

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 102



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 56

9 aprilie 2013

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

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2013/C 102/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2013/C 102/02	Rata de schimb a monedei euro	2
2013/C 102/03	O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației	3

RO

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

(continuare în pagina următoare)

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2013/C 102/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) ⁽¹⁾	4
2013/C 102/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	5
2013/C 102/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business) ⁽¹⁾	6
2013/C 102/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2013/C 102/08	Publicarea unei cereri 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	8
2013/C 102/09	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	12



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2013/C 102/01)

La data de 14 martie 2013, 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 32013M6832. 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⁾

8 aprilie 2013

(2013/C 102/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,3023	AUD dolar australian	1,2503
JPY yen japonez	128,46	CAD dolar canadian	1,3244
DKK coroana daneză	7,4543	HKD dolar Hong Kong	10,1107
GBP lira sterlină	0,85095	NZD dolar neozeelandez	1,5405
SEK coroana suedeză	8,3591	SGD dolar Singapore	1,6158
CHF franc elvețian	1,2168	KRW won sud-coreean	1 489,21
ISK coroana islandeză		ZAR rand sud-african	11,7647
NOK coroana norvegiană	7,4540	CNY yuan renminbi chinezesc	8,0786
BGN leva bulgărească	1,9558	HRK kuna croată	7,6104
CZK coroana cehă	25,727	IDR rupia indoneziană	12 693,68
HUF forint maghiar	297,75	MYR ringgit Malaiezia	3,9818
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	53,787
LVL lats leton	0,7010	RUB rubla rusească	40,7450
PLN zlot polonez	4,1283	THB baht thailandez	38,066
RON leu românesc nou	4,4075	BRL real brazilian	2,5773
TRY lira turcească	2,3292	MXN peso mexican	15,8076
		INR rupie indiană	71,0240

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

O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației

(2013/C 102/03)

*Fața națională a noii monede comemorative de 2 euro destinate circulației și emise de Italia*

Monedele euro destinate circulației au curs legal în toată zona euro. În vederea informării publicului și a tuturor părților care manipulează monedele, Comisia dă publicității caracteristicile modelelor noilor monede (1). În conformitate cu concluziile Consiliului din 10 februarie 2009 (2), statele membre din zona euro și țările care au încheiat cu Comunitatea un acord monetar privind emiterea de monede euro pot emite monede euro comemorative destinate circulației, sub rezerva respectării anumitor condiții, printre care aceea de a folosi în acest scop numai moneda de 2 euro. Aceste monede au aceleași caracteristici tehnice ca și celelalte monede de 2 euro, însă fața lor națională prezintă un model comemorativ cu o puternică semnificație la nivel național sau european.

Țara emitentă: Italia

Obiectul comemorării: Comemorarea a 100 de ani de la moartea lui Giovanni PASCOLI

Descrierea modelului:

În prim-plan se află portretul poetului Giovanni PASCOLI, originar din Romagna, o figură reprezentativă a literaturii italiene de la sfârșitul secolului al XIX-lea. În dreapta se află anul emiterii „2012” și monograma Republicii Italiene, „RI”; în stânga, anul de deces „1912”, simbolul monetăriei „R” și inițialele autorului Maria Carmela Colaneri „MCC”. În partea de jos, inscripția „G. PASCOLI” în formă de arc de cerc.

Inelul exterior al monedei conține cele douăsprezece stele ale drapelului european.

Volumul emisiunii: 15 milioane

Data emisiunii: Aprilie 2012

(1) A se vedea JO C 373, 28.12.2001, p. 1, cu privire la fețele naționale ale tuturor monedelor emise în 2002.

(2) A se vedea concluziile Consiliului Afaceri Economice și Financiare din 10 februarie 2009 și Recomandarea Comisiei din 19 decembrie 2008 privind orientările comune pentru fețele naționale ale monedelor euro și emiterea de monede euro destinate circulației (JO L 9, 14.1.2009, p. 52).

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2013/C 102/04)

1. La data de 27 martie 2013, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile Aegon Spain Holding BV („Aegon Spain”), controlată de Aegon NV („grupul Aegon”, Țările de Jos), și Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA („Santander Seguros”, Spania), controlată de Banco Santander SA („Banco Santander, Spania”), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderilor Santander Vida și Santander Generales („întreprinderile comune”, Spania), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul grupului Aegon: furnizare de asigurări și produse de pensii la nivel internațional;
- în cazul întreprinderii Banco Santander: furnizare de servicii bancare și de asigurări la nivel internațional;
- în cazul întreprinderii Santander Vida: furnizare de produse de asigurare de viață în Spania;
- în cazul întreprinderii Santander Generales: furnizare de produse de asigurare generală în Spania.

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

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

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales, la următoarea adresă:

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

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2013/C 102/05)

1. La data de 2 aprilie 2013, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse, prin care întreprinderile ETC Holdings (Mauritius) Limited („ETC Holdings”, Mauritius), Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited („SCPE”, Mauritius), PRIF AfriVest Limited („Pemgrofund”, Mauritius) și CSSAF Consumer I („CSSAF”, Mauritius) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregii societăți Export Trading Company Group („ETCG”, Mauritius), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul ETCG și ETC Holdings: desfășurarea de activități economice bazate pe agricultură, integrate vertical la nivelul subcontinentului african, care includ achiziția, procesarea, antrepozitarii, transportul, distribuția și comercializarea produselor agricole de bază;
- în cazul Pemgrofund: ca fond pe termen lung, investiții în infrastructură și oportunități conexe pe întreg teritoriul Africii;
- în cazul CSSAF: gestionarea de active alternative la nivel mondial;
- în cazul SCPE: furnizarea de finanțare prin capitaluri proprii pentru extinderi, achiziții, preluări de societăți cu fonduri împrumutate și preluări de societăți de către managerii acestora în diverse sectoare.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) 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 tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.

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

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group, la următoarea adresă:

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

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

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 [„Comunicarea privind o procedură simplificată”].

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2013/C 102/06)

1. La data de 3 aprilie 2013, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 și ca urmare a unei cereri motivate efectuate în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse, prin care întreprinderea McCain Foods Group Inc. („McCain”, Canada), prin intermediul filialei sale McCain Foods Belgium NV („McCain Foods”, Belgia), dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întreprinderilor G&L Van den Broeke-Olsene NV, (Belgia), Vanelo NV, (Belgia) și Lutosa France SARL (împreună „Lutosa Business”), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii McCain și a filialelor sale: producția și comercializarea de produse pe bază de cartofi congelate, răcite și deshidratate (cartofi prăjiți, specialități pe bază de cartofi și fulgi de cartofi), pizza, aperitive, mâncăruri semipreparate, sucuri și deserturi;
- în cazul întreprinderii Lutosa Business: producția și comercializarea de produse pe bază de cartofi congelate, răcite și deshidratate.

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

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

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business, la următoarea adresă:

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

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2013/C 102/07)

1. La data de 2 aprilie 2013, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea RAG Stiftung (Germania) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întreprinderii Evonik Industries AG (Germania). Concentrarea este determinată de o modificare la acordul acționarilor care reglementează relațiile dintre acționari, întreprinderea RAG Stiftung și firma de investiții în societăți necotate CVC Capital Partners care deține în prezent controlul în comun asupra întreprinderii Evonik Industries AG.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- RAG Stiftung deține integral RAG AG, care desfășoară activități în sectorul producției de cărbune superior în Germania, al importului de cărbune superior, al dezvoltării de planuri pentru utilizarea terenurilor unor foste zone industriale și al furnizării de servicii de laborator în domeniul combustibililor solizi;
- Evonik Industries AG desfășoară activități la nivel internațional în domeniul producției și comercializării de produse chimice pentru utilizări speciale în scopuri diferite și deține și administrează bunuri imobiliare rezidențiale în Germania. Evonik deține, de asemenea, un pachet minoritar la întreprinderea Steag care este un furnizor german de energie.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) 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 tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.

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

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries, la următoarea adresă:

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

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

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 („Comunicarea privind o procedură simplificată”).

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri 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

(2013/C 102/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

„WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN”

NR. CE: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Westfälischer Knochenschinken”

2. Statul membru sau țara terță:

Germania

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:

Descrierea aspectului exterior al produsului:

Jambon din pulpă de porc cu os lung, sărat și uscat.

Culoare: intensă, variind între roz-închis și roșu-închis cu șorici gălbui.

Gust: intens până la moderat, în unele cazuri cu o aromă ușoară de fum și o tentă fină de nucă, datorată osului lung rămas în jambon. Gustul variantei uscate la aer a „Westfälischer Knochenschinken” este deosebit de ușor și delicat. Toate etapele de prelucrare sunt identice pentru ambele variante de jambon, cu excepția etapei de afumare.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Conținut de sare: max. 6,5 %

Conținut de apă: max. 65 % pentru jambonul afumat și max. 62 % pentru jambonul uscat la aer

După încheierea etapei de maturare, jambonul prezintă, la tăiere, o culoare roșie intensă și o ușoară marmorare.

Procesul de fabricare:

Întregul proces de fabricare a acestui produs, de la livrarea materiei prime (pulpă întregă de porc cu os) la sediul întreprinderii producătoare până la maturarea deplină a jambonului, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. Durata minimă de maturare este de șase luni. Durata minimă de conservare în saramură este de trei săptămâni.

Sărare: Exclusiv sărare manuală. Este autorizată doar conservarea uscată în saramură cu formarea saramurii proprii a jambonului. Se interzice injectarea de sare sau de saramură condimentată. Jambonul este sărat manual pe toate părțile. După sărare, jambonul este așezat în bazine. Se presară din nou sare între straturi. În total, etapa de sărare durează între trei și șase săptămâni. În tot acest timp, jambonul este întors săptămânal în saramura proprie. După sărare, jambonul este scos din saramură și așezat într-un bazin, în vederea așa-numitului proces de *Nachbrennen*, în urma căruia cantitatea de sare pătrunde uniform în jambon.

Înmuiere: După încheierea procesului de *Nachbrennen*, jambonul este, după caz, înmuiat în apă, apoi frecat și, în final, agățat.

Uscarea, eventual afumarea: După ce a fost agățat, jambonul este supus unui proces de pre-uscarea sau, în cazul în care trebuie afumat, acesta este supus acțiunii fumului. Afumarea se realizează exclusiv cu lemn de fag.

Întreținere: Produsul este spălat și uscat în mai multe rânduri, până la atingerea stării de maturare dorite.

Maturare: Perioada minimă de maturare este de șase luni. Numai după maturarea deplină, produsul poate fi comercializat, desfăcut de pe os, decupat (pregătit pentru vânzarea cu amănuntul) și vidat.

Nu se utilizează fosfați sau GDL (deltagluconolactonă).

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Pulpă întregă de porc cu os. Atunci când jambonul este livrat la sediul întreprinderii producătoare cu camionul, temperatura compartimentul de încărcare a camionului nu trebuie să depășească 4 °C, deoarece temperatura miezului cărnii trebuie să fie de maximum 7 °C. Valoarea pH-ului trebuie să fie între 5,4 și 5,8.

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:

Întregul proces de fabricare a acestui produs, de la livrarea materiei prime (pulpă întregă de porc cu os) la sediul întreprinderii producătoare până la maturarea deplină a jambonului, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

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

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Eticheta care se aplică trebuie să conțină, pe lângă informațiile obligatorii din punct de vedere juridic, următoarele:

„Westfälischer Knochenschinken” IGP

logoul IGP al UE.

Eticheta trebuie să conțină numai informațiile incluse în specificațiile produsului. Se interzice includerea de informații care pot crea confuzie în rândul consumatorilor.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Grupul de comune (*Landschaftsverband*) Westfalia-Lippe (regiunile administrative Münster, Detmold și Arnsberg), orașele 48465 Schüttorf, 48455 Bad Bentheim, 48499 Salzbergen din landul Saxonia Inferioară.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Landul Westfalia are o tradiție specifică îndelungată în ceea ce privește obținerea jambonului, tradiție care continuă și astăzi. Această tradiție reprezintă o specificitate a ariei geografice și, la rândul său, se bazează pe anumite trăsături specifice acestei regiuni.

Clima mai degrabă rece și umedă, temperată, influențată de proximitatea Mării Nordului, este ideală pentru creșterea porcilor, practică încă la scară largă în Westfalia. În trecut, în Westfalia se practica un tip special de creștere a porcilor. Porcii erau crescuți în libertate în pădurile de stejar din acest land, putându-se dezvolta în mod natural și sănătos. Datorită acestei metode de creștere, practic toate lumea putea să crească cel puțin un porc și astfel să producă jambon. În același timp, această metodă de creștere a dus la obținerea de porci grași și bine dezvoltati, a căror carne are un conținut scăzut de grăsime.

Chiar dacă actualmente nu mai este practică din motive de protecție a naturii și din cauza densității populației, această metodă de producție de carne, care a dat rezultate excepționale, a favorizat apariția unei tradiții deosebite și a unei priceperi a populației în ceea ce privește prelucrarea cărnii și fabricarea de jambon.

Clima se pretează deosebit de bine la obținerea de jambon afumat, însă continuă să se fabrice și jamboane uscate la aer. Conform tradiției, producția demara în lunile reci de iarnă, pe de o parte deoarece mai ales primele etape de producție necesitau temperaturi scăzute, iar pe de altă parte deoarece, odată cu începutul lunii mai, când începea sezonul de sparanghel, jambonul trebuia să poată fi deja decupat. Deși, datorită tehnologiilor moderne de producție, este în prezent posibil să se producă jambon pe parcursul întregului an, metoda tradițională de producție, păstrată din generație în generație, continuă să fie practică și contribuie și astăzi la calitatea deosebită a jambonului produs în landul Westfalia. Prin urmare, un accent deosebit se pune și astăzi pe calitatea cărnii, sărarea cărnii se face exclusiv manual, ca și în trecut, iar durata tradițională de maturare depășește considerabil durata de maturare întâlnită în mod obișnuit pe piață, desigur și ca urmare a tradiției de fabricare a jambonului, tipice pentru regiune.

5.2. Specificitatea produsului:

Jamboanele produse în Westfalia sunt cunoscute de secole pentru calitatea lor extraordinară, bucurându-se de o reputație deosebită și printre consumatorii din afara granițelor regiunii.

„Westfälischer Knochenschinken” este varianta originală, de o calitate superioară, a jambonului de Westfalia. Calitatea sa superioară derivă din faptul că în procesul de prelucrare intră o bucată întreagă de pulpă, nedezosată. Din această cauză, dar și pentru că se interzice injectarea de saramură, jambonul cu os necesită o perioadă de conservare în saramură mai lungă, de cel puțin 3 săptămâni, deoarece sarea trebuie lăsată să pătrundă în mod natural în jambon și în os. Și durata de maturare este mai lungă în cazul sărării jambonului cu os, deoarece acest tip de jambon se usucă mai greu. Astfel, maturarea este de cel puțin 6 luni, deci semnificativ mai lungă decât în cazul jamboanelor care sunt comercializate sub alte denumiri cunoscute. Carnea maturată pe os capătă, de asemenea, o tentă deosebită de nucă.

În ceea ce privește istoria produsului: înșiși romanii erau la curent cu faptul că în Westfalia se producea cel mai bun jambon. Aceștia recurgeau chiar la transportul cărnii procesate, cu calul sau pe jos, de-a lungul Rinului și peste Alpi, până în Italia. În secolul al XII-lea, în Köln s-a înregistrat o mare cerere pentru jambonul de Westfalia comercializat în piața centrală a orașului. Orașul Dortmund i-a făcut cadou Împăratului Sigismund (1368-1437, ales pentru prima dată rege în 1410) un număr de douăsprezece jamboane. Se spune că acesta s-a bucurat de cadoul respectiv mai mult decât de platoul de aur dăruit de orașul Köln. Aprecierea de care s-a bucurat jambonul de Westfalia este demonstrată și de vitraliile care decorează fereastra de nord (instalată în anul 1500) a Bisericii Maria zur Wiese din Soest, construită în anul 1400. Acest vitraliu reprezintă „Cina cea de Taină westfalică” (*westfälische Abendmahl*), cu ocazia căreia s-a servit jambon de Westfalia în loc de pâine și vin. Heinrich Heine a spus despre Westfalia că este „leagănul jambonului”.

În timpul războiului olandezo-germano-francez desfășurat între anii 1674 și 1678, pericolul jefuirilor și al staționării trupelor a putut fi evitat prin transportarea mai multor încărcături de jambon din regiunea Sauerland westfalică la Viena.

Îndelungata tradiție a „westfälischer Schinken” se reflectă în mod clar și în limbă. Astfel, expresia *westfälischer Himmel* („cer westfalian”) denumește porțiunea de deasupra vetrei, tipică pentru casele țărănești din Westfalia, unde se agăța odinioară jambonul în vederea afumării.

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):*

Reputația acestui produs este în strânsă legătură cu originea sa geografică. Tradiția seculară de obținere a jambonului în Westfalia, favorizată de condițiile naturale, precum și priceperea aferentă a producătorilor locali au contribuit la transformarea „Westfälischer Knochenschinken” într-un produs de calitate superioară cu un gust tipic, a cărui reputație drept specialitate regională depășește cu mult granițele regiunii și a cărui origine geografică a făcut ca acest produs să se bucure de o prețuire deosebită. Acest renume se datorează tradiției obiective de obținere a jambonului, care se caracterizează în special prin prevederea unei perioade de maturare a jambonului mai lungă decât cea valabilă în cazul tipurilor obișnuite de jambon.

Acest mod de fabricare tipic pentru aria geografică în cauză implică, de asemenea, faptul că trăsăturile obiective ale jambonului se datorează originii sale geografice. Într-adevăr, în special durata de maturare și durata de conservare în saramură, tipice pentru aria geografică în cauză, contribuie la faptul că, dat fiind conținutul scăzut de apă, trăsăturile fizice (textură, fermitate, greutatea specifică a jambonului), trăsăturile chimice (îndeosebi conținutul scăzut de apă și, în consecință, conținutul relativ mai ridicat de alte substanțe cum ar fi materiile grase și proteinele), precum și, prin urmare, trăsăturile organoleptice ale produsului se deosebesc de trăsăturile altor tipuri de jambon.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/17403>

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.

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

(2013/C 102/09)

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 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 CONFORMITATE CU ARTICOLUL 9

„VOLAILLE DE BRESSE”/„POULET DE BRESSE”/„POULARDE DE BRESSE”/„CHAPON DE BRESSE”

NR. CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (actualizarea coordonatelor grupului, ale autorităților competente și ale structurilor de control)

2. Tipul modificării (modificărilor):

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează 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 adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări):

3.1. Rubrica „Descrierea produsului”:

Denumirea, astfel cum a fost înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 1107/96 din 12 iunie 1996, nu reia decât o parte din denumirea a cărei înregistrare fusese solicitată inițial. Este vorba, așadar, despre corectarea unei greșeli efectuate în momentul înregistrării. Denumirea înregistrată este: „Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse”.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.2. Rubrica „Descrierea produsului”:

Durata de creștere a fost calculată prin cumulara tuturor perioadelor de creștere și a fost exprimată sistematic în „zile”, pentru o stabilire mai ușoară a vârstei minime de sacrificare și facilitarea controalelor.

Durata creșterii puilor trece de la 106 la 108 zile. Ea este rezultatul prelungirii perioadei de finisare în cuști. De asemenea, greutatea minimă a puilor, fără intestine, crește de la 1,2 kg la 1,3 kg. Aceste modificări contribuie la îmbunătățirea calității finale a produsului (păsări cu mai multă carne).

De asemenea, a fost introdusă definiția puicuțelor (*poularde*): „femele ajunse la maturitate sexuală, care și-au format producția de ouă, dar nu au intrat încă în ouat.”

Pentru claponi, a fost definită perioada de comercializare cu scopul de a preciza că această practică tradițională de vânzare exclusivă are loc cu ocazia sărbătorilor de iarnă. În fine, paragraful referitor la posibilitatea de înfășurare a puicuțelor, dar și a puilor a fost reformulat pentru a include o descriere mai detaliată a practicilor tradiționale și a preciza că păsările pot fi comercializate înfășurate sau nu în pânză.

3.3. Rubrica „Specificitatea ariei geografice”:

Lista operațiunilor care se desfășoară în aria respectivă a fost detaliată pentru înlăturarea oricărei ambiguități: selecția, înmulțirea, incubajia, creșterea, sacrificarea, pregătirea păsărilor și, dacă este cazul, congelarea lor rapidă. Această listă reprezintă o reluare a dispozițiilor naționale prevăzute în decretul referitor la denumire.

3.4. Rubrica „Dovada originii”:

Având în vedere evoluțiile legislative și reglementare naționale, rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” a fost consolidată și regrupează, în special, obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privitoare la trasabilitatea produsului și la monitorizarea condițiilor de producție.

Aceste modificări sunt legate de reforma sistemului de control al denumirilor de origine, introdusă prin Ordonanța 2006-1547 din 7 decembrie 2006 privind valorificarea produselor agricole, forestiere sau alimentare și a produselor marine. Se prevede în special o autorizare a operatorilor prin care să se recunoască capacitatea acestora de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini al denumirii al cărei beneficiu îl solicită. Controlul caietului de sarcini al DOP „Volaille de Bresse” este organizat pe baza unui plan de control elaborat de un organism de control.

De asemenea, acestei rubrici i-au fost adăugate mai multe dispoziții referitoare la registrele și documentele de declarare prin care se asigură trasabilitatea păsărilor.

3.5. Rubrica „Metoda de obținere”:

3.5.1. Selecția, înmulțirea și incubajia

Sunt introduse cerințe suplimentare în privința selecției, în scopul de a garanta conservarea rasei. Se adaugă precizări referitoare la ouă și la pui mici, în speță o greutate minimă (50 g pentru ouă și 32 g pentru pui mici).

3.5.2. Practicile de creștere

Modificarea le permite producătorilor să introducă în loturi un număr mic de biblici care, prin comportamentul lor, să alunge prădătorii. Aceasta este o practică tradițională în Bresse. Păsările respective beneficiază de aceleași condiții de creștere și sunt, evident, luate în considerare la calcularea densității, cu scopul de a garanta bunăstarea și calitatea condițiilor de creștere.

Textele inițiale (1957) care reglementau creșterea „Volaille de Bresse” nu defineau densitatea. Densitatea, în perioada de demaraj, și precizările aduse cu privire la echipamentele necesare în acest stadiu (hrănitore, adăpătoare) permit o mai bună gestionare sanitară a crescătorilor. Ele contribuie la bunăstarea animalelor și, astfel, la calitatea finală a produsului.

Densitatea propusă în perioada de creștere este majorată (maximum 12 animale pe metru pătrat de clădire pentru pui și puicuțe), cu scopul de a ține seama de totalitatea animalelor pe întreaga perioadă de creștere. Această densitate corespunde practicii. În privința claponilor, densitatea rămâne neschimbată: se precizează că ea se aplică începând cu 15 iulie, adică în momentul castrării.

Perioada de finisare a puilor în cuști crește de la 8 la 10 zile, în scopul obținerii unei mai bune calități, iar cea a puicutelelor este redusă la minimum 21 de zile, păstrându-se însă durata totală de creștere (cel puțin 140 de zile). Datorită acestei dispoziții, se poate ține seama de variația duratei zilelor și a nopților în funcție de perioadele anului, evitându-se astfel intrarea în ouat a puicutelelor când se măresc zilele.

Condițiile de finisare în cuști au fost detaliate în privința următoarelor aspecte: amenajarea spațiilor, densitatea în cuști, efectivul total de animale din spațiul respectiv și chiar natura cuștilor, care nu sunt neapărat din lemn.

3.5.3. Condițiile de creștere a animalelor și gestionarea pășunilor

Pentru păsările care beneficiază de denumirea „Volaille de Bresse”, pășunea constituie un aport important de resurse alimentare pe care le conțin iarba și organismele vii (moluște, insecte etc.) care se dezvoltă în special în sol și în clima umedă din Bresse (sol argilos, impermeabil la apa provenită de la ploile dese). Introducerea unor dispoziții referitoare la practicile de gestionare a pășunilor cu iarbă vizează asigurarea calității acestei resurse, favorizând totodată bunăstarea animalelor.

Propunerile se referă îndeosebi la următoarele chestiuni:

- definirea noțiunilor de benzi și de loturi de păsări pentru o mai bună trasabilitate a producției;
- precizarea că producția anuală este limitată la 1 500 de galinacee pe hectar de pășune, pentru a menține o stare bună a ierbii și a acoperirii cu iarbă a pășunii;
- precizarea că vidul sanitar trebuie să aibă loc cu cel puțin două săptămâni înainte de ieșirea păsărilor pe pășune;
- indicații referitoare la constituirea pajiștilor (pajiști permanente sau temporare de peste un an) și la întreținerea lor;
- introducerea unei obligații referitoare la existența unor garduri vii cu o lungime minimă de 25 de metri pe hectar;
- reducerea distanței autorizate dintre clădirile de creștere;
- spații delimitate pentru gunoiul de grajd pe pășuni.

Alte modificări au ca scop să consolideze legătura denumirii de origine „Volaille de Bresse” cu regiunea și totodată să îmbunătățească trasabilitatea și calitatea păsărilor care beneficiază de denumirea de origine protejată:

- precizări cu privire la fazele realizate pe aceeași exploatație. Gruparea a dorit să se precizeze că această practică tradițională presupune creșterea păsărilor în perioade succesive de creștere și de finisare pe aceeași exploatație. Acest lucru permite, de fapt, să se evite crearea unui stres pentru animale, precum și riscurile sanitare pe care le-ar putea crea schimbarea locului de creștere (transportul, schimbarea clădirii și a atmosferei, modificarea organizării „sociale” a lotului etc.) și care ar influența calitatea finală a produsului;
- introducerea unei dimensiuni maxime a benzilor pentru pui mici pe clădire, precum și a unei densități maxime pentru pui mici;
- creșterea efectivului maxim al unui lot de păsări la 700 de păsări;
- introducerea de dispoziții privind hrănitorele și adăpătoarele pentru diferite perioade de creștere a păsărilor;
- precizări referitoare la măsurile profilactice pentru păsări și la măsurile privind curățarea, dezinfectarea și vidul sanitar aplicate clădirilor.

3.5.4. Alimentația

Sunt detaliate modalitățile de alimentație a „Volaille de Bresse”, și anume:

- în perioada de demaraj, se introduc o listă pozitivă a elementelor care constituie alimentul de demaraj, precum și o proporție maximă de substanță grasă totală (6 %) pentru a stabili regulile de alimentație în această perioadă. Se precizează că cerealele, care reprezintă cel puțin 50 % din rație, provin din aria geografică respectivă;

- în perioada de creștere, modificările propuse aduc precizări despre practicile de alimentație. Într-adevăr, alimentația este în principal alcătuită din resursele de pe pășuni, la care se adaugă cereale provenite din aria geografică respectivă și produse lactate. Modificările vizează evitarea subcarenței păsărilor, furnizând norme mai precise pentru completarea alimentației acestora. Astfel, în perioadele de creștere și de finisare, se introduce în rație un procentaj de porumb de minimum 40 %, conform tradiției din Bresse. Au fost detaliate atât natura cerealelor și a produselor lactate distribuite în aceste perioade, cât și cantitățile acestora. Se precizează că poate interveni în alimentația păsărilor un supliment constând în proteine vegetale, minerale și vitamine, în completarea resurselor locale. Acesta este limitat cantitativ și calitativ (conținut limitat la 15 % proteine). Scopul limitării este de a echilibra rația, asigurând totodată o limitare a conținutului său de proteine, ceea ce obligă „Volaille de Bresse” să exploreze pășunile pentru a-și găsi principala parte din alimentație (iarbă, insecte, moluște de mici dimensiuni etc.), aceasta permițând astfel garantarea menținerii caracteristicilor specifice care sunt expresia legăturii cu regiunea;
- se introduc atât interdicția de folosi OMG-uri în întreaga alimentație a „Volaille de Bresse”, inclusiv în alimentele distribuite în perioada de demaraj, cât și interdicția de plantare în exploatații a unor specii vegetale modificate genetic.

3.5.5. Sacrificare, pregătire și ambalare

Greutatea minimă în momentul livrării sau al transportului la abator este suprimată întrucât dispoziția conducea la un dublu control între greutatea în viu estimată în momentul transportului sau al livrării și greutatea păsării fără intestine la abator. A părut mai pertinent să se mențină controlul în privința greutății păsării fără intestine care corespunde produsului comercializat.

Modificările aduse vizează creșterea limitei superioare a temperaturii de opărire în vederea adaptării acestei dispoziții pentru pui, puicuțe și claponi, care au greutate și grade de îngrășare diferite.

Operațiunile de sângerare, de îndepărtare a intestinelor sau de eviscerare, de finalizare a jumulirii și de curățare a gulerului de fulgi sunt în continuare manuale. Au fost însă aduse precizări pentru a se indica faptul că incizia circulară a orificiului cloacal al păsărilor se poate realiza cu ajutorul unui pistol cloacal, o ustensilă semimanuală.

A fost definită noțiunea de „pregătire” a păsărilor: ea constă în încheierea operațiunii de jumulire și într-o curățare a gulerului de fulgi. Este vorba despre o etapă manuală care permite, în același timp, evaluarea produsului chiar înaintea aplicării mărcilor de identificare ce vor garanta trasabilitatea produsului.

Operațiunile de legare cu sfoară sunt detaliate cu mai multe precizări.

În fine, procedeul de congelare este înlocuit cu cel de congelare rapidă. Introducerea unor cerințe referitoare la congelarea rapidă (durata maximă de congelare rapidă, temperaturi, dată-limită de utilizare) permite garantarea unei calități optime a produsului.

3.6. Rubrica „Legătura cu aria geografică”:

Această secțiune a fost rescrisă pentru a se demonstra specificitățile ariei geografice și ale produsului, precum și legătura cu aria geografică. Această rubrică a fost adăugată în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 510/2006.

3.7. Rubrica „Etichetare”:

Au fost aduse precizări cu privire la procedura de eliberare a mărcilor de identificare, la utilizarea denumirii „Bresse” pe documentele de însoțire și pe facturi, precum și la mențiunile care figurează pe plăcuța de identificare și pe etichetă.

3.8. Rubrica „Cerințele naționale”:

Ținând cont de evoluțiile legislative și reglementare naționale, rubrica „Cerințele naționale” este prezentată sub forma unui tabel conținând principalele puncte care trebuie controlate, valorile de referință ale acestora și metoda de evaluare aferentă.

3.9. *Coordonatele autorităților competente, ale grupului și ale structurilor de control:*

Coordonatele organismului de certificare responsabil cu controlul DOP, precum și cele ale autorităților competente și ale grupului au fost actualizate.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„VOLAILLE DE BRESSE”/„POULET DE BRESSE”/„POULARDE DE BRESSE”/„CHAPON DE BRESSE”

NR. CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Denumire:

„Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse”

2. Statul membru sau țara terță:

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1. Carne și organe comestibile proaspete

3.2. Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1:

„Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse” aparțin genului *Gallus* și rasei galeze sau Bresse de varietate albă. La vârsta adultă, animalele prezintă caracteristici exterioare specifice.

„Poulet de Bresse” este un pui mascul sau femelă cu vârsta de cel puțin 108 zile și greutatea minimă fără intestine de 1,3 kg (adică 1 kg „gata pentru a fi gătit”). „Poularde de Bresse” este o femelă cu vârsta minimă de 140 de zile, ajunsă la maturitate sexuală, care și-a constituit producția de ouă fără a fi intrat însă în ouat (puicuță), cu greutatea minimă fără intestine de 1,8 kg. Puii și puicuțele pot să fie supuși unui proces de înfășurare și legare cu sfoară conform tradiției.

„Chapon de Bresse” este un mascul castrat, cu vârsta minimă de 224 de zile și greutatea minimă fără intestine de cel puțin 3,0 kg. Acesta este comercializat exclusiv cu ocazia sărbătorilor de iarnă, între 1 noiembrie și 31 ianuarie. Conform obiceiului, el trebuie să fi fost înfășurat într-o pânză de origine vegetală (în, cânepă, bumbac) și să fi fost legat cu sfoară astfel încât pasărea să fie complet „învelită”, cu excepția gâtului, a cărui treime superioară nu este jumulită.

Păsările sacrificate trebuie să aibă multă carne, cu fileuri dezvoltate; pielea trebuie să fie curată, fără tijele penelor, fără zdrențuiri, vânătăi sau colorații anormale; grăsimea trebuie să facă invizibilă coloana vertebrală; forma naturală a sternului nu trebuie să fie modificată. Membrele nu trebuie să prezinte fracturi. Gulerul de fulgi care rămâne pe treimea superioară a gâtului trebuie să fie curat. Ghearele trebuie curățate de orice fel de murdărie.

Păsările sunt comercializate „fără intestine”. Prezentările „gata pentru a fi gătit” și „congelat rapid” sunt admise numai pentru pui, cu condiția ca membrele, cu excepția falangelor, să nu fie tăiate.

Păsările care au fost înfășurate și legate cu sfoară pot fi comercializate înfășurate sau nu. Ele se prezintă în acest caz sub formă alungită. Aripile și ghearele sunt lipite de corp și nu se mai proiectează în afară. Carnea trebuie să fie fermă, tare și să își mențină bine forma.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

—

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

Creșterea păsărilor se realizează în trei perioade succesive, și anume perioada de demaraj, de creștere și de finisare. În aceste perioade, sunt permise în alimentația păsărilor exclusiv următoarele:

- cerealele provenite exclusiv din aria geografică a denumirii de origine și produse, dacă este posibil, în cadrul exploatației;
- vegetalele, produsele derivate și alimentele complementare obținute din alte produse decât cele transgenice.

În perioada de „demaraj”, care durează maximum 35 de zile, rația alimentară este alcătuită în proporție minimă de 50 % în volum din cereale cărora li se poate adăuga un supliment compus din materii vegetale, produse lactate, vitamine și minerale.

După perioada numită „de demaraj”, păsările sunt crescute pe pășuni cu iarbă, moment în care alimentația este alcătuită în principal din resursele de pe pășune (iarbă, insecte, moluște de mici dimensiuni etc.) cărora li se adaugă cereale: porumb, hrișcă, grâu, ovăz, triticale, orz, precum și lapte și produse secundare ale acestuia. Aceste cereale, dintre care porumbul reprezintă cel puțin 40 % din rația alimentară, pot să fi fost fierte, să fi încolțit, să fi fost zdrobite sau măcinate, orice altă transformare fiind exclusă. Între a 36-a și a 84-a zi de creștere, perioadă care corespunde constituirii scheletului, poate interveni o completare a alimentației păsărilor cu proteine, minerale și vitamine, în completarea resurselor locale.

Conținutul de proteine al rației alimentare zilnice este maximum 15 %.

Această perioadă de „creștere” este urmată de o perioadă de „finisare” cu o durată minimă de zece zile pentru pui, trei săptămâni pentru puicute și patru săptămâni pentru claponi, care are loc în cuști, într-un spațiu întunecat, calm și aerisit. În această perioadă, rația alimentară a păsărilor este aceeași ca și în perioada de creștere, putându-i-se adăuga orez.

În final, alimentația păsărilor (pășune și cereale) provine în proporție de aproape 90 % din aria geografică respectivă.

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

Selecția, înmulțirea și incubarea, precum și creșterea și sacrificarea păsărilor se desfășoară în aria geografică în cauză.

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

Pregătirea păsărilor (terminarea jumulirii și curățarea gulerului de fulgi), ambalarea acestora și, dacă este cazul, numai pentru pui, congelarea rapidă, au loc în aria geografică în cauză, conform modurilor de prezentare următoare:

- prezentarea „fără intestine”;
- prezentarea „înfășurate și legate cu sfoară”; operațiunile de înfășurare și de legare cu sfoară, obligatorii pentru claponi, constau într-o prezentare tradițională a „Volaille de Bresse” într-o pânză foarte strânsă de origine vegetală (în, bumbac sau cânepă) și cusută de mână (cel puțin 15 până la 20 de puncte de cusătură în funcție de categorie – pui, puicuță sau clapon);
- prezentarea „gata pentru a fi gătit” sau „congelat rapid” numai pentru pui. Membrele păsărilor (cu excepția degetelor) sunt păstrate.

Obligația de efectuare a acestor etape în aria geografică în cauză este justificată din perspectiva cunoștințelor foarte specifice și tradiționale care sunt aplicate. Înfășurarea și legarea păsărilor cu sfoară sunt cel mai bun exemplu în acest sens. Această tehnică se practică mai ales pentru sărbătorile de iarnă, permite o mai bună impregnare a mușchilor cu grăsimi și contribuie, de asemenea, la o mai bună manifestare a caracteristicilor organoleptice ale produselor. Operatorii din sectorul tradițional al „Volaille de Bresse” au păstrat aceste practici în ciuda trecerii timpului și a muncii care trebuie depuse pentru a prezenta astfel produsele. Modurile de prezentare „gata pentru a fi gătit” și „congelat rapid” sunt deopotrivă specifice pentru DOP „Volaille de Bresse” deoarece membrele (cu excepția falangelor) nu trebuie tăiate.

De asemenea, pielea foarte sensibilă a „Volaille de Bresse” necesită o atenție specială pentru a nu se sfâșia în cursul operațiunilor de jumulire, pliere și ambalare. Trebuie, așadar, să se limiteze la maximum manipulările care ar putea marca sau deteriora pielea (zdrențuirile, vânățăile și colorațiile anormale sunt motive de declasificare a păsărilor în conformitate cu descrierea produsului).

În fine, efectuarea operațiunilor în aria geografică în cauză este necesară în măsura în care acestea sunt realizate concomitent cu etapa de clasificare a păsărilor ca produse cu DOP. Începând din această ultimă etapă de clasificare, păsările pot fi comercializate cu logoul DOP. Clasificarea se materializează prin aplicarea mărcilor de identificare, și anume plăcuțele de identificare (și sigiliile pentru puicuțe și claponi). Aceste mărci vin în sprijinul identificării produselor, însă servesc deopotrivă la garantarea trasabilității acestora.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Produsele „Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse” poartă simultan inelul crescătorului, plăcuța de identificare a abatorului, o etichetă specifică, iar pentru puicuțe și claponi, un sigiliu de identificare.

Eticheta este aplicată pe spatele păsărilor prezentate fără intestine sau pe sternul păsărilor prezentate „gata pentru a fi gătite” în momentul clasificării păsărilor ca produse cu denumire de origine, înaintea expedierii. Pe etichetă este prezent logoul DOP al Uniunii Europene.

Modelele mărcilor de identificare:

Inelul netransferabil se prezintă sub forma unui cerc inviolabil care prezintă coordonatele crescătorului. Plăcuța de identificare netransferabilă are forma unei agrafe cu inscripția „Bresse”. În cazul abatoarelor, pe aceasta figurează coordonatele abatorului. În cazul sacrificării la fermă de către crescător, pe plăcuța de identificare se găsește indicația „Sacrificare în cadrul fermei”.

Sigiliile de identificare a „claponilor” și „puicuțelor” se prezintă sub forma unui sigiliu cu mențiunea „Poularde de Bresse roulée” sau „Poularde de Bresse” sau „Chapon de Bresse” și cu mențiunea „appellation d'origine contrôlée” ori „appellation d'origine protégée”.

Condiții de aplicare a mărcilor de identificare:

Inelul este aplicat de crescător pe gheara stângă înainte ca produsul să părăsească exploatarea. Eticheta se aplică la baza gâtului la clasificarea păsărilor în produse cu denumire de origine, înaintea expedierii. Inelul și plăcuța de identificare nu pot servi decât o singură dată, iar fixarea lor trebuie făcută cu grijă pentru a le face inviolabile. Sigiliile sunt aplicate la baza gâtului și sunt fixate de plăcuțele de identificare.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică a denumirii de origine „Volaille de Bresse” se întinde pe teritoriile localităților următoare sau pe părți ale acestora:

Departamentul Ain (01):

Cantoanele Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes și Viriat.

Localitățile din cantoanele următoare sau părți ale acestora:

Ceyzériat: Ceyzériat (partea Ouest D52), Jasseron (partea Ouest D52);

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (partea Nord Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (Nord Ouest), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (partea Nord Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (partea Ouest N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (partea Ouest N83), Verjon (partea Ouest N83), Villemotier;

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (parțial), Druillat (parțial), Saint-Martin-du-Mont (partea Ouest D52), Tossiat (partea Ouest D52), La Tranclière;

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (partea Nord Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (partea Nord Chalaronne), Thoissey;

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (partea Ouest D52), Meillonas (partea Ouest D52), Pressiat (partea Ouest D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (partea Ouest D52).

Departamentul Jura (39)

Localitățile din cantoanele următoare sau părți ale acestora:

Beaufort: Augea (Ouest N83), Beaufort (Ouest N83), Bonnaud, Cezancey (Ouest N83), Cousance (Ouest N83), Cuisia (Ouest N83), Mallerey, Maynal (Ouest N83), Orbagnia (Ouest N83), Sainte-Agnès (Ouest N83), Vercia (Ouest N83), Vincelles (Ouest N83);

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (Ouest), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (parțial), Villevieux;

Chaumergy: Bois-de-Gand (Ouest), La Chassagne (Sud D468), Chaumergy (parțial), La Chaux-en-Bresse (Ouest D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (parțial), Francheville (Ouest D95 + Sud D468), Froideville (parțial), Rye (Ouest D468), Vincent (Ouest D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (Ouest D468), Chainée-des-Coupis (Sud-Ouest), Chaussin (Sud D468), Les Essards-Taignevaux (Ouest D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (Sud du Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (parțial), Petit-Noir (Ouest du Doubs);

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (Sud N78+Ouest N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (Ouest N83), Messia-sur-Sorne (Nord N83), Trenal;

Saint-Amour: Balanod (Ouest N83), Chazelles, Digna (Ouest N83), Nanc-lès-Saint-Amour (Ouest N83), Saint-Amour (Ouest N83), Saint-Jean-d'Étreux (Ouest N83).

Departamentul Saône-et-Loire (71):

Cantoanele Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Localitățile din cantoanele următoare sau părți ale acestora:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (malul stâng), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel;

Cuiseaux: Champagnat (Ouest N83), Condal, Cuiseaux (parțial), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenaud, Joudes (Ouest N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

Pierre-de-Bresse: Authumes, Beauvernois, Bellevesvre, La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (parțial), La Chaux, Dampierre-en-Bresse, Fretterans (parțial), Frontenard, Lays-sur-le-Doubs (parțial), Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, La Racineuse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Torpes;

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (parțial), La Truchère;

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (sud), Navilly (Sud du Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

— Factori naturali

Aria de producție a „Volaille de Bresse” corespunde unei câmpii împădurite cu văi ușoare, provenită din materiale geologice periglaciare plio-cuaternare din care rezultă soluri foarte argiloase și impermeabile. Climatul, sub influență oceanică puternică, este umed și adesea cețos.

Porumbul, apărut în Bresse la începutul secolului XVII (la doar un pic mai mult de un secol de la sosirea sa pe coastele andaluze) a jucat un rol central în sistemul agricol din Bresse, servind în același timp ca bază a alimentației umane și a alimentației păsărilor de fermă. În acest context, s-a împământat, de-a lungul secolelor, o policultură tradițională bazată pe culturi erbacee și cerealiere și pe creșterea păsărilor și a vitelor (vacii de lapte și, ulterior, vacii care alăptează), iar aceasta continuă și astăzi.

— Factori umani

Încă din 1591, registrele municipale ale orașului Bourg-en-Bresse menționează produsele „Volailles de Bresse”, în special „claponii grași”. Începând din secolul XVII, redevențele în claponi și puicuțe se înmulțesc și, la sfârșitul secolului XVIII, acestea figurează în toate contractele de închiriere. Suculența cărnii este subliniată mai târziu de gastronomul Brillat-Savarin, care scrie în cartea sa *Physiologie du goût* (Fiziologia gustului) în 1825: „Pour la poularde, la préférence appartient à celle de Bresse”. (În privința puicuțelor, sunt preferate cele din Bresse.)

Dezvoltarea producției va fi favorizată de facilitățile de comercializare legate de construirea liniei de cale ferată Paris-Lyon-Marseille (PLM). Vecinătatea unui mare oraș, cum este Lyon, reprezintă și ea, desigur, un factor de dezvoltare deloc neglijabil.

Rasa locală recunoscută ca singura care poate duce la obținerea denumirii de origine este extrem de rezistentă și foarte bine adaptată la mediul și la solurile umede din Bresse. În trecut, fiecare crescător selecționa el însuși animalele reproducătoare din șeptel. Apoi, prin implicarea colectivă a sectorului, a fost creat un centru de selecție în 1955. Acesta realizează o selecție genealogică permițând o conservare a rasei.

Practicile de creștere se bazează pe un regim alimentar ancestral fundamentat pe o hrănire autonomă a păsărilor pe pășunile cu iarbă (râme, iarbă etc.), completată cu cereale și produse lactate (lapte diluat, zer, lapte praf, zară etc.). Îngrășarea finală a animalelor se realizează în cuștile numite „épinettes”, într-un spațiu calm și la adăpost de lumină, pentru a evita agitația. Odată sacrificate, păsările sunt în general prezentate într-un mod cu totul original și prezintă un guler de fulgi la baza gâtului.

Crescătorul acordă o atenție specială păsărilor fine: claponul, mascul născut la începutul primăverii și castrat înainte de 15 iulie, și puicuța, femelă cu vârsta mai mare decât a puilor, care nu a intrat în ouat. Finisarea în cuști este mai lungă pentru păsările fine decât pentru pui și acestea beneficiază cel mai adesea de o alimentație apetisantă distribuită sub formă de pastă. Ele sunt tratate, de asemenea, cu multă atenție la sacrificare și sunt jumulate cu multă grijă, astfel încât pielea să nu fie învinețită. Atunci când sunt „împodobite” după moda din Bresse, procedeul obligatoriu pentru claponi, ghearele și aripile păsărilor sunt lipite de corp. Păsările sunt apoi pliate și introduse într-o pânză solidă de origine vegetală, care este apoi cusută foarte strâns de mână cu ajutorul unei sfori fine, începându-se din centru și terminându-se spre cap și târziu, astfel încât pasărea să fie complet „învelită”, cu excepția gâtului, a cărui treime superioară este lăsată cu fulgi. Odată scoasă din acest înveliș, pasărea prezintă forma caracteristică a unui cilindru din care ies în afară doar capul și gâtul.

5.2. Specificitatea produsului:

Animalele se caracterizează printr-un schelet și o textură a pielii fine, care indică existența unui potențial de dezvoltare al cărnii și al grăsimii. Lungimea spatelui garantează cantitatea de fileuri.

„Volaille de Bresse” este calificată ca fiind un tip de „volaille grasse” (pasăre grasă), adică alungită și extrem de fină, ceea ce demonstrează aptitudinea pentru îngrășare a acestor animale. Ea se distinge ușor de tipul „poulet de grain” (pui de boabe), mai mare, mai slab și cu caracteristici de anemie mai puțin pronunțate.

După ce este gătit, lucru care trebuie să se facă cu pricepere pentru a conserva toate calitățile organoleptice ale păsărilor, acestea se caracterizează în special prin randamentul ridicat de carne, o mare frăgezime, gustul intens și suculența pronunțată a cărnii.

În privința randamentului de carne, „Volaille de Bresse” se remarcă prin dimensiunea bucăților alese, cum ar fi lungimea și lățimea fileurilor sau rotunjimea copanelor. Toate oasele sunt foarte fine, capul și gâtul sunt subțiri, astfel încât părțile neconsumabile sunt foarte mici. După sângerare și jumulare, pasărea arată bine împănată cu carne și grăsime, nelăsând să iasă nimic în afară.

Carnea este fragedă, fondantă, ceea ce i-a adus supranumele „moelleux” la halele pariziene. Aceasta se desface singură de pe os, iar diferiții mușchi se separă extrem de ușor unii de alții. Fibrele musculare sunt atât de fine încât aproape că nu se disting. Tendoanele și aponevrozele sunt aproape inexistente și se confundă cu carnea. În plus față de stratul de grăsime care îl acoperă și care variază în funcție de gradul de îngrășare, mușchiul păsărilor este întrepătruns cu grăsime. Fiecare dintre fibrele musculare minuscule este în oarece măsură „înfașurat” într-o membrană delicată de grăsime care, după ce produsul este gătit, îi conferă cărnii frăgezimea excepțională.

Puicuța este mai rotundă și mai grea decât puilul și are o calitate gustativă specială datorată gradului mai avansat de îngrășare. Claponul, datorită castrării și duratei mari de viață care favorizează pătrunderea îndelungă și regulată a grăsimii în țesuturile musculare, este o pasăre de mare calitate gastronomică, comercializată exclusiv cu ocazia sărbătorilor de iarnă.

În fine, degustătorii avizați recunosc că păsările au o carne cu un parfum special care o face să fie căutată de cei mai rafinați gastronomi.

Aceste produse, puternic ancorate în gastronomia locală, sunt găsite și promovate de cei mai mari maeștri bucătari din Franța și din străinătate.

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

Policultura din Bresse, rezultat direct al caracteristicilor mediului natural al regiunii, în special cele favorabile culturilor erbacee și de porumb, care au nevoie de un climat cu precipitații și de soluri cu rezerve mari de apă, este factorul determinant aflat la originea creșterii păsărilor în Bresse. Porumbul, folosit în completarea celorlalte cereale, a permis, datorită calităților sale nutritive, producția de păsări grase pe care se bazează reputația „Volaille de Bresse”.

Producătorii au știut să conserve rasa în stare pură pentru a dezvolta „Volaille de Bresse”. Într-adevăr, robustețea sa i-a permis păsării să trăiască în acest mediu dificil în care se hrănește parțial cu fauna existentă spontan în regiune și cu suplimentul substanțial provenit din aria geografică respectivă (porumb, lapte), adus de crescător în perioadele de creștere și îngrășare.

Astfel, creșterea se bazează pe o solidă tradiție care asociază un regim alimentar sărac în special în proteine, metode de îngrășare specifice și o vârstă de sacrificare înaintată, ceea ce le permite animalelor să ajungă la maturitatea fiziologică deplină.

Modul de creștere, îngrijirile și îngrășarea conferă păsărilor, după ce sunt găsite, caracteristici organoleptice remarcabile. Practicile tradiționale de înfășurare a păsărilor fine într-o pânză foarte strânsă favorizează în special pătrunderea grăsimilor în mușchi. Eterii absorbiți de grăsime și degajați prin gătitul produsului interacționează și impregnează întreaga masă, conferindu-i păsării parfumul delicat.

Multe dintre aceste păsări sunt vândute în urma a patru concursuri speciale denumite „Les glorieuses de Bresse”, dintre care primul a avut loc în Bourg-en-Bresse la 23 decembrie 1862. Alte trei manifestări se desfășoară în săptămâna dinaintea Crăciunului la Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse și Louhans și reunesc peste 1 000 de animale înfășurate, dintre care cele mai frumoase exemplare sunt supuse juriului. Vânzătorii de păsări își dispută primele premii pentru claponi și puicuțe, la cele mai mari prețuri, acestea fiind exemplarele de cea mai bună calitate care vor decora cele mai frumoase vitrine și cele mai importante mese de Revelion. Concursurile demonstrează în ce măsură crescătorii sunt mândri de produsele lor și dovedesc un mare atașament față de munca lor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCVolailleDeBresse2011.pdf>

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.

Prețul abonamentelor în 2013
(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	1 300 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, versiunea tipărită + DVD, ediție anuală	22 de limbi oficiale ale UE	1 420 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	910 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>



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO