



Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2014/C 432/01	Aviz în atenția persoanelor și entităților care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia 2010/788/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare 2014/862/PESC a Consiliului, și în Regulamentul (CE) nr. 1183/2005 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014 al Consiliului	1
2014/C 432/02	Aviz în atenția persoanelor vizate care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1183/2005 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014 al Consiliului privind punerea în aplicare a articolului 9 alineatele (1) și (4) din Regulamentul (CE) nr. 1183/2005 de instituire a anumitor măsuri speciale împotriva persoanelor ale căror acțiuni încalcă embargoul asupra armelor impus Republicii Democratice Congo	3
2014/C 432/03	Aviz în atenția persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia 2013/798/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare 2014/863/PESC a Consiliului, și în Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1276/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Republica Centrafricană	4
2014/C 432/04	Aviz în atenția persoanelor vizate care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1276/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Republica Centrafricană	5

Comisia Europeană

2014/C 432/05	Rata de schimb a monedei euro	6
---------------	-------------------------------------	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2014/C 432/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7470 – Schibsted/Telenor/SoBazaar JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2014/C 432/07	Publicarea unei cereri de înregistrare 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
2014/C 432/08	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	12
2014/C 432/09	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	16

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

IV

*(Informări)*INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

Aviz în atenția persoanelor și entităților care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia 2010/788/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare 2014/862/PESC a Consiliului, și în Regulamentul (CE) nr. 1183/2005 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014 al Consiliului

(2014/C 432/01)

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința persoanelor care figurează în anexa la Decizia 2010/788/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare 2014/862/PESC a Consiliului ⁽¹⁾, și în Regulamentul (CE) nr. 1183/2005 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014 al Consiliului ⁽²⁾.

Consiliul de Securitate al Organizației Națiunilor Unite a desemnat persoanele și entitățile care ar trebui incluse pe lista persoanelor și entităților cărora li se aplică măsurile prevăzute la punctele 13 și 15 din Rezoluția 1596 (2005), astfel cum au fost reînnoite la punctul 3 din Rezoluția 1952 (2010).

Persoanele și entitățile în cauză pot transmite în orice moment o cerere comitetului ONU instituit în temeiul punctului 8 din RCONU 1533 (2004), însoțită de eventuale documente justificative, solicitând reanalizarea deciziilor pe baza cărora au fost incluse pe lista ONU. Cererile se trimit la următoarea adresă:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 9173679448
Fax +1 2129631300
E-mail: delisting@un.org

În urma deciziei ONU, Consiliul Uniunii Europene a stabilit că persoanele care figurează în anexa menționată anterior ar trebui incluse pe lista persoanelor și entităților care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia 2010/788/PESC, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare 2014/862/PESC, și în Regulamentul (CE) nr. 1183/2005, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014. Motivele pentru desemnarea persoanelor vizate figurează în rubricile corespunzătoare din anexele la decizia și, respectiv, la regulamentul Consiliului.

Se atrage atenția persoanelor respective asupra posibilității de a depune o cerere adresată autorităților competente din statul membru (statele membre) în cauză, conform indicațiilor de pe site-urile web care figurează în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1183/2005, pentru a obține autorizația de a utiliza fonduri înghețate pentru nevoi de bază sau plăți specifice (a se vedea articolul 3 din regulamentul).

Persoanele vizate pot trimite, la adresa de mai jos, o cerere adresată Consiliului, însoțită de documente justificative, solicitând reanalizarea deciziei pe baza căreia au fost incluse pe listele sus-menționate:

⁽¹⁾ JO L 346, 2.12.2014, p. 36.

⁽²⁾ JO L 346, 2.12.2014, p. 3.

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

De asemenea, se atrage atenția persoanelor respective asupra posibilității de a contesta decizia Consiliului în fața Tribunalului Uniunii Europene, în conformitate cu condițiile stabilite la articolul 275 paragraful al doilea și la articolul 263 paragrafele al patrulea și al șaselea din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

Aviz în atenția persoanelor vizate care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1183/2005 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014 al Consiliului privind punerea în aplicare a articolului 9 alineatele (1) și (4) din Regulamentul (CE) nr. 1183/2005 de instituire a anumitor măsuri speciale împotriva persoanelor ale căror acțiuni încalcă embargoul asupra armelor impus Republicii Democratice Congo

(2014/C 432/02)

În conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹⁾, se atrage atenția persoanelor vizate asupra următoarelor informații.

Temeiul juridic al acestei operațiuni de prelucrare îl reprezintă Regulamentul (CE) nr. 1183/2005⁽²⁾, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014 al Consiliului⁽³⁾.

Controlorul acestei operațiuni de prelucrare este Consiliul Uniunii Europene, reprezentat de Directorul General al DG C (Afaceri Externe, extindere și protecție civilă) a Secretariatului General al Consiliului, iar departamentul însărcinat cu operațiunea de prelucrare este Unitatea 1C din cadrul DG C, care poate fi contactată la următoarea adresă:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Scopul operațiunii de prelucrare este stabilirea și actualizarea listei persoanelor care fac obiectul unor măsuri restrictive în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1183/2005, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1275/2014.

Persoanele vizate sunt persoanele fizice care îndeplinesc criteriile de includere pe listă, conform prevederilor regulamentulului respectiv.

Datele cu caracter personal colectate cuprind datele necesare identificării corecte a persoanei în cauză, expunerea de motive și orice alte date conexe.

Datele cu caracter personal colectate pot fi partajate, dacă este necesar, cu Serviciul European de Acțiune Externă și cu Comisia.

Fără a aduce atingere restricțiilor prevăzute la articolul 20 alineatul (1) literele (a) și (d) din Regulamentul (CE) nr. 45/2001, se va răspunde la cererile de acces, precum și cererile de rectificare sau la obiecții în conformitate cu secțiunea 5 din Decizia 2004/644/CE a Consiliului⁽⁴⁾.

Datele cu caracter personal vor fi păstrate timp de cinci ani din momentul în care persoana vizată a fost eliminată de pe lista persoanelor care fac obiectul înghețării activelor sau din momentul în care măsura a expirat, sau pe durata procedurilor judiciare, în cazul în care acestea au demarat.

Persoanele vizate pot sesiza Autoritatea Europeană pentru Protecția Datelor în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001.

⁽¹⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 193, 23.7.2005, p. 1.

⁽³⁾ JO L 346, 2.12.2014, p. 3.

⁽⁴⁾ JO L 296, 21.9.2004, p. 16.

Aviz în atenția persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia 2013/798/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare 2014/863/PESC a Consiliului, și în Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1276/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Republica Centrafricană

(2014/C 432/03)

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința persoanelor care figurează în anexa la Decizia 2013/798/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare 2014/863/PESC a Consiliului ⁽¹⁾, și în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1276/2014 al Consiliului ⁽²⁾ privind măsuri restrictive având în vedere situația din Republica Centrafricană.

La 4 noiembrie 2014, Comitetul de sancțiuni instituit în temeiul Rezoluției 2127 (2013) a Consiliului de Securitate al Organizației Națiunilor Unite a actualizat informațiile cu privire la trei persoane de pe lista persoanelor și entităților care fac obiectul măsurilor impuse prin punctele 30 și 32 din Rezoluția 2134 (2014).

Persoanele în cauză pot înainta în orice moment o cerere adresată Comitetului ONU instituit în temeiul Rezoluției 2127 (2013), însoțită de eventuale documente justificative, în scopul reanalizării deciziilor de a le include în lista ONU. Cere-rea se trimite la următoarea adresă:

United Nations
Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 0853B
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 9173679448
Fax +1 2129631300
E-mail: delisting@un.org

Pentru mai multe informații, a se vedea: <http://www.un.org/sc/committees/2127/>

În urma deciziei ONU, Consiliul Uniunii Europene a stabilit că persoanele desemnate de ONU ar trebui incluse pe listele persoanelor și entităților care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia 2013/798/PESC a Consiliului și în Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului. Motivele pentru desemnarea persoanelor vizate figurează în rubricile relevante din anexa la decizia Consiliului și din anexa I la regulamentul Consiliului.

Se atrage atenția persoanelor vizate asupra posibilității de a depune o cerere adresată autorităților competente din statul membru (statele membre) în cauză, conform indicațiilor de pe site-urile internet care figurează în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului, pentru a obține autorizația de a utiliza fonduri înghețate pentru necesități de bază sau plăți specifice (cf. articolul 7 din regulamentul).

Persoanele în cauză pot trimite, la următoarea adresă, o cerere adresată Consiliului, însoțită de eventuale documente justificative, solicitând reanalizarea deciziei pe baza căreia au fost incluse pe lista menționată anterior:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Se atrage, de asemenea, atenția persoanelor în cauză asupra posibilității de a contesta decizia Consiliului în fața Tribunalului Uniunii Europene, în condițiile prevăzute la articolul 275 paragraful al doilea și la articolul 263 paragrafele al patrulea și al șaselea din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

⁽¹⁾ JO L 346, 2.12.2014, p. 52.

⁽²⁾ JO L 346, 2.12.2014, p. 19.

Aviz în atenția persoanelor vizate care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1276/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Republica Centrafricană

(2014/C 432/04)

În conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, se atrage atenția persoanelor vizate asupra următoarelor informații.

Temeiul juridic al acestei operațiuni de prelucrare îl reprezintă Regulamentul (UE) nr. 224/2014 al Consiliului ⁽²⁾, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1276/2014 al Consiliului ⁽³⁾.

Controlorul acestei operațiuni de prelucrare este Consiliul Uniunii Europene, reprezentat de Directorul General al DG C (Afaceri Externe, extindere și protecție civilă) al Secretariatului General al Consiliului, iar departamentul însărcinat cu operațiunea de prelucrare este Unitatea 1C din cadrul DG C, care poate fi contactată la următoarea adresă:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Scopul operațiunii de prelucrare este stabilirea și actualizarea listei persoanelor care fac obiectul unor măsuri restrictive în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 224/2014 ⁽⁴⁾ astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1276/2014.

Persoanele vizate sunt persoanele fizice care îndeplinesc criteriile de includere pe listă, conform prevederilor regulamentului respectiv.

Datele cu caracter personal colectate cuprind datele necesare identificării corecte a persoanei în cauză, expunerea de motive și orice alte date conexe.

Datele cu caracter personal colectate pot fi partajate, dacă este necesar, cu Serviciul European de Acțiune Externă și cu Comisia.

Fără a aduce atingere restricțiilor prevăzute la articolul 20 alineatul (1) literele (a) și (d) din Regulamentul (CE) nr. 45/2001, se va răspunde la cererile de acces, precum și la cererile de rectificare sau la obiecții în conformitate cu secțiunea 5 din Decizia 2004/644/CE a Consiliului ⁽⁵⁾.

Datele cu caracter personal vor fi păstrate timp de cinci ani din momentul în care persoana vizată a fost eliminată de pe lista persoanelor care fac obiectul înghețării activelor sau din momentul în care măsura a expirat, sau pe durata procedurilor judiciare, în cazul în care acestea au demarat.

Persoanele vizate pot sesiza Autoritatea Europeană pentru Protecția Datelor în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001.

⁽¹⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 70, 11.3.2014, p. 1.

⁽³⁾ JO L 346, 2.12.2014, p. 19.

⁽⁴⁾ JO L 70, 11.3.2014, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 296, 21.9.2004, p. 16.

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

1 decembrie 2014

(2014/C 432/05)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2469	CAD	dolar canadian	1,4213
JPY	yen japonez	147,62	HKD	dolar Hong Kong	9,6691
DKK	coroana daneză	7,4401	NZD	dolar neozeelandez	1,5838
GBP	lira sterlină	0,79270	SGD	dolar Singapore	1,6285
SEK	coroana suedeză	9,2562	KRW	won sud-coreean	1 381,40
CHF	franc elvețian	1,2028	ZAR	rand sud-african	13,7542
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,6742
NOK	coroana norvegiană	8,6745	HRK	kuna croată	7,6758
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 317,53
CZK	coroana cehă	27,626	MYR	ringgit Malaiezia	4,2720
HUF	forint maghiar	306,43	PHP	peso Filipine	55,869
LTL	litas lituanian	3,4528	RUB	rubla rusească	65,2758
PLN	zlot polonez	4,1782	THB	baht thailandez	40,958
RON	leu românesc nou	4,4335	BRL	real brazilian	3,1991
TRY	lira turcească	2,7673	MXN	peso mexican	17,3472
AUD	dolar australian	1,4681	INR	rupie indiană	77,3564

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.7470 – Schibsted/Telenor/SoBazaar JV)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2014/C 432/06)

1. La 24 noiembrie 2014, 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 Schibsted ASA („Schibsted”, Norvegia) și Telenor ASA („Telenor”, Norvegia) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii SoBazaar AS („SoBazaar”, Norvegia), o companie nou creată care constituie o întreprindere comună, prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Schibsted: activități variate în sectorul presei, inclusiv al presei tipărite și al presei online;
- în cazul întreprinderii Telenor: servicii variate în domeniile telecomunicațiilor, televiziunii, radiodifuziunii și internetului;
- în cazul întreprinderii SoBazaar: platformă socială online în domeniul modei, operată în prezent de Telenor sub numele de marcă SOBAZAAR.

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

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

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei, cu numărul de referință M.7470 – Schibsted/Telenor/SoBazaar JV, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

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

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare 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

(2014/C 432/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽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⁾****„PATATA ROSSA DI COLFIORITO”****Nr. CE: IT-PGI-0005-01236-2.6.2014****IGP (X) DOP ()****1. Denumire**

„Patata Rossa di Colfiorito”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

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

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

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

Denumirea „Patata Rossa di Colfiorito” desemnează tuberculii maturi ai speciei *Solanum* (*Solanum tuberosum* L.; 2n = 4x = 48) din familia *Solanaceae* care sunt cultivați din soiuri de semințe de bază înregistrate în registrele cu soiuri naționale ale statelor membre ale Uniunii Europene și care prezintă o coajă caracteristică de culoare roșie și o pulpă de culoare galben deschis.

Tuberculii sunt tipici și ușor de recunoscut datorită următoarelor caracteristici:

- întregi, cu coaja complet formată, fără pete;
- ovali-alunghiți și neregulați;
- sănătoși; sunt excluse produsele afectate de putregai și de alte boli ale plantelor sau cele care prezintă deteriorări care le fac improprii pentru consum;
- fără daune cauzate de îngheț;
- fără miros și/sau gust străine de caracteristicile normale ale produsului;
- coaja de culoare roșie tipică;
- muguri (ochi) superficiali și ușor de îndepărtat.

⁽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.

Valorile de referință care garantează caracteristicile produsului sunt:

- calibrul: minimum 35 mm;
- fermitate: test de compresie (efort de tăiere) > 1,2 kgf/cm²;
- conținut de compuși fenolici totali > 300 mg/kg;
- culoarea roșie caracteristică a cojii – culoare (X, Y, Z) adimensională:
 - X > 13 adimensională;
 - Y > 12 adimensională;
 - Z > 6 adimensională.

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*

În cazul cartofului „Patata Rossa di Colfiorito”, toate etapele producției, de la semănare la recoltare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

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

Cartofii recoltați sunt depozitați în spații care trebuie să fie adecvate pentru a asigura condițiile necesare unei bune conservări a tuberculilor: trebuie să permită uscarea suprafeței tuberculilor proaspăt depozitați, să favorizeze cicatrizarea vătămărilor generate de recoltare și să prevină condensarea apei pe suprafața tuberculilor. În interiorul depozitelor, cartofii pot fi puși în saci de nailon aerisiți sau în lăzi. În orice caz, este permis un proces de conservare bazat pe utilizarea unor tehnologii de conservare moderne în conformitate cu legislația în vigoare în domeniu. Pe parcursul conservării nu este permisă utilizarea unor produse antigerminative.

Ambalarea se face în ambalaje ușor de recunoscut datorită culorii roșii.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe etichetă și pe ambalaje trebuie să figureze, cu caractere de tipar de aceeași dimensiuni, mențiunea „Patata Rossa di Colfiorito I.G.P.” și logoul Uniunii, dar pe etichetă nu trebuie să figureze mențiuni de dimensiuni mai mari.

Mențiunea are următoarele caracteristici de tipar, care garantează recunoașterea ei cu ușurință de către consumator:

- (a) mențiunea: Patata Rossa di Colfiorito IGP;
- (b) tipul caracterelor: Bodoni MT Black;
- (c) caracteristicile specifice ale culorilor Pantone utilizate în logo: RED 032.

Patata Rossa di Colfiorito IGP

Pe etichetele ambalajelor trebuie să figureze, de asemenea, toate elementele necesare pentru identificare:

- (a) numele sau denumirea comercială și adresa sau sediul producătorului individual sau asociat și ale ambalatorului;
- (b) marcajul corespunzător pentru produsul destinat comerțului extern;
- (c) eventuale indicații complementare și suplimentare fără caracter laudativ și nesusceptibile a induce în eroare consumatorul în privința naturii și caracteristicilor produsului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Se permite cultivarea cartofilor „Patata Rossa di Colfiorito” la o altitudine de minimum 470 m deasupra nivelului mării. Aria delimitată se află în zona munților Apenini, în regiunile Umbria și Marche, între partea de est a provinciei Perugia și partea de vest a provinciei Macerata. Aria cuprinde, în parte, următoarele comune din regiunea Umbria: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina și Sellano și următoarele comune din regiunea Marche: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso și Montecavallo.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria geografică în care se cultivă cartofii „Patata Rossa di Colfiorito” cuprinde o bună parte a masivelor Munților Apenini aflate în regiunile Umbria și Marche. Unul dintre factorii cei mai caracteristici pentru aria de producție este altitudinea, care limitează aria de cultivare la o altitudine de minimum 470 m deasupra nivelului mării. Din punct de vedere granulometric, aria de cultivare este formată din terenuri care contribuie la diferențierea acestei culturi specifice, și anume din terenuri silicioase, cu mult schelet, ușor acide, ușoare, afânate, permeabile și adânci.

Condițiile climatice sunt tipic montane: ierni reci, cu multă zăpadă, și veri răcoroase.

Precipitațiile sunt abundente în zonele mai înalte (peste 1 500 mm pe an) și se reduc odată cu altitudinea. Ninsorile sunt abundente iarna, dar stratul de zăpadă persistă doar la altitudini mai mari de 1 000 m. În ceea ce privește vânturile, destul de frecvente sunt *grecale* (N-E) și *sciocco* (S-E).

5.2. Specificitatea produsului

Produsul „Patata Rossa di Colfiorito” este caracterizat de:

conținut ridicat de polifenoli;

culoare roșie;

consistență și duritate caracteristice;

formă neregulată.

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)

Factorii care determină reputația și caracteristicile ușor de recunoscut ale cartofului „Patata Rossa di Colfiorito” sunt legați de specificitățile pedoclimatice ale ariei delimitate, de tehnica de cultivare și de tipul de conservare utilizate, precum și de faptul că tuberculul este ușor de recunoscut atât datorită aspectului său și culorii sale roșii, cât și datorită denumirii sale legate de teritoriu. Aspectul pedologic este deosebit de important: caracteristicile solului contribuie, de fapt, în mod determinant la definirea modului în care crește și se formează cartoful, precum și a caracteristicilor chimice și organoleptice ale acestuia.

Mediul tinde să influențeze morfologia produsului „Patata Rossa di Colfiorito” prin „suferința” suportată de tubercul pe parcursul dezvoltării, cauzată de factori dependenți de variabila teritorială. Caracterul compact al pulpei și forma neregulată se datorează terenului bogat în schelet, tipic pentru această arie, precum și climei și irigațiilor reduse.

Condițiile „extreme” ale ariei de producție au, de asemenea, un impact foarte semnificativ asupra patrimoniului de polifenoli, deoarece structura enzimatică, răspunzătoare de biosinteza polifenolilor, este deosebit de sensibilă la caracteristicile de mediu ale zonei.

În plus, sunt numeroase mărturiile orale și scrise care demonstrează legătura istorică, socială și culturală solidă dintre produs și teritoriu.

Există reviste specializate, fotografii și mărturii audiovizuale care atestă excelenta reputație a cartofilor „Patata Rossa di Colfiorito”, dovedită și de sărbătoarea numită „Sagra della Patata Rossa di Colfiorito” (ajunsă la cea de a 36-a ediție) și oficializată chiar de administrația regiunii Umbria, care, pe bună dreptate, a inclus acest cartof pe lista produselor tradiționale, mai exact a celor care au o tradiție de peste 25 de ani.

De asemenea, cartoful „Patata Rossa di Colfiorito” este prezent, ca ingredient, în diverse rețete din gastronomia locală, putând fi fiert, gătit pe jar, pus în salată, prăjit, copt sau utilizat pentru a face pâine, focaccia și piure. Din acest cartof se pot face niște găluște excelente (*gnocchi*), preparat foarte răspândit în gastronomia locală.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a IGP „Patata Rossa di Colfiorito” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 93 din 22 aprilie 2014.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol 2.

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

(2014/C 432/08)

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

„VLAAMSE LAURIER”

Nr. CE:BE-PGI-0005-01125-2.7.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Vlaamse laurier”

2. Statul membru sau țara terță

Belgia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 3.5. Flori și plante ornamentale.

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

„Vlaamse laurier” este arbustul sau tufișul de dafin gata pentru vânzare din genul *Laurus nobilis* familia *Lauracea*, împreună cu cultivarele sale. „Vlaamse laurier” are o vârstă minimă de cinci ani și este tăiat simetric în diverse forme geometrice.

Planta are un trunchi intact și frunze verzi, frumoase, fără reziduuri vizibile. Plantele au o creștere compactă și internoduri scurte (internodul este distanța dintre doi muguri).

Planta se află în mijlocul unui ghiveci curat, fără buruieni vizibile, cu o margine suficientă pentru udare; plantele de „Vlaamse laurier” pe tija nu prezintă lăstari.

După cinci ani, plantele au următoarele dimensiuni minime:

- piramide și piramide pe tija: o înălțime minimă de 80 cm;
- sfere și sfere pe tija: un diametru minim de 30 cm;
- coloane și alte figuri geometrice: o înălțime minimă de 80 cm;
- forme de palmetă etajată: o înălțime minimă de 80 cm;
- în cazul spiralelor și al trunchiurilor împletite: un diametru minim al sferei de 30 cm.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

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

—

⁽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.

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

Întregul proces de cultivare a „Vlaamse laurier”, de la producția de butași până la produsul final inclusiv, se desfășoară în aria geografică delimitată.

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

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Pe etichetă se menționează denumirea înregistrată „Vlaamse laurier” și logoul IGP.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Vlaamse laurier” se limitează la districtele administrative Bruges, Gent, Eeklo, Roeselare și Tielt din provinciile belgiene Flandra de Vest și Flandra de Est.

5. Legătura cu aria geografică

Originea geografică a „Vlaamse laurier” are un efect semnificativ asupra calității specifice a produsului. Pricerea horticultorilor locali, dobândită de-a lungul multor secole, și clima locală au dus la caracterul specific al „Vlaamse laurier”. Reputația produsului este dovedită și de volumul exporturilor, de prețul de vânzare ridicat și de faptul că planta este expusă la foarte multe evenimente prestigioase.

5.1. Specificitatea ariei geografice

Climatul oceanic

Datorită vecinătății Mării Nordului, încălzită de caldul Curent al Golfului din Oceanul Atlantic, și vânturilor dominante de la vest la sud-vest, aria geografică respectivă se bucură de un climat temperat oceanic. Acest climat temperat oceanic se caracterizează de obicei prin veri răcoroase (temperaturi medii de 20 °C) și umede și prin ierni relativ blânde și ploioase.

Primăvara, vara și toamna, cultivatorii valorifică la maximum cultivarea în exterior, căreia i se datorează o creștere echilibrată și mai compactă a plantelor decât cea din țări situate mai la sud, unde temperaturile sunt mai ridicate și creșterea este mai abundentă. Plantele de „Vlaamse laurier” sunt mai rezistente la temperaturi mai reci (însă situate peste punctul de îngheț) decât dafinii care cresc în regiunile sudice.

Toamna, plantele de „Vlaamse laurier” se țin în interior și sunt protejate pentru a se evita vătămările produse de îngheț. În timpul iernii, planta se odihnește. În țările aflate în zone mai sudice, creșterea plantei continuă însă aproape neîntreruptă. În zonele cu climat temperat oceanic, sunt evitate temperaturile prea ridicate și prea scăzute pe întreaga perioadă de creștere (de cinci ani) a „Vlaamse laurier”, precum și după aceea. Se obțin astfel plante de „Vlaamse laurier” de înaltă calitate. Încă din secolul XVI, botaniștii Dodoens și Lobelius semnalau faptul că în acest ținut crește foarte bine dafinul: „Arbuștii de *Laurus* cresc abundent în Spania și în alte țări calde asemănătoare. În Țările de Jos, dafinul este plantat în grădini și iarna este protejat cu grijă de frig; numai în Zeeland și în apropierea mării nu se întâmplă acest lucru, solul fiind acolo sărat.”

Priceperea locală

Calitatea specifică a produsului final se datorează în mare parte priceperii locale folosite de horticultori pentru a obține „Vlaamse laurier”. În Flandra, de peste 500 de ani, dafinul se butășește, nu se seamănă, apărând în acest mod descendenți care sunt clone și care au așadar cu toții același genotip și același fenotip. Totodată, datorită selecției îndelungate și făcute cu grijă chiar în cadrul întreprinderilor, cultivatorii de „Vlaamse laurier” au putut obține plante foarte uniforme. În fiecare an, cultivatorul selecționează plantele cele mai viguroase, cu ramificarea cea mai bogată și cu butașii de culoarea verde cea mai închisă, care se dezvoltă cel mai bine în climatul temperat oceanic.

„Vlaamse laurier” este cultivat într-un ghiveci care este schimbat periodic în funcție de raportul dintre ghiveci și plantă, de creșterea atinsă și de cantitatea de substrat prezentă. Limitarea volumului rădăcinii limitează și creșterea plantei, ceea ce are un efect benefic asupra formării acesteia.

După un an, cultivatorul hotărăște, în funcție de creșterea și de ramificarea plantelor, ce formă să dea prin tăiere fiecăreia dintre ele.

Tăierea este esențială în procesul de cultivare a „Vlaamse laurier” atât pentru formarea plantei, cât și pentru crearea internodurilor scurte. De aceea există două feluri de tăiere: de iarnă și de vară. Prin tăierea de iarnă se formează o plantă simetrică, cu o formă geometrică recognoscibilă. Tăierea de vară se face în funcție de vigoarea vegetativă și de necesitatea de a îmbunătăți calitatea. Tăierea de vară permite o bună ramificare a crengilor și conferă astfel plantelor forma foarte densă.

Faptul că 95 % dintre întreprinderile care cultivă „Vlaamse laurier” produc numai această plantă este unic în lume. Această formă extremă de specializare a apărut încă din secolul XVII, prima oară în Flandra de Vest, în zona Bruges, iar mai târziu și în Flandra de Est. În restul Belgiei nu s-au cultivat niciodată dafini.

Înainte de Primul Război Mondial, în aria geografică respectivă erau aproximativ 100 de cultivatori de dafini a căror cultură principală era reprezentată de „Vlaamse laurier”. În 1996 a fost înființată Asociația pentru „Vlaamse laurier”. Numărul întreprinderilor a scăzut, astfel încât în prezent au rămas în jur de 15 întreprinderi, fiecare cu o producție medie de 15 000-20 000 de plante.

5.2. Specificitatea produsului

Priceperea locală a cultivatorilor specializați, în combinație cu clima temperat oceanică, fac din „Vlaamse laurier” un produs de vârf al floriculturii flamande. Prin modul de producție se asigură că „Vlaamse laurier” respectă descrierea de la punctul 3.2

„Vlaamse laurier” se caracterizează prin:

- producția de butași care determină o uniformitate ridicată;
- modul de creștere echilibrat și compact;
- ramificarea bogată și internodurile scurte;
- frunzele de culoare verde închis;
- tăierea simetrică în urma căreia se obține o formă geometrică (piramide, sfere, coloane etc.);
- rezistența la frig.

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)

Legătura dintre aria geografică și calitatea specifică a „Vlaamse laurier”

Clima temperat oceanică în aria geografică, împreună cu priceperea locală a horticultorilor transmisă din generație în generație garantează calitatea specifică a produsului. Datorită temperaturilor moderate prezente pe timpul verii și al iernii în aria geografică, plantele se prezintă sub o formă mai compactă și mai echilibrată decât dafinii care cresc în regiunile sudice. Uniformitatea apare ca urmare a producției prin butășire. Plantele de „Vlaamse laurier” își obțin forma simetrică specifică (sfere, piramide, coloane) și sunt caracterizate de o bună ramificare și de internoduri scurte grație metodei intensive și atente de tăiere.

Legătura dintre aria geografică și reputația „Vlaamse laurier”

„Vlaamse laurier” este cunoscut în afara ariei geografice, bucurându-se, prin urmare, de o mare faimă, lucru dovedit prin faptul că actualmente o proporție de 90 % din producție este exportată anual la un preț mai mare cu 30-40 %, în medie, decât prețul dafinilor care provin din alte țări. Cultivatorii își închiriază, de asemenea, cele mai prețioase (și mai vechi) plante de „Vlaamse laurier” ca plante ornamentale pentru evenimente precum Campionatul mondial de fotbal din Germania din 2006 sau pentru un labirint creat din „Vlaamse laurier” pentru Tommy Hilfiger în Amsterdam. „Vlaamse laurier” este prezent și în casele regale ale Danemarcei și Belgiei, precum și la casa de modă Cartier din Sankt Petersburg, la casa de licitație Christie's din Paris și în locuința particulară din Anglia a cântăreței Madonna. Clienții din țările nordice preferă „Vlaamse laurier” dafinilor din alte țări datorită rezistenței la frig a acestor plante ornamentale flamande.

În Belgia, „Vlaamse laurier” se află periodic în centrul atenției, de exemplu la piața din Bruges unde Daniël Ost, cel mai celebru florar belgian, a creat în 2010 o grădină de dafini vizitată de 80 000 de oameni. Piața mare din Bruxelles a fost decorată în 2013 cu plante de „Vlaamse laurier”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<http://v.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/Vlaamse%20laurier.pdf>

sau

www.vlaanderen.be/landbouw → beleid → kwaliteitssystemen → Europese kwaliteitssystemen → vlaamse dossiers

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol 2.

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

(2014/C 432/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare 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

„PRESUNTO DE BARRANCOS”/„PALETA DE BARRANCOS”

Nr. CE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada de origine
- Metoda de obținere
- Legătură
- Etichetare
- Cerințele naționale
- Altele (reguli aplicabile tăierii și felierii, organismul de control, asociația de producători)

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. Denumirea produsului

Introducerea denumirii „Paleta de Barrancos” după includerea în caietul de sarcini a spatei, respectiv a membrilor anterioare după maturare, denumită tradițional „Paleta de Barrancos”.

3.2. Descrierea produsului

Descrierea produsului „Paleta de Barrancos” se introduce în caietul de sarcini și în documentul unic. Se detaliază caracteristicile „Paleta de Barrancos”, precum și cele ale materiei prime, fiind vorba despre membrele anterioare ale porcului, în vreme ce „Presunto de Barrancos” se obține din membrele posterioare.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Jambonul „Paleta de Barrancos” este o bucată de carne foarte asemănătoare cu șunca „Presunto de Barrancos”, cu excepția greutateii și a faptului că provine din membrele anterioare ale aceluiași animal.

Jambonul „Paleta de Barrancos” nu a fost inclus inițial în protecția denumirii de origine, deoarece în trecut era produs doar pentru consumul casnic sau pentru comercializarea în cantități mici la nivel local. Ca urmare a modificării tipicului de consum și pentru că este vorba despre bucăți de carne mai mici care rezultă din același mod de producție, având aceleași caracteristici ca șunca de Barrancos, jambonul a devenit rentabil din punct de vedere economic și și-a creat o reputație, necesitând la rândul său protecția propusă.

Prezenta cerere permite producătorilor să beneficieze de instrumentele adecvate pentru o mai bună identificare și promovare a acestor produse specifice, protejându-i totodată împotriva practicilor ilegale.

Includerea „Paleta de Barrancos” reprezintă, pe de o parte, garanția unei remunerări corecte a producătorilor de jambon, care furnizează astfel informații clare privind caracteristicile specifice produsului și relația acestuia cu aria geografică de proveniență și, pe de altă parte, garanția faptului că produsul poate fi achiziționat de consumatori în condiții de siguranță și fiabilitate.

3.3. Metodă de obținere

Conform tabelului de mai jos, au fost prezentate informații privitoare la durata diverselor etape de creștere a animalelor, la originea și calitatea hranei pentru animale, s-a precizat perioada minimă de îngrășare și finisare de minimum 60 de zile în regimul de pășunat cunoscut sub denumirea „montanheira”, în care animalele sunt lăsate libere să se hrănească în stejăriș exclusiv cu resursele naturale existente, respectiv iarbă și ghinde – acest regim fiind cel care conferă caracteristicile dorite pentru producția jambonului și a șuncii.

Etape	Durata	Alimente originare din aria geografică de producție a materiei prime
Purcel de lapte	45-60 de zile	Lapte matern, cu posibilitatea de suplimentare cu amestec furajer
Creștere	> 8,5 luni	Cereale, fân, pășuni naturale și cultivate, furaje
Îngrășare și finisare în regimul de pășunat („montanheira”)	> 60 de zile	Alimentație provenind exclusiv din stejăriș

Datorită includerii jambonului „Paleta de Barrancos”, se explicitează durata diferitelor etape ale procesului de transformare a acestui produs. Tabelul de mai jos descrie durata etapelor de transformare pentru aceste două produse.

Etape	Durata	
	Șuncă	Jambon
Sărarea	1-1,5 zile/kg	1-1,5 zile/kg
Afinaj	25-45 de zile	25-45 de zile
Uscare-maturare	> 6 luni	> 4 luni
Învechire	> 6 luni	> 4 luni

3.4. Etichetare

În funcție de produs, jambon sau șuncă, pe etichetă trebuie să figureze următoarele mențiuni: „Presunto de Barrancos – Denominação de Origem Protegida” sau „Paleta de Barrancos – Denominação de Origem Protegida”.

Au fost eliminate trimerile la mențiuni, la data minimă de valabilitate, la numărul lotului, la numele și adresa producătorului sau ale firmei, deoarece aceste elemente sunt prevăzute în legislația general aplicabilă etichetării produselor. Lista ingredientelor este obligatorie doar când șunca este tratată cu ulei de măsline și cu paprica.

Pentru respectarea cerințelor naționale, s-a introdus ca mențiune obligatorie pe etichetă marca de certificare, care cuprinde denumirea produsului și mențiunea aferentă acestuia, organismul de control și numărul de serie.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea

Deoarece operațiunile de decupare și feliere sunt supuse controlului, a fost eliminată restricția referitoare la incinta în care au loc aceste operațiuni, deoarece aceasta nu afectează caracteristicile produsului și nu reprezintă o limitare a comercializării în diversele forme de prezentare prevăzute.

3.6. Organismul de control și asociația producătorilor

AGRICERT – *Certificação de Produtos Alimentares Lda.* – este organismul de control responsabil cu verificarea conformității produsului, iar ACPA – *Associação de Criadores de Porco Alentejano* – este noua asociație de producători.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾

„PRESUNTO DE BARRANCOS”/„PALETA DE BARRANCOS”

Nr. CE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Presunto de Barrancos”/„Paleta de Barrancos”

2. Statul membru sau țara terță

Portugalia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

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

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

Prin „Presunto de Barrancos” se denumesc pulpele sărate, uscate, maturate și neafumate, provenind de la porci adulți din rasa „alentejana” (*Sus ibericus*), sacrificați la o vârstă cuprinsă între 12 și 20 de luni.

Formă și aspect exterior: decupare trapezoidală pe lung, stilizată, aplatizată sau conică, potrivit tradiției, cu păstrarea unui strat de șoric. Grăsimea în exces se poate îndepărta, însă extremitatea piciorului (unghia) se menține întotdeauna pentru a facilita identificarea.

Greutatea minimă este de 5 kg. Culoarea variază între rozul caracteristic și roșu puternic. Secțiunea prezintă infiltrații de grăsime în masa musculară, după o perioadă de uscare-maturare de minimum șase luni și după o perioadă minimă de învechire în pivnițe de șase luni.

Șunca „Presunto de Barrancos” poate fi comercializată ca pulpă întreagă sau în bucăți, cu sau fără os, sau feliată.

Prin „Paleta de Barrancos” se denumesc membrele anterioare sărate, uscate, maturate și neafumate, provenind de la porci adulți din rasa „alentejana” (*Sus ibericus*), sacrificați la o vârstă cuprinsă între 12 și 20 de luni.

Formă și aspect exterior: decupare trapezoidală pe lung, stilizată, rotunjită, potrivit tradiției, cu păstrarea unui strat de șoric. Grăsimea în exces se poate îndepărta, însă extremitatea piciorului (unghia) se menține întotdeauna pentru a facilita identificarea.

Greutatea minimă este de 3 kg, culoarea variază între rozul caracteristic și roșu puternic. Secțiunea prezintă infiltrații de grăsime în masa musculară, după o perioadă de uscare-maturare de minimum patru luni și după o perioadă minimă de învechire în pivnițe de patru luni.

Jambonul „Paleta de Barrancos” poate fi comercializat ca pulpă anterioară întreagă sau în bucăți, cu sau fără os, sau feliat.

(¹) Înlocuit prin Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

La elaborarea șuncii și a jambonului de Barrancos se pot utiliza doar carcasse de porc din rasa „alentejana”, născuți, crescuți, hrăniți și sacrificați în aria geografică delimitată pentru producerea materiei prime.

Șunca: este constituită din pulpe proaspete cu o greutate mai mare de 6 kg.

Jambonul: este constituit din pulpe anterioare proaspete cu o greutate mai mare de 4 kg.

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

Purceii de lapte sunt alimentați cu laptele matern minimum 45 de zile și se permite suplimentarea cu amestec furajer. După înțarcare, purceii de lapte intră în etapa de creștere, care durează până la regimul de pășunat denumit „montanheira”. Etapa de creștere se încheie în septembrie/octombrie; în această perioadă, animalele sunt hrănite cu cereale, concentrate și fân provenind din aria geografică de producere a materiei prime.

Etapa de îngrășare și finisare în regimul de pășunat („montanheira”) este caracterizată în principal de faptul că animalele se hrănesc în aer liber în stejăriș și, prin urmare, au o alimentație bazată exclusiv pe resursele naturale existente, respectiv iarbă și ghinde. Durata acestei perioade coincide cu producția de ghindă de la stejari și stejarii de plută, care are loc între octombrie/noiembrie și ianuarie/februarie. Animalele sunt ținute în acest regim timp de 60 de zile și dobândesc astfel caracteristicile dorite pentru producția șuncii și a jambonului.

Etape	Durata	Alimente originare din aria geografică de producție a materiei prime
Purcel de lapte	45-60 de zile	Lapte matern, cu posibilitatea de suplimentare cu amestec furajer
Creștere	> 8,5 luni	Cereale, fân, pășuni naturale și cultivate, furaje
Îngrășare și finisare în regimul de pășunat („montanheira”)	> 60 de zile	Alimentație provenind exclusiv din stejăriș

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

Nașterea, creșterea, îngrășarea și finisarea animalelor în regimul de pășunat („montanheira”), precum și sacrificarea au loc în aria geografică delimitată pentru producerea materiei prime. Fabricarea sau prepararea, maturarea și uscare au loc în interiorul ariei geografice delimitate pentru transformare.

