



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 59

12 februarie 2016

Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2016/C 53/01	Rata de schimb a monedei euro	1
--------------	-------------------------------------	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2016/C 53/02	Lista porturilor din statele membre ale UE unde sunt permise operațiunile de debarcare și de transbordare a produselor pescărești și serviciile portuare sunt accesibile pentru navele de pescuit din țări terțe, în conformitate cu articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1005/2008 al Consiliului	2
--------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2016/C 53/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7938 – Catterton/L Companies) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6
2016/C 53/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7

2016/C 53/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	8
2016/C 53/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels) ⁽¹⁾	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2016/C 53/07	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
2016/C 53/08	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	14

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

11 februarie 2016

(2016/C 53/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1347	CAD	dolar canadian	1,5842
JPY	yen japonez	127,30	HKD	dolar Hong Kong	8,8406
DKK	coroana daneză	7,4638	NZD	dolar neozeelandez	1,6973
GBP	lira sterlină	0,78740	SGD	dolar Singapore	1,5774
SEK	coroana suedeză	9,5188	KRW	won sud-coreean	1 362,83
CHF	franc elvețian	1,1027	ZAR	rand sud-african	17,9877
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,4592
NOK	coroana norvegiană	9,7085	HRK	kuna croată	7,6391
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 286,39
CZK	coroana cehă	27,069	MYR	ringgit Malaiezia	4,7033
HUF	forint maghiar	311,98	PHP	peso Filipine	53,953
PLN	zlot polonez	4,4485	RUB	rubla rusească	90,8866
RON	leu românesc nou	4,4783	THB	baht thailandez	39,995
TRY	lira turcească	3,3217	BRL	real brazilian	4,4836
AUD	dolar australian	1,6018	MXN	peso mexican	21,6064
			INR	rupie indiană	77,6550

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Lista porturilor din statele membre ale UE unde sunt permise operațiunile de debarcare și de transbordare a produselor pescărești și serviciile portuare sunt accesibile pentru navele de pescuit din țări terțe, în conformitate cu articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1005/2008 al Consiliului

(2016/C 53/02)

Această listă se publică în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1005/2008 al Consiliului din 29 septembrie 2008 ⁽¹⁾.

Stat membru	Porturi desemnate
Belgia	Oostende Zeebrugge
Bulgaria	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Danemarca	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Germania	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (nu sunt permise transbordările) Sassnitz/Mukran (nu sunt permise transbordările)
Estonia	Nu există în momentul de față.
Irlanda	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Grecia	Πειραιάς (Pireu) Θεσσαλονίκη (Salonic)
Spania	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (nu sunt permise transbordările și debarcările) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

⁽¹⁾ JO L 286, 29.10.2008, p. 1.

Stat membru	Porturi desemnate
Franța	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa Franța metropolitană: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Teritoriile franceze de peste mări: Le Port (Réunion) Fort de France (Martinica) (*) Port de Jarry (Guadelupa) (*) Port du Larivot (Guyana) (*)
Croația	Nu există în momentul de față.
Italia	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Veneția
Cipru	Λεμεσός (Limassol)
Letonia	Rīga Ventspils

Stat membru	Porturi desemnate
Lituania	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Țările de Jos	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Polonia	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugalia	Aveiro Lisabona Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Azore: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
România	Constanța
Slovenia	Nu există în momentul de față.
Finlanda	Nu există în momentul de față.
Suedia	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Regatul Unit	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Greenock (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Grimsby Hull Immingham

Stat membru	Porturi desemnate
	Invergordon (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (exclusiv acces la servicii portuare) Ullapool (*) / (**)

(*) Nu este punct de control la frontieră al UE.

(**) Debarcărilor sunt acceptate numai din partea navelor de pescuit care arborează pavilionul unui stat SEE sau AELS.

(***) Sunt permise toate debarcărilor de produse pescărești din partea navelor care arborează pavilionul Norvegiei, Islandei, Insulelor Feroe și Andorrei.

(****) Nu sunt permise debarcări ale unor cantități de peste 10 tone de hering capturat în afara zonei Mării Baltice, de macrou și de stavrid negru.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.7938 – Catterton/L Companies)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificată

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2016/C 53/03)

1. La 4 februarie 2016, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Catterton LP („Catterton Holdco”, SUA) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregilor întreprinderi L Capital Management SAS („L Cap Europe”, Franța), L Capital Asia Advisors („L Cap Asia”, Mauritius), L Real Estate SA („L Real Estate Lux”, Luxemburg), L Real Estate Advisors SAS („L Real Estate”, Franța), L Real Estate Advisors Limited („L Real Estate HK”, Hong Kong) și L Development & Management Limited („LDML”, Hong Kong), împreună denumite „L Companies”, prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— Catterton este o firmă de investiții în societăți necotate, orientată către consumatori și specializată în preluări de societăți cu fonduri împrumutate, recapitalizări și investiții în capital de creștere în societăți de talie medie. Catterton investeste în toate principalele segmente ale industriei de consum, inclusiv în sectorul alimentar și al băuturilor, în comerțul cu amănuntul și restaurante, în produsele și serviciile destinate consumatorilor, în sănătatea consumatorilor, precum și în servicii mass-media și de marketing;

— L Companies gestionează fonduri de capital privat active în diferite segmente ale industriei de consum, cum ar fi îmbrăcămintea, alimentația publică, vânzarea cu amănuntul de produse alimentare, bijuteriile, precum și fondurile care dețin, gestionează și dezvoltă bunuri imobile.

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 Europene, cu numărul de referință M.7938 – Catterton/L Companies, prin fax (nr. +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.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2016/C 53/04)

1. La data de 4 februarie 2016, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea KKR & Co LP („KKR”, Statele Unite ale Americii) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întreprinderii Webhelp SAS („Webhelp”, Franța) prin achiziționarea de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii KKR: o firmă de investiții la nivel mondial care oferă o gamă largă de servicii de gestionare de active alternative investitorilor publici și privați de pe piață și furnizează soluții privind piețele de capital;
 - în cazul Webhelp: furnizor de servicii IT cu activitate, în principal, în furnizarea de servicii de externalizare a proceselor de afaceri.
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 Europene, cu numărul de referință M.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS, 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.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2016/C 53/05)

1. La februarie 2016, Comisia a primit o notificare a unei concentrări propuse în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, prin care întreprinderea Nordic Capital VIII Limited („Nordic Capital”, Jersey) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Greendeli Investment Holding AB și a filialelor sale directe și indirecte („Greendeli”, Suedia), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Nordic Capital: investiții în întreprinderi mari și mijlocii cu sediul în regiunea nordică și germanofonă a Europei, care își desfășoară activitatea într-o gamă largă de sectoare;
- în cazul întreprinderii Greendeli: importul, distribuția și prelucrarea fructelor și legumelor proaspete în Suedia, Finlanda și Danemarca.

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.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment 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

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2016/C 53/06)

1. La data de 4 februarie 2016, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului (⁽¹⁾), o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Alimentation Couche-Tard Inc. („ACT”, Canada), prin intermediul filialei sale Statoil Fuel & Retail A/S („SFR”, Danemarca), va dobândi, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra Dansk Fuels A/S („Dansk Fuels”, Danemarca), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- SFR este controlată în ultimă instanță de către societatea canadiană ACT, care este lider în sectorul magazinelor de proximitate și dispune de o rețea globală de magazine de proximitate și de stații de distribuție a carburanților. ACT este prezentă în America de Nord, Europa și Asia. SFR desfășoară trei categorii de activități în Danemarca: vânzarea cu amănuntul și vânzarea comercială sau cu ridicata de carburanți și vânzarea cu amănuntul, în magazine de proximitate, de produse de consum zilnic și lubrifianți;
- Dansk Fuels reprezintă partea întreprinderii Shell care se ocupă de vânzarea cu amănuntul și cu ridicata de carburanți și carburanți de aviație în Danemarca.

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.

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.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels, 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”).

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

(2016/C 53/07)

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

DOCUMENT UNIC

„PINTADE DE L'ARDECHE”

Nr. UE: FR-PGI-0005-01297 – 29.12.2014

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pintade de l'Ardèche”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.1. Carne și organe comestibile proaspete

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

„Pintade de l'Ardèche” este o bibilică, pasăre din ordinul *Galliformes*, crescută în aer liber.

„Pintade de l'Ardèche” provine din soiuri robuste, cu creștere lentă. Vârsta la sacrificare este de cel puțin 94 de zile.

„Pintade de l'Ardèche” prezintă picioare și penaj de culoare cenușie.

Caracteristici organoleptice: carne fermă, cu puțină grăsime, cu gust intens și de o culoare închisă.

Caracteristici de prezentare:

- numai carcasele de clasă A sunt comercializate ca bucăți întregi;
- conform tradiției, carcasele vândute întregi sunt prezentate cu picioarele îndoite în pieptul păsării, sub stern;
- atunci când carcasa este tranșată, bucățile rezultate exclusiv din tranșarea manuală respectă criteriile de prezentare din clasa A.

Moduri de prezentare:

- parțial eviscerate (greutate minimă a carcasei = 1,1 kg);
- gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe interne cu picioare = 0,880 kg);
- tranșate.

Aceste tipuri de carne se prezintă în stare proaspătă sau congelată.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Începând cel târziu de la vârsta de 56 de zile, „Pintade de l'Ardèche” este crescută în aer liber, cu acces liber la o curte cu copaci și acoperită cu pietriș natural.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Hrana este compusă 100 % din plante, minerale și vitamine. Cel puțin două tipuri de cereale sunt prezente în hrană. Conținutul total de grăsimi al hranei nu depășește 6 %.

Procentajul de cereale din hrana pentru „Pintade de l'Ardèche”:

- în faza de început, din prima zi până la cel mult 28 de zile: cel puțin 50 % cereale;
- în faza de îngrășare, începând dintr-a 29-a zi și până la sacrificare: procentajul mediu ponderat de cereale și de produse derivate din cereale în perioada de îngrășare este de cel puțin 80 %. Această fază cuprinde perioada de „creștere” și cea de „finisare”.

Produsele derivate din cereale reprezintă cel mult 15 % din totalul cerealelor și produselor derivate din cereale.

Hrana distribuită este lipsită de orice substanță medicamentoasă, inclusiv coccidiostatice. Sunt permise numai produsele naturale de refacere a florei.

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

„Pintade de l'Ardèche” este crescută în aria geografică delimitată. Faza de creștere corespunde perioadei cuprinse între introducerea puilor de o zi și scoaterea biblicilor pentru a fi trimise la abator.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Distanța dintre exploatație și abator este mai mică de 100 km sau durata transportului între exploatație și abator este mai mică de trei ore. În cazul tranșării carcaselor, aceasta se face exclusiv manual. Păsările vândute sub formă de carcase întregi sunt prezentate cu picioare.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

În afara indicațiilor obligatorii prevăzute de legislația privind etichetarea păsărilor de curte, eticheta trebuie să includă:

- denumirea: „Pintade de l'Ardèche”;
- simbolul IGP al Uniunii Europene.

Identificarea abatorului cu o etichetă specifică (ștampila CEE) sau pe eticheta cu greutatea/prețul care este aplicată pe ambalaj lângă eticheta informativă.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică a produsului „Pintade de l'Ardèche” se axează pe masivul Ardèche (Monts du Vivarais) în zona de centru și de est a Masivului Central. Aceasta este formată din următoarele cantoane:

Departamentul Ardèche (07):

Toate comunele din cantoanele: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Cantonul Aubenas: comunele Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Cantonul Thueyts: comunele Astat, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Cantonul Villeneuve-de-Berg: comunele Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Departamentul Loire (42):

Toate comunele din cantoanele: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Cantonul La Grand-Croix: comunele Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Cantonul Rive-de-Gier: comunele Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Departamentul Haute-Loire (43):

Toate comunele din cantoanele: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingaux.

Cantonul Bas-en-Basset: comunele Bas-en-Basset, Malvallette. Cantonul Le-Puy-en-Velay Nord: comunele Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Cantonul Retournac: comuna Retournac. Cantonul Saint-Paulien: comunele Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Cantonul Solignac-sur-Loire: comunele Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Cantonul Vorey: comunele Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Aria geografică a produsului „Pintade de l'Ardèche” este masivul Monts du Vivarais, o unitate muntoasă cuprinzând în principal Ardèche, dar întinzându-se, de asemenea, în partea de est a departamentului Haute-Loire și în sudul departamentului Loire. O caracteristică a acestei arii este faptul că se compune exclusiv din comune situate în zone montane și subalpine, caracterizate de dezavantaje legate de altitudine, pante și/sau climă care au efectul de a limita în mod substanțial posibilitatea de a utiliza terenurile și în care se dezvoltă activități agricole extensive.

Clima ariei geografice se situează între clima de tip montan și cea de tip continental, care variază în funcție de sezon, cu diferențe importante de temperatură, anotimpuri intermediare foarte scurte și un mediu vântos.

Aria geografică se caracterizează prin soluri formate din vechile roci vulcanice, granit și șisturi. O trăsătură comună a acestor roci este duritatea, dar se sparg ușor, ceea ce duce la prezența unui număr mare de pietricele pe solul din curtea în care ies păsările.

Dezvoltarea unei adevărate industrii locale de păsări de curte, care a început în anii 1960 în nordul regiunii Ardèche, se materializează în anii 1980, când agricultorii creează, în 1985, „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche”.

Producția de „Pintade de l'Ardèche”, care este crescută în aer liber, are loc în contextul unui mediu natural care nu este foarte propice dezvoltării culturilor sau creșterii intensive a animalelor, în contextul exploatațiilor familiale de pomicultură-zootehnie (creșterea animalelor, pomicultură, fructe de tip bacă, linte) de dimensiune mică sau mijlocie (în medie 35 ha) și al unor suprafețe disponibile mici.

Pentru a păstra caracterul tradițional al creșterii bibilicilor, crescătorii s-au orientat către un mod de producție extensiv și către creșterea acestora în aer liber. În acest scop, densitatea este limitată atât în clădiri, cât și în curți. Hrana pentru bibilici se bazează pe un procentaj ridicat de cereale, ceea ce corespunde practicilor tradiționale ale fermierilor din Ardèche, care aveau obiceiul să completeze hrana găsită în curte cu cerealele din exploatație produse pe cele câteva parcele de teren cultivabil.

În plus, păsările au acces liber la o curte exterioară care contribuie la satisfacerea nevoilor lor de mișcare și completează alimentația lor (iarbă, insecte). Pentru a putea valorifica curțile, care sunt în pantă și expuse climei locale imprevizibile, fermierii și-au impus să planteze numeroși arbori (cel puțin 30 de copaci din soiuri locale la 400 m² de clădire), încurajând astfel ieșirea bibilicilor și mobilitatea acestora, protejându-le de soare și de vânt.

De asemenea, crescătorii au ales soiuri adaptate la condițiile naturale: mai degrabă calme, robuste și mobile, adaptate caracteristicilor curții. În plus, aceste soiuri de păsări au o creștere lentă, permițând sacrificarea bibilicilor la o vârstă mai înaintată decât media (aproape de maturitatea sexuală).

Durata limitată a transportului până la locul de sacrificare permite reducerea stresului păsărilor.

Specificitatea produsului

„Pintade de l'Ardèche” este o pasăre de curte crescută în aer liber.

Testele organoleptice efectuate pe „Pintade de l'Ardèche” au permis identificarea următoarelor caracteristici față de alte bibilici prezente pe piață:

- carnea sa este mai fermă, atât la nivelul mușchilor albi (fileuri), cât și la nivelul mușchilor roșii (pulpe);
- carnea are un conținut mai redus de grăsime, precum și o savoare mai intensă și o culoare mai închisă.

Bucățile de carne se obțin exclusiv prin tranșare manuală. În cazul în care este comercializată întregă, „Pintade de l'Ardèche” se caracterizează printr-o prezentare cu picioarele îndoite sub stern.

Legătura cauzală

Legătura cauzală dintre aria geografică și „Pintade de l'Ardèche” se bazează pe reputația acestor produse, dar și pe know-how-ul crescătorilor.

Pentru a menține caracterul tradițional al creșterii păsărilor de curte, crescătorii s-au orientat către un mod de producție specific fermelor – crescute în aer liber (densități limitate, sacrificare târzie, ieșiri în curte).

Utilizarea de soiuri robuste cu creștere lentă, alegerea unei alimentații bogate în cereale și a unei curți cu teren accidentat și bogate în pietriș natural permit obținerea unor păsări cu calități organoleptice recunoscute, în special în ceea ce privește fermitatea cărnii lor și gustul intens al acesteia. Procentajul ridicat de cereale este important pentru depunerea grăsimii intramusculare și, prin urmare, pentru proprietățile organoleptice ale cărnii.

Aceste curți cu teren accidentat favorizează dezvoltarea mușchilor superiori, în special la nivelul pulpelor, precum și eliminarea grăsimilor, ceea ce conferă caracterul cu puțină grăsime al cărnii de „Pintade de l'Ardèche”.

Sacrificarea „Pintade de l'Ardèche” la o vârstă mai înaintată decât media permite să se obțină bucăți de carne cu o culoare și cu gust mai intense.

Limitarea stresului animalelor înainte de sacrificare păstrează calitatea finală a carcaselor, asigurată de altfel prin tranșarea manuală sau prin prezentarea tradițională a carcaselor întregi.

Reputația produsului „Pintade de l'Ardèche” se bazează pe metodele tradiționale de producție și pe caracteristicile sale organoleptice. Aceasta s-a consolidat începând din anii 1990 odată cu dezvoltarea sectorului (100 de crescătorii, peste 150 de clădiri) și cu vânzările în tot sud-estul Franței, dar și în alte regiuni. Reputația produsului este dovedită în special prin obținerea mai multor premii. I-au fost decernate mai multe medalii la „Concours général agricole” (concursul general agricol): 1993 Medalia de aur, 1994 Medalia de bronz, 1996 Medalia de bronz, 1997 Medalia de bronz. „Pintade de l'Ardèche” apare pe mesele marilor maeștri bucătari, în meniurile gastronomice din Ardèche, precum și în emisiuni de televiziune sau în ghiduri turistice în cadrul rețetelor savuroase: „Suprême de pintade de l'Ardèche farci aux châtaignes”, „Pintade de l'Ardèche aux langoustines et palourdes”... Implicarea crescătorilor în unitățile de vânzare pentru a explica modul lor de producție și rețetele asociate cu produsele lor a contribuit la acest succes.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

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

(2016/C 53/08)

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

DOCUMENT UNIC

„SEL DE SALIES-DE-BÉARN”

Nr. UE: FR-PGI-0005-01311 – 3.2.2015

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Sel de Salies-de-Béarn”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.6. Sare

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

„Sel de Salies-de-Béarn” este o sare alimentară. Aceasta se prezintă sub formă de sare grunjoasă sau de sare fină. Nu este nici rafinată, nici spălată după recoltare și este produsă fără adaos de aditivi tehnologici.

Caracteristici fizice:

Granulele de „Sel de Salies-de-Béarn” prezintă mari diferențe morfologice, iar granulometria lor variază mult; acestea sunt, de asemenea, foarte fragile și friabile.

„Sel de Salies-de-Béarn” se prezintă sub formă de granule. Produsul este alcătuit dintr-un ansamblu de piramide de sare inversate și goale în interior.

Cristalele de „Sel de Salies-de-Béarn” prezintă cavități microscopice umplute cu saramură, denumite incluziuni de fluide.

Granulometrie:

80 % din granulele de sare grunjoasă au o dimensiune de minimum 0,5 mm; 80 % din granulele de sare fină au o dimensiune de maximum 0,5 mm;

Caracteristici chimice:

La ambalare, „Sel de Salies-de-Béarn” îndeplinește următoarele criterii:

Parametru	Conținut
Umiditate	≤ 8 %
Nivelul de substanțe insolubile	≤ 1 %
Calciu	≥ 100 mg/100 g
Potasiu	≥ 30 mg/100 g
Magneziu	≥ 10 mg/100 g
Sulfați	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Caracteristici organoleptice:

„Sel de Salies-de-Béarn” prezintă o culoare natural albă, cu nuanțe de roz și galben pal și are un aspect lăptos.

Moduri de prezentare:

„Sel de Salies-de-Béarn” este comercializată în ambalaje sigilate, cu marcaj și care conțin un element de inviolabilitate.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

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

Operațiunile desfășurate în aria geografică sunt următoarele:

- forajul;
- pomparea apei de izvor sărate;
- extracția sării;
- uscarea – cernerea – măcinarea;
- ambalarea.

Producția de sare implică următoarele operațiuni:

- decantarea apei de izvor sărate;
- evaporarea apei de izvor sărate prin încălzire;
- recoltarea;
- depozitarea/scurgerea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Deoarece sarea este un produs fragil și friabil, „Sel de Salies-de-Béarn” nu trebuie să iasă din aria geografică de producție decât după ce a fost ambalată astfel încât să se garanteze consumatorului final că se păstrează caracteristicile și calitățile produsului „Sel de Salies-de-Béarn”.

Lucrătorii din atelierele locale dețin o expertiză specială. Datorită cunoștințelor lor solide în ceea ce privește produsul, fragilitatea și friabilitatea sa, ei acordă o atenție specială depozitării și ambalării. Atunci când sarea a ajuns la nivelul de umiditate definit, fabricantul de sare decide, în funcție de condițiile atmosferice, dar mai ales prin atingere, care este momentul potrivit pentru ambalarea sării. Sarea nu trebuie să se lipească pe degete.

Fabricanții de sare au grijă să nu strivească produsul și să reducă manipularea la minimum. Obiectivul este de a păstra culoarea albă, de nu a favoriza aglomerarea de cristale de sare și de a evita spargerea granulelor, care ar provoca distrugerea incluziunii fluide.

Ambalarea „Sel de Salies-de-Béarn” în aria geografică delimitată permite, de asemenea, o mai bună trasabilitate a produsului și garantarea faptului că produsul nu este amestecat cu alte tipuri de sare.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetarea produsului cuprinde:

- denumirea IGP: „Sel de Salies-de-Béarn”;
- denumirea la vânzare:
 - sare grunjoasă;
 - sare fină.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde comunele situate în zona faliilor frontale ale Nord-Pyrénéens.

Aceasta are o suprafață de 180 km² și cuprinde 13 comune din regiunea Aquitaine:

- două comune din departamentul Landes: Saint-Cricq-du-Gave și Sorde-l'Abbaye;
- 11 comune din departamentul Pyrénées-Atlantiques: Auterive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren și Salies-de-Béarn.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

La începutul erei Mezozoice, în perioada Triasicului, evaporarea apei de mare în cursul a două episoade succesive de evaporare într-un climat arid a dus la depuneri de sare în aria geografică a produsului „Sel de Salies-de-Béarn”: evaporitele alcătuite din ghips (sulfat de calciu) și din halit (clorură de sodiu) formează straturi cu o grosime de până la 900 m, din care 600 m sunt de sare. La sfârșitul perioadei cretace, masivul Salies-de-Béarn se afla sub presiuni tectonice puternice din cauza formării Pirineilor.

Straturile de sare aflate la adâncime în aria geografică delimitată sunt mai puțin dense decât rocile care le acoperă. Comportamentul lor plastic a dus la apariția unor protuberanțe de sare în formă de dom sau ascuțite, denumite diapire. Un diapir se găsește aproape de suprafață în masivul din Triasic din aria geografică.

Infiltrată în straturile profunde, apa se mineralizează în principal prin contactul cu zăcămintul de sare din Triasic. În masa de sare sau la contactul cu aceasta, apele spală sarea și se încarcă cu clorură de sodiu. Aceste ape se îmbogățesc în minerale și oligoelemente odată cu trecerea lor prin roca dolomitică din straturile din Triasic.

Circulația apei are loc prin canalele formate prin dizolvarea rocilor din Triasic (sare, calcar și dolomit).

Datorită diferenței de nivel, aceste ape ajung la suprafața solului creând izvoare naturale sărate în aria geografică.

În ceea ce privește factorii umani, numeroase vestigii de olărit și de cuptoare atestă exploatarea sării din epoca de bronz în masivul Salies-de-Béarn din Triasic. În epoca de bronz (între anii 2 200 și 800 î.e.n.) și în antichitate (între anii 600 î.e.n. și 400 e.n.), apa de izvor sărată era încălzită și se evaporă în vase ceramice care erau apoi sparte pentru a se extrage sarea.

În Evul mediu (secolele V-XV), a intervenit o schimbare importantă în producția de sare: apariția „tigăii de sare”. Apa încălzită la foc de lemne se evaporă, iar sarea precipitată pe fundul recipientului era recuperată.

Din secolul al XVI-lea, locuitorii din Salies-de-Béarn, regrupați în jurul acestei bogății naturale, au decis să se organizeze:

- înființând o societate de interes comun: „Corporation des Part-Prenants” (corporatia părților interesate);
- prin definirea unui regulament: „Règlement de la Fontaine Salée” (Regulamentul fântânii sărate).

La cinci secole după crearea sa, această organizație continuă să existe.

Astăzi, „Sel de Salies-de-Béarn” continuă să fie produsă din apa de izvor sărată provenind din aria geografică. Acest produs se formează prin cristalizarea ca urmare a evaporării apei de izvor sărate în conformitate cu vechea metodă de încălzire a saramurii în tigăi de sare sub cerul liber.

Datorită caracteristicilor sale fizice legate de metoda de producție, „Sel de Salies-de-Béarn” este un produs fragil și friabil.

Producătorii de sare monitorizează condițiile de depozitare, de manipulare și de ambalare pentru a limita:

- oxidarea suprafeței granulelor care poate schimba culoarea acestora;
- manipulările multiple și fără prudență care pot deteriora granulele de sare și distruge incluziunile fluide prezente în cristale.

Specificitatea produsului

„Sel de Salies-de-Béarn” se prezintă sub formă de agregate de formațiuni piramidale care se acumulează pe fundul tigăii de sare și care se formează prin acreție.

Cristalele de „Sel de Salies-de-Béarn” au dimensiuni eterogene și se caracterizează printr-o granulometrie foarte variată.

Acestea prezintă incluziuni fluide de saramură închise în cavități microscopice.

„Sel de Salies-de-Béarn” se caracterizează printr-o culoare natural albă, prezentând nuanțe de roz și de galben pal.

Incluziunile fluide prezente în cristalele de sare le conferă acestora din urmă un aspect lăptos.

Un studiu comparativ realizat de D. Cussey-Geisler și M. H. Grimaldi [„*Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne*” (Caracterizarea sării folosite pentru sărarea jambonului de Bayonne), UPPA, iulie 1989] între mai multe săruri de diferite origini concluzionează că, din punct de vedere geochimic, „Sel de Salies-de-Béarn” prezintă o mare diversitate de oligoelemente, în special calciu, potasiu, magneziu și sulfați, caracteristică pentru evaporii din perioada Triasicului.

Aceste caracteristici specifice conferă „Sel de Salies-de-Béarn” o reputație solidă.

Legătura cauzală

Legătura cu originea produsului „Sel de Salies-de-Béarn” se bazează pe calitatea și reputația sa; combinația de factori naturali și de cunoștințe milenare contribuie la obținerea acestui produs unic.

Oligoelementele prezente în apa de izvor din aria geografică, care este puternic mineralizată după contactul cu straturile geologice, se regăsesc în incluziunile fluide din cristalele de „Sel de Salies-de-Béarn”.

Know-how-ul milenar, care respectă calitățile intrinseci ale apei de izvor, permite cristalizarea fără nicio altă intervenție umană în afară de încălzirea apei, oferindu-i produsului „Sel de Salies-de-Béarn” toată bogăția sa.

Acest know-how permite păstrarea culorii naturale a „Sel de Salies-de-Béarn” deoarece se acordă o atenție specială depozitării și ambalării, evitându-se în special oxidarea și creșterea nivelului de umiditate.

În cele din urmă, limitarea operațiunilor de manipulare permite conservarea structurii caracteristice în formă de agregate de formațiuni piramidale a „Sel de Salies-de-Béarn”.

Reputația „Sel de Salies-de-Béarn” este atestată de numeroasele relatări istorice, cum ar fi lucrarea „*Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie*” (Critici istorice din domeniile fizicii, literaturii și poeziei) (1768) în care marchizul d’Orbessan descria fabricarea sării la Salies-de-Béarn. El își încheie relatarea prin următoarea observație: „Toată lumea știe că sarea normală trebuie să fie înălbită pentru a îndepărta gustul ei de saramură și pentru a aduce-o la nivelul la care se poate servi la masă. Sarea din Salies nu are nevoie de acest tratament.”

Chiar și astăzi, sarea ocupă în continuare un loc central în viața socială și culturală a orașului Salies-de-Béarn care o pune în valoare în special prin intermediul asociațiilor dedicate, prin opere artistice și manifestări culturale. Astfel, asociația „Jurade du sel” organizează în fiecare an, de peste 30 de ani, faimoasa „Hesta de la sau” (sărbătoarea sării). Evenimentul reunește peste 10 000 de persoane la fiecare ediție a sa. Mulți turiști vin să viziteze „orașul sării” în fiecare an.

„Sel de Salies-de-Béarn” este folosită pentru fabricarea unor produse de înaltă reputație, precum IGP „Jambon de Bayonne”, brânza de oaie DOP „Ossau-Iraty” și IGP „Canard à foie gras du Sud-Ouest” (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

De asemenea, mulți bucătari de renume și fabricanți de ciocolată folosesc „Sel de Salies-de-Béarn”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO