

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

# C 186



Ediția în limba română

### Comunicări și informări

Anul 58

5 iunie 2015

Cuprins

#### II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### **Comisia Europeană**

2015/C 186/01 Nonopозиție la o concentrare notificată (Cazul M.7561 – PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### **Comisia Europeană**

2015/C 186/02 Rata de schimb a monedei euro ..... 2

2015/C 186/03 O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației ..... 3

# RO

<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE

## V Anunțuri

### PROCEDURI ADMINISTRATIVE

#### Comisia Europeană

2015/C 186/04	Cerere de candidaturi 2015 – Cel de al treilea program de acțiune a Uniunii în domeniul sănătății (2014-2020) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

#### Centrul European pentru Dezvoltarea Formării Profesionale

2015/C 186/05	Cerere deschisă de propuneri – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – ReferNet – Rețeaua europeană pentru informații privind educația și formarea profesională (EFP) a Cedefop .....	5
---------------	--	---

### PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

#### Comisia Europeană

2015/C 186/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

2015/C 186/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

### ALTE ACTE

#### Comisia Europeană

2015/C 186/08	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 .....	9
---------------	--	---

<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE

## II

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

## COMISIA EUROPEANĂ

**Nonopoziție la o concentrare notificată****(Cazul M.7561 – PRE/AXIS)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2015/C 186/01)

La 22 mai 2015, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32015M7561. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

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

4 iunie 2015

(2015/C 186/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1317	CAD	dolar canadian	1,4089
JPY	yen japonez	140,47	HKD	dolar Hong Kong	8,7733
DKK	coroana daneză	7,4599	NZD	dolar neozeelandez	1,5834
GBP	lira sterlină	0,73540	SGD	dolar Singapore	1,5221
SEK	coroana suedeză	9,3396	KRW	won sud-coreean	1 256,92
CHF	franc elvețian	1,0551	ZAR	rand sud-african	13,9625
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,0177
NOK	coroana norvegiană	8,7370	HRK	kuna croată	7,5605
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 047,75
CZK	coroana cehă	27,467	MYR	ringgit Malaiezia	4,1867
HUF	forint maghiar	312,30	PHP	peso Filipine	50,790
PLN	zlot polonez	4,1692	RUB	rubla rusească	62,1695
RON	leu românesc nou	4,4285	THB	baht thailandez	38,171
TRY	lira turcească	3,0377	BRL	real brazilian	3,5498
AUD	dolar australian	1,4618	MXN	peso mexican	17,5812
			INR	rupie indiană	72,4362

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

**O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației**

(2015/C 186/03)



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

Monedele euro destinate circulației au curs legal în toată zona euro. În vederea informării publicului și a tuturor părților care manipulează monedele, Comisia dă publicității caracteristicile modelelor tuturor monedelor noi <sup>(1)</sup>. În conformitate cu concluziile Consiliului din 10 februarie 2009 <sup>(2)</sup>, statele membre din zona euro și țările care au încheiat cu Uniunea Europeană un acord monetar privind emiterea de monede euro pot emite monede euro comemorative destinate circulației, dacă sunt îndeplinite anumite condiții, în special aceea de a nu folosi decât valoarea de 2 euro. Aceste monede au aceleași caracteristici tehnice ca și celelalte monede de 2 euro, însă fața lor națională prezintă un model comemorativ cu o puternică semnificație la nivel național sau european.

**Țara emitentă:** Austria

**Obiectul comemorării:** 200 de ani ai Oesterreichische Nationalbank

**Descrierea modelului:** Modelul prezintă doi zei din mitologia romană sculptați în relief deasupra intrării în clădirea principală a Oesterreichische Nationalbank (OeNB): la stânga, Mercur, mesagerul zeilor și zeul negustorilor și al comerțului, la dreapta, Fortuna, zeița norocului și a prosperității, care este reprezentată ținând în mână Cornul abundenței. Imaginea de fundal, care se întinde de la marginea din stânga până la cea din dreapta a cercului interior, reprezintă sediul principal al OeNB. O bandă decorativă mărginește partea inferioară a imaginii centrale, evocând modelul de culori „roșu-alb-roșu” ale drapelului național austriac, iar liniile verticale hașurate simbolizează culoarea roșie, astfel cum se prevede în regulile de proiectare heraldică. Anii „1816” și „2016” de la stânga lui Mercur se referă la anul de înființare a OeNB și la bicentenar. De jur împrejurul părții centrale aurite se pot citi inscripțiile „Republik Österreich” (Republica Austria) și „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank Oesterreichische Nationalbank” (200 de ani ai Băncii Naționale a Austriei).

Inelul exterior al monedei conține cele 12 stele ale drapelului european.

**Numărul de monede care urmează să fie emise:** 16 milioane

**Data emisiunii:** 2016

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

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

## V

(Anunțuri)

## PROCEDURI ADMINISTRATIVE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Cerere de candidaturi 2015****Cel de al treilea program de acțiune a Uniunii în domeniul sănătății (2014-2020)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2015/C 186/04)

În cadrul celui de al treilea program de acțiune a Uniunii în domeniul sănătății (2014-2020) <sup>(1)</sup> se lansează astăzi o cerere de candidaturi „Sănătatea-2015”.

Această cerere de candidaturi este compusă din:

- o cerere de propuneri pentru atribuirea unei contribuții financiare la acțiuni specifice sub formă de granturi pentru proiecte.

Termenul de depunere online a propunerilor este următorul: 15 septembrie 2015.

Toate informațiile, inclusiv Decizia Comisiei din 2 iunie 2015 privind adoptarea programului de activitate pentru 2015 pentru punerea în aplicare a celui de al treilea program de acțiune a Uniunii în domeniul sănătății (2014-2020), precum și selecția, atribuirea și alte criterii pentru contribuțiile financiare la acțiunile programului sunt disponibile pe site-ul Agenției Executive pentru Consumatori, Sănătate, Agricultură și Alimente (Chafea) la următoarea adresă:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

---

<sup>(1)</sup> Regulamentul (UE) nr. 282/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 martie 2014 privind instituirea celui de al treilea program de acțiune a Uniunii în domeniul sănătății (2014-2020) și de abrogare a Deciziei nr. 1350/2007/CE (JO L 86, 21.3.2014, p. 1).

# CENTRUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTAREA FORMĂRII PROFESIONALE

**Cerere deschisă de propuneri – GP/DSI/ReferNet\_FPA/001/15**

**ReferNet – Rețeaua europeană pentru informații privind educația și formarea profesională (EFP)  
a Cedefop**

(2015/C 186/05)

## 1. Obiective și descriere

Având drept obiectiv crearea unei rețele europene pentru informații privind EFP – ReferNet –, prezenta cerere își propune selectarea unui singur solicitant din fiecare țară eligibilă (statele membre ale UE, Islanda și Norvegia) cu care Cedefop va încheia un acord-cadru de parteneriat pe o perioadă de patru ani.

Înființat în anul 1975 și având sediul în Grecia din anul 1995, Centrul European pentru Dezvoltarea Formării Profesionale (Cedefop) este o agenție a Uniunii Europene (UE). Recunoscută ca fiind o sursă de referință pentru informațiile referitoare la educație și formare profesională, competențe și aptitudini, misiunea acestei agenții este aceea de a sprijini elaborarea politicii europene în materie de educație și formare profesională (EFP) și de a contribui la punerea în aplicare a acesteia.

ReferNet este rețeaua europeană pentru informații privind EFP a Cedefop. Misiunea ReferNet este aceea de a sprijini Cedefop prin rapoarte cu privire la sistemele și evoluțiile politicii în materie de EFP la nivel național și prin creșterea vizibilității EFP și a produselor Cedefop. Aceasta cuprinde 30 de membri, cunoscuți ca parteneri naționali ai ReferNet din statele membre ale UE, Islanda și Norvegia. Partenerii naționali ai ReferNet sunt instituțiile principale implicate în domeniul EFP sau în cadrul politicilor pieței muncii din țara pe care o reprezintă.

Acordurile-cadru de parteneriat sunt puse în aplicare prin acorduri specifice de subvenționare anuale. Astfel, după semnarea unui acord-cadru de parteneriat pentru anii 2016-2019, solicitanții selecționați sunt invitați să depună cererea de subvenționare pentru acțiunile din 2016 (care poate conduce la semnarea unui acord specific de subvenționare pentru anul 2016). Solicitantul trebuie să își demonstreze capacitatea de a desfășura toate activitățile prevăzute pentru perioada de patru ani și de a asigura cofinanțarea adecvată a punerii în aplicare a sarcinilor solicitate.

## 2. Bugetul și durata proiectului

Bugetul estimat disponibil pe durata de patru ani a acordurilor-cadru de parteneriat se ridică la 4 000 000 EUR, în funcție de deciziile anuale ale autorității bugetare.

Bugetul total disponibil pentru planul anual de lucru pentru 2016 (durata proiectului: 12 luni) este de 980 000 EUR pentru cei 30 de parteneri (din cele 28 de state membre ale UE, Islanda și Norvegia).

Subvenția variază în funcție de populația țării și se acordă pentru realizarea unui plan anual de lucru. Bugetul total disponibil pentru planul de lucru pentru anul 2016 va fi distribuit în funcție de trei grupuri de țări, pe baza populației acestora:

- Grupul de țări 1: Croația, Cipru, Estonia, Letonia, Lituania, Luxemburg, Malta, Slovenia și Islanda. Suma maximă a subvenției: 23 615 EUR.
- Grupul de țări 2: Austria, Belgia, Bulgaria, Republica Cehă, Danemarca, Finlanda, Grecia, Ungaria, Irlanda, Țările de Jos, Portugalia, România, Republica Slovacă, Suedia și Norvegia. Suma maximă a subvenției: 33 625 EUR.
- Grupul de țări 3: Franța, Germania, Italia, Polonia, Spania, Regatul Unit. Suma maximă a subvenției: 43 620 EUR.

Subvenția din partea Uniunii este o contribuție financiară la costurile beneficiarului (și/sau ale cobeneficiarilor), care trebuie să fie completată prin propria contribuție financiară și/sau prin contribuții de la bugetul local, regional, național și/sau contribuții private. Contribuția totală din partea Uniunii nu va depăși 70 % din costurile eligibile.

Cedefop își rezervă dreptul de a nu atribui bugetul total disponibil.

## 3. Criterii de eligibilitate

Pentru a fi eligibili, solicitanții trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- (a) să fie o organizație publică sau privată cu statut juridic și personalitate juridică (persoanele fizice nu sunt eligibile);

(b) să aibă sediul social într-una din țările în care se acordă subvenția, adică într-una dintre următoarele țări:

- UE-28 (Austria, Belgia, Bulgaria, Croația, Cipru, Republica Cehă, Danemarca, Estonia, Finlanda, Franța, Germania, Grecia, Ungaria, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburg, Malta, Țările de Jos, Polonia, Portugalia, România, Republica Slovacă, Slovenia, Spania, Suedia, Regatul Unit);
- țările asociate (Islanda și Norvegia).

#### 4. Termen

Cererile pentru acordul-cadru de parteneriat trebuie depuse **cel târziu până la data de 21 august 2015**.

#### 5. Informații suplimentare

Specificațiile detaliate ale cererii de propuneri, formularul de cerere și anexele la acesta vor fi disponibile începând cu data de 8 iunie 2015 pe site-ul Cedefop, la următoarea adresă:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Cererile trebuie să respecte cerințele prevăzute în textul integral al cererii de propuneri și trebuie să fie depuse utilizând formularele oficiale puse la dispoziție.

Evaluarea propunerilor se va baza pe principiul transparenței și al egalității de tratament.

Toate cererile depuse vor fi evaluate de o comisie de experți în conformitate cu criteriile de eligibilitate, excludere, selecție și atribuire definite în textul integral al cererii de propuneri.

---



PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

**Notificare prealabilă a unei concentrări**

**(Cazul M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)**

**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2015/C 186/06)

1. La data de 28 mai 2015, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Bridgepoint Advisers Group Limited („Bridgepoint”, Regatul Unit) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group”, Suedia), prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
  - în cazul întreprinderii Bridgepoint: grup de investiții în societăți necotate;
  - în cazul întreprinderii Nordic Cinema Group: operator de cinematografe care își desfășoară activitatea în Estonia, Finlanda, Letonia, Lituania, Norvegia și Suedia.
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 <sup>(2)</sup>, 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 Europene, cu numărul de referință M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, 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

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

<sup>(2)</sup> JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

**Notificare prealabilă a unei concentrări**  
**(Cazul M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)**  
**Caz care poate face obiectul procedurii simplificate**  
**(Text cu relevanță pentru SEE)**  
(2015/C 186/07)

1. La data de 28 mai 2015, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile QDB Holdings Group/Dawn Meats („Dawn Meats”, Irlanda) și Terrena (Franța) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Elivia (Franța), prin achiziționare de acțiuni. Elivia este în prezent deținută în totalitate de întreprinderea Terrena.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Dawn Meats: sacrificarea animalelor, dezosarea și prelucrarea ulterioară a cărnii, inclusiv ecarisajul subproduselor de abator; aceasta își desfășoară activitatea în principal în sectoarele cărnii de vită și de miel;
- în cazul întreprinderii Terrena: diverse activități de-a lungul lanțurilor valorice ale produselor agricole, inclusiv prelucrarea și comercializarea de produse din carne;
- în cazul întreprinderii Elivia: sacrificarea bovinelor, producția și vânzarea de produse din carne de vită proaspete și prelucrate, inclusiv subproduse de abator, în principal în Franța.

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 <sup>(2)</sup>, 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 Europene, cu numărul de referință M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia, 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

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

<sup>(2)</sup> JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

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

(2015/C 186/08)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI  
privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>****„ISTARSKI PRŠUT”/„ISTRSKI PRŠUT”****Nr. CE: MULTI-PDO-0005-01041 – 4.10.2012****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denumire**

„Istarski pršut”/„Istrski pršut”

**2. Statul membru sau țara terță**

Republica Croația/Republica Slovenia

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

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

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

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” este un produs din carne uscată conservată, obținut dintr-o pulpă de porc fără picior, fără șorici și fără țesutul gras subcutanat, dar cu oasele pelviene, pulpa fiind sărată uscat cu sare de mare și condimente, uscată la aer, fără afumare, apoi uscată și maturată timp de cel puțin 12 luni.

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” are formă alungită deoarece conține și oasele pelviene. Partea inferioară a piciorului este îndepărtată de la articulația tarsiană, iar șoricii și țesutul subcutanat sunt îndepărtate, de asemenea, cu excepția secțiunii de sub articulația tarsiană (10-15 cm). „Istarski pršut”/„Istrski pršut” are marginile rotunjite în mod uniform și suprafețe plane care sunt curate sau acoperite cu un strat subțire de mușcăi. În secțiune, țesutul muscular prezintă o culoare uniformă roz spre roșie, fără nicio decolorare pronunțată, iar grăsimea trebuie să fie albă. „Istarski pršut”/„Istrski pršut” are o aromă deosebită, pronunțată, de carne de porc matură și uscată și de ierburi aromatice, precum și un gust sărat moderat.

Când este gata pentru comercializare, produsul prezintă următoarele caracteristici fizice și chimice: conținutul de clorură de sodiu este de sub 8 %, iar activitatea apei (aw) este sub 0,93.

<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.

La momentul comercializării, „Istarski pršut”/„Istrski pršut” trebuie să cântărească cel puțin 7 kg.

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

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” se produce din pulpe de porc obținute de la animale de rasă pură și de la încrucișările acestora, cu excepția rasei Piétrain și a încrucișărilor ei.

La momentul sacrificării, greutatea medie în viu a porcilor per grup trebuie să depășească 160 kg, iar porcii trebuie să aibă o vârstă de cel puțin nouă luni. Șuncile sunt fasonate în așa fel încât să rămână oasele articulației pelviene (iliac, ischion și pubis), în vreme ce osul sacrum și vertebrele caudale sunt îndepărtate. Osul sacrum este îndepărtat prin tăierea articulației iliosacrale. Șuncile fasonate trebuie să cântărească peste 13 kg.

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

În etapa de îngășare, porcii destinați producției de „Istarski pršut”/„Istrski pršut” sunt hrăniți cu furaje combinate. Toate ingredientele furajelor combinate, cu excepția mineralelor, a vitaminelor și a altor aditivi, trebuie să provină din aria în care este permisă producția materiilor prime și care este delimitată la punctul 4. Originea tuturor ingredientelor trebuie să fie trasabilă de la locul producției și până la ferma de porci.

Pe lângă furajele combinate, porcii pot fi hrăniți cu grâu sau tărâțe de grâu, trifoi și lucernă proaspete, dovleci, varză, sfeclă furajeră, pulpă de sfeclă de zahăr, zer și cartofi fierți, toate aceste ingrediente trebuind să provină, de asemenea, din aceeași arie. Este interzisă utilizarea borhotului, a lăturilor și a deșeurilor de abator pentru îngășarea porcilor.

Se poate adăuga hrană pentru animale provenită din afara ariei de producție a materiilor prime în conformitate cu normele referitoare la hrănirea animalelor aplicabile denumirilor de origine ale produselor de origine animală.

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

Toate etapele producției de „Istarski pršut”/„Istrski pršut” trebuie să se desfășoare în aria geografică indicată la punctul 4.

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

Șunca „Istarski pršut”/„Istrski pršut” poate fi comercializată într-o singură bucată (întregă) sau sub forma unor ambalaje care pot conține șuncă uscată dezosată, bucăți mari sau mici de șuncă uscată sau șuncă uscată feliată. Aceste forme de șuncă uscată trebuie ambalate sub vid sau în atmosferă modificată.

Procesul de dezosare a șuncii uscate, tăierea în bucăți sau felierea în vederea porționării și ambalarea în scopul vânzării trebuie să se desfășoare doar în aria de producție a șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Faptul că produsul este porționat și ambalat doar în aria în care este produs simplifică în mod considerabil monitorizarea acestui proces, facilitează aplicarea sistemului de trasabilitate, reduce la minimum riscul de fraudă și utilizarea abuzivă a etichetelor și garantează calitatea necesară a produsului pentru consumatori. De asemenea, efectuarea numai în aria de producție a operațiunilor de tăiere și ambalare înseamnă și că acest proces poate fi desfășurat chiar de producători sau de alte persoane care dețin competențele necesare și care cunosc caracteristicile și calitatea specifice ale șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Astfel, se asigură păstrarea calității inițiale a produsului chiar și după tăiere și ambalare.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

La încheierea etapei de maturare, toate șuncile sunt marcate la cald cu un marcaj comun, același pentru întreaga arie de producție a șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, și cu codul numeric al producătorului. Marcajul comun este ilustrat mai jos:



La momentul comercializării, produsul întreg sau ambalat sub orice formă trebuie etichetat cu marcajul comun și cu mențiunea „Istarski pršut”/„Istrski pršut”.

Această mențiune trebuie să fie ușor lizibilă și indelebilă, iar caracterele utilizate trebuie să fie suficient de mari și de evidențiate, prin tip și culoare, încât să fie mai vizibile decât orice altă indicație.

#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a materiei prime pentru „Istarski pršut”/„Istrski pršut” este limitată la aria de producție a produsului și la următoarele cantoane din Republica Croația: Primorje-Gorski Kotar (doar partea continentală, fără insule), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požeга-Slavonia, Slavonski Brod-Posavina, Osijek-Baranja și Vukovar-Syrmia.

Aria de producție a șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut” cuprinde partea neinsulară a peninsulei Istria.

Linia de delimitare a ariei geografice de producție a șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut” începe la golful Stupova, la limita dintre cantoanele Istria și Primorje-Gorski Kotar, și continuă spre nord de-a lungul limitei respective până la granița cu Republica Slovenia.

Apoi, linia de delimitare se îndreaptă spre vest, intrând pe teritoriul Republicii Slovenia, trece pe la sud de Ravni Kot, cotește spre nord-vest peste Vincarija, înainte de a ajunge spre sud până la Glavičorka, unde cotește pe o mică distanță spre vest, pentru a se îndrepta apoi din nou spre nord-vest, spre Lipica, ajungând la Mala Vrata. De aici, linia de delimitare se îndreaptă spre vest, spre Jelovščina, apoi spre sud-vest până la Blažinov Vrh, de unde se îndreaptă brusc spre vest, trecând pe la nord de Stružnjak și Gnojn, înainte de a se îndrepta spre sud-vest și a ajunge la șoseaua Jelovice-Podgorje. Apoi, linia de delimitare urmează șoseaua respectivă spre nord-vest prin Podgorje și trece de Praproče și Črnotiče, aflate mai la sud. Urmează în continuare șoseaua până la nord de Kastelec, cotind apoi spre granița dintre Slovenia și Italia înainte de Sočerb.

De acolo, linia de delimitare însoțește granița spre vest, ajungând la coastă la San Bartolomeo, apoi urmează linia coastei spre sud-est până unde începe golful Stupova.

#### 5. Legătura cu aria geografică

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Clima peninsulei Istria este în cea mai mare parte mediteraneană, dar se transformă treptat dinspre coastă înspre interior într-o climă continentală, ambele tipuri de climă fiind caracterizate de vânturi frecvente, care iarna suflă dinspre nord și dinspre est. Aceste tipuri de vânturi iernatice favorizează producția de șuncă, ce începe exact în acea perioadă a anului (sărarea și uscarea). Bora, un vânt puternic dinspre nord-est care bate dinspre continent înspre mare din direcția muntelui Učka, este deosebit de favorabil, permițând uscarea șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut” doar cu ajutorul aerului, fără fum, ceea ce are un impact considerabil asupra calității produsului și îi conferă un caracter unic în comparație cu alte șunci uscate.

Gustul celebru și distinctiv al șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut” se datorează nu doar climei, ci și experienței și priceperii multor generații de fermieri din Istria.

Conform tradiției, porcii erau crescuți timp de peste un an și hrăniți cu diversele tipuri de hrană care erau disponibile în cadrul fermei în diferitele perioade ale anului: trifoi și lucernă, dovleci, varză, sfeclă furajeră, zer, cartofi fierți etc. Una dintre particularitățile metodei folosite îndelung în Istria este compoziția saramurii uscate pregătite din sare și unul sau mai multe condimente (piper negru, usturoi, dafin, rozmarin). O altă particularitate este modul în care este separat piciorul din spate de jumătatea de carcasă și de modul în care se dă formă șuncii și se prepară aceasta. De exemplu, modul tradițional și unic de fasonare a șuncii s-a păstrat din vremurile în care gospodăriile rurale aveau nevoie să topească în untură cât mai mult țesut adipos posibil, conservând astfel grăsimea pentru a fi utilizată mai târziu. Prin urmare, potrivit rețetei tradiționale, în prima etapă a preparării șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, tot șoricium și toată grăsimea subcutanată sunt îndepărtate din șunca proaspătă, metodă rară, de fapt aproape unică, în comparație cu modul în care se produce șunca uscată în alte zone. O altă particularitate a procesului de fasonare este că oasele pelviene nu sunt îndepărtate, astfel încât rămâne mai multă carne, iar șunca este mai mare.

Arta producerii șuncii în Istria datează de câteva secole, timp în care metodele tradiționale de producție au fost îmbunătățite. Deocamdată, cea mai veche mărturie documentară din Istria în care se menționează explicit șunca uscată datează din 1580, când în registrele în alfabet glagolitic ale localității Roč s-a înregistrat o comandă de șunca uscată, printre alimentele pentru nunta prefectului [Dražen Vlahov: „Knjiga računa općine Roč (1566-1628)”, Državni arhiv u Pazinu (Arhiva de stat din Pazin), Pazin, 2009, p. 102-103]. Tot la Roč, dar câțiva ani mai târziu, în 1594, șunca uscată a fost comandată și oferită la prânz căpitanului din Rašpor (guvernatorul părții venețiene a nordului Istriei) și anturajului său, de sărbătoarea sfintei Marina (ibid., p. 110-111). O mărturie din 1612 afirmă că „patru sute de Uskoks au traversat Učka... Soldații au furat o mulțime de vite, mari cantități de brânză, șunca uscată, vin și alte alimente” (Miroslav Bertoša: „Istra: doba Venecije”, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, p. 318). Într-un document din 1810 se afirmă că cea mai scumpă carne dintre toate era carnea de porc sărată – șuncă și bacon (Nevio Šettó: „Napoleon u Istri”, IKK Grozd, Pula, 1989, p. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

Tradiția producției de „Istarski pršut”/„Istrski pršut” în fermele din orașele Manžan, Nova Vas și Bertoki este descrisă de Stanislav Renčelj în cartea sa „Suhe mesnine narodne posebnosti” (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, p. 169, 209, 211).

## 5.2. Specificitatea produsului

Specificitatea produsului „Istarski pršut”/„Istrski pršut” se datorează în principal unui număr de trei factori: materia primă, tehnica de producție bazată pe tradiție și proprietățile organoleptice ale produsului.

Caracteristicile specifice ale materiei prime sunt rezultatul creșterii controlate a porcilor proveniți din rase pure și hrăniți în conformitate cu cerințe speciale, de-a lungul unei faze îndelungate de îngrijire, până când greutatea lor medie depășește 160 kg. Porcii trebuie să fie grei la momentul sacrificării, pentru a se obține șunci proaspete grele, deoarece acestea pierd o cantitate considerabilă de apă pe parcursul etapelor de uscare și maturare, date fiind particularitățile procesului de producție.

Potrivit metodei de producție tradiționale, șuncile trebuie fasonate în așa fel încât să se păstreze oasele pelviene (iliac, ischion și pubis), ceea ce nu se obișnuiește în cadrul producției de șunci uscate în alte regiuni. În mod specific, după fasonarea și rotunjirea șuncii, capul femurului (*caput femoris* – capătul femurului) este ascuns, în vreme ce în cazul altor tipuri de șuncă uscată acesta poate fi văzut bine în interior, în partea medială, și este una dintre principalele caracteristici vizuale ale acestor produse. În cazul șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, capul femurului este ascuns deoarece se află în osul pelvian (acetabul).

De asemenea, îndepărtarea șoricului și a grăsimii subcutanate de pe întreaga suprafață, adică până la carne, este o tehnică foarte neobișnuită de fasonare a șuncii. Șuncile fasonate sunt saramurate uscat cu sare marină la care se adaugă piper, usturoi, dafin și rozmarin. Adăugarea atât de multor condimente în timpul sărării este o altă caracteristică distinctivă a producției de „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Îndepărtarea șoricului nu doar determină o uscare ușor mai intensă (cu pierdere de greutate) decât în cazul altor șunci, ci generează, de asemenea, o caracteristică distinctivă suplimentară, și anume dezvoltarea de mucegai pe suprafața exterioară a șuncii.

Proprietățile organoleptice ale șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut” pot fi percepute în primul rând în aspectul exterior al produsului, deoarece acesta nu prezintă șorici și grăsime subcutanată, dar conține oasele pelviene, care îi dau o formă neobișnuit de alungită, și deoarece suprafața șuncii prezintă adesea acumulări de mucegai de diverse mărimi.

Produsul finit se caracterizează printr-o aromă deosebită, un gust catifelat, ușor sărat, o culoare roz-roșie uniformă și o consistență plăcută a țesutului muscular. Produsul nu conține aditivi, fiind obținut prin metoda tradițională.

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

Legătura dintre „Istarski pršut”/„Istrski pršut” și zona Istria poate fi atribuită existenței unor condiții naturale favorabile: nu se înregistrează temperaturi extrem de scăzute iarna, când aerul este rece și uscat datorită vânturilor frecvente care creează condiții ideale pentru uscarea naturală a șuncii. Temperatura scăzută la început și reducerea treptată a umidității relative asigură desfășurarea în bune condiții a procesului de uscare a șuncilor. Din acest motiv, sărarea șuncilor (etapa inițială a producției) se poate efectua doar în perioada 15 octombrie-20 martie și este unul dintre elementele de bază ale metodei tradiționale de producție.

Aceste condiții climatice creează un mediu ideal pentru obținerea tradiționalei șunci „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, care este uscată doar la aer, fără utilizarea fumului, fapt care influențează în mod semnificativ calitatea și caracterul specific al acestui produs în comparație cu alte șunci uscate.

Particularitățile ce caracterizează șunca „Istarski pršut”/„Istrski pršut” se datorează și moștenirii culturale a comunităților rurale din Istria, mai exact experienței și competențelor a numeroase generații de fermieri din Istria, care au produs în mod tradițional șunci uscate utilizând doar porci foarte grei (cântărind peste 160 kg), hrăniți cu trifoi, lucernă, dovleci, varză, sfeclă furajeră, zer, cartofi fierți etc.

Modalitatea de fasonare a șuncilor pentru producția de „Istarski pršut”/„Istrski pršut” a rămas neschimbată din perioada în care gospodăriile aveau nevoie de o cantitate cât mai mare de grăsime pe care să o păstreze pentru utilizări ulterioare. Prin urmare, potrivit rețetei tradiționale, în prima etapă a preparării șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, tot șoricul și toată grăsimea subcutanată sunt îndepărtate de șunca proaspătă, lăsând expusă carnea, această metodă fiind rară, de fapt aproape unică, în comparație cu modul în care se produce șunca uscată în alte zone, șuncile fiind în general uscate cu șoricul pe ele. O altă caracteristică a șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut” este fasonarea tradițională efectuată în așa fel încât să se păstreze oasele pelviene, ceea ce înseamnă că aceste șunci sunt întrucâtva mai mari și mai grele decât șuncile uscate produse în alte regiuni.

Datorită uscării șuncilor fără șorici și grăsime subcutanată, care face ca toată suprafața musculară să fie expusă direct la aer și să se acopere cu mușcăi în etapa de maturare, procesul de maturare este categoric ușor diferit, ducând apoi la formarea proprietăților organoleptice distinctive ale produsului „Istarski pršut”/„Istrski pršut”.

Specificitatea aromei și a gustului șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut” se datorează, de asemenea, diverselor condimente adăugate în saramura uscată. Condimentele influențează mult aroma șuncii „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, deoarece – spre deosebire de alte tipuri de șuncă uscată – întreaga suprafață a șuncii este în contact cu condimentele, deci gustul lor poate pătrunde mai ușor și mai adânc în toate părțile șuncii.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/Istrski\\_prsut\\_specifikacija.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf)

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol 2.











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



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

**RO**