

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 302



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 60

13 septembrie 2017

Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 302/01	Rata de schimb a monedei euro	1
2017/C 302/02	Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 28 de state membre aplicabile de la 1 octombrie 2017 [Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]	2

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2017/C 302/03	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	3
---------------	--	---

RO

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

12 septembrie 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,1933	CAD dolar canadian	1,4477
JPY yen japonez	130,93	HKD dolar Hong Kong	9,3235
DKK coroana daneză	7,4400	NZD dolar neozeelandez	1,6343
GBP lira sterlină	0,89878	SGD dolar Singapore	1,6074
SEK coroana suedeză	9,5355	KRW won sud-coreean	1 346,05
CHF franc elvețian	1,1444	ZAR rand sud-african	15,4800
ISK coroana islandeză		CNY yuan renminbi chinezesc	7,8024
NOK coroana norvegiană	9,3593	HRK kuna croată	7,4513
BGN leva bulgărească	1,9558	IDR rupia indoneziană	15 751,56
CZK coroana cehă	26,105	MYR ringgit Malaiezia	5,0120
HUF forint maghiar	307,11	PHP peso Filipine	60,765
PLN zlot polonez	4,2549	RUB rubla rusească	68,3844
RON leu românesc nou	4,6018	THB baht thailandez	39,522
TRY lira turcească	4,0948	BRL real brazilian	3,7117
AUD dolar australian	1,4847	MXN peso mexican	21,1297
		INR rupie indiană	76,4385

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

Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 28 de state membre aplicabile de la 1 octombrie 2017

[Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]

(2017/C 302/02)

Ratele de bază calculate în conformitate cu Comunicarea Comisiei privind revizuirea metodei de stabilire a ratelor de referință și de scont (JO C 14, 19.1.2008, p. 6). În funcție de utilizarea ratei de referință, marjele corespunzătoare trebuie adăugate conform comunicării. Aceasta înseamnă că pentru rata de scont trebuie să se adauge marja de 100 de puncte de bază. Regulamentul (CE) nr. 271/2008 al Comisiei din 30 ianuarie 2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 794/2004 prevede că, sub rezerva unei decizii specifice, rata de recuperare se calculează, de asemenea, prin adăugarea a 100 de puncte de bază la rata de bază.

Ratele modificate sunt prezentate în bold.

Tabelul anterior a fost publicat în JO C 278, 22.8.2017, p. 12.

De la	La	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2017	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Anunțuri)

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 302/03)

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

CERERE DE MODIFICARE

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”**Nr. CE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****IGP (X) DOP ()****1. Rubricile din caietul de sarcini care fac obiectul modificărilor**

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☐ Aria geografică
- ☐ Dovada originii
- ☐ Metoda de producție
- ☐ Legătura cu aria geografică
- ☐ Etichetare
- ☐ Cerințe naționale
- ☐ Altele [a se preciza]

2. Tipul modificării (modificărilor)

- ☒ Modificare a documentului unic sau a fișei rezumative
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat nici documentul unic, nici fișa rezumativă

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- ☐ Modificare a caietului de sarcini care nu necesită nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- ☐ Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a impunerii de măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. **Modificare (modificări):**

Modificări solicitate:

(b) *Descriere:*

La punctul 3.2 se modifică următoarele puncte:

1. În teza:

„În plus, «Bayerisches Rindfleisch» trebuie să satisfacă criteriile claselor de conformitate E, U sau R ale grilei comunitare de clasificare a carcaselor și a țesutului adipos de clasa 2, 3 sau 4”,

„sau R” se înlocuiește cu „, R sau O”.

2. În alineatul:

„Vițel: animal înțărcat la vârsta de cel puțin cinci luni, sacrificat la vârsta de cel mult opt luni și de o greutate cuprinsă între 120 kg și 220 kg”, „la vârsta de cel puțin cinci luni” se înlocuiește cu „la vârsta de cel puțin șase luni”.

3. În alineatul de la „Bovine adulte:”, în sintagma:

„Pentru tauri, greutatea maximă la momentul sacrificării este de 430 kg”,

„430” se înlocuiește cu „480”.

4. Ultima teză:

„Pentru vaci, vârsta la sacrificare este de maximum șapte ani, iar greutatea este limitată la 450 kg” se modifică după cum urmează:

„Pentru vaci, vârsta la sacrificare este de maximum 11 ani, iar greutatea este limitată la 500 kg”.

Justificare:

Punctul 1:

De asemenea, clasa de conformitate „O” ar trebui să fie luată în considerare pentru toate categoriile, deoarece chiar și înainte de înregistrarea IGP, carnea din clasa respectivă a fost întotdeauna comercializată sub denumirea „Bayerisches Rindfleisch”. Aceasta nu are un efect negativ asupra calității cărnii.

Consumatorii nu țin cont de clasele de carne atunci când cumpără carne de vită, ci aleg pe baza unor criterii cu totul diferite. Printre criteriile principale se numără anumite modalități de tranșare, originea cărnii și metoda de producție.

Punctul 2:

Vițelii trebuie să fie înțărcați și trecuți pe o alimentație bazată pe furaje grosiere. Acest lucru se poate verifica după culoarea cărnii și maturitatea tractului digestiv. Creșterea vârstei minime de sacrificare cu doar o lună face ca atât colorația cărnii, cât și maturitatea tractului digestiv să fie mai distinctă, ceea ce facilitează foarte mult verificarea.

Aceasta nu afectează negativ calitatea cărnii și nici nu reduce gradul înalt de apreciere a produsului de către consumatori.

Punctul 3:

În cererea inițială, greutatea maximă de 430 kg pentru tauri a fost fixată la un nivel prea scăzut. Creșterea limitei de greutate la 480 kg nu este prevăzută a avea un impact negativ asupra calității cărnii sau asupra gradului înalt de apreciere a produsului de către consumatori.

Punctul 4:

Rasele utilizate pentru a produce „Bayerisches Rindfleisch” ajung la o vârstă foarte înaintată, însemnând că multe vaci de lapte ajung la lactație de 10 până la 20 de ori. Și aceste animale au fost comercializate tot sub denumirea „Bayerisches Rindfleisch”. Limita de șapte ani impusă ca vârstă de sacrificare a vacilor ar putea determina în unele cazuri înlocuirea prematură a acestor animale, ceea ce este contrar principiului durabilității. De asemenea, creșterea limitei de vârstă de la șapte la 11 ani nu ar afecta negativ, ci ar îmbunătăți calitatea cărnii, ceea ce este garantat în orice caz de ceilalți parametri prevăzuți (carnea DFD este respinsă, valoarea pH-ului este de maximum 6). Studiile efectuate de către J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto și Ch. Augustini din cadrul asociației ALPEN-ADRIA cu privire la modul în care vârsta de sacrificare afectează calitatea cărnii de vită („Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität”) au arătat că, de la vârsta de 3,2 ani până la vârsta de 6,6 ani, carnea de vită din rasa Fleckvieh devine mai puțin fragedă. De la vârsta de aproximativ 7,9 ani valoarea forței de forfecare și gradul de frăgezime rămân mai mult sau mai puțin la fel. În următoarea grupă de vârstă, cea de până la 10,4 ani, se constată că valoarea forței de forfecare și gradul de frăgezime a cărnii sunt îmbunătățite. Prin urmare, creșterea vârstei de sacrificare până la maxim 11 ani nu determină o deteriorare a calității cărnii.

În cazul vacilor, se impune creșterea greutateii maxime a carcasei la 500 kg, așa cum este și cazul taurilor, date fiind dimensiunea mare și creșterea în greutate a animalelor, în special în ceea ce privește rasa Fleckvieh utilizată preponderent în producția de „Bayerisches Rindfleisch”. Vacile din această rasă ajung la o greutate în viu de cel puțin 800 kg și la un randament la sacrificare de maximum 60 %.

La punctul 5.3 se modifică următoarele:

Teza

„Calitatea de care se bucură «Bayerisches Rindfleisch» este apreciată în rândul consumatorilor și se datorează, în special, calității, renumelui și gustului cărnii care provine de la animalele sacrificate, care este asociat cu rasele tipice bavareze menționate anterior și care corespund vârstei și greutateii descrise.”

se înlocuiește cu:

„Calitatea de care se bucură «Bayerisches Rindfleisch» este apreciată în rândul consumatorilor și se datorează, în special, calității, renumelui și gustului cărnii care provine de la animalele sacrificate, care este asociat cu rasele tipice bavareze menționate anterior și condițiile naturale bune de producere a cărnii de vită care îndeplinesc criteriile de calitate menționate anterior.”

Justificare:

Principalele criterii privind calitatea produsului sunt enumerate la punctul 5.2 – Specificitatea produsului. Calitatea, reputația și gustul „Bayerisches Rindfleisch” sunt datorate raselor specifice utilizate, condițiilor naturale bune de producere a cărnii de vită și criteriilor de sacrificare a animalelor enumerate anterior. Ar trebui precizat faptul că rasa Fleckvieh a fost întotdeauna caracterizată prin greutate și dimensiuni mari și că aceste condiții genetice sunt exploatate.

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾

„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”

Nr. CE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Bayerisches Rindfleisch”/„Rindfleisch aus Bayern”

2. Statul membru sau țara terță

Germania

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

Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol 2.

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

„Bayerisches Rindfleisch” provine din carcase sau carne de vită tranșată de la bovine (de toate categoriile) care au fost născute, crescute, îngrășate și ținute în Bavaria până la sacrificare. „Bayerisches Rindfleisch” nu trebuie să prezinte nicio urmă de carne DFD pe carcasă, iar valoarea pH-ului nu trebuie să depășească 6,0. Prin carne DFD se înțelege carne care este de culoare închisă (*dark*), fermă (*firm*) și uscată (*dry*). Carnea care prezintă aceste caracteristici este încadrată drept defectuoasă. În plus, „Bayerisches Rindfleisch” trebuie să îndeplinească criteriile claselor de conformitate E, U, R sau O ale grilei comunitare de clasificare a carcaselor și a țesutului adipos de clasa 2, 3 sau 4.

Datorită condițiilor naturale și climatice, compoziția rasială a șeptelului bavarez este diferită de cea din restul Germaniei. Există o diferență deosebit de pronunțată față de nordul Germaniei. În acest loc predomină rasa Holstein-Friesian, producătoare de lapte, în timp ce în Bavaria rasa Fleckvieh, producătoare de carne și lapte, constituie peste 80 % din populație, urmată de rasa Braunvieh și Gelbvieh. În Bavaria se pot întâlni și rase adaptate locației lor specifice: rasele Murnau-Werdenfels și Pinzgauer. Însă „Bayerisches Rindfleisch” trebuie să provină doar de la rasele bavareze tradiționale, precum Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgau și Murnau-Werdenfelser.

Carnea de vită utilizată pentru „Bayerisches Rindfleisch” trebuie să îndeplinească, de asemenea, în funcție de tipurile de animale sacrificate, următoarele cerințe suplimentare în ceea ce privește vârsta și greutatea la sacrificare:

Vițel: animal înțărcat la vârsta de cel puțin șase luni, sacrificat la vârsta de cel mult opt luni și de o greutate cuprinsă între 120 kg și 220 kg.

Bovină tânără: animal tânăr cu vârsta cuprinsă între opt și douăsprezece luni, cu o greutate cuprinsă între 150 kg și 300 kg.

Bovină adultă: un mascul sau o femelă cu o vârstă mai mare de 12 luni și o greutate minimă de 220 kg. Pentru tauri, greutatea maximă la momentul sacrificării este de 480 kg, iar vârsta maximă de sacrificare este de 24 de luni. Pentru vaci, vârsta la sacrificare este de maximum 11 ani, iar greutatea la sacrificare este limitată la 500 kg.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

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

—

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

Nașterea animalelor, creșterea și îngrășarea acestora, mai exact întregul ciclu de viață, trebuie să se deruleze în Bavaria.

În ceea ce privește locul de sacrificare, nu se aplică nicio restricție geografică. Cu toate acestea, animalele destinate sacrificării trebuie să fi ajuns la abator în maximum trei ore de la încheierea operațiunii de încărcare. Această condiție asigură înalta calitate a cărnii „Bayerisches Rindfleisch”, de care depinde bunul renume al acesteia. O durată de transport prea mare poate diminua calitatea cărnii (de exemplu, DFD) la momentul sacrificării.

Ar trebui făcute următoarele mențiuni în ceea ce privește factorii-cheie de asigurare a calității în toate etapele de comercializare a produsului „Bayerisches Rindfleisch”: Denumirea „Bayerisches Rindfleisch” poate fi folosită doar pentru carnea care provine de la animale pentru care se poate dovedi în evidențe, fără perioade lipsă, că au fost născute și îngrășate în Bavaria și în cazul cărora, pe lângă aceste etape, au fost îndeplinite criteriile din Documentul unic. Calitatea superioară și constantă este garantată de faptul că fiecare animal este înregistrat în baza de date care conține originea animalului și informații despre acesta (a se vedea <http://www.hi-tier.de/>) sau în alte sisteme similare, precum și de faptul că există un certificat de origine care însoțește fiecare animal până la abator.

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

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Bavaria

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Creșterea bovinelor asociată cu exploatarea pășunilor și-a pus amprenta pe numeroase zone din peisajul bavarez timp de secole. Aceasta se poate observa mai ales în zonele de deal și în cele prealpine din Bavaria, unde pajiștile și pășunile sunt mai des întâlnite decât terenurile arabile și unde condițiile de climă și cele topografice favorizează producția de bovine tipice bavareze. Creșterea bovinelor în zona verde prealpină a constituit dintotdeauna activitatea principală a micilor ferme de familie. De asemenea, trebuie reținut că și în alte regiuni din Bavaria creșterea bovinelor constituie o activitate tradițională desfășurată la scară largă, precum și faptul că, în mod tradițional, carnea provenită din aceste regiuni este comercializată tot sub denumirea „Bayerisches Rindfleisch”.

5.2. Specificitatea produsului

Reproducție:

Sectorul bavarez de reproducție a bovinelor este renumit și recunoscut la nivel mondial. Astfel, animalele de reproducție bavareze sunt exportate în întreaga lume. Asociații de reproducție foarte renumite sunt Weilheim și Miesbach. Vita bavareză este foarte apreciată la nivel mondial deoarece înregistrează o productivitate cumulată de lapte și de carne ridicată.

Rasele tipice bavareze ca Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh și Murnau-Werdenfelser, precum și Pinzgau constituie peste 90 % din șeptel. Toate aceste rase provin în principal sau în mod exclusiv din Bavaria.

Istoria Fleckvieh, cea mai importantă rasă folosită la producția de carne de vită bavareză, a început atunci când Max Obermaier și Johann Fischbacher din Gmund am Tegernsee au adus în 1837 în Miesbach vite din renumita rasă Simmental din Elveția.

Miesbach este astăzi cea mai importantă societate de reproducție care vinde juninci și viței din rasa Fleckvieh. Zona de reproducție se întinde de la München până la granița bavareză cu Austria, mărginită la vest de zona de reproducție Weilheim și, la est, de Traunstein. Aproximativ 50 000 de vaci sunt înscrise în aproximativ 1 800 de exploatații. Vițeii sunt crescuți predominant, însă nu obligatoriu, pe pajiști și pășuni. Următoarele constituie atuurile șeptelului: productivitate, sănătate, uger de o calitate superioară și robustețe marcantă. Rasa Fleckvieh se adaptează la toate condițiile din exploatații. Datorită asociației de reproducție Miesbach, numele orașului a devenit vestit atât în Europa, cât și la nivel mondial.

Alte rase bavareze tipice (precum Allgäu Braunvieh, Franconian Gelbvieh, Pinzgauer și Murnau-Werdenfels) au evoluat la momentul respectiv în paralel cu rasa Fleckvieh. Braunvieh este prezentă în special în regiunea alpină Allgäu, precum și în zona de pajiști și culturi furajere de la poalele acesteia.

Renumele „Bayerisches Rindfleisch”:

Produsul „Bayerisches Rindfleisch” este răspândit în Germania și în străinătate, unde se bucură de un bun renume. Este exportat în mari cantități mai ales în Italia și Franța. Spre exemplu, produsul „Bayerisches Rindfleisch” este comercializat în Franța sub denumirea de „Boeuf de Bavière”, profitându-se direct de bunul renume de care se bucură produsul în rândul consumatorilor francezi.

Studii efectuate de Universitatea Tehnică din München în anii 1998, 2003 și 2007 au demonstrat în mod clar că „Bayerisches Rindfleisch” se bucură de un bun renume în rândul consumatorilor. Studiile din 2003 și 2007 au demonstrat că produsul „Bayerisches Rindfleisch” se bucură de un bun renume și că cei care doresc să o consume sunt dispuși să plătească în 2003 cu 85 de cenți mai mult și în 2007 cu 65 de cenți mai mult pe kilogram de carne de vită. În cadrul studiului efectuat la nivel național în anul 2003, aproximativ 65 % din persoanele intervievate (88 % în Germania de sud) au afirmat că produsul „Bayerisches Rindfleisch” este de o calitate net superioară sau superioară. În cadrul aceluiași studiu, 75 % din consumatorii din Germania de sud care au fost intervievați au fost de acord că Bavaria se bucură de condiții naturale favorabile creșterii de bovine, în timp ce 63 % consideră că natura bavareză se menține intactă, ceea ce determină bunul gust și calitatea superioară a produsului „Bayerisches Rindfleisch”.

Așadar, excelența calitate atribuită produsului „Bayerisches Rindfleisch” este pusă pe seama legăturii dintre locul de origine al acestuia și calitatea acestuia percepută de către consumatori. Renumele deosebit al produsului și legătura de cauzalitate dintre acest renume și regiunea în cauză au fost demonstrate de nenumărate ori, inclusiv recent, de studii reprezentative.

Asocierea cu bucătăria bavareză:

Carnea de vită era consumată în Bavaria în special în zilele de sărbătoare – Paște, Rusalii, sărbătoarea hramului bisericii și Crăciun. Încă din cele mai vechi timpuri, carnea de vită fiartă a jucat un rol extrem de important în bucătăria bavareză cu astfel de ocazii. Astfel, carnea de vită fiartă (cea de taur) este considerată un preparat tipic foarte răspândit în Bavaria. Sunt întâlnite și alte preparate bavareze specifice precum „Tellerfleisch”, „Münchner Kronfleisch” și „Bofflamot”. Carnea de vită și cea de vițel se regăsesc de asemenea în unul dintre cele mai renumite mezeluri din Bavaria: „Münchner Weisswurst”. Conținutul de carne de vițel de cel puțin 51 % îi conferă acestui produs gustul tipic care i-a asigurat renumele la nivel mondial.

Calitatea superioară a cărnii garantată de un sistem de asigurare a calității aplicat în toate etapele de comercializare:

Renumele special a fost susținut și consolidat în ultimii 20 de ani datorită unui sistem specific de asigurare a calității aplicat în toate etapele de comercializare.

În special, procesul de selecție prin care carnea DFD de slabă calitate este exclusă, precum și măsurarea și aplicarea criteriului obligatoriu pentru asigurarea calității privind valoarea maximă a pH-ului de 6,0, au contribuit semnificativ la notorietatea și bunul renume al produsului „Bayerisches Rindfleisch” în rândul consumatorilor. Acești factori sunt de asemenea importanți în luarea deciziei la cumpărarea de carne de vită.

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

Majoritatea bovinelor și a vitelor din Bavaria sunt crescute în regiunea alpină, prealpină sau pe dealurile care mărginesc zona prealpină și pe dealurile înalte din Bavaria de est. Și în alte zone din Bavaria a existat o tradiție străveche a creșterii bovinelor și s-a acordat o mare importanță creșterii de bovine și producției de carne de vită în activitatea agricolă din Bavaria, ceea ce a determinat specializarea crescătorilor de bovine și a fermelor producătoare de carne de vită din sectorul lor specific. Consumatorii apreciază foarte mult produsul „Bayerisches Rindfleisch” datorită, în special, caracteristicilor sale speciale sub aspectul calității, al renumelui și al gustului cărnii care provine de la animalele sacrificate din rasele tipice bavareze descrise anterior și condițiilor naturale bune de producere a cărnii de vită care îndeplinesc criteriile de calitate menționate anterior. Acestea, precum și rolul important atribuit cărnii de vită locale în bucătăria bavareză, au contribuit la transformarea produsului „Bayerisches Rindfleisch” într-o specialitate regională renumită, cunoscută și dincolo de granițele Bavariei, deosebit de apreciată. Bavaria este prima regiune din Germania în ceea ce privește creșterea de bovine și lider mondial în activitatea de creștere a următoarelor rase: Fleckvieh, Braunvieh și Gelbvieh. Din cele 12,7 milioane de vite din toate rasele crescute în Germania, aproximativ 3,5 milioane (în jur de 27 %) provin din exploatații bavareze.

Bunul renume al produsului „Bayerisches Rindfleisch” în rândul consumatorilor se datorează deceniilor în care s-au aplicat măsuri de asigurare a calității în sectorul agricol și alimentară bavarez („Geprüfte Qualität – Bayern”). Această reputație a fost documentată în mod clar în nenumărate rânduri prin studiile efectuate în anii 1998, 2003 și 2007 în rândul consumatorilor, care au fost menționate anterior.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

Markenblatt vol. 39 din 27.9.2013, partea 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

(*) A se vedea nota de subsol 2.

