

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 146



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 60

11 mai 2017

Cuprins

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 146/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8270 – EDF/CDC/RTE) ⁽¹⁾	1
2017/C 146/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.7917 – Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business) ⁽¹⁾	1
2017/C 146/03	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.7680 – DCC Group/Butagaz) ⁽¹⁾	2

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2017/C 146/04	Aviz privind modificarea anexei la Acordul 2011/C 202/05 dintre statele membre ale Uniunii Europene, reunite în cadrul Consiliului, privind protecția informațiilor clasificate schimbate în interesul Uniunii Europene	3
---------------	---	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

Comisia Europeană

2017/C 146/05	Rata de schimb a monedei euro	5
2017/C 146/06	Rata de schimb a monedei euro	6

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2017/C 146/07	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	7
---------------	--	---

INFORMĂRI REFERITOARE LA SPAȚIUL ECONOMIC EUROPEAN

Autoritatea AELS de Supraveghere

2017/C 146/08	Comunicare din partea Autorității AELS de Supraveghere efectuată în temeiul articolului 21 alineatul (7) din actul menționat la punctul 1 din anexa VII la Acordul privind SEE (<i>Directiva 2005/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 7 septembrie 2005 privind recunoașterea calificărilor profesionale</i>)	8
---------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII COMERCIALE COMUNE

Comisia Europeană

2017/C 146/09	Aviz de expirare iminentă a anumitor măsuri antidumping	9
---------------	---	---

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2017/C 146/10	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	10
---------------	--	----

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopozitie la o concentrare notificată**(Cazul M.8270 – EDF/CDC/RTE)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2017/C 146/01)

La 24 martie 2017, 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 ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba franceză 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 32017M8270. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonopozitie la o concentrare notificată**(Cazul M.7917 – Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2017/C 146/02)

La 9 noiembrie 2016, 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) coroborat cu articolul 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. 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 32016M7917. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonopozitie la o concentrare notificata**(Cazul M.7680 – DCC Group/Butagaz)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2017/C 146/03)

La 1 septembrie 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 ⁽¹⁾. 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 32015M7680. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

**Aviz privind modificarea anexei la Acordul 2011/C 202/05 dintre statele membre ale Uniunii
Europene, reunite în cadrul Consiliului, privind protecția informațiilor clasificate schimbate în
interesul Uniunii Europene**

(2017/C 146/04)

Anexa la Acordul 2011/C 202/05 din 4 mai 2011 dintre statele membre ale Uniunii Europene, reunite în cadrul Consiliului, privind protecția informațiilor clasificate schimbate în interesul Uniunii Europene (JO C 202, 8.7.2011, p. 13) se înlocuiește cu următoarea:

„ANEXĂ

Echivalența clasificărilor de securitate

UE	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Belgia	Très Secret (Loi 11.12.1998) Zeer Geheim (Wet 11.12.1998)	Secret (Loi 11.12.1998) Geheim (Wet 11.12.1998)	Confidentiel (Loi 11.12.1998) Vertrouwelijk (Wet 11.12.1998)	<i>a se vedea nota ⁽¹⁾ de mai jos</i>
Bulgaria	Строго секретно	Секретно	Поверително	За служебно ползване
Republica Cehă	Prísne tajné	Tajné	Důvěrné	Vyhrazené
Danemarca	Yderst hemmeligt	Hemmeligt	Fortroligt	Til tjenestebrug
Germania	STRENG GEHEIM	GEHEIM	VS ⁽²⁾ – VERTRAULICH	VS – NUR FÜR DEN DIENSTGEBRAUCH
Estonia	Täiesti salajane	Salajane	Konfidentsiaalne	Piiratud
Irlanda	Top Secret	Secret	Confidential	Restricted
Grecia	Άκρως Απόρρητο Abr: ΑΑΠ	Απόρρητο Abr: (ΑΠ)	Εμπιστευτικό Abr: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Abr: (ΠΧ)
Spania	SECRETO	RESERVADO	CONFIDENCIAL	DIFUSIÓN LIMITADA
Franța	Très Secret Défense	Secret Défense	Confidentiel Défense	<i>a se vedea nota ⁽³⁾ de mai jos</i>

UE	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Croația	VRLO TAJNO	TAJNO	POVJERLJIVO	OGRANIČENO
Italia	Segretissimo	Segreto	Riservatissimo	Riservato
Cipru	Ἀκρῶς Ἀπόρρητο Abr: (ΑΑΠ)	Ἀπόρρητο Abr: (ΑΠ)	Ἐμπιστευτικό Abr: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Abr: (ΠΧ)
Letonia	Sevišķi slepeni	Slepeni	Konfidenciāli	Dienesta vajadzībām
Lituania	Visiškai slaptai	Slaptai	Konfidencialiai	Riboto naudojimo
Luxemburg	Très Secret Lux	Secret Lux	Confidentiel Lux	Restreint Lux
Ungaria	„Szigorúan titkos!”	„Titkos!”	„Bizalmas!”	„Korlátozott terjesztésű!”
Malta	L-Oghla Segretezza	Sigriet	Kunfidenzjali	Ristrett
Țările de Jos	Stg. ZEER GEHEIM	Stg. GEHEIM	Stg. CONFIDENTIEEL	Dep. VERTROUWELIJK
Austria	Streng Geheim	Geheim	Vertraulich	Eingeschränkt
Polonia	Ścisłe tajne	Tajne	Poufne	Zastrzeżone
Portugalia	Muito Secreto	Secreto	Confidencial	Reservado
România	Strict secret de importanță deosebită	Strict secret	Secret	Secret de serviciu
Slovenia	Strogo tajno	Tajno	Zaupno	Interno
Slovacia	Prísne tajné	Tajné	Dôverné	Vyhradené
Finlanda	ERITTÄIN SALAINEN YTTERST HEMLIG	SALAINEN HEMLIG	LUOTTAMUKSELLINEN KONFIDENTIELL	KÄYTTÖ RAJOITETTU BEGRÄNSAD TILLGÅNG
Suedia ⁽⁴⁾	HEMLIG/TOP SECRET HEMLIG AV SYNNERLIG BETYDELSE FÖR RIKETS SÄKERHET	HEMLIG/SECRET HEMLIG	HEMLIG/CONFIDENTIAL HEMLIG	HEMLIG/RESTRICTED HEMLIG
Regatul Unit	UK TOP SECRET	UK SECRET	<i>a se vedea nota ⁽⁵⁾ de mai jos</i>	UK OFFICIAL SENSITIVE

(1) «Diffusion restreinte/Beperkte Verspreiding» nu reprezintă o clasificare de securitate în Belgia. Belgia utilizează și protejează informațiile «RESTREINT UE/EU RESTRICTED» într-un mod care nu este mai puțin strict decât standardele și procedurile descrise în normele de securitate ale Consiliului Uniunii Europene.

(2) Germania: VS = «Verschlussache».

(3) Franța nu folosește clasificarea «RESTREINT» în sistemul său național. Franța utilizează și protejează informațiile «RESTREINT UE/EU RESTRICTED» într-un mod care nu este mai puțin strict decât standardele și procedurile descrise în normele de securitate ale Consiliului Uniunii Europene.

(4) Suedia: marcejele de securitate din rândul de sus sunt utilizate de autoritățile de apărare, iar marcejele din rândul de jos de celelalte autorități.

(5) Regatul Unit nu mai folosește clasificarea «UK CONFIDENTIAL» în sistemul său național. Regatul Unit utilizează și protejează informațiile clasificate «CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL» în conformitate cu cerințele de securitate de protecție pentru «UK SECRET».

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

9 mai 2017

(2017/C 146/05)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0888	CAD	dolar canadian	1,4921
JPY	yen japonez	124,04	HKD	dolar Hong Kong	8,4755
DKK	coroana daneză	7,4395	NZD	dolar neozelandez	1,5788
GBP	lira sterlină	0,84300	SGD	dolar Singapore	1,5362
SEK	coroana suedeză	9,6698	KRW	won sud-coreean	1 238,96
CHF	franc elvețian	1,0938	ZAR	rand sud-african	14,8785
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,5201
NOK	coroana norvegiană	9,4138	HRK	kuna croată	7,4238
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 535,48
CZK	coroana cehă	26,672	MYR	ringgit Malaiezia	4,7330
HUF	forint maghiar	311,73	PHP	peso Filipine	54,409
PLN	zlot polonez	4,2223	RUB	rubla rusească	63,4665
RON	leu românesc nou	4,5500	THB	baht thailandez	37,852
TRY	lira turcească	3,9148	BRL	real brazilian	3,4730
AUD	dolar australian	1,4809	MXN	peso mexican	20,8766
			INR	rupie indiană	70,3975

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

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾**10 mai 2017**

(2017/C 146/06)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0882	CAD	dolar canadian	1,4905
JPY	yen japonez	123,84	HKD	dolar Hong Kong	8,4728
DKK	coroana daneză	7,4409	NZD	dolar neozeelandez	1,5671
GBP	lira sterlină	0,83985	SGD	dolar Singapore	1,5348
SEK	coroana suedeză	9,6990	KRW	won sud-coreean	1 234,98
CHF	franc elvețian	1,0949	ZAR	rand sud-african	14,6798
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,5116
NOK	coroana norvegiană	9,4435	HRK	kuna croată	7,4215
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 535,63
CZK	coroana cehă	26,642	MYR	ringgit Malaiezia	4,7304
HUF	forint maghiar	310,59	PHP	peso Filipine	54,314
PLN	zlot polonez	4,2180	RUB	rubla rusească	62,9593
RON	leu românesc nou	4,5495	THB	baht thailandez	37,826
TRY	lira turcească	3,9057	BRL	real brazilian	3,4440
AUD	dolar australian	1,4740	MXN	peso mexican	20,7574
			INR	rupie indiană	70,2390

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2017/C 146/07)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem de control al Uniunii pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului (⁽¹⁾), s-a luat o decizie de încetare a activităților de pescuit, conform tabelului următor:

Data și ora încetării activităților	27.2.2017
Durata	27.2.2017-30.6.2017
Stat membru	Uniunea Europeană (toate statele membre)
Stocul sau grupul de stocuri	RED/N3M.
Specie	Sebastă (<i>Sebastes spp.</i>)
Zonă	NAFO 3M
Tipul sau tipurile de nave de pescuit	—
Număr de ordine	07/TQ127

(¹) JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

INFORMĂRI REFERITOARE LA SPAȚIUL ECONOMIC EUROPEAN

AUTORITATEA AELS DE SUPRAVEGHERE

Comunicare din partea Autorității AELS de Supraveghere efectuată în temeiul articolului 21 alineatul (7) din actul menționat la punctul 1 din anexa VII la Acordul privind SEE

(Directiva 2005/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 7 septembrie 2005 privind recunoașterea calificărilor profesionale)

(2017/C 146/08)

Articolul 21 alineatul (7) din actul menționat la punctul 1 din anexa VII la Acordul privind SEE (Directiva 2005/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 7 septembrie 2005 privind recunoașterea calificărilor profesionale) prevede că statele AELS notifică Autorității AELS de Supraveghere („autoritatea”) actele cu putere de lege și actele administrative pe care le adoptă cu privire la eliberarea titlurilor de calificare în domeniile care fac obiectul capitolului III al actului menționat.

Autoritatea are obligația de a publica o comunicare corespunzătoare, indicând denumirile adoptate de Islanda, Liechtenstein și Norvegia pentru titlurile de calificare, precum și, după caz, organismul care eliberează titlurile de calificare, certificatul care însoțește respectivul titlu de calificare și titlul profesional corespunzător, care figurează în anexa V la actul menționat, la punctele 5.1.1, 5.1.4, 5.2.2, 5.3.2, 5.3.3, 5.4.2, 5.5.2, 5.6.2 și, respectiv, 5.7.1.

Dat fiind că Norvegia a notificat modificări ale titlurilor existente, autoritatea publică prezenta comunicare în conformitate cu articolul 21 alineatul (7) din actul menționat.

