

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 91



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 55

28 martie 2012

Număr de referință	Cuprins	Pagina
--------------------	---------	--------

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 91/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6489 – Saint-Gobain/Trakya/Sisecam/JV) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 91/02	Rata de schimb a monedei euro	2
--------------	-------------------------------------	---

Curtea de Conturi

2012/C 91/03	Raportul special nr. 2/2012 „Instrumentele financiare cofinanțate de Fondul european de dezvoltare regională în vederea sprijinirii IMM-urilor”	3
--------------	---	---

RO

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

(continuare în pagina următoare)

V *Anunțuri*

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2012/C 91/04

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

4



II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.6489 – Saint-Gobain/Trakya/Sisecam/JV)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 91/01)

La data de 21 martie 2012, 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 32012M6489. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

27 martie 2012

(2012/C 91/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3333	AUD dolar australian	1,2681
JPY yen japonez	110,57	CAD dolar canadian	1,3233
DKK coroana daneză	7,4357	HKD dolar Hong Kong	10,3525
GBP lira sterlină	0,83590	NZD dolar neozeelandez	1,6203
SEK coroana suedeză	8,8935	SGD dolar Singapore	1,6744
CHF franc elvețian	1,2056	KRW won sud-coreean	1 511,85
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	10,1035
NOK coroana norvegiană	7,5710	CNY yuan renminbi chinezesc	8,3974
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,5125
CZK coroana cehă	24,603	IDR rupia indoneziană	12 208,57
HUF forint maghiar	291,80	MYR ringgit Malaiezia	4,0746
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	57,260
LVL lats leton	0,6984	RUB rubla rusească	38,6650
PLN zlot polonez	4,1367	THB baht thailandez	40,946
RON leu românesc nou	4,3725	BRL real brazilian	2,4271
TRY lira turcească	2,3809	MXN peso mexican	16,8782
		INR rupie indiană	67,6980

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

CURTEA DE CONTURI

Raportul special nr. 2/2012 „Instrumentele financiare cofinanțate de Fondul european de dezvoltare regională în vederea sprijinirii IMM-urilor”

(2012/C 91/03)

Curtea de Conturi Europeană vă informează că s-a publicat Raportul special nr. 2/2012 „Instrumentele financiare cofinanțate de Fondul european de dezvoltare regională în vederea sprijinirii IMM-urilor”.

Raportul poate fi consultat sau descărcat de pe site-ul Curții de Conturi Europene: <http://www.eca.europa.eu>

Raportul poate fi obținut gratuit în versiune tipărită, printr-o cerere adresată Curții de Conturi:

European Court of Auditors
Unit 'Audit: Production of Reports'
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

E-mail: eca-info@eca.europa.eu

sau completând un bon de comandă electronic pe site-ul EU-Bookshop.

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2012/C 91/04)

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

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”

NR. CE: FR-PGI-0005-0879-23.05.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Pâté de Campagne Breton”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Franța

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

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

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

„Pâté de Campagne Breton” este un pateu fabricat exclusiv din carne și organe comestibile de porc. Trebuie să conțină următoarele ingrediente din carne: gât depelat (≥ 25 %), ficat (≥ 20 %), șorici fiert (≥ 5 %) și ceapă proaspătă (≥ 5 %). Ingredientele din carne și ceapa trebuie să fie proaspete.

„Pâté de Campagne Breton” prezintă mai multe bucăți mari, tocate grosier, distribuite uniform într-o felie. Culoarea sa este mai degrabă întunecată, textura sa este fermă și are un gust pronunțat de carne, ficat și ceapă.

Pe lângă ingredientele obligatorii ale „Pâté de Campagne Breton”, ingredientele care nu provin din carne, cu excepția cepei, reprezintă maximum 15 % din masa totală utilizată: apă (sub toate formele), bulion ≤ 5 %, zaharuri (zaharoză, dextroză, lactoză) ≤ 1 %, ouă întregi proaspete, albușuri de ou proaspete ≤ 2 % din substanța uscată/umplutură, făină, fecule, amidonuri ≤ 3 %, acid ascorbic și

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

ascorbat de sodiu (maximum 0,03 % din masa totală utilizată), jeleu și gelatină G de porc, sare: $\leq 2 \%$, piper: $\leq 0,3 \%$, alte condimente (nușoară, usturoi, ceapă eșalotă, pătrunjel, cimbru, dafin), cidru și alcool pe bază de mere (*eau-de-vie*, *lambig* ...), *Chouchen* (băutură alcoolizată pe bază de miere), nitrit de sodiu sau de potasiu, caramel obișnuit pentru colorare.

Totalul următoarelor ingrediente nu trebuie să depășească 1,7 % din masa totală utilizată: jeleu și gelatină G de porc, nușoară, usturoi, ceapă eșalotă, pătrunjel, cimbru, dafin, cidru și alcool pe bază de mere (*eau-de-vie*, *lambig* ...), *Chouchen*, nitrit de sodiu sau de potasiu.

În cursul producției, diametrul bucăților tocate este adaptat în funcție de forma pateurilor, pentru a obține un aspect satisfăcător, indiferent de dimensiunea feliei:

— pentru ambalajele de dimensiuni ≥ 200 g => diametrul bucăților ≥ 8 mm;

— pentru ambalajele de dimensiuni ≤ 200 g => diametrul bucăților ≥ 6 mm.

Apoi, bucățile sunt amestecate cu umplutura fină rezultată din tocarea ingredientelor din carne și a celorlalte ingrediente. Grăsimile pot fi opărite și amestecate calde cu umplutura. După aceea, umplutura este ambalată pentru coacerea la cuptor sau în vederea apertizării (ambalare într-o conservă de metal, într-un vas de sticlă sau borcan).

În cazul produselor prezentate în stare proaspătă, preparatul este acoperit cu un epiplon proaspăt de porc și apoi copt la cuptor, ceea ce determină formarea unei cruste caracteristice. Pateurile conservate sunt rumenite la cuptor până când se formează o crustă maro, iar după aceea sunt sigilate și sterilizate.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Pentru materiile prime din carne: „Pâté de Campagne Breton IGP” este fabricat din carne de porc provenită de la rase înscrise în registrele genealogice sau în registrele zootehnice ținute de organismele de selecție a porcinelor autorizate de Ministerul francez pentru agricultură. Sunt eligibile, de asemenea, animalele din aceleași rase obținute prin programe de selecție sau de încrucișare ale căror obiective sunt compatibile cu cele ale Registrului genealogic francez.

Criteriul înscrierii permite înlăturarea din sursele de aprovizionare a animalelor cu trăsături genetice defavorabile (sensibilitate la stres), fiind reținute doar cele care respectă un anumit număr de criterii calitative, definite de organismele de selecție a porcinelor, cum ar fi, de exemplu, conținutul de apă și de grăsime. Rasele înscrise astfel constituie baza calitativă a cărnii utilizate la fabricarea produsului „Pâté de Campagne Breton” (carne macră, grăsime solidă, șorici, partea comestibilă a capului, inima).

Carnea utilizată la fabricarea produsului „Pâté de Campagne Breton” trebuie să provină de la carcace de porc de mai mult de 80 de kilograme. Carcacele prea ușoare, cu calități nutritive și tehnologice inferioare, sunt excluse.

Pentru a limita stresul care afectează calitatea cărnii și a grăsimii, se respectă un interval de așteptare de minimum două ore între descărcarea animalului la abator și sacrificarea acestuia.

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

Caietul de sarcini nu menționează cerințe specifice.

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

Fabricarea produsului „Pâté de Campagne Breton” are loc în aria geografică.

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

„Pâté de Campagne Breton” este prezentat în următoarele forme:

— proaspăt și ambalat într-o terină, fie în folie, fie sub atmosferă modificată, fie sub vid;

- proaspăt și tăiat chiar la locul de producție;
- proaspăt, feliat și ambalat, fie în folie, fie sub atmosferă modificată, fie sub vid, pentru vânzare cu autoservire;
- conservat prin apertizare și ambalat într-un vas de sticlă, într-o conservă de metal sau într-un borcan.

Greutatea sa variază între 40 g și 10 kg.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Etichetarea trebuie să includă următoarele elemente: denumirea IGP „Pâté de Campagne Breton”, numele și adresa organismului de certificare și, după caz, marca sa colectivă de certificare în conformitate cu normele de utilizare stabilite, precum și logoul IGP al Uniunii Europene.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică este zona tradițională de fabricare a produsului. Aceasta cuprinde întreaga suprafață a următoarelor departamente: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique și Morbihan.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Bretania istorică corespunde zonei tradiționale de fabricare a produsului „Pâté de Campagne Breton”. Tradiția bretonă de fabricare a mezelurilor există de mai multe secole. În secolul al XVI-lea, în perioada Bretoniei Ducale, familiile bretone își sacrificau porcii și fabricau propriile mezeluri și preparate din carne sărate.

Bretonii au valorificat această particularitate prin fabricarea a numeroase varietăți de mezeluri și, mai ales, a produsului „Pâté de Campagne Breton”, care a permis să nu se irosească organele comestibile și resturile de carne obținute în urma tăierii porcului.

5.2. Specificitatea produsului:

Specificitatea produsului „Pâté de Campagne Breton” se bazează pe o calitate particulară, o pricepere specială, precum și pe reputația produsului.

A. Calitatea particulară

Ingredientele care compun „Pâté de Campagne Breton” sunt ficatul, gâtul, șoricium și, eventual, părțile comestibile ale capului sau inima. Ficatul, care este considerat o delicată, conferă pateului savoarea, culoarea, onctuoșitatea și gustul aparte. Gâtul, șoricium fiert și ceapa sunt alte trei ingrediente tradiționale indispensabile pentru „Pâté de Campagne Breton”, care contribuie în egală măsură la caracteristicile organoleptice specifice ale produsului. Ceapa, care se regăsește în majoritatea rețetelor tradiționale bretonne, servește aseasonării.

Ficatul, carnea macră și grăsimea trebuie să fie tocate grosier. Prezența bucăților mari de carne este legată de metodele de fabricare de altădată. În prezent, pentru a păstra această particularitate, producătorii de mezeluri trebuie să stăpânească tehnica de tocare, pentru a obține bucăți cu un diametru mare.

Prezența unui epiplon deasupra pateului, utilizat inițial pentru a da o formă umpluturii și a proteja produsul, este și astăzi o trăsătură obligatorie a produsului „Pâté de Campagne Breton” prezentat în stare proaspătă, pentru a păstra aspectul tradițional al produsului.

Aceasta permite obținerea caracteristicilor organoleptice specifice: o textură fermă și crocantă, precum și un gust pronunțat de carne fiartă de porc, de ficat și de ceapă.

B. O altă caracteristică: o pricepere specială

Vechea practică consta în utilizarea cărnii imediat după sacrificarea porcului. În trecut, mijloacele mecanice utilizate pentru tăierea porcului și a cărnii (topoare, cuțite) au avut drept consecință obținerea unor bucăți mari și, prin urmare, fabricarea unui „Pâté de Campagne” tocat grosier.

Odinioară, „Pâté de Campagne Breton” era copt în cuptorul de pâine al brutarului sau al satului în vase deschise denumite „plats sabots” sau „casse à pâté”, sau în castroane. Coacerea la cuptor uscat în vase deschise declanșează caramelizarea zaharurilor și cauzează reacțiile care contribuie la culoarea maro a crustei. Înainte de coacere, pateul era, de asemenea, acoperit cu un eiplon de porc cu scopul de a netezi preparatul, de a-i da o formă și de a-l proteja. Acest lucru prevenea revărsarea umpluturii și uscarea produsului. Perpetuată astfel de breasla producătorilor de mezeluri, metoda de fabricare a produsului „Pâté de Campagne Breton” îi conferă caracteristicile sale specifice, iar produsul a fost recunoscut, așa cum indică o definiție specifică din *Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes* (Cod de practici pentru mezeluri, preparate din carne sărate și conserve din carne), în categoria „Pâté de campagne supérieure”.

C. Reputația

În conformitate cu tradiția exploatațiilor familiale, fabricarea artizanală a produsului „Pâté de Campagne Breton” s-a menținut de-a lungul anilor. Odinioară, acest produs fabricat în gospodării se prepara după „Fest an oc’h”, o sărbătoare prilejuită de sacrificarea porcilor.

Fidel renumelui său, „Pâté de Campagne Breton” ocupă un loc important în patrimoniul culinar al Franței.

De mai mult de 30 de ani, agenții economici din Bretania au cooperat pentru a perpetua reputația și specificitatea produsului „Pâté de Campagne Breton”. Acesta este un produs de mezelărie apreciat de către distribuitori și consumatori.

La sfârșitul secolului al XIX-lea, Bretania a cunoscut o dezvoltare puternică a industriei conservelor de pește. În curând, aceste întreprinderi au început să conserve și alte alimente prin apertizare. Astfel, „Pâté de Campagne Breton” a fost conservat prin apertizare pentru prima oară în urmă cu mai multe decenii. În prezent, consumatorii apreciază atât „Pâté de Campagne Breton” prezentat în stare proaspătă, cât și cel conservat prin apertizare.

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

„Pâté de Campagne Breton” provine din tradiția îndelungată a creșterii porcilor și a prelucrării cărnii de porc la locul creșterii. Într-un timp foarte scurt, sistemul agricol breton s-a specializat pe creșterea animalelor, mai ales pe creșterea porcilor în fiecare exploatație.

Astfel, producătorii au învățat să prelucreze toate bucățile de carne de care dispuneau. Începerea producției imediat după tăierea animalelor garantează prospețimea produsului într-o perioadă în care mijloacele de conservare a cărnii erau limitate.

În mod tradițional, toate părțile comestibile ale porcului erau utilizate, dând astfel produsului o textură și o savoare particulară. Utilizarea ficatului, care era considerat o delicată la începutul secolului al XX-lea, s-a dovedit foarte repede ca fiind una dintre caracteristicile principale ale produsului „Pâté de Campagne Breton”, conferindu-i culoarea roz și gustul foarte specific.

Producătorii au profitat de numărul mare de culturi de legume locale, utilizând ceapa ca ingredient în fabricarea produsului „Pâté de Campagne Breton”. Ceapa contribuie la savoarea particulară a produsului, deoarece fierberea scoate la iveală savoarea fructată a cepei, care completează într-un mod ideal savoarea de carne.

„Pâté de Campagne Breton” este rezultatul priceperii producătorilor, care au știut să confere produsului caracteristici particulare. Pe lângă ingredientele utilizate, tocarea grosieră a bucăților de carne permite identificarea cu ușurință a produsului atunci când este tăiat. Crusta maro este strâns asociată cu produsul datorită procesului tradițional de coacere în cuptoarele comunale.

În ceea ce privește reputația, mai multe lucrări clasifică „Pâté de Campagne Breton” printre produsele tradiționale bretone sau prezintă rețeta de fabricare a acestui pateu. Multe ghiduri bretone, printre care „Le Finistère gourmand 1997/1998”, fac referire la numeroasele specialități bretone și laudă în mod special produsul „Pâté de Campagne Breton”. De asemenea, ghidul „Terroir de Bretagne” elogiază tradiția bretonă de fabricare a mezelurilor: „[...] Patruzeci, chiar cincizeci de kilograme de «Pâté de Campagne Breton» sunt fabricate în fiecare săptămână într-o mezelărie rurală. Fiecare producător își protejează cu grijă propria rețetă, însă toți respectă proporțiile de bază: 1/3 organe comestibile și 2/3 gât [...]”. Numeroase cărți de rețete, vechi și noi, menționează „Pâté de Campagne Breton”:

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui (S. Morand, 1965);
- Les cuisines de France — Bretagne (M. Raffael și D. Lozambard, 1990);
- Tout est bon dans le cochon (J. C. Frentz, C. Vence, 1988);
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne — Produits du terroir et recettes traditionnelles (CNAC, 1994);
- Le bottin gourmand 1996;
- La France des saveurs, Gallimard 1997;
- Vivre ici, hors Bretagne 1994.

În consecință, reputația produsului este strâns legată de denumire și se datorează ariei geografice.

Ansamblul acestor elemente permite deosebirea cu mare ușurință a produsului „Pâté de Campagne Breton” de alte pateuri și garantează o producție tipică, înrădăcinată în regiunea sa de origine.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPatedecampagnebretonQCE12102011.pdf>

Prețul abonamentelor în 2012
(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	1 200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, versiunea tipărită + DVD, ediție anuală	22 de limbi oficiale ale UE	1 310 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	840 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, DVD, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), DVD, ediție săptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

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

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

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

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

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

Distribuire și abonamente

Abonamente la diverse periodice destinate vânzării, precum abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, pot fi contractate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

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

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

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

