

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

# C 468



Ediția în limba română

### Comunicări și informări

Anul 57

31 decembrie 2014

Cuprins

#### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2014/C 468/01	Rata de schimb a monedei euro .....	1
---------------	-------------------------------------	---

#### V Anunțuri

ALTE ACTE

##### Comisia Europeană

2014/C 468/02	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 .....	2
---------------	--	---

2014/C 468/03	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 .....	10
---------------	--	----

# RO



## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro <sup>(1)</sup>

30 decembrie 2014

(2014/C 468/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2160	CAD	dolar canadian	1,4132
JPY	yen japonez	145,41	HKD	dolar Hong Kong	9,4340
DKK	coroana daneză	7,4436	NZD	dolar neozelandez	1,5536
GBP	lira sterlină	0,78230	SGD	dolar Singapore	1,6085
SEK	coroana suedeză	9,4746	KRW	won sud-coreean	1 334,19
CHF	franc elvețian	1,2028	ZAR	rand sud-african	14,1487
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,5442
NOK	coroana norvegiană	9,0420	HRK	kuna croată	7,6598
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 099,67
CZK	coroana cehă	27,728	MYR	ringgit Malaiezia	4,2559
HUF	forint maghiar	314,98	PHP	peso Filipine	54,420
LTL	litas lituanian	3,45280	RUB	rubla rusească	69,1315
PLN	zlot polonez	4,3103	THB	baht thailandez	40,019
RON	leu românesc nou	4,4847	BRL	real brazilian	3,2394
TRY	lira turcească	2,8587	MXN	peso mexican	17,9293
AUD	dolar australian	1,4878	INR	rupie indiană	77,1686

<sup>(1)</sup> Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

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

(2014/C 468/02)

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

## CERERE DE MODIFICAR

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

## Cerere de modificare în temeiul articolului 9

„CHEVROTIN”

Nr. CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

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: ambalare

## 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]

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

### 3. Modificare (modificări)

#### 3.1. Descrierea produsului

Pasta brânzei este descrisă mai precis, pentru o mai bună caracterizare a produsului.

Conținutul de grăsime din materia uscată este redus de la 45 % la 40 %. Această reducere se datorează variațiilor constatate cu privire la conținutul de grăsime din lapte, generate de condițiile de pășunat specifice pentru capre. Laptele fiind folosit în fiecare zi, conținutul de grăsime din brânză poate varia în mod considerabil. Această variabilă nu a fost luată în considerare în mod corect până acum.

#### 3.2. Aria geografică

O parte a teritoriului localității Annecy le Vieux este introdusă în aria geografică. Ca urmare a cererii de introducere în aria geografică, prezentată de un operator, a fost aplicată grila de criterii de delimitare stabilită pentru definiția inițială a ariei geografice. O parte a teritoriului localității Annecy le Vieux care corespunde criteriilor a fost reținută de comisia de experți care are sarcina de a studia delimitarea.

Caracteristicile care descriu aria geografică au fost mutate și reformulate în capitolul „Elemente care justifică legătura cu aria geografică”.

#### 3.3. Dovada originii

Sunt precizate obligațiile declarative ale operatorilor. Aceste modificări sunt legate de reforma sistemului de control al denumirilor de origine, introdusă prin Ordonanța nr. 2006-1547 din 7 decembrie 2006 privind valorificarea produselor agricole, forestiere sau alimentare și a produselor pescărești. Se prevede în special identificarea operatorilor în vederea obținerii unei abilitări care să le recunoască capacitatea de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini pentru semnul de identificare de care doresc să beneficieze, precum și o serie de declarații necesare pentru cunoașterea și urmărirea produselor destinate comercializării care poartă denumiri de origine și declarații legate de alimentația animalelor.

Se adaugă o dispoziție privind controlul produselor, pentru a verifica calitatea acestora la capătul lanțului de producție.

Se precizează faptul că marca de identificare aplicată pe brânzeturi este de formă rotundă.

#### 3.4. Metoda de obținere

Producerea laptelui

Se precizează definiția turmei, pe baza textului național aferent caietului de sarcini înregistrat precedent: „În sensul prezentului caiet de sarcini, prin turmă se înțelege întreaga turmă de capre compusă din capre în lactație, capre în repaus mamar, ieduțe și țapi.”

Se corectează o eroare de transcriere a acestui text național, procentul de 80 % de animale de rasă alpină referindu-se la turmă, nu numai la capre.

Se face o precizare privind rasa de capre utilizate. Rasa alpină fiind constituită din mai multe fenotipuri, mergând de la caprele de culoare roșcată până la cele bălțate sau chiar negre, modificarea are rolul de a indica fenotipurile pe care pot să le utilizeze operatorii. În limbajul curent, aceste fenotipuri, cu excepția caprelor de culoare roșcată, sunt identificate prin sintagma „capre de Savoie”.

Pentru a facilita controlul, modul de calcul al plafonului producției medii pe capră în lactație este precizat pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat.

În ceea ce privește alimentația:

- a fost definită o listă pozitivă cu furajele autorizate și cu materiile prime și aditivii care pot fi utilizați în compoziția furajelor complementare, pentru a stabili norme privind natura hranei și a facilita controlul;
- în special, a fost făcută o precizare privind hrana care intră în categoria furajelor, în această categorie fiind introduse furajele deshidratate. Tipurile de furaje cu care sunt hrănite caprele sunt astfel mai bine definite;
- de asemenea, se precizează nivelul maxim de furaje complementare și de furaje deshidratate, în special pentru a se evita ca acestea să înlocuiască iarba în alimentația caprelor. Prin urmare, cantitatea de furaje complementare pentru caprele în lactație este limitată la 300 g pe litru de lapte produs și, în cazul în care se folosesc furaje deshidratate, cantitatea de furaje complementare și de furaje deshidratate este limitată la 500 g pe litru de lapte produs;

- se precizează faptul că furajele deshidratate pot proveni din exteriorul ariei geografice, pentru a facilita controlul originii alimentației totale;
- se introduc dispoziții menite să interzică utilizarea hranei modificate genetic, precum și cultivarea plantelor transgenice în cadrul exploatațiilor, pentru a menține legătura cu regiunea de origine;
- pentru a garanta calitatea hranei caprelor, se precizează că furajele sunt conservate în condiții care asigură respectarea integrității acestora.

Se precizează modalitățile de fertilizare a parcelelor destinate producerii hranei pentru capre, deoarece materia organică poate modifica compoziția florei de pe pășuni, prin urmare stabilirea de norme în acest sens permite menținerea unei florei naturale diversificate și păstrarea legăturii cu aria geografică.

„Singurele îngrășăminte organice autorizate provin din zona denumirii de origine Chevrotin și constau în compost, gunoi de grajd, gunoi de grajd semilichid, must de bălegar (de origine agricolă), precum și îngrășăminte organice care nu sunt de origine agricolă, cum ar fi nămolurile de epurare (sau subprodusele) și resturile vegetale.

Orice fertilizare cu îngrășământ organic neagricol trebuie să fie însoțită de o analiză, pentru fiecare lot (camion, cisternă, ...) a germenilor patogeni, a metalelor grele și a compușilor organici precizați în legislație.

Fertilizarea cu îngrășăminte organice care nu sunt de origine agricolă este autorizată pe terenurile exploatației, dar acestea trebuie acoperite imediat cu pământ și trebuie să se respecte legislația în vigoare privind anumite restricții (date, perimetre protejate, ...), cantitățile, ...”

#### Fabricare

Operațiunile care trebuie să se desfășoare în cadrul exploatației (producătorului de lapte) sunt precizate și sunt mutate la punctul „Fabricare” din capitolul „Descrierea metodei de obținere a produsului” din caietul de sarcini.

Dispoziția privind atelierul de fabricare a brânzei „Chevrotin” este modificată, astfel încât să se clarifice funcționarea atelierelor care folosesc lapte de la alte specii animale pentru obținerea altor produse.

Propoziția „Această simplă răcire a laptelui contribuie la apariția fermenților naturali și împiedică dezvoltarea florei psihotrope” este eliminată, deoarece este vorba de o informație și nu de un element de control.

Pentru a facilita controlul, se precizează că exploatația care produce lapte destinat, parțial sau în totalitate, fabricării brânzei „Chevrotin” respectă totalitatea condițiilor de obținere a laptelui definite în caietul de sarcini.

Se corectează o eroare de transcriere anterioară a textului național, pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat:

intervalul temperaturilor de închegare este modificat (30-38 °C în loc de 32-36 °C pentru operațiunea de închegare, acest interval fiind menținut în timpul coagulării).

Compoziția maielelor de bacterii lactice este indicată pentru a se asigura faptul că culturile selecționate de maiele lactice respectă florea specifică și permit exprimarea specificității brânzei Chevrotin.

Definiția pânzei pentru turnarea în forme este modificată. Ea poate fi nu numai din in, ci și din bumbac. Se dorește completarea textului inițial care se referea doar la in, dat fiind că, pentru acest tip de procedură, se folosește și bumbacul.

#### Maturare

Suporturile pentru maturare nu mai sunt limitate doar la scândurile de molid. De fapt, grupul a constatat că pot fi utilizate alte suporturi decât lemnul de îndată ce se termină etapa de uscare, care trebuie să aibă loc în mod obligatoriu pe scânduri de molid. În timpul acestei etape, lemnul are rolul de regulator hidric și de suport pentru flora de maturare. Practica a arătat că alte tipuri de suporturi, care sunt mai ușor de utilizat, nu modifică caracteristicile brânzei dacă sunt folosite în această etapă. Experiențele mai multor operatori cu alte suporturi (de exemplu, împletituri) arată că se menține aceeași calitate (nu există probleme privind excesul de apă sau implantarea florei). Aceste suporturi mai inerte se dovedesc utile pentru combaterea germenilor nedorți în atelierele de maturare colective, datorită faptului că sunt ușor de curățat.

### 3.5. Etichetarea

Obligația de a adăuga pe etichetă mențiunea „appellation d'origine contrôlée” (denumire de origine controlată) este eliminată și este înlocuită cu obligația de a aplica logoul Uniunii Europene aferent denumirii de origine protejată, în scopuri legate de lizibilitate și de sinergie în comunicarea în legătură cu produsele înregistrate cu DOP. Mențiunea „appellation d'origine protégée” (denumire de origine protejată) poate fi, de asemenea, adăugată pe etichetă.

Obligația de a aplica logoul INAO este eliminată, ca urmare a modificării legislației naționale.

### 3.6. Cerințele naționale

În conformitate cu reforma națională a sistemului de control privind denumirile de origine, menționată anterior, se adaugă un tabel care prezintă principalele aspecte care trebuie să fie supuse controalelor și metoda de evaluare a acestora.

### 3.7. Alte modificări

#### Ambalare

Modalitățile de ambalare nu sunt modificate (brânză întreagă ambalată într-un ambalaj individual, care include, în special, prezența unui fund fals din lemn de molid). Modificarea se referă la momentul în care poate avea loc ambalarea brânzeturilor (începând cu a cincisprezecea zi de maturare și nu „la sfârșitul maturării”, cum se precizează în capitolul 2 din caietul de sarcini înregistrat).

Această practică permite garantarea integrității produsului la sfârșitul maturării. Într-adevăr, ambalajul are o influență pozitivă asupra texturii, deoarece acționează ca o „micro-pivniță” și ajută la obținerea unei texturi mai fine, împiedicând uscarea brânzeturilor și favorizând proteoliza. Această practică împiedică, de asemenea, apariția defectelor (de exemplu, petele negre care pot apărea la sfârșitul maturării pe brânzeturile puse direct pe lemn sau împletitură) sau degradarea crustei (fisură, deformare).

DOCUMENT UNI

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare** <sup>(3)</sup>

„CHEVROTIN”

Nr. CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denumire

„Chevrotin”

#### 2. Statul membru sau țara terță

Franța

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

Brânza „Chevrotin” este fabricată exclusiv din lapte de capră crud și integral, are formă cilindrică, diametrul de 9-12 cm, înălțimea de 3-4,5 cm și o greutate cuprinsă între 250 și 350 g.

Este o brânză cu pastă presată netratată termic, cu crusta spălată, acoperită după maturare, în întregime sau parțial, de o floare fină de culoare albă, compusă în principal din *Geotrichum*, conținând cel puțin 40 g de materie grasă la 100 g de brânză după uscarea completă, cu un conținut de materie uscată care nu trebuie să fie mai mic de 45 g la 100 g de brânză.

Brânza „Chevrotin” este ambalată într-un ambalaj individual, care include un fund fals din lemn de molid.

Brânza „Chevrotin” este ambalată sub formă de calup întreg.

Pasta sa este fină și onctuoasă și poate prezenta un miez mai dur și mici găuri. Ea are culoarea crem, este ușor sărată și are un gust de capră.

<sup>(3)</sup> Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Laptele utilizat pentru obținerea brânzei „Chevrotin” provine de la turme alcătuite în proporție de cel puțin 80 % din animale de rasă alpină, incluzând animale aparținând populației numite „capre de Savoie”, repertoriare de Institutul de creștere a animalelor în cadrul programului de rase caprine aflate în conservare.

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

Alimentația furajeră constă în iarbă păscută sau fân.

Baza alimentației furajere este asigurată, timp de cel puțin cinci luni, de vegetația păscută de capre în aria de producție.

Crescătorul dispune de o suprafață minimă de 1 000 metri pătrați de pășune pentru fiecare capră.

Sunt autorizate pentru alimentația întregii turme doar furajele menționate în lista de mai jos:

- singurele furaje grosiere autorizate sunt vegetația păscută și fânul de pe pășunile naturale și de pe pășunile artificiale de graminee și de leguminoase, păstrat în condiții bune;
- furajele deshidratate: pulpă de sfeclă deshidrată și lucernă deshidratată;
- următoarele materii prime, utilizate în compoziția furajelor complementare: toate cerealele și produsele secundare rezultate în urma măcinării, melasa ca liant, boabe întregi sau măcinate de mazăre, bob, lupin, soia, turte de floarea-soarelui, copră, in, miez de palmier, rapiță, soia, bumbac, cartofi, materiile grase de origine vegetală, toate mineralele, macroelementele, zerul din exploatare conservat în condiții bune pentru a se evita orice contaminare cu germeni patogeni. Singurii aditivi autorizați sunt oligoelementele și vitaminele.

Furajele produse în aria geografică reprezintă cel puțin 70 % din alimentația furajeră totală a turmei, exprimată sub formă de materie uscată. Cantitatea de furaje complementare pentru caprele în lactație este limitată la 300 g pe litru de lapte produs.

În cazul folosirii de furaje deshidratate, cantitatea de furaje complementare și de furaje deshidratate este limitată la 500 g pe litru de lapte produs.

În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale, subprodusele și furajele complementare obținute din produse care nu sunt transgenice.

Cultivarea plantelor transgenice este interzisă pe toate suprafețele unei exploatații care produce lapte destinat prelucrării pentru obținerea brânzei cu denumire de origine „Chevrotin”. Această interdicție se referă la toate soiurile de plante care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatare și la toate culturile de soiuri care le-ar putea contamina. Pragul tolerat este conform cu legislația în vigoare și vizează fiecare parte componentă a unui furaj.

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

Obținerea laptelui, fabricarea și maturarea brânzeturilor au loc în aria geografică.

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

Pentru a proteja brânza și a-i conserva calitățile esențiale în ceea ce privește crusta, textura pastei și intensitatea aromei, brânza „Chevrotin” este ambalată sub formă de calupuri întregi. Ambalarea, efectuată cu ajutorul unui ambalaj adaptat, include prezența unui fund fals din lemn de molid pe cel puțin una dintre fețele brânzei. Ambalarea este efectuată în aria geografică.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

Fiecare calup de brânză cu denumire de origine „Chevrotin” comercializat trebuie să poarte o etichetă individuală care menționează denumirea de origine.

Denumirea de origine este înscrisă cu caractere având o dimensiune de cel puțin 120 % din dimensiunea oricăror alte caractere care apar pe etichetă.

Pe marca de cazeină rotundă și translucidă figurează denumirea de origine și numărul de identificare al producătorului. Ea este aplicată la momentul fabricării pe una dintre fețele brânzei.

Pe etichetă trebuie să figureze logoul „DOP” al Uniunii Europene. De asemenea, pe etichetă poate să figureze mențiunea „appellation d'origine protégée” („denumire de origine protejată”).



#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Departamentul Haute-Savoie

Localități incluse în totalitate în arie:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Salanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Localități incluse parțial în arie:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Departamentul Savoie

Localități incluse în totalitate în arie:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Localități incluse parțial în arie:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

#### 5. Legătura cu aria geografică

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

Teritoriul ariei geografice cuprinde partea muntoasă a departamentului Haute-Savoie, constituită din trei masive: Chablais, Mont Blanc și Aravis, precum și masivul Bauges în departamentul Savoie. El are următoarele caracteristici:

- un climat rece și umed (precipitațiile anuale depășesc 1 200 mm, iar precipitațiile estivale depășesc 60 mm);
- prezența etajului bioclimatic montan în întreaga zonă;
- prezența unor bare de calcar dure în peisaj, ceea ce determină soluri calcice pe pajiști;
- o vegetație de pajiști dominată de specii adaptate caracteristicilor acestui etaj montan.

Aria geografică a denumirii se caracterizează prin condiții climatice selective și prin diversitatea biotopurilor. Prin urmare, flora și vegetația este originală și diversificată.

Originalitatea florei se datorează prezenței într-o proporție ridicată (la altitudine joasă, începând cu etajul montan) și apoi predominanței (la altitudini de peste 1 500 m) a unor soiuri specifice (printre cele mai des întâlnite graminee de pe pajiști se numără *Poa alpina*, *Festuca violacea*), sau chiar genuri și familii puțin reprezentate în câmpiile vecine (de exemplu gențianaceele).

Pajiștile montane situate în aria de producție a brânzei „Chevrotin” se caracterizează, în ceea ce privește vegetația florală, prin raritatea anumitor graminee dominante la câmpie în condiții intensive, în special *Lolium perenne* (ca urmare a altitudinii) și prin prezența în număr mare a anumitor dicotiledonate specifice, cum ar fi *Geranium silvaticum* și *Chaerophyllum hirsutum*.

Pajiștile alpine prezintă cea mai mare diversitate, în special ca urmare a contrastelor în ceea ce privește învelișul pedologic. Solurile variază în funcție de durata perioadei de înzăpezire, de rocile-mamă locale, de situarea în amonte, de circulația apelor pe versanți și de înclinația rocilor, de la un versant la altul al aceluiași munte.

Prin urmare, turmele întâlnesc adesea, în același sector de pășițe, o gamă largă de medii și de asociații vegetale, mergând de la plante calcicole la plante acidofile și de la plante xerofile la plante care cresc pe soluri ce își mențin umiditatea.

#### Factori umani

Ca urmare a climatului și a mediului geologic specific, zona vizată are un important potențial pentru producerea de furaje, ceea ce a influențat economia regională, bazată în principal pe sisteme agricole caracterizate prin exploatarea pășunilor, creșterea animalelor și, mai ales, producția de lapte.

De-a lungul secolelor, oamenii au creat un sistem agropastoral bazat pe o perioadă de pășunat (de cel puțin 5 luni), dintre care o parte pe pășițele alpine, și o perioadă de iarnă în cursul căreia animalele sunt hrănite în special cu fân.

Acest mediu muntos reprezintă locul de predilecție al rasei alpine, din care face parte populația numită „capre de Savoie”, deosebit de bine adaptate, ca urmare a rusticității, a producției lor de lapte și a calității laptelui, pentru exploatarea unor medii dificile și fabricarea de brânzeturi.

În acest context, creșterea caprelor a reprezentat, pentru o perioadă lungă de timp, o sursă de venit pentru familiile din regiune, care completa venitul obținut din creșterea vacilor. Produsele obținute (lapte, brânză, carne) erau destinate consumului familial.

Anumite documente menționează, încă din secolul XVIII, existența în regiune a brânzei denumite „Chevrotin”.

Mărturiile cele mai pertinente sunt actele de arendare („amodiations”) prin care, deseori, fermierul (era vorba de un fermier alpin) trebuia să plătească o contribuție sub formă de brânzeturi. Printre acestea, este menționată adesea brânza „Chevrotin”.

Tehnicile de fabricare a brânzei s-au transmis din generație în generație (fabricare cu lapte cald, imediat după muls sau după o perioadă de așteptare de maximum 14 h, la o temperatură de minimum 10 °C, încălzire minimă în cuvă, prematurare și spălare).

#### 5.2. Specificitatea produsului

Printre tipurile de brânzeturi de capră, brânza „Chevrotin” are particularitatea de a fi obținută printr-o tehnologie cu coagulare rapidă și crustă spălată.

Brânza „Chevrotin” este o brânză cu pastă presată care nu este supusă unui tratament termic, obținută din lapte de capră integral și crud și fabricată exclusiv în ferme.

Crusta brânzei „Chevrotin” este subțire, are culoarea roz deschis și este acoperită, în totalitate sau parțial, de o floare albă și fină. Pasta sa este fină și onctuoasă și poate prezenta un miez mai dur și mici găuri. Pasta are culoarea crem, este ușor sărată și are un gust de capră.

#### 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)

Aria geografică este situată în Prealpii calcaroși de nord și beneficiază de precipitații importante, ca urmare a expunerii sale directe la curenții din vest. Această umiditate, precum și altitudinea relativ moderată, favorizează apariția pășiștilor și a pădurilor.

Tehnicile de administrare a efectivelor caprine, orientate către exploatarea extensivă a resurselor naturale, favorizează diversitatea florei alpine, care determină caracteristicile aromatice ale acestui tip de brânză.

Faptul că în aceeași arie geografică se practică atât creșterea vacilor, cât și a caprelor, ar putea explica de ce tehnologia utilizată pentru fabricarea brânzei „Chevrotin” este asemănătoare cu cea utilizată pentru fabricarea brânzeturilor din lapte de vacă în regiune.

Fabricarea brânzei „Chevrotin”, exclusiv în cadrul fermelor, folosind ca materie primă laptele crud, nemodificat înainte de închegare, permite conservarea florei inițiale a laptelui, în special a florei lactice și a florei de suprafață.

Tehnica fiecărui producător, în fiecare etapă-cheie a fabricării (fabricare cu lapte cald, imediat după muls sau după o perioadă de așteptare de maximum 14 h, la o temperatură de minimum 10 °C, încălzire minimă în cuvă, prematurare și spălare) oferă laptelui caracteristicile sale fizico-chimice specifice (echilibru mineral, conservarea materiilor grase) și asigură exprimarea calităților florei lactice în lapte.

Microflora, în special *Geotrichum candidum*, conferă brânzei „Chevrotin” aspectul său specific și, în plus, contribuie în mod considerabil la maturarea pastei. Prin urmare, ea are o puternică influență asupra calității brânzeturilor, atât în ceea ce privește aspectul exterior, cât și în ceea ce privește textura (fină și onctuoasă) și aroma. Este singura floră permanentă aflată pe suprafața brânzei „Chevrotin”, generând „floarea” albă și fină care este specifică produsului. Dat fiind că este vorba despre o brânză cu o greutate mică și dimensiuni reduse, perioada de maturare este scurtă și crusta este subțire.

Generațiile succesive de operatori au selecționat, uneori în mod empiric, o microfloră specifică adaptată atât condițiilor microclimatice ale mediului natural, cât și tehnologiei de fabricare a brânzei.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>]

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

---

---

<sup>(4)</sup> A se vedea nota de subsol 3.

**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 468/03)

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

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9**

**„MAÇĂ DE ALCOBAÇA”**

**Nr. CE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011**

**IGP (X) DOP ( )**

**1. Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

**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 implică 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 de către autoritățile publice a unor măsuri sanitare sau de protecție a plantelor obligatorii [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

**3. Modificare (modificări)**

**3.1. Descrierea produsului**

Au fost modificate denumirile grupelor de soiuri în scopul includerii grupeii Pink, care, în condițiile pedoclimatice menționate, se încadrează în caracteristicile produsului ce face obiectul protecției geografice (Maçã de Alcobaça).

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Întocmai ca și celorlalte grupe de soiuri din respectivul caiet de sarcini, grupa Pink obținută în această arie geografică are o aromă și un gust caracteristic dulce-acrișor care o diferențiază de alte soiuri de mere.

Acest echilibru este, de asemenea, factorul responsabil de prospețimea accentuată și de suculența caracteristică merelor „Maçã de Alcobaça” (din care face parte și grupa Pink), ca urmare a condițiilor specifice de temperatură și de umiditate, determinate de apropierea litoralului și de limitarea naturală impusă de lanțul montan Aire-Candeeiros-Montejunto care se întinde dinspre nord spre sud, paralel cu oceanul.

Există și alte caracteristici calitative și organoleptice care aparțin doar grupei Pink și care pot fi atribuite condițiilor de mediu specifice ale ariei geografice. Printre acestea se distinge densitatea și textura crocantă a pulpei, intensitatea culorii roz caracteristice, intensitatea aromatică/aromei, epiderma cu pete sau cu lentilele bine marcate și deschise și prezența unui puf închis la culoare în fosa sau cavitatea pedunculară.

Soiurile din grupa Pink prezintă o bună adaptare la aria geografică și au o productivitate bună.

În afară de fructele întregi în stare proaspătă și ținând cont de noile cereri ale consumatorilor, produsul poate fi vândut fie întreg, curățat sau necurățat de coajă, fie în bucăți, curățate sau necurățate de coajă. Curățarea și tăierea se fac prin mijloace mecanice.

### 3.2. Aria geografică

Extindere la comunele Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha și Leiria, ținând cont de faptul că:

- condițiile pedoclimatice efective ale ariei actualmente delimitate și propuse sunt similare celor din aria delimitată istoric cu numele „Coutos de Alcobaça”;
- livezile au aceleași caracteristici cu cele existente;
- merele produse au caracteristici calitative care se încadrează în caracteristicile specifice prevăzute în caietul de sarcini al „Maçã de Alcobaça – IGP”.

Principalele diferențe dintre caracteristicile chimice și organoleptice prezente la „Maçã de Alcobaça” decurg din condițiile de mediu particulare ale ariei geografice de proveniență, determinate de apropierea litoralului și de limitarea naturală impusă de lanțul montan Aire-Candeeiros-Montejunto care se întinde dinspre nord spre sud, paralel cu oceanul.

Lanțul muntos care leagă Aire, Candeeiros și Montejunto, aproape perfect paralel cu oceanul, este foarte vizibil și delimitează aria de producție a „Maçã de Alcobaça” de toate ariile geografice din vecinătate.

Această diferență se resimte și la nivel hidrografic, deoarece toate râurile și pâraiele din aria geografică se îndreaptă spre ocean. La nord se îndreaptă spre bazinul hidrografic al râului Mondego, iar la est spre cel al râului Tejo.

În ceea ce privește caracteristicile geologice, se poate semnală că aria geografică a „Maçã de Alcobaça” însoțește o falie longitudinală pe direcția N-S (în paralel cu linia de creastă), unde predomină formațiunile din jurasic.

În nicio altă regiune a Portugaliei nu se îmbină orografia și influența Atlanticului cu caracteristicile observate în aria geografică delimitată a „Maçã de Alcobaça”.

Apropierea mării, bariera muntoasă, nebulozitatea, bruma, cețurile matinale, roua nocturnă, expunerea la soare și umiditatea aerului și a solului se combină într-o formă unică, atât în raport cu restul țării, cât și cu zonele adiacente. Îmbinarea tuturor acestor factori și nu doar a unora dintre ei dă naștere mărilor de Alcobaça („Maçã de Alcobaça IGP”), ale cărui caracteristici definitorii sunt recunoscute.

### 3.3. Etichetare

Indiferent de forma de prezentare comercială, este obligatorie mențiunea „Maçã de Alcobaça IGP” sau „Indicação Geográfica Protegida” și a logoului „Maçã de Alcobaça”.

## DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI  
privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(3)</sup>**

**„MAÇĂ DE ALCOBAÇA”**

**Nr. CE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denumire**

„Maçã de Alcobaça”

**2. Statul membru sau țara terță**

Portugalia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tipul 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**

Fructele din grupele Casa Nova, Golden Delicious, Red. Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta și Pink care, fiind obținute în aria geografică delimitată, sunt în mod caracteristic foarte cărnoase și crocante, au un conținut mare de zahăr și o aciditate ridicată – care le conferă gustul dulce-acrișor și aroma intensă.

Potrivit studiului de caracterizare nutrițională și funcțională a soiurilor „Maçã de Alcobaça” (tabelul 1 – Almeida și Pintado, 2008), valorile medii obținute indică un conținut mare al acidității totale. Acest aspect trebuie să fie determinant pentru echilibrul dintre zaharuri și acizi, care conferă acestor mere aroma și gustul dulce-acrișor specifice, ce le diferențiază de alte mere.

Tabelul 1

**Conținut de materii solide solubile și de aciditate titrabilă al cultivarelor de măr analizate**

Intervalul de valori medii ale soiurilor de măr	Solide solubile (g/100 g)	Aciditate titrabilă (g malat/100 g)
		10,2-15,3

Sursă: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça. Projecto Agro 937

Există și alte caracteristici calitative și organoleptice care sunt considerate specifice și care pot fi atribuite condițiilor de mediu ale ariei geografice de producție a „Maçã de Alcobaça”. Printre acestea se numără densitatea și textura crocantă a pulpei, intensitatea culorii roșii la grupele de fructe roșii și bicolore, intensitatea aromatică/aromei, epiderma cu pete sau lenticile bine marcate și deschise și prezența unui puf închis la culoare în fosa sau cavitatea pedunculară.

Mărul de Alcobaça poate fi prezentat comercial după cum urmează:

(a) întreg, cu sau fără coajă; sau

(b) în bucăți, cu sau fără coajă.

**3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)**

Nu se aplică

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

Nu se aplică

<sup>(3)</sup> Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

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

Toate etapele producției, respectiv metodele de producție pentru obținerea „Maçã de Alcobaça”, de la plantarea pomilor în livadă până la culegerea fructului, au loc în aria geografică delimitată.

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

Culesul se face în stadiul de coacere permis de continuitatea evoluției sale și a conservării sale la frig în formă adecvată; ambalarea merelor nu se face neapărat în momentul culegerii sau al intrării în depozitul central de fructe; se verifică toate operațiunile și înscrisurile care permit trasarea produsului până la origine.

Pentru celelalte forme de prezentare comercială, trebuie îndeplinite toate cerințele obligatorii pentru merele proaspete, cu excepția calibrului și a categoriei.

Operațiunile de spălare, de tăiere și de ambalare nu trebuie să altereze caracteristicile merelor de Alcobaça neprelucrate, iar loturile de fructe curățate și/sau tăiate care nu respectă caracteristicile produsului sunt respinse. Operațiunea de spălare se efectuează asupra fructului întreg, netăiat, pentru a nu exista modificări ale caracteristicilor produsului în stare proaspătă.

Pentru a se reduce oxidarea, operațiunile de decojire și de tăiere, precum și de ambalare trebuie efectuate în mediu frigorific. Mărul trebuie ambalat în folie barieră, care să nu permită schimbul de gaze cu exteriorul, introducându-se apoi o atmosferă modificată, cu conținut redus de oxigen. Ambalarea, antrepozitarea și transportul trebuie realizate, de asemenea, în mediu frigorific.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

În afară de mențiunile obligatorii impuse de legislația generală, trebuie să se aplice în mod obligatoriu următoarele:

- (a) mențiunea „Maçã de Alcobaça – IGP” sau „Indicação Geográfica Protegida”;
- (b) logoul „Maçã de Alcobaça”, reprodus mai jos:



## 4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Aria geografică delimitată cuprinde, din punct de vedere administrativ, comunele Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior și Torres Vedras.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Deoarece zona de producție a „Maçã de Alcobaça” se situează aproximativ între Serra dos Candeeiros și ocean, aceasta beneficiază de un microclimat foarte specific și caracteristic regiunii. Așezarea și practicile de cultivare determină obținerea unor mere de înaltă calitate organoleptică, cu trăsături definitorii care le diferențiază de merele obținute în alte regiuni.

Diversitatea fiziografică a ariei geografice delimitate o diferențiază din punct de vedere microclimatic de teritoriile adiacente, factor determinant pentru interpretarea diferenței de comportament a acestor soiuri de măr. Datorită apropierii de Atlantic, temperaturile zilnice sunt relativ uniforme, cu o medie de 15 °C. Cantitatea totală de precipitații variază între media anuală de 600 mm și 900 mm în apropierea masivului Candeeiros, în zona Alcobaça. Umiditatea aerului este influențată de apropierea oceanului și de vânturile dominante dinspre nord și nord-est, situându-se în jurul unei valori anuale de 80 %. Expunerea la soare, deși contrabalansată de apropierea zonei mediteraneene, este influențată de nebulozitatea existentă și are o valoare medie situată între 2 400 și 2 500 de ore de soare.

Diferențierea microclimatică față de teritoriile adiacente reprezintă cheia interpretării preferinței și a diferenței de comportament a soiurilor de măr.

## 5.2. Specificitatea produsului

Merele din soiurile descrise, obținute în aria geografică delimitată, sunt foarte cărnoase și crocante, au un conținut mare de zahăr, precum și o aciditate ridicată, elemente care le conferă gustul dulce-acrișor specific și aroma intensă.

În comparație cu valorile de referință pentru mere, publicate în tabelele alimentare ale Institutului Ricardo Jorge (tabelul 2 – INSA, 2006), valorile medii obținute în studiul de caracterizare nutritivă și funcțională a soiurilor de „Maçã de Alcobaça” (tabelul 1 – Almeida și Pintado, 2008) arată o diferență semnificativă între conținuturile totale de aciditate (practic o dublare a valorii).

Tabelul 2

### Compoziția nutrițională a mărului

Măr	Energie (kcal/100 g)	Apă (g/100 g)	Fibre alimentare (g/100 g)	Carbhidrați (g/100 g)	Acizi Organici (g/100 g)	Proteine (g/100 g)	Grăsimi (g/100 g)	Cenuși (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Sursă: INSA (2006).

Studiul *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*, în afară de alte caracteristici analizate, arată componența nutritivă a „Maçã de Alcobaça” (tabelul 3). Din analiza valorilor prezentate în tabelul 3 reiese că valorile medii ale carbhidraților și ale proteinelor la soiurile de „Maçã de Alcobaça” sunt superioare valorilor medii înregistrate la majoritatea soiurilor de mere, potrivit *Tabela da Composição de Alimentos*, publicat de Institutul național de sănătate Dr. Ricardo Jorge (tabelul 1 – INSA, 2006).

Tabelul 3

### Compoziția nutritivă a unor soiuri de „Maçã de Alcobaça”. Valorile se referă la greutatea proaspătă a părții comestibile (pulpă și coajă)

Media soiurilor	Energie (kcal/100 g)	Apă (g/100 g)	Fibre alimentare (g/100 g)	Carbhidrați (g/100 g)	Proteine (g/100 g)	Grăsimi (g/100 g)	Cenuși (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Sursă: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

## 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)

În afara influenței genetice (Iglesias et al., 2008; 2012) și ecofiziologice (Gonzalez-Talice et al., 2013), trebuie remarcată influența condițiilor de mediu, în special a temperaturii și a umidității, în procesul de dezvoltare a caracteristicilor calitative și organoleptice ale „Maçã de Alcobaça”.

Condițiile speciale de temperatură și de umiditate generate de apropierea oceanului și de lanțul muntos Aire-Can-deeiros-Montejunto, care se întinde de la nord la sud, paralel cu oceanul, determină compoziția nutrițională a „Maçã de Alcobaça”, responsabilă de prospețimea și de suculența ridicată care le disting de alte mere.

Recunoașterea și, ulterior, protecția indicației geografice Alcobaça pentru aceste mere s-au datorat nu numai caracteristicilor gustative ale merelor obținute în aria geografică, ci și reputației enorme de care se bucură merele cu această denumire pe piață de câteva sute de ani.

Zona de producție a „Maçã de Alcobaça” corespunde ariei teritoriului cunoscut de-a lungul timpului drept „Coutos de Alcobaça”. Delimitarea inițială a „Coutos de Alcobaça” s-a datorat în principal factorilor politici existenți la vremea aceea (secolele XII-XIII), existând indicații istorice potrivit cărora zona ar fi fost și mai întinsă spre sud.

Călugării s-au ocupat de cultivarea terenurilor agricole din zonă, care corespund în prezent cu ariile actuale de producție a merelor.

Cultivarea fructelor și, în special, a merelor a început să devină foarte importantă. Într-o vreme în care nu se mâncau foarte multe dulciuri, mărul era servit la desertul unor mese somptuoase. Potrivit domnului Vieira Natividade, „călugării cultivau pomii fructiferi cu foarte mare grijă.”



Calitățile organoleptice ale merelor din regiunea Alcobaça sunt caracterizate după cum urmează: „Reuneau caracteristici care le distingeau de altele: evoluția gustului dulce spre cel acrișor în lunga serie de soiuri, parfumul delicios, culoarea foarte vie, ...”. (Natividade, M. V.; 1912 – Frutas d’Alcobaça).

Potrivit domnului Vieira Natividade: „Cultura acestor mere a fost atât de răspândită, încât până astăzi prin fructe se subînțeleg merele și prin livadă se subînțelege livada de meri.”

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_Maca\\_Alcobaca\\_Nov2013.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf)

---

(\*) A se vedea nota de subsol 3.





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



**Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**RO**