Titlu de calificare: Asistenți medicali generaliști

Norvegia a notificat următoarele modificări la titlul de asistent medical generalist existent (punctul 5.2.2 din anexa V la Directiva 2005/36/CE):

Țara	Titlul de calificare	Organismul care eliberează titlul de calificare
Norge	Vitnemål for fullført grad bachelor i sykepleie	Universitet og Høgskole

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII
COMERCIALE COMUNE

COMISIA EUROPEANĂ

Aviz de expirare iminentă a anumitor măsuri antidumping

(2017/C 146/09)

1. În conformitate cu articolul 11 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2016/1036 al Parlamentului European și al Consiliului din 8 iunie 2016 privind protecția împotriva importurilor care fac obiectul unui dumping din partea țărilor care nu sunt membre ale Uniunii Europene ⁽¹⁾, Comisia anunță că, în cazul în care nu se va iniția o reexaminare în conformitate cu procedura expusă în continuare, măsurile antidumping menționate mai jos vor expira la data menționată în tabelul de mai jos.

2. Procedura

Producătorii din Uniune pot depune o cerere scrisă de reexaminare. Cererea trebuie să conțină dovezi suficiente din care să rezulte că este posibil ca expirarea măsurilor să determine continuarea sau reparația dumpingului și a prejudiciului. În cazul în care Comisia decide să reexamineze măsurile în cauză, importatorii, exportatorii, reprezentanții țării exportatoare și producătorii din Uniune vor avea posibilitatea de a dezvolta, a respinge sau a comenta aspectele expuse în cererea de reexaminare.

3. Termen

Pe baza celor expuse anterior, producătorii din Uniune pot transmite o cerere scrisă de reexaminare la următoarea adresă: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgia ⁽²⁾, oricând de la data publicării prezentului aviz, dar cel târziu cu trei luni înainte de data menționată în tabelul de mai jos.

4. Prezentul aviz este publicat în conformitate cu articolul 11 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2016/1036.

Produsul	Țara (țările) de origine sau de export	Măsurile	Referință	Data expirării ⁽¹⁾
Accesorii de țevărie din fier sau din oțel	Rusia Turcia	Taxa antidumping	Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 78/2013 al Consiliului din 17 ianuarie 2013 de instituire a unei taxe antidumping definitive și de colectare definitivă a taxei provizorii instituite la importurile de anumite accesorii de țevărie din fier sau din oțel originare din Rusia și Turcia (JO L 27, 29.1.2013, p. 1).	30.1.2018

⁽¹⁾ Măsura expiră la miezul nopții la data menționată în această coloană.

⁽¹⁾ JO L 176, 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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

(2017/C 146/10)

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

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****Nr. UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016****DOP () IGP (X)****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Maremosso s.r.l.
Via provinciale per Novano, 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA

Tel. +39 0185470901
E-mail: info@pec.maremosso.it

Societatea Maremosso srl, unicul producător de „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP, este îndreptățită să prezinte o cerere de modificare în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [actualizări legislative]

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

Urmaătoarea exprimare de la punctul 4.2 din fișa rezumat (JO C 279, 22.11.2007, p. 8):

„dimensiune: lungimea corpului cuprinsă între minimum 12 și maximum 20 centimetri,”

se armonizează cu exprimarea de la articolul 2 din caietul de sarcini:

„Lungimea maximă este de 20 cm.”

Această modificare elimină inconsecvența dintre caietul de sarcini și fișa rezumat. Lungimea minimă și maximă a hamsiei se referă la lungimea sa în momentul capturii, nu la lungimea după prelucrare. Dimensiunea minimă a peștelui în momentul capturii rămâne de 12 cm, astfel cum se prevede la articolul 5 din caietul de sarcini aflat în vigoare.

Aria geografică

Articolul 3 din caietul de sarcini – punctul 4.3 din fișa rezumat

Fraza:

„Zona de pescuit, prelucrare și ambalare a produsului IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» cuprinde apele care se deschid asupra coastei ligurice și teritoriul localităților Regiunii Liguria din fața coastei tireniene, delimitată de linia de despărțire a apelor.”

se modifică după cum urmează:

„Zona de pescuit, prelucrare și ambalare a produsului IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» cuprinde apele care se deschid asupra coastei ligurice și teritoriul localităților regiunii Liguria din fața coastei tireniene, delimitată de linia de despărțire a apelor.”

Termenul „condizionamento” este înlocuit cu „confezionamento”, în conformitate cu modificarea prevăzută la următorul punct, referitor la dovada originii. [Nota traducătorului: această modificare lingvistică a textului în limba italiană nu privește traducerea în limba română.]