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

Nu sunt necesare.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

În funcție de produs, jambon sau șuncă, pe etichetă trebuie să figureze următoarele mențiuni: „Presunto de Barrancos – Denominação de Origem Protegida” sau „Paleta de Barrancos – Denominação de Origem Protegida”.

4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Aria geografică delimitată pentru producerea materiei prime (comune):

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (cu excepția S. João Baptista), Elvas (cu excepția S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (cu excepția S. Matias do Castelo), Grândola (cu excepția Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (cu excepția Vila Nova de Mil Fontes și S. Teotónio), Santiago de Cacém (cu excepția Santo André) și Sines.

Aria geografică de transformare (comună): Barrancos.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Datorită caracteristicilor pedoclimatice și a altitudinii, în partea sud-estică a Peninsulei Iberice s-a dezvoltat un sistem agro-silvo-pastoral special: stejărișul.

Acest sistem ecologic unic în lume este caracterizat de existența unor păduri unde cresc arbori din genul *quercus*, o floră de tip xerofit și un strat de erbacee condiționat de o slabă pluviometrie.

În funcție de specia dominantă, stejărișul poate fi de plută (*Quercus suber*) sau de *Quercus rotundifolia* sau mixt, conținând ambele specii. Distribuția geografică variază de la litoral spre centrul regiunii, dat fiind că Oceanul Atlantic influențează condițiile climatice și condiționează speciile endemice. Astfel, spre vest predomină *Quercus suber* și spre est predomină *Quercus rotundifolia*.

Cunoscutul peisaj împădurit cu aceste specii de stejar, caracteristic sudului Portugaliei, are o topografie ușor sinuoasă, cu un subsol pietros și un sol nu foarte fertil, pretându-se în mod special silviculturii și pășunatului. La sol se dezvoltă o vegetație rară și spontană, cu care se hrănesc porcii. Acest sistem ecologic contribuie la menținerea solului și combate eroziunea, permițând totodată să se obțină o resursă alimentară de mare importanță: ghindele.

Comuna Barrancos prezintă caracteristici pedoclimatice speciale, determinate de apropierea de Serra Morena, de altitudinea față de nivelul mării (350 m) și de apropierea de râul Ardila și de pârâul Murtigão.

Situată la altitudine, comuna are un microclimat mediteranean, cu vânt predominant din nord-vest și vest, care bate cu o viteză maximă de 60 km/h. Umiditatea relativă anuală este de 70 %, temperaturile maxime înregistrate în iulie și august sunt de 38-40 °C, iar cele minime înregistrate în decembrie și ianuarie sunt de 3-5 °C.

Microclimatul local asigură condiții naturale de uscare, maturare și învechire a jambonului și șuncii, fără a fi nevoie de afumare – practică utilizată în tot restul regiunilor Portugaliei în care se produce șuncă.

Această tehnică specială de fabricație provine din metodele locale, tradiționale și constante care s-au menținut neschimbate din timpuri străvechi.

5.2. Specificitatea produsului

Șunca și jambonul de Barrancos se obțin în urma unei maturări naturale în microclimatul din Barrancos. Datorită temperaturilor ridicate de vară, șunca și jambonul încep să transpire, moment în care acidul oleic se infiltrează în fibrele musculare, conferind întregii bucăți o aromă deosebită, calități gustative și caracteristici precum onctuoșitatea și textura grăsimii, moliciunea și aromele puternice.

Aceste produse se obțin exclusiv din carnea de porc din rasa „alentejana”, care prezintă caracteristici genetice care permit infiltrarea cu grăsimi a masei musculare, fapt care conferă produsului aspectul marmorat specific.

Gustul este suav și delicat, puțin sărat și uneori însoțit de o tentă ușor picantă, șunca fiind foarte moale și succulentă. Produsul este aromat, foarte puțin fibros și totuși are un conținut redus de grăsimi. Grăsimia este strălucitoare, de culoare alb-irizată, aromată și cu gust plăcut. Consistența depinde de alimentație și de cantitatea de ghinde ingerată.

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

Porcul din regiunea Alentejo este prin excelență cel mai bun utilizator al fructelor stejarului și reușește cel mai bine să le transforme în carne. Această exploatare optimă a unei resurse naturale, asociată caracteristicilor metabolice ale rasei, determină formarea unei materii prime tipice, în strânsă legătură cu mediul geografic de unde provine, constituind baza fundamentală pentru elaborarea șuncii și jambonului de Barrancos.

Astfel, aria geografică de producere a materiei prime coincide cu comunele unde se întâlnește cel mai mult stejărișul, care determină repartizarea șeptelului porcilor din rasa „alentejana”.

Carnea animalelor crescute în regimul denumit „montanheira”, selecționate pentru producerea acestui tip de jambon și de șuncă și controlate de la naștere, are calități speciale, determinate de creștere și de alimentație. Animalele sunt crescute în regimul de pășunat extensiv „montanheira”, în care ghindele determină formarea unui tip de grăsime care este suplă și bogată în acizi grași polinesaturați.

Microclimatul ariei geografice de producție sau preparare asigură condiții naturale de uscare, maturare și învechire a jambonului și șuncii, fără a fi nevoie de afumare - practică utilizată în tot restul regiunilor Portugaliei în care se produce șuncă și jambon, de aici și diferențele dintre acest produs și altele din aceeași categorie.

Caracteristicile climatice ale ariei geografice de transformare permit ca procesul de transformare să se realizeze în condiții climatice naturale, încet și pe durată lungă, la care se adaugă regimul termic și cel al umidității pentru a genera un produs cu textură, aromă și gust foarte personale, care și-au format un nume și o reputație proprie.

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Presunto_Paleta_Barrancos_DOP.pdf

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO