizare în momentul degresării, în completarea pasteurizării: fraza „Dacă este pasteurizat, laptele nu poate suferi decât un singur tratament de pasteurizare” înlocuiește fraza „Laptele nu poate suferi decât un singur tratament de pasteurizare sau termic”. Se elimină fraza „Dacă este tratat termic, tratamentul termic intervine în maximum 24 de ore după sosirea acestuia la uzină”, pentru a permite întreprinderilor să își poată adapta organizarea. Aceste modificări oferă întreprinderilor posibilitatea de a-și adapta activitatea la constrângerile actuale.

Luând în considerare observațiile producătorilor rezultate din experiența acestora, temperatura maximă de înche-gare a laptelui este crescută la 34 °C, în loc de 33 °C, pentru a ameliora textura brânzeturilor, în special atunci când conținutul de proteine al laptelui folosit în procesul de fabricație este scăzut și/sau atunci când conținutul de grăsime este mare.

Etapele de fabricare a brânzei „Saint-Nectaire”, a căror descriere precisă a fost introdusă în caietul de sarcini în vigoare, sunt reactualizate astfel încât să se reajusteze anumite valori-țintă ținând cont de observațiile producătorilor și fără a afecta specificitatea brânzei:

În cazul producției în unități de prelucrare a laptelui:

- Reglementarea operațiunilor de eliminare a lactozei este precizată pentru a conserva calitatea brânzeturilor și meșteșugul producătorilor de brânză. Astfel, se elimină fraza „o parte a zerului poate fi scoasă și se poate adăuga apă la o temperatură cuprinsă între 30 și 33 °C” și se înlocuiește cu „Cantitatea de zer scoasă este mai mică sau egală cu 30 % din volumul de lapte utilizat în procesul de fabricație. Se poate adăuga apă potabilă, la o temperatură cuprinsă între 30 și 34 °C, fără a depăși 30 % din volumul de lapte utilizat în procesul de fabricație”.
- pH-ul maxim al saramurii este majorat (se înlocuiește 5,20 cu 5,50) pentru o mai bună corelare cu pH-ul dorit al brânzeturilor în momentul scoaterii din forme.
- Temperatura maximă de uscare este ajustată (se înlocuiește 10 °C cu 14 °C) având în vedere temperaturile medii observate pe durata sărării, pentru a evita o diferență prea mare între temperatura brânzei în momentul scoaterii din saramură și temperatura din camera de uscare. În plus, această temperatură permite o mai bună implan-tare a florei de suprafață și o mai bună dezvoltare a aromelor în produs.

În cazul producției de fermă

- Durata de coagulare este redusă (se înlocuiește „între 25 și 50 de minute” cu „între 25 și 45 de minute”), pentru a aduce coagulul la un nivel de fermitate optim pentru a obține brânzeturi cu pastă suplă.
- Durata minimă de presare este redusă la 8 ore, în loc de 10 ore, pentru a permite o mai mare adaptare la variația compoziției materiei prime în cursul lactației și pentru a oferi mai multă flexibilitate în organizarea muncii (formele și presa putând fi reutilizate pentru producția următoare). Plaja de temperatură a încăperii în care se realizează presarea este fixată între 20 și 25 °C, în loc de 18-22 °C, întrucât aceasta este mai adaptată fermenților termofili utilizați.
- Pentru a face compatibile, pentru anumite brânzeturi, intervalul dintre închegare și intrarea în pivniță (cel puțin 48 de ore) și durata de uscare a brânzeturilor (de la cel puțin 24 de ore până la cel mult 8 zile), dar și având în vedere practicile de colectare, de către maturatori, a brânzeturilor nematurate produse la fermă (numite „brânzeturi proaspete”) la fiecare 7 zile, este posibil, pentru o producție pe săptămână, ca intervalul dintre închegare și intrarea în pivniță să fie mai mic de 48 de ore. Astfel, dispoziția „o durată minimă de 48 de ore se scurge între data închegării și data intrării în pivnița de maturare” este completată de: „cu excepția unei producții pe săptămână, în cazul căreia durata minimă dintre data închegării și data intrării în pivnița de maturare poate fi mai mică de 48 de ore, din motive legate de organizarea colectării brânzeturilor proaspete”.

Maturarea

Temperatura maximă a pivniței de maturare este majorată la 14 °C, în loc de 12 °C, deoarece s-a constatat că o temperatură mai ridicată permite o formare mai bună a crustei brânzeturilor și favorizează dezvoltarea aromelor.

Congelarea

În definiția brânzei proaspete,

- vechimea maximă a brânzei de cel mult 10 zile este exprimată în funcție de data scoaterii din forme și nu de data închegării, întrucât scoaterea din forme constituie stadiul în care se obține brânza proaspătă și acesta este un reper temporal ușor de identificat de către operatori;
- temperatura maximă de conservare în camera rece este majorată la 14 °C, în loc de 10 °C, pentru a rămâne în concordanță cu temperatura maximă de uscare, care este majorată la 14 °C în cazul producerii în unități de prelucrare a laptelui.

Pentru o mai bună înțelegere și pentru a evita utilizarea denumirii produsului pentru a desemna o brânză nematurată, fraza „etichetarea brânzeturilor proaspete congelate indică denumirea produsului” este înlocuită cu „etichetarea brânzeturilor proaspete congelate indică mențiunea «brânză proaspătă»”.

Pentru o mai bună lizibilitate, denumirile sub care pot fi introduse pe piață brânzeturile proaspete care au fost congelate: „«brânză de la fermă nematurată din lapte crud» sau «brânză industrială nematurată din lapte crud» sau «brânză industrială nematurată din lapte tratat termic» sau «brânză industrială nematurată din lapte pasteurizat», însoțite de referința la capacitatea de a primi denumirea de origine”, sunt înlocuite cu o denumire unică, și anume: „brânză proaspătă care poate primi denumirea de origine «Saint-Nectaire»”.

Rubrica „Etichetare”

Se adăugă posibilitatea de a utiliza mențiunile de etichetare:

- „Furajele din ferma (fermele) noastră (noastre) sunt compuse exclusiv din iarbă de pășune și din fân” pentru a diferenția brânzeturile obținute din lapte provenit din exploatații care nu recoltează și nu utilizează furaje conservate prin fermentare;
- „fabricat din lapte 100 % provenit din rasa Ferrandaise” pentru a diferenția brânzeturile obținute exclusiv din lapte de la vaci din rasa Ferrandaise (rasă locală cu efective mici).

Aceste modificări sunt introduse, de asemenea, la punctul 3.6 din documentul unic.

De la punctul 3.6 din documentul unic, se elimină propoziția „Aplicarea simbolului DOP al Uniunii Europene este obligatorie în etichetare”.

Altele

- La rubrica „Referințe privind structurile de control”, coordonatele organismului de control sunt înlocuite cu cele ale autorității competente în materie de control, astfel încât să se evite modificarea caietului de sarcini în caz de schimbare a organismului de control.
- La rubrica „Cerințe naționale”, tabelul care prezintă principalele puncte care trebuie verificate și metoda de evaluare a acestora este actualizat pentru a ține cont de modificările aduse rubricii „Metoda de obținere”.
- La rubrica „Legătura”, pentru a descrie specificitatea produsului, se introduc elementele adăugate la capitoul referitor la descrierea produsului în ceea ce privește descriptorii gustului brânzei „Saint-Nectaire” (delicat și fără exces de aciditate). Aceste modificări sunt introduse, de asemenea, la punctul 5 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„SAINT-NECTAIRE”**Nr. UE: PDO-FR-02299 – 8.3.2017****DOP (X) IGP ()****1. Denumirea (denumirile)**

„Saint-Nectaire”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

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

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Saint-Nectaire” este o brânză produsă exclusiv din lapte de vacă încheșat, cu pastă semifermă, presată, crudă, fermentată și sărată. După uscarea completă, brânza conține minimum 45 de grame de materie grasă la 100 de grame de brânză. Conținutul de materie uscată nu trebuie să fie mai mic de 50 de grame la 100 de grame de brânză maturată.

Se prezintă sub forma unui cilindru ușor alungit la un capăt cu un diametru cuprins între 20 și 24 cm și o înălțime cuprinsă între 3,5 și 5,5 cm și cu o greutate cuprinsă între 1,450 kg și 1,950 kg. Durata minimă de maturare este de 28 de zile de la intrarea în pivniță.

Brânza „Saint-Nectaire” poate fi produsă, de asemenea, într-un format redus, cu un diametru cuprins între 12 și 14 cm și o înălțime cuprinsă între 3,5 și 4,5 cm și cu o greutate cuprinsă între 0,500 kg și 0,700 kg. În acest caz, durata minimă de maturare este redusă la 21 de zile de la intrarea în pivniță.

Pasta onctuoasă și suplă, care se comprimă când este apăsată cu degetul, are culoarea fildeșului și poate prezenta unele găuri mici, distribuite armonios.

Brânza prezintă o crustă similară pe ambele fețe, presărată cu mușcăi. În funcție de gradul de maturare, petele de mușcăi sunt albe, brune sau gri și pot lăsa să se întrevadă un fond de culoare crem până la portocaliu, eventual cu flori galbene și/sau roșii. Brânzeturile de culoare alb uniform sau portocaliu uniform sau negru uniform sunt excluse.

Gustul este curat, delicat, ușor sărat, fără exces de aciditate, cu arome de lapte variate (lapte proaspăt, smântână, unt) și arome ale mediului de maturare (pivniță, paie de maturare, pământ sau tufăriș), totul fiind adesea nuanțat de un ton subtil de alună.

Brânza care poartă denumirea de origine „Saint-Nectaire” poate fi prezentată, de asemenea, sub formă de porții ambalate, care au obligatoriu o parte cu crustă care este caracteristică denumirii.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Vacile din fiecare șeptel care asigură producția de lapte destinată fabricării brânzei „Saint-Nectaire” trebuie să se nască și să fie crescute în aria definită la punctul 4.

Pentru a se considera că sunt „crescute în aria definită la punctul 4”, junincile destinate reînnoirii șeptelului trebuie să fie prezente în această arie timp de cel puțin șase luni în fiecare an.

Cu toate acestea, din motive sanitare sau în cazul raselor Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française și Brune, slab reprezentate în aria definită la punctul 4, pentru care cererea de animale ar fi mai mare decât oferta recunoscută de directorul Institutului național privind originea și calitatea, această măsură poate face obiectul unei derogări acordate de directorul Institutului național privind originea și calitatea.

Rația de bază a vacilor de lapte este compusă exclusiv din iarbă.

Rația totală anuală (rație de bază și alimente complementare) a vacilor de lapte exprimată în materie uscată cuprinde cel puțin 70 % iarbă provenită din aria definită la punctul 4.

Pășunatul este obligatoriu pentru vacile de lapte timp de minimum 160 de zile pe an. În timpul zilelor de pășunat, este interzisă hrănirea cu furaje verzi.

În afara perioadei de pășunat, iarba distribuită sub formă de furaj uscat cu un conținut de materie uscată mai mare de 80 % reprezintă zilnic cel puțin 60 % din rația de bază a vacilor de lapte, exprimată în materie uscată.

Materiile prime și aditivii utilizați în alimentația complementară a șeptelului de vaci de lapte sunt precizați într-o listă pozitivă. Utilizarea acestora este limitată la 1 800 kg pe vacă de lapte și pe an, contabilizate în materie brută cu excepția zerului, a știuleților și a boabelor de porumb contabilizate în materie uscată.

Nu toate alimentele provin obligatoriu din aria definită la punctul 4, întrucât altitudinea și clima nu permit, din punct de vedere tehnic, producerea acestora într-o cantitate suficientă.

Rația de bază anuală a junincilor este compusă din iarbă, din care cel puțin 40 % provine din aria definită la punctul 4 și, eventual, din paie.

În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale, subprodusele și alimentele complementare obținute din produse care nu sunt transgenice. Este interzisă cultivarea plantelor transgenice pe toate suprafețele unei exploatații care produce lapte destinat prelucrării pentru obținerea brânzei cu denumirea de origine „Saint-Nectaire”. Această interdicție se referă la toate speciile de plante care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatație și la toate culturile care le-ar putea contamina.

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

Producția laptelui, fabricarea brânzei și maturarea au loc în aria geografică.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Eticheta brânzeturilor care beneficiază de denumirea de origine „Saint-Nectaire” trebuie să includă denumirea de origine, scrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă.

Independent de mențiunile legale aplicabile tuturor brânzeturilor, se interzice folosirea pe etichetă, în reclame, pe facturi și în documentele comerciale a oricăror calificative sau mențiuni care însoțesc respectiva denumire de origine, cu excepția:

— mărcilor comerciale sau de fabrică specifice;

— mențiunilor „Furajele din ferma (fermele) noastră (noastre) sunt compuse exclusiv din iarbă de pășune și din fân”, „fabricată cu lapte 100 % provenit de la rasa Salers”, „fabricată cu lapte 100 % provenit de la rasa Ferrandaise”, „maturată în pivniță naturală”, durată de maturare specială mai mare decât durata minimă de 28 de zile, „maturată pe paie”, „maturată la fermă”, „maturată pe lemn de brad” și „maturată pe lemn de molid”. În orice caz, dimensiunile acestora nu trebuie să depășească două treimi din dimensiunea denumirii de origine „Saint-Nectaire”;

— mențiunii „fabricată într-o unitate de prelucrare a laptelui” sau a oricărei alte indicații care lasă să se înțeleagă o origine industrială a brânzei.

Eticheta brânzeturilor precizează dacă acestea provin de la fermă sau de la o unitate de prelucrare a laptelui.

Dimensiunea caracterelor cu care sunt scrise mențiunile care indică proveniența brânzei de la o unitate de prelucrare a laptelui sau de la fermă este egală cu cel puțin două treimi din dimensiunea caracterelor denumirii „Saint-Nectaire”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică a denumirii de origine „Saint-Nectaire” se întinde pe teritoriul comunelor din departamentul Cantal și din departamentul Puy-de-Dôme.

Producția laptelui și fabricarea brânzeturilor trebuie efectuate într-o zonă care întrunește factorii naturali și umani menționați la punctul 5.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

Aria geografică a brânzei „Saint-Nectaire” este situată în centrul Franței, în Masivul Central.

La o altitudine mai mare de 700 m, producția de lapte și fabricarea de brânzeturi beneficiază de condiții speciale.

Vânturile dominante din vest aduc o umiditate importantă pe pantele occidentale ale muntelui vulcanic și mai mică pe pantele orientale. Datorită unui sol vulcanic foarte fertil, iarba este omniprezentă, cu o floră abundentă și variată: cimbrisor de câmp, ghințură galbenă, fenicul din Alpi, coada-șoricelului, trifoi alpin... Producția furajeră este esențial bazată pe exploatarea pajiștilor permanente, bogate în plante cu flori, care reprezintă cel puțin 90 % din suprafața cu iarbă a exploatațiilor.

Factori umani

Brânza „Saint-Nectaire” se fabrică în regiunea Monts Dore de mai multe secole. Numele său apare în gastronomie în secolul al XVII-lea. Citată în numeroase lucrări (în special în 1786 și 1787), producția sa s-a dezvoltat în secolul al XIX-lea, apoi în secolul al XX-lea în fermele mici de munte cu șeptel de mici dimensiuni, unde aceasta devine apanajul fermierilor și unde își face apariția expertiza de fabricare. În mod tradițional, producătorii nu maturau decât foarte rar brânzeturile și obișnuiau să le ducă proaspete la numeroasele piețe din zonă. Maturatorii specializați din Puy-de-Dôme și din Cantal, care dispuneau de echipamentele necesare și de o expertiză adecvată, cumpărau aceste produse pentru a le matura aproape de centrele de consum. Această tradiție s-a păstrat până în zilele noastre, cu diferența că, în prezent, brânzeturile proaspete sunt colectate direct de la locul de producție.

Recunoașterea brânzei „Saint-Nectaire” ca denumire de origine își are rădăcinile într-o sentință a tribunalului din Issoire din 1955.

Alimentația vacilor de lapte care asigură producția de lapte destinat fabricării de „Saint-Nectaire” se bazează pe sursele citate la punctul „Factori naturali”. Rația de bază este compusă exclusiv din iarbă, iar pășunatul este obligatoriu o parte din an. Suplimentarea hranei este limitată.

Faza de maturare reprezintă, la rândul său, o etapă importantă în obținerea brânzei „Saint-Nectaire”. Maturatorii posedă o expertiză esențială în ceea ce privește tratamentul aplicat brânzeturilor. Acestea sunt spălate de mai multe ori, apoi frecate și întoarse regulat pentru dezvoltarea crustei.

Specificitatea produsului

Brânza „Saint-Nectaire” este o brânză din lapte de vacă, cu pastă crudă presată. Aceasta se prezintă sub forma unui cilindru ușor alungit la un capăt cu un diametru maxim de 24 cm și o înălțime maximă de 5,5 cm, ceea ce reprezintă un format modest în comparație cu alte brânzeturi provenite din regiuni de munte. Produsul are o crustă cu pete de mușcăi albe, brune sau gri, care pot lăsa să se întrevadă un fond de culoare crem până la portocaliu, eventual cu flori galbene și/sau roșii. Gustul este curat, delicat, ușor sărat, fără exces de aciditate, cu arome de lapte variate (lapte proaspăt, smântână, unt) și arome ale mediului de maturare (pivniță, paie de maturare, pământ sau tufăriș), totul fiind adesea nuanțat de un ton subtil de alună.

Legătura

Aria geografică corespunde unui teritoriu unde au avut loc dintotdeauna diferitele etape ale producției brânzei „Saint-Nectaire”. Trebuie întruniți anumiți factori, atât naturali, cum ar fi altitudinea pășunilor și flora, cât și umani, pentru a produce laptele și pentru a obține brânza „Saint-Nectaire”.

Zona cu sol vulcanic este favorabilă prezenței pajiștilor permanente unde flora este abundentă și parfumată. Frecvența ploilor aduse de vânturile din vest care domină această zonă situată la înălțime permite o irigare aproape continuă a pajiștilor, ceea ce le face și mai bogate. Datorită acestei diversități botanice, în flori sunt prezenți numeroși compuși aromatici (de exemplu, terpeni) care sunt asimilați de vaci atunci când consumă furaje provenite din aceste pajiști.

Acești factori, împreună cu expertiza de fabricare și cu tratamentele aplicate brânzei „Saint-Nectaire” în cursul maturării, îi conferă acesteia arome de lapte variate (lapte proaspăt, smântână, unt) și arome ale mediului de maturare (pivniță, paie de maturare, pământ sau tufăriș), totul fiind adesea nuanțat de un ton subtil de alună.

Tratamentele aplicate brânzei „Saint-Nectaire” de către maturatori determină în plus dezvoltarea crustei cu flori de mușgeai a cărei culoare variază de la alb-gri la maro-portocaliu.

Formatul brânzei „Saint-Nectaire” este legat de istoria acesteia. Acesta era potrivit atât pentru fermele care aveau șepteluri de dimensiuni mici (câteva vaci), cât și pentru exploatațiile mai mari care doreau să își valorifice producția de lapte din timpul iernii, relativ limitată, și a căror producție din timpul verii, mai abundentă, era destinată fabricării de „Fourme de Chantal”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7737d188-1884-4b45-9c2e-9d468ca2a5e8/telechargement

RECTIFICĂRI

Rectificare la Comunicarea Comisiei în temeiul articolului 17 din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public

(Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C 280 din 24 august 2017)

(2017/C 299/09)

1. Pe copertă și la pagina 2, titlul se citește astfel:

„Comunicarea Comisiei în temeiul articolului 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public”.

2. La pagina 2, în tabel, a doua coloană:

în loc de: „Invitația de participare la licitație și documentația aferentă pot fi obținute la: www.etenders.ie”,

se citește: „Invitația de participare la licitație și documentația aferentă pot fi obținute la: www.etenders.gov.ie”.