Dovada originii

Articolul 4 din caietul de sarcini

Fraza:

„În acest mod și prin înregistrarea pescarilor, a prelucrătorilor și a operatorilor din sectorul de ambalare în listele corespunzătoare gestionate de organismul de control, precum și prin declararea imediată a cantităților pescuite și a celor ambalate către organismul de control se garantează trasabilitatea produsului.”

se modifică după cum urmează:

„În acest mod și prin înregistrarea pescarilor, a prelucrătorilor și a ambalatorilor în listele corespunzătoare gestionate de organismul de control, prin păstrarea unor evidențe ale producției și ambalării, precum și prin declararea imediată către organismul de control a cantităților pescuite, a celor prelucrate și a celor ambalate se garantează trasabilitatea și identificarea produsului.”

Se consideră oportună înlocuirea termenului „condizionatori” cu termenul mai corect „confezionatori”. Acest lucru face posibilă identificarea cu mai mare precizie a operatorilor din lanțul de producție și facilitează activitățile de control.

Metoda de producție

Articolul 5 din caietul de sarcini

Fraza:

„După captură, hamsiile trebuie să fie aranjate în lăzile din lemn tradiționale (cu dimensiunea de 50 × 33 × 10 cm), care conțin circa 10 kg de produs.”

se elimină.

Se consideră oportună eliminarea referirilor la lăzile din lemn, deoarece materialul lemnos al lăzilor a făcut obiectul unor restricții igienico-sanitare, ceea ce face ca utilizarea acestor lăzi să fie complicată și neprofitabilă pentru operatori.

Fraza:

„Hamsiile trebuie să fie curățate cu mâna, iar capul trebuie aruncat.”

se modifică după cum urmează:

„Hamsiile trebuie să fie curățate cu mâna, iar capul și intestinele trebuie aruncate.”

Prin specificarea faptului că nu trebuie aruncat doar capul, ci și intestinele, după cum este practica uzuală în pregătirea hamsiilor sărate, caietul de sarcini devine mai precis.

Frazele:

„Apoi, hamsiile curățate trebuie să fie puse în evantai, în straturi succesive, în butoiașe din lemn de castan potrivite pentru uz alimentar. Hamsiile pot fi maturate în butoiașe din lemn de castan sau în vase de ceramică pe toată durata perioadei de maturare prevăzute la litera (c) a prezentului articol, referitoare la metoda de maturare.”

se modifică după cum urmează:

„Apoi, hamsiile curățate trebuie să fie sărate și puse în evantai, în straturi succesive, în recipiente potrivite pentru uz alimentar. Este permisă utilizarea recipientelor din lemn de castan, de ceramică, de plastic sau de oțel potrivite pentru uz alimentar.”

Această modificare este necesară pentru a li se permite producătorilor să utilizeze, în cursul etapei de sărare, recipiente din alte materiale, diferite de lemn și ceramică. În plus, această dispoziție va permite întreprinderilor mici să reducă costurile de producție legate de achiziționarea recipientelor de ceramică și a butoiașelor din lemn.

Trimiterea la perioada de maturare a fost eliminată, deoarece este cuprinsă la litera (c), referitoare la metoda de maturare, de la articolul 5 din caietul de sarcini.

Fraza:

„Presiunea asupra hamsiilor exercitată de greutatea așezate pe butoiașe trebuie să permită formarea lichidelor de extracție.”

se modifică după cum urmează:

„Presiunea asupra hamsiilor exercitată de greutatea așezate pe recipiente trebuie să permită formarea lichidelor de extracție.”

Fraza reflectă modificarea menționată la punctul 6.

Frazele:

„Temperatura din încăperea de maturare poate varia în funcție de tipul de saramură utilizată, și anume între 20 și 28 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație puternică și între 6 și 20 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație medie. După maturare, hamsiile sărate trebuie mutate din butoiașe în recipiente cilindrice speciale din sticlă, denumite «arbanelle».”

se modifică după cum urmează:

„Temperatura din încăperea de maturare poate varia în funcție de tipul de saramură utilizată, și anume între 20 și 28 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație puternică și între 16 și 20 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație medie. După maturare, hamsiile sărate trebuie mutate din recipientele utilizate în recipiente cilindrice speciale din sticlă, denumite «arbanelle».”

Prima frază este modificată pentru a se corecta o eroare materială referitoare la temperatura minimă prevăzută pentru saramurile cu concentrație medie, care ar trebui să fie de 16 °C, nu de 6 °C, aceasta din urmă fiind o temperatură prea scăzută pentru o maturare adecvată. Modificarea celei de a doua fraze reflectă modificarea menționată la punctul 6.

Fraza:

„În «arbanelle», deasupra ultimului strat de hamsii, trebuie să se pună un disc din ardezie, sticlă sau plastic, de uz alimentar, care să exercite o presiune asupra hamsiilor.”

se modifică după cum urmează:

„În «arbanelle», deasupra ultimului strat de hamsii, trebuie să se pună un disc dintr-un material potrivit pentru uz alimentar, care să exercite o presiune asupra hamsiilor pentru a le menține sub nivelul saramurii.”

Această modificare este necesară pentru a le permite producătorilor să utilizeze discuri din alte materiale, diferite de ardezie. În plus, precizarea că discul trebuie așezat „sub nivelul saramurii” a fost adăugată la cererea producătorilor, deoarece este considerată utilă în scopuri de producție.

Se adaugă propoziția următoare:

„Hamsiile ambalate trebuie să aibă o lungime minimă de 10 cm.”

Această precizare ține seama de lungimea minimă a hamsiei după eliminarea capului și garantează, de asemenea, caracteristicile calitative ale produsului prelucrat. Atunci când o hamsie cu o lungime mai mică de 10 cm intră în contact cu sarea în timpul maturării, carnea devine excesiv de deshidratată, ceea ce dăunează aspectului și caracteristicilor organoleptice ale produsului.

Fraza:

„Ambalajul trebuie să fie sigilat pentru a evita ca lichidul să curgă sau să fie contaminat din exterior.”

se modifică după cum urmează:

„Ambalajul trebuie să fie sigilat pentru a se evita ca lichidul să curgă și să fie contaminat din exterior, precum și pentru a se limita evaporarea.”

Prin adăugarea formulării „precum și pentru a se limita evaporarea”, se îmbunătățește acuratețea caietului de sarcini.

Etichetarea

Articolul 8 din caietul de sarcini

Fraza:

„Comercializarea hamsiilor trebuie să fie efectuată în recipientele speciale din sticlă, numite «arbanelle», pe care trebuie să fie lipită o etichetă care să conțină mențiunea «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» IGP «Indicație geografică protejată», scrisă cu caractere de tipar de dimensiune dublă față de cele folosite pentru alte mențiuni.”

se modifică după cum urmează:

„Comercializarea hamsiilor trebuie să fie efectuată în recipientele speciale din sticlă, numite «arbanelle», pe care trebuie să fie lipită o etichetă care să conțină mențiunea «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» IGP sau «Indicazione Geografica Protetta», scrisă cu caractere de tipar de dimensiune dublă față de cele folosite pentru alte mențiuni.”

Se prevede că acronimul „IGP” poate fi utilizat în loc de sintagma întregă „Indicazione Geografica Protetta”. Această modificare le oferă producătorilor o flexibilitate mai mare în alegerea uneia dintre mențiuni atunci când își concep etichetele.

Fraza:

„Compoziția saramurii, precum și toate ingredientele utilizate trebuie să fie indicate, și anume: hamsii din Marea Ligurică, apă și sare.”

se modifică după cum urmează:

„Trebuie indicate toate ingredientele utilizate, și anume: hamsii din Marea Ligurică, sare, saramură (apă și sare).”

Această modificare transpune dispoziția din partea E punctul 1 din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

Fraza:

„Data ambalării, precum și termenul de valabilitate trebuie să figureze, de asemenea, pe etichetă; acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării.”

se modifică după cum urmează:

„De asemenea, pe etichetă trebuie să figureze data ambalării și termenul minim de valabilitate (data durabilității minimale); acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării.”

Se armonizează caietul de sarcini al produsului cu legislația generală privind etichetarea alimentelor.

Punctul 4.8 din fișa rezumat (JO C 279, 22.11.2007, p. 8):

Exprimarea:

„Acesta din urmă nu trebuie să depășească 12 luni de la data ambalării.”

se armonizează cu exprimarea de la articolul 8 din caietul de sarcini:

„Acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării.”

Această modificare elimină inconsecvența dintre caietul de sarcini al produsului și punctul 4.8 din fișa rezumat (JO C 279, 22.11.2007, p. 8).

Actualizări legislative

Articolul 7 din caietul de sarcini

Trimiterile la Regulamentul (CE) nr. 510/2006 au fost înlocuite cu trimiteri la Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Se indică denumirea și adresa organismului de control.

DOCUMENT UNIC

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

Nr. UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea**

„Acciughe sotto sale del mar Ligure”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

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

Clasa 1.7: Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

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

Indicația geografică protejată (IGP) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” este rezervată pentru produsul obținut din pescuitul, din prelucrarea și din conservarea cu sare a hamsiilor.

Hamsiile, în ceea ce privește numai exemplarele din specia *Engraulis encrasicolus* L., sunt pești migratori și gregari care se deplasează, de primăvara până toamna, în apropierea coastei ligurice și care, în timpul iernii, se instalează la o adâncime cuprinsă între 100 și 150 m.

Lungimea maximă este de 20 cm. Produsul finit, cu alte cuvinte gata de comercializare, va trebui să prezinte următoarele caracteristici:

- aspect exterior: hamsiile trebuie să fie întregi; pielea, foarte fină, trebuie să fie încă parțial vizibilă;
- consistență: fileurile trebuie să fie moi și lipite de coloana vertebrală;
- culoare: diferă, în funcție de partea corpului, de la roz la maroniu închis;
- gust: uscat, de o savoare deosebită. Carnea este slabă, puțin unsuroasă pe palatul bucal.

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*

Peștii utilizați pentru IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” trebuie să fie capturați și prelucrați în aria delimitată la punctul 4 de mai jos.

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

Hamsiile trebuie să fie ambalate în aria geografică delimitată la punctul 4, utilizându-se recipientele speciale din sticlă numite „arbanelle”.

Recipientele („arbanelle”) trebuie să fie suficient de încăpătoare încât să permită o ambalare corespunzătoare a hamsiilor fără a se deteriora produsul. Ambalajele pot fi de diferite dimensiuni, însă recipientele cilindrice din sticlă transparentă numite „arbanelle” trebuie să conțină hamsii sărate a căror greutate netă totală să fie cuprinsă între 200 și 3 000 g.

Hamsiile trebuie să fie așezate în straturi succesive, separate de un strat subțire de sare marină comună, de dimensiune medie. Pentru a se preîntâmpina oxidarea produsului, ultimul strat de hamsii trebuie să fie acoperit în întregime de saramura preparată special pentru ambalarea produsului.

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

Etichetarea recipientelor din sticlă numite „arbanelle” trebuie să conțină mențiunea „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP sau „Indicazione Geografica Protetta”, scrisă cu caractere de dimensiune dublă față de cele folosite pentru alte mențiuni. Pe aceeași etichetă trebuie menționate denumirea, sediul social și adresa producătorului și, după caz, a ambalatorului produsului, precum și greutatea netă scursă a produsului. Mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” poate fi repetată pe o altă parte a recipientului sau a etichetei, sub forma acronimului IGP. Trebuie indicate toate ingredientele utilizate, și anume: hamsii din Marea Ligurică, sare, saramură (apă și sare). Trebuie să se indice, de asemenea, data ambalării, precum și termenul minim de valabilitate; acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării. Pe etichete trebuie să figureze logoul, care prezintă hamsii stilizate.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Zona în care se pescuiește și se prelucrează produsul IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” cuprinde apele care scaldă coasta ligurică, precum și teritoriul localităților regiunii Liguria din fața coastei tireniene, delimitată de linia de despărțire a apelor.

În special, zona de pescuit indicată se află în zona situată în fața coastei ligurice, la o distanță de coastă ce depinde de adâncimea de pescuit (batimetrie de la 50 la 300 m), cu o distanță maximă de coastă de 20 km. Tehnica de pescuit utilizată în mod tradițional este pescuitul cu „lampara”, dotată cu unelte de perimetru.

Zona de pescuit trebuie să fie delimitată datorită necesității de prelucrare a hamsiilor „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” în termen de 12 ore de la captură.

5. Legătura cu aria geografică

Elementul fundamental care stă la baza cererii de recunoaștere a IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” este renumele acestei denumiri.

Renumele de care se bucură „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” este un fapt recunoscut de multă vreme și nu numai pe piața națională.

Tradiție

În Liguria, începând deja din secolul al XVI-lea, pescuitul și comercializarea hamsiilor proaspete sau conservate în saramură au fost reglementate prin diverse statute ale principalelor cetăți aflate pe coasta ligurică.

Într-adevăr, legătura dintre hamsii și venitul economic aferent a fost atât de importantă, încât a fost necesară adoptarea unor norme care să reglementeze tehnica de pescuit și prelucrarea și comercializarea hamsiilor.

La acel moment, Republica Genova putea controla întregul parcurs al aprovizionării, prețurile și comercializarea peștelui, precum și regulile pe care trebuiau să le respecte pescarii.

Vânzarea peștelui era supusă unui impozit numit „gabella piscium”. Pescarii erau obligați să respecte anumite legi foarte stricte. Pentru a-și exercita profesiunea, aceștia trebuiau să fie înscrși în asociația pescarilor și să respecte regulile impuse de aceasta. Același lucru era valabil și pentru vânzătorii de pește, înscrși în asociația „Chiapparoli”, denumire care provine de la „chiappa”, zona din orașul Genova în care aceștia își vindeau produsul.

Sărarea și vânzarea de hamsii în saramură au reprezentat pentru numeroase familii o adevărată activitate artizanală, comparabilă cu aceea a producătorilor de vin, datorită grijii și atenției necesare la controlul saramurii.

Sărarea se efectua din mai până la începutul lunii august, cele mai bune hamsii fiind cele din lunile iunie și iulie. Pentru a săra hamsiile și pentru a le putea vinde, era necesară obținerea unei autorizații de funcționare specifice. Consumul de pește proaspăt se limita la zonele costiere, însă comerțul cu pește conservat era extrem de important și profitabil în Liguria.

În special de-a lungul trecătorilor din zona Riviera di Ponente se puteau întâlni atât caravanele care transportau sare, cât și „acciugai”: așa erau numiți comercianții de pește conservat. Calitatea tradițională a hamsiilor în saramură din Marea Ligurică a fost și continuă să fie renumită în regiunile limitrofe și mai ales în Piemonte, acolo unde acest produs a devenit ingredientul principal al unuia dintre cele mai cunoscute feluri de mâncare regionale: „bagna cauda”.

Reputație

Această reputație ajută consumatorul să recunoască imediat unicitatea și autenticitatea produsului în cauză, fiind strâns legată de tradiția și cultura generală a conservării peștelui a comunităților de pe coasta ligurică.

Conservarea hamsiilor în saramură are o importanță economică deosebită în Liguria, datorită indicelui considerabil de satisfacție a consumatorilor, care se manifestă prin prețuri de vânzare mai ridicate decât cele ale unor produse asemănătoare de origine diferită.

Dincolo de aceste considerații de natură economică, trebuie subliniat faptul că practicile tradiționale de conservare a hamsiilor în saramură, care utilizează metode vechi transmise din generație în generație, se păstrează încă în casele pescarilor și ale persoanelor care locuiesc în orașele mici.

Prin urmare, această activitate este bine înrădăcinată în cultura locuitorilor de pe coasta ligurică, făcând totodată parte, ca trăsătură caracteristică, din memoria numeroșilor turiști din lumea întreagă care vizitează localitățile de pe litoralul Mării Ligurice.

Condițiile climatice ale coastei tireniene a Liguriei sunt caracterizate de temperaturi moderate, ideale pentru a garanta o maturare naturală a produsului. Variația termică redusă de pe teritoriul costier, determinată de acțiunea homeotermică a mării, favorizează o maturare optimă.

Într-adevăr, lanțurile muntoase ale Alpilor și ale Apeninilor, care coboară abrupt spre mare, reprezintă o barieră puternică împotriva curenților de aer rece dinspre nord, izolând în același timp zona litorală. Prin urmare, nu este o coincidență faptul că zona ligurică este renumită în întreaga lume datorită climei sale.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de modificare a IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 180 din 3 august 2016.

Textul caietului de sarcini modificat este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO