

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 251



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 60

2 august 2017

Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 251/01	Rata dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de refinanțare: 0,00 % în 1 august 2017 – Rata de schimb a monedei euro	1
2017/C 251/02	Decizia Comisiei din 1 august 2017 privind încheierea modificărilor la protocoalele 1 și 2 la Acordul dintre Republica Franceză, Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și Agenția Internațională a Energiei Atomice privind aplicarea garanțiilor în legătură cu Tratatul privind interzicerea armelor nucleare în America Latină și Marea Caraibilor	2

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisia Europeană

2017/C 251/03	Cerere de propuneri și activități conexe în temeiul Programului de lucru al Consiliului European pentru Cercetare (ERC) pentru anul 2018 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare Orizont 2020 (2014-2020)	4
---------------	--	---

RO

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII COMERCIALE COMUNE

Comisia Europeană

2017/C 251/04	Aviz de deschidere a unei proceduri antidumping privind importurile de ferosiliciu originar din Egipt și Ucraina	5
---------------	--	---

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2017/C 251/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8567 – APG/Portfolio) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	12
2017/C 251/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8545 – Bain Capital Investors/REIFF Tyre) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	13

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2017/C 251/07	Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	14
2017/C 251/08	Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	22
2017/C 251/09	Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	28

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

**Rata dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de
refinanțare ⁽¹⁾:**

0,00 % în 1 august 2017

Rata de schimb a monedei euro ⁽²⁾

1 august 2017

(2017/C 251/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD	dolar american 1,1812	CAD	dolar canadian 1,4737
JPY	yen japonez 130,53	HKD	dolar Hong Kong 9,2284
DKK	coroana daneză 7,4369	NZD	dolar neozeelandez 1,5813
GBP	lira sterlină 0,89440	SGD	dolar Singapore 1,6042
SEK	coroana suedeză 9,5563	KRW	won sud-coreean 1 325,50
CHF	franc elvețian 1,1414	ZAR	rand sud-african 15,6922
ISK	coroana islandeză	CNY	yuan renminbi chinezesc 7,9371
NOK	coroana norvegiană 9,3343	HRK	kuna croată 7,4090
BGN	leva bulgărească 1,9558	IDR	rupia indoneziană 15 738,31
CZK	coroana cehă 26,132	MYR	ringgit Malaiezia 5,0620
HUF	forint maghiar 303,60	PHP	peso Filipine 59,508
PLN	zlot polonez 4,2563	RUB	rubla rusească 71,1750
RON	leu românesc nou 4,5596	THB	baht thailandez 39,322
TRY	lira turcească 4,1602	BRL	real brazilian 3,6880
AUD	dolar australian 1,4813	MXN	peso mexican 21,0023
		INR	rupie indiană 75,7145

⁽¹⁾ Rată aplicată pentru ultima operație efectuată înainte de ziua indicată. În cazul unui anunț de licitație cu rată variabilă, rata dobânzii este rata marginală.

⁽²⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

DECIZIA COMISIEI**din 1 august 2017****privind încheierea modificărilor la protocoalele 1 și 2 la Acordul dintre Republica Franceză, Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și Agenția Internațională a Energiei Atomice privind aplicarea garanțiilor în legătură cu Tratatul privind interzicerea armelor nucleare în America Latină și Marea Caraibilor****(2017/C 251/02)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene a Energiei Atomice, în special articolul 101 al doilea paragraf,

având în vedere aprobarea Consiliului,

întrucât:

- (1) Ar trebui încheiate modificările la protocoalele 1 și 2 la Acordul dintre Republica Franceză, Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și Agenția Internațională a Energiei Atomice privind aplicarea garanțiilor în legătură cu Tratatul privind interzicerea armelor nucleare în America Latină și Marea Caraibilor,

DECIDE:

Articolul 1

Modificările la protocoalele 1 și 2 la Acordul dintre Republica Franceză, Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și Agenția Internațională a Energiei Atomice privind aplicarea garanțiilor în legătură cu Tratatul privind interzicerea armelor nucleare în America Latină și Marea Caraibilor se aprobă în numele Comunității Europene a Energiei Atomice. Textul modificărilor susmenționate este atașat la prezenta decizie.

Articolul 2

Comisarul pentru politici climatice și energie sau Directorul general al Direcției Generale Energie sau reprezentantul desemnat al acestuia este autorizat să semneze modificările și să întreprindă toate măsurile necesare pentru intrarea în vigoare a acestor modificări care urmează să fie încheiate în numele Comunității Europene a Energiei Atomice.

Adoptată la Bruxelles, 1 august 2017.

Pentru Comisie

Miguel ARIAS CAÑETE

Membru al Comisiei

ANEXĂ

Paragraful I din protocolul 1 la Acordul dintre Republica Franceză, Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și Agenția Internațională a Energiei Atomice (AIEA) privind aplicarea garanțiilor în legătură cu Tratatul privind interzicerea armelor nucleare în America Latină și Marea Caraibilor (denumit în continuare „acordul de garanții”) se modifică și va avea următorul cuprins:

„I. (A) Atât timp cât:

1. teritoriile franceze care intră sub incidența protocolului I dispun, în scopul desfășurării unor activități nucleare pașnice, de material nuclear în cantități care depășesc limitele stabilite, pentru tipul de material în cauză, la articolul 35 din Acordul dintre Franța, comunitate și agenție privind aplicarea garanțiilor în legătură cu Tratatul privind interzicerea armelor nucleare în America Latină și în Marea Caraibilor (denumit în continuare „acordul”); sau
2. a fost luată decizia de a se construi sau de a se autoriza construirea unei instalații, astfel cum este definită la «Definiții», pe teritoriile franceze care intră sub incidența protocolului I,
punerea în aplicare a dispozițiilor din partea II a acordului se suspendă, cu excepția articolelor 31-37, 39, 47, 48, 58, 60, 66, 67, 69, 71-75, 81, 83-89, 93 și 94.

(B) Informațiile care trebuie raportate în temeiul articolului 32 literele (a) și (b) din acord pot fi grupate și prezentate într-un raport anual; în mod similar, dacă este cazul, se prezintă un raport anual cu privire la importul și exportul materialului nuclear descris la articolul 32 litera (c).

(C) Pentru a permite încheierea la timp a înțelegerilor subsidiare prevăzute la articolul 37 din acord, comunitatea:

1. notifică agenției, cu suficient timp înainte, faptul că teritoriile franceze care intră sub incidența protocolului I dispun de material nuclear pentru activități nucleare pașnice în cantități care depășesc limitele menționate în secțiunea (A); sau
2. notifică Agenția de îndată ce este luată decizia de a se construi sau de a se autoriza construirea unei instalații pe teritoriile franceze care intră sub incidența protocolului I,
în funcție de care dintre aceste evenimente survine mai întâi. În momentul respectiv, se stabilesc de comun acord, după caz, între Franța, comunitate și agenție, proceduri pentru cooperarea în vederea aplicării garanțiilor prevăzute în temeiul acordului.”

Paragraful I din protocolul 2 la acordul de garanții se modifică și va avea următorul cuprins:

„I. În momentul în care comunitatea notifică agenției, în conformitate cu secțiunea 1 (C) din protocolul 1 la prezentul acord, faptul că, pe teritoriile franceze care intră sub incidența protocolului I, există material nuclear pentru activități nucleare pașnice în cantități care depășesc limitele menționate în secțiunea 1 (A) punctul 1 din protocolul 1 la prezentul acord sau faptul că s-a luat decizia de a se construi sau de a se autoriza construirea unei instalații, astfel cum este definită la «Definiții», pe teritoriile franceze care intră sub incidența protocolului I, în conformitate cu secțiunea 1 (A) punctul 2 din protocolul 1 la prezentul acord, în funcție de care dintre aceste evenimente survine mai întâi, se încheie un protocol între Franța, comunitate și agenție privind procedurile de cooperare în vederea aplicării garanțiilor prevăzute în temeiul acordului. Astfel de proceduri vor amplifica anumite dispoziții ale acordului și, în special, vor preciza condițiile și mijloacele prin care se va realiza cooperarea sus-menționată astfel încât să se evite repetarea inutilă a activităților legate de garanții. În măsura posibilului, procedurile trebuie să se bazeze pe cele care sunt în vigoare în temeiul protocoalelor la alte acorduri de garanții dintre statele membre ale comunității, comunitate și agenție și al înțelegerilor subsidiare aferente unor astfel de acorduri, inclusiv înțelegerile speciale conexe convenite de comunitate și de agenție.”

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

Cerere de propuneri și activități conexe în temeiul Programului de lucru al Consiliului European pentru Cercetare (ERC) pentru anul 2018 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare Orizont 2020 (2014-2020)

(2017/C 251/03)

Prin prezenta se anunță lansarea cererilor de propuneri și activități conexe în temeiul Programului de lucru al Consiliului European pentru Cercetare (ERC) pentru 2018 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare Orizont 2020 (2014-2020).

Comisia Europeană a adoptat Programul de activitate al ERC pentru 2018 (https://webgate.ec.testa.eu/ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018_2020/erc/h2020-wp18-erc_en.pdf) prin Decizia C(2017) 5307 din 2 august 2017.

Se invită prezentarea de propuneri pentru aceste cereri. Programul de lucru al ERC pentru 2018, inclusiv termenele și bugetele, este disponibil pe site-ul portalului participanților, împreună cu condițiile de participare la cererile de propuneri și activități conexe și informațiile pentru candidați despre depunerea propunerilor:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/home.html>

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII
COMERCIALE COMUNE

COMISIA EUROPEANĂ

**Aviz de deschidere a unei proceduri antidumping privind importurile de ferosiliciu originar din
Egipt și Ucraina**

(2017/C 251/04)

Comisia Europeană (denumită în continuare „Comisia”) a primit o plângere în temeiul articolului 5 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⁾ (denumit în continuare „regulamentul de bază”), în care s-a afirmat că importurile de ferosiliciu din Egipt și Ucraina fac obiectul unui dumping și cauzează, astfel, un prejudiciu important industriei din Uniune.

1. Plângerea

Plângerea a fost depusă la data de 19 iunie 2017 de către EUROALLIAGES (denumit în continuare „reclamantul”) în numele a patru producători din Uniune, și anume Ferropem, Ferroatlantica SL, OFZ și Huta Laziska SA, care reprezintă peste 90 % din producția totală de ferosiliciu de la nivelul Uniunii.

2. Produsul care face obiectul anchetei

Produsul care face obiectul prezentei anchete este ferosiliciul (FESI), un feroaliaj care conține, în greutate, 20 % sau mai mult, dar maximum 96 % de silicon și 4 % sau mai mult de fier (denumit în continuare „produsul care face obiectul anchetei”).

3. Presumpția de dumping

Produsul despre care se pretinde că face obiectul unui dumping este produsul care face obiectul anchetei, originar din Ucraina și Egipt (denumite în continuare „țările în cauză”), încadrat în prezent la codurile NC 7202 21 00, 7202 29 10 și 7202 29 90. Aceste coduri NC sunt menționate doar cu titlu informativ.

Presumpția de dumping din partea Ucrainei se bazează pe o comparație între valoarea normală stabilită pe baza informațiilor furnizate de o publicație sectorială privind prețurile interne și prețul de export (la nivel franco fabrică) al produsului care face obiectul anchetei atunci când este vândut la export către Uniune.

În absența unor date fiabile privind prețurile interne pentru Egipt, presumpția de dumping se bazează pe o comparație între o valoare normală construită (costurile de fabricație, costurile de vânzare, cheltuielile administrative și alte costuri generale, precum și profitul) furnizată de o firmă de consulting și prețul de export (la nivel franco fabrică) al produsului care face obiectul anchetei atunci când este vândut la export către Uniune.

Calculate pe această bază, marjele de dumping pentru țările în cauză sunt considerabile.

4. Presumpția de prejudiciu și legătura de cauzalitate

Reclamantul a prezentat dovezi potrivit cărora importurile produsului care face obiectul anchetei din țările în cauză au crescut în general, atât ca valoare absolută, cât și în ceea ce privește cota de piață.

Elementele de probă *prima facie* furnizate de reclamant arată că volumul și prețurile produsului importat care face obiectul anchetei au avut, pe lângă alte consecințe, un impact negativ asupra nivelului prețurilor practicate de industria Uniunii și asupra rentabilității acesteia, generând efecte adverse semnificative asupra performanței generale a industriei Uniunii.

5. Procedura

Întrucât a constatat, după informarea statelor membre, că plângerea a fost introdusă de către industria din Uniune sau în numele acesteia și că există suficiente elemente de probă care să justifice deschiderea unei proceduri, Comisia deschide o anchetă în temeiul articolului 5 din regulamentul de bază.

⁽¹⁾ JO L 176, 30.6.2016, p. 21.

Ancheta va stabili dacă produsul care face obiectul anchetei, originar din țările în cauză, face obiectul unui dumping și dacă importurile care fac obiectul dumpingului au cauzat vreun prejudiciu industriei din Uniune. În cazul în care concluziile sunt afirmative, ancheta va examina dacă instituirea unor măsuri nu ar fi contrară interesului Uniunii.

5.1. *Perioada de anchetă și perioada examinată*

Ancheta privind dumpingul și prejudiciul va acoperi perioada cuprinsă între 1 iulie 2016 și 30 iunie 2017 (denumită în continuare „perioada de anchetă”). Examinarea tendințelor relevante pentru evaluarea prejudiciului va viza perioada cuprinsă între 1 ianuarie 2014 și sfârșitul perioadei de anchetă (denumită în continuare „perioada examinată”).

5.2. *Procedura de determinare a dumpingului*

Producătorii-exportatori ⁽¹⁾ din țările în cauză ai produsului care face obiectul anchetei sunt invitați să participe la ancheta Comisiei.

5.2.1. *Anchetarea producătorilor-exportatori*

Toți producătorii-exportatori și asociațiile de producători-exportatori din țările în cauză sunt invitați să contacteze Comisia, de preferință prin e-mail, imediat dar maximum în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, cu excepția cazului în care se prevede altfel, pentru a se face cunoscuți și a solicita un chestionar. Pentru a obține informațiile pe care le consideră necesare pentru ancheta sa cu privire la producătorii-exportatori, Comisia va trimite chestionare producătorilor-exportatori cunoscuți din țările în cauză, oricărei asociații de producători-exportatori cunoscute și autorităților din țările respective.

Producătorii-exportatori și, după caz, asociațiile de producători-exportatori trebuie să prezinte chestionarul completat în termen de 37 de zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, cu excepția cazului în care se prevede altfel.

5.2.2. *Anchetarea importatorilor neafiliați* ⁽²⁾ ⁽³⁾

Importatorii neafiliați care importă din țările în cauză în Uniune produsul care face obiectul anchetei sunt invitați să participe la această anchetă.

Având în vedere numărul potențial mare de importatori neafiliați implicați în această procedură și pentru a finaliza ancheta în termenul prevăzut, Comisia poate limita la un nivel rezonabil numărul de importatori neafiliați care vor fi supuși anchetei, prin selectarea unui eșantion (acest proces fiind, de asemenea, denumit „eșantionare”). Eșantionarea se va efectua în conformitate cu articolul 17 din regulamentul de bază.

Pentru a permite Comisiei să decidă dacă eșantionarea este necesară și, în caz afirmativ, să selecteze un eșantion, toți importatorii neafiliați sau reprezentanții care acționează în numele acestora sunt invitați să se facă cunoscuți Comisiei. Părțile respective trebuie să facă acest lucru în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, cu excepția cazului în care se prevede altfel, furnizând Comisiei informațiile referitoare la societatea (societățile) lor solicitate în anexa la prezentul aviz.

Pentru a obține informațiile pe care le consideră necesare pentru selectarea eșantionului de importatori neafiliați, Comisia poate contacta, de asemenea, orice asociație de importatori cunoscută.

⁽¹⁾ Un producător-exportator este orice societate comercială din țările în cauză care produce și exportă pe piața Uniunii produsul care face obiectul anchetei, fie direct, fie prin intermediul unui terț, inclusiv orice societate afiliată acestuia care este implicată în producția, vânzarea pe piața internă sau exportul produsului care face obiectul anchetei.

⁽²⁾ Doar importatorii neafiliați producătorilor-exportatori pot fi incluși în eșantion. Importatorii afiliați producătorilor-exportatori trebuie să completeze anexa I la chestionarul destinat producătorilor-exportatori respectivi. În conformitate cu articolul 127 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2015/2447 al Comisiei din 24 noiembrie 2015 de stabilire a unor norme pentru punerea în aplicare a anumitor dispoziții din Regulamentul (UE) nr. 952/2013 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a Codului vamal al Uniunii, se consideră că două persoane sunt afiliate dacă: (a) una dintre ele face parte din conducerea sau consiliul de administrație al întreprinderii celeilalte persoane; (b) au calitatea juridică de asociați; (c) una este angajatorul celeilalte; (d) o terță parte posedă, controlează sau deține direct sau indirect 5 % sau mai mult din acțiunile sau părțile emise cu drept de vot de ambele persoane; (e) una dintre ele o controlează pe cealaltă în mod direct sau indirect; (f) ambele sunt controlate în mod direct sau indirect de către o terță persoană; (g) împreună, acestea controlează direct sau indirect o terță persoană; sau (h) sunt membre ale aceleiași familii (JO L 343, 29.12.2015, p. 558). Se consideră că persoanele sunt membre ale aceleiași familii numai dacă sunt legate prin una dintre următoarele relații: (i) soț și soție; (ii) ascendenți și descendenți în linie directă de gradul I; (iii) frați și surori (buni, consangvini și uterini); (iv) ascendenți și descendenți în linie directă de gradul II; (v) unchi sau mătușă și nepot sau nepoată; (vi) socri și ginere sau noră; (vii) cumnați și cumnate. În conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 952/2013 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a Codului vamal al Uniunii, „persoană” înseamnă o persoană fizică, o persoană juridică sau orice asocieri de persoane care nu este persoană juridică, dar care este recunoscută în conformitate cu legislația Uniunii sau cu cea națională ca având capacitatea de a încheia acte juridice (JO L 269, 10.10.2013, p. 1).

⁽³⁾ Datele furnizate de importatorii neafiliați pot fi utilizate și în legătură cu alte aspecte ale prezentei anchete decât stabilirea existenței dumpingului.

Toate părțile interesate care doresc să transmită orice alte informații relevante privind selectarea eșantionului, în afara informațiilor solicitate mai sus, trebuie să le comunice în termen de 21 de zile de la publicarea prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, cu excepția cazurilor în care se prevede altfel.

Dacă este necesar să se constituie un eșantion, importatorii pot fi selectați în funcție de cel mai mare volum reprezentativ de vânzări în Uniune ale produsului care face obiectul anchetei care poate fi examinat în mod rezonabil în timpul avut la dispoziție. Comisia va informa toți importatorii neafiliați cunoscuți și toate asociațiile de importatori cunoscute cu privire la societățile selectate pentru a fi incluse în eșantion.

Pentru a obține informațiile pe care le consideră necesare pentru ancheta sa, Comisia va trimite chestionare importatorilor neafiliați incluși în eșantion, precum și oricărei asociații de importatori cunoscute. Aceste părți trebuie să transmită chestionarul completat în termen de 37 de zile de la data notificării selectării eșantionului, cu excepția cazurilor în care se prevede altfel.

5.3. **Procedura de determinare a prejudiciului și de anchetare a producătorilor din Uniune**

Constatarea unui prejudiciu se bazează pe elemente de probă concrete și implică o examinare obiectivă a volumului de importuri care fac obiectul unui dumping, a efectului acestora asupra prețurilor de pe piața Uniunii și a impactului ulterior al respectivelor importuri asupra industriei din Uniune. Pentru a stabili dacă se aduce un prejudiciu industriei din Uniune, producătorii din Uniune ai produsului care face obiectul anchetei sunt invitați să participe la ancheta Comisiei.

Având în vedere numărul potențial mare de producători din Uniune implicați în această procedură și pentru a finaliza ancheta în termenele legale, Comisia poate limita ancheta la un număr rezonabil de producători-exportatori din Uniune, prin selectarea unui eșantion (acest proces este denumit și „eșantionare”). Eșantionarea se va efectua în conformitate cu articolul 17 din regulamentul de bază.

Comisia a selecționat în mod provizoriu un eșantion de producători din Uniune. Detaliile sunt disponibile în dosarul destinat a fi inspectat de către părțile interesate. Prin prezentul aviz, părțile interesate sunt invitate să consulte dosarul (în acest scop, ele ar trebui să contacteze Comisia cu ajutorul datelor de contact furnizate la punctul 5.7 de mai jos). Alți producători din Uniune sau reprezentanți ai acestora care consideră că au motive de a fi incluși în eșantion trebuie să contacteze Comisia în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Toate părțile interesate care doresc să transmită orice alte informații relevante privind selectarea eșantionului, în afara informațiilor solicitate mai sus, trebuie să le comunice în termen de 21 de zile de la publicarea prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, cu excepția cazurilor în care se prevede altfel.

Toți producătorii cunoscuți din Uniune și asociațiile de producători cunoscute din Uniune vor fi informați de Comisie cu privire la societățile selectate în final pentru a face parte din eșantion.

Pentru a obține informațiile pe care le consideră necesare pentru ancheta sa cu privire la producătorii din Uniune, Comisia va trimite chestionare producătorilor din Uniune selectați pentru a fi incluși în eșantion și oricărei asociații de producători din Uniune cunoscute. Aceste părți trebuie să transmită un chestionar completat în termen de 37 de zile de la data notificării privind constituirea eșantionului, cu excepția cazurilor în care se prevede altfel.

5.4. **Procedura de evaluare a interesului Uniunii**

În cazul în care se stabilește existența dumpingului și a prejudiciului aferent, se va decide, în temeiul articolului 21 din regulamentul de bază, dacă adoptarea unor măsuri antidumping nu ar fi contrară interesului Uniunii. Producătorii din Uniune, importatorii și asociațiile lor reprezentative, utilizatorii și asociațiile lor reprezentative, precum și organizațiile reprezentative ale consumatorilor din Uniune sunt invitați să se facă cunoscuți în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, cu excepția cazului în care se prevede altfel. Pentru a participa la anchetă, organizațiile de consumatori reprezentative trebuie să dovedească, în același termen, că există o legătură obiectivă între activitățile pe care le desfășoară și produsul care face obiectul anchetei.

Părțile care se fac cunoscute în termenul specificat mai sus pot furniza Comisiei informații privind interesul Uniunii în termen de 37 de zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, cu excepția cazului în care se prevede altfel. Aceste informații pot fi furnizate fie într-un format la alegere, fie prin completarea chestionarului pregătit de Comisie. În orice caz, informațiile transmise în temeiul articolului 21 vor fi luate în considerare numai dacă sunt susținute, la momentul transmiterii lor, de elemente de probă concrete.

5.5. **Alte informații prezentate în scris**

În conformitate cu dispozițiile prezentului aviz, toate părțile interesate sunt invitate să își prezinte punctele de vedere, să transmită informații și să furnizeze elemente de probă în sprijinul acestora. Cu excepția cazului în care se prevede altfel, informațiile respective și dovezile în sprijinul acestora trebuie să parvină Comisiei în termen de 37 de zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

5.6. Posibilitatea audierii de către serviciile Comisiei responsabile cu ancheta

Toate părțile interesate pot solicita să fie audiate de serviciile Comisiei responsabile cu ancheta. Orice solicitare de audiere ar trebui să fie transmisă în scris și să precizeze motivele pe care se bazează. Pentru audieri privind aspecte care țin de stadiul inițial al anchetei, solicitarea trebuie transmisă în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Ulterior, orice solicitare de audiere trebuie transmisă în termenele specifice stabilite de Comisie în comunicarea sa cu părțile.

5.7. Instrucțiuni de transmitere a informațiilor prezentate în scris, a chestionarelor completate și a corespondenței

Informațiile transmise Comisiei în scopul desfășurării anchetelor de apărare comercială trebuie să nu facă obiectul unor drepturi de autor. Înainte de transmiterea către Comisie a unor informații și/sau a unor date supuse drepturilor de autor ale unor părți terțe, părțile interesate trebuie să solicite autorizarea specifică a deținătorului dreptului de autor care să permită în mod explicit Comisiei: (a) să utilizeze informațiile și datele în scopul acestei proceduri de apărare comercială; și (b) să furnizeze informațiile sau datele părților interesate de această anchetă într-un format care să le permită acestora să-și exercite drepturile la apărare.

Toate informațiile prezentate în scris, inclusiv cele solicitate prin prezentul aviz, chestionarele completate și corespondența furnizate de părțile interesate cu titlu confidențial poartă mențiunea „Limited” („acces limitat”) ⁽¹⁾.

Părțile interesate care transmit informații cu mențiunea „Limited” (acces limitat) trebuie să furnizeze rezumate cu caracter neconfidențial ale acestora, în temeiul articolului 19 alineatul (2) din regulamentul de bază, care vor purta mențiunea „For inspection by interested parties” (versiune destinată consultării de către părțile interesate). Aceste rezumate trebuie să fie suficient de detaliate pentru a permite o înțelegere rezonabilă a elementelor esențiale ale informațiilor transmise cu titlu confidențial. Dacă o parte interesată care transmite informații confidențiale nu furnizează și un rezumat neconfidențial al acestora în formatul și de calitate solicitate, informațiile respective pot să nu fie luate în considerare.

Părțile interesate sunt invitate să prezinte toate documentele și cererile prin e-mail, inclusiv imputernicirile și fișele de certificare scanate, cu excepția răspunsurilor voluminoase, care trebuie să fie prezentate pe suport CD-ROM sau DVD, în persoană sau prin scrisoare recomandată. Prin utilizarea e-mailului, părțile interesate își exprimă acordul cu normele aplicabile transmiterii informațiilor pe cale electronică, conținute în documentul intitulat „CORESPONDENȚA CU COMISIA EUROPEANĂ ÎN CAZURILE DE APĂRARE COMERCIALĂ”, care este publicat pe site-ul web al Direcției Generale Comerț: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152581.pdf. Părțile interesate trebuie să își indice numele, adresa, numărul de telefon și o adresă de e-mail valabilă și trebuie să se asigure că adresa de e-mail furnizată este o adresă de e-mail oficială funcțională, care este verificată zilnic. După furnizarea datelor de contact, Comisia va comunica cu părțile interesate doar prin e-mail, cu excepția cazului în care acestea solicită în mod explicit să primească toate documentele din partea Comisiei prin alte mijloace de comunicare sau a cazului în care natura documentului care trebuie trimis impune utilizarea unei scrisori recomandate. Pentru mai multe reguli și informații privind corespondența cu Comisia, inclusiv principiile aplicabile comunicărilor prin e-mail, părțile interesate sunt invitate să consulte instrucțiunile susmenționate privind comunicarea cu părțile interesate.

Adresa de corespondență a Comisiei:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adrese de e-mail:

Pentru aspecte legate de dumping: TRADE-AD642-DUMPING-EGYPT@ec.europa.eu;
TRADE-AD642-DUMPING-UKRAINE@ec.europa.eu
Pentru aspecte legate de prejudiciu: TRADE-AD642-INJURY@ec.europa.eu

6. Lipsa cooperării

În cazul în care o parte interesată nu permite accesul la informațiile necesare, nu le furnizează în termenele prevăzute sau obstrucționează în mod semnificativ ancheta, se pot stabili, pe baza datelor disponibile, concluzii pozitive sau negative, provizorii sau finale, în conformitate cu articolul 18 din regulamentul de bază.

⁽¹⁾ Un document purtând mențiunea „Limited” este un document considerat confidențial în temeiul articolului 19 din regulamentul de bază și al articolului 6 din Acordul OMC privind punerea în aplicare a articolului VI din GATT 1994 (Acordul antidumping). De asemenea, acesta este protejat în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 1049/2001 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 145, 31.5.2001, p. 43).

În cazul în care se constată că oricare dintre părțile interesate a furnizat informații false sau înșelătoare, acestea nu sunt luate în considerare și se pot utiliza datele disponibile.

În cazul în care o parte interesată nu cooperează sau cooperează doar parțial și, în consecință, constatările se fac pe baza datelor disponibile, în conformitate cu articolul 18 din regulamentul de bază, rezultatul anchetei ar putea fi mai puțin favorabil respectivei părți decât dacă ar fi cooperat.

Faptul că nu se oferă un răspuns pe suport electronic nu este considerat un refuz de a coopera, cu condiția ca partea interesată să demonstreze că prezentarea unui răspuns în forma cerută ar antrena sarcini sau costuri suplimentare nerezonabile. Partea interesată ar trebui să contacteze imediat Comisia în acest sens.

7. Consilierul-auditor

Părțile interesate pot solicita intervenția consilierului-auditor pentru proceduri comerciale. Consilierul-auditor acționează drept intermediar între părțile interesate și serviciile Comisiei responsabile cu ancheta. Consilierul-auditor examinează cererile de acces la dosar, litigiile privind confidențialitatea documentelor, cererile de amânare a termenelor și cererile terților de a fi audiați. Consilierul-auditor poate organiza o audiere cu o anumită parte interesată și poate acționa ca mediator pentru a asigura exercitarea deplină a drepturilor la apărare ale părților interesate.

Orice cerere de audiere de către consilierul-auditor trebuie formulată în scris și motivată corespunzător. Pentru audieri privind aspecte care țin de stadiul inițial al anchetei, solicitarea trebuie transmisă în termen de 15 zile de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Ulterior, orice cerere de audiere trebuie transmisă în termenele specifice stabilite de Comisie în comunicarea sa cu părțile.

Pentru mai multe informații și date de contact, părțile interesate pot consulta paginile dedicate consilierului-auditor de pe site-ul web al DG Comerț: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

8. Calendarul anchetei

În temeiul articolului 6 alineatul (9) din regulamentul de bază, ancheta se va finaliza în termen de 15 luni de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. În conformitate cu articolul 7 alineatul (1) din regulamentul de bază, pot fi instituite măsuri provizorii cel târziu în termen de nouă luni de la data publicării prezentului aviz în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

9. Prelucrarea datelor cu caracter personal

Toate datele cu caracter personal colectate pe parcursul prezentei anchete vor fi tratate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 18 decembrie 2000 privind protecția persoanelor fizice cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal de către instituțiile și organele comunitare și privind libera circulație a acestor date⁽¹⁾.

⁽¹⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

ANEXĂ

- ☐ Versiune cu acces limitat ⁽¹⁾
☐ Versiune destinată consultării de către părțile interesate
 (a se bifa căsuța corespunzătoare)

PROCEDURĂ ANTIDUMPING PRIVIND IMPORTURILE DE FEROSILICIU ORIGINAR DIN EGIPT ȘI UCRAINA**INFORMAȚII PENTRU SELECTAREA EȘANTIONULUI DE IMPORTATORI NEAFILIAȚI**

Prezentul formular este menit să ajute importatorii neafiliați să furnizeze informațiile necesare pentru eșantionare solicitate la punctul 5.2.2 din avizul de deschidere.

Atât versiunea cu acces limitat (*Limited*), cât și versiunea destinată consultării de către părțile interesate (*For inspection by interested parties*) trebuie returnate Comisiei astfel cum se indică în avizul de deschidere.

1. IDENTITATE ȘI DATE DE CONTACT

Vă rugăm să furnizați următoarele date privind societatea dumneavoastră:

Numele societății	
Adresă	
Persoană de contact	
Adresa de e-mail	
Telefon	
Fax	

2. CIFRA DE AFACERI ȘI VOLUMUL VÂNZĂRILOR

Indicați cifra de afaceri totală a societății în EUR și cifra de afaceri și greutatea sau volumul importurilor în Uniune ⁽²⁾ și a revânzărilor pe piața Uniunii după importul din Egipt și/sau Ucraina în cursul perioadei de anchetă pentru ferosiliciu, astfel cum este definit în avizul de deschidere, precum și greutatea sau volumul corespunzătoare. Precizați unitatea de greutate sau de volum și moneda utilizată.

	Tone	Valoarea în EUR
Cifra de afaceri totală a societății dumneavoastră (în EUR)		
Importurile în Uniune ale produsului care face obiectul anchetei (a se specifica originea)		
Revânzări pe piața din Uniune după importul din Egipt și/sau Ucraina ale produsului care face obiectul anchetei		

⁽¹⁾ Prezentul document este destinat exclusiv uzului intern. Documentul este protejat în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1049/2001 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 145, 31.5.2001, p. 43). Acesta este un document confidențial, în temeiul articolului 19 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 (JO L 176, 30.6.2016, p. 21) și al articolului 6 din Acordul OMC privind punerea în aplicare a articolului VI din GATT 1994 (Acordul antidumping).

⁽²⁾ Cele 28 de state membre ale Uniunii Europene sunt: Austria, Belgia, Bulgaria, Cipru, Croația, Danemarca, Estonia, Finlanda, Franța, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburg, Malta, Polonia, Portugalia, Regatul Unit, Republica Cehă, România, Slovacia, Slovenia, Spania, Suedia, Țările de Jos și Ungaria.

3. ACTIVITĂȚILE SOCIETĂȚII DUMNEAVOASTRĂ ȘI ALE SOCIETĂȚILOR AFILIATE ⁽¹⁾

Vă rugăm să furnizați detalii care descriu exact activitățile societății, precum și ale tuturor societăților afiliate (vă rugăm să le enumerați și să precizați relația cu societatea dumneavoastră) implicate în producția și/sau vânzarea (la export și/sau pe piața internă) a produsului care face obiectul anchetei. Astfel de activități pot include, fără a se limita la acestea, achiziționarea produsului care face obiectul anchetei sau producerea acestuia în temeiul unor acorduri de subcontractare ori prelucrarea sau comercializarea produsului care face obiectul anchetei.

Numele și adresa societății	Activități	Relație

4. ALTE INFORMAȚII

Vă rugăm să furnizați orice alte informații pertinente pe care societatea le consideră utile pentru a ajuta Comisia să selecteze eșantionul.

5. CERTIFICARE

Prin comunicarea informațiilor de mai sus, societatea își exprimă acordul cu privire la posibilitatea de a fi inclusă în eșantion. Dacă societatea este selectată pentru a fi inclusă în eșantion, ea va trebui să completeze un chestionar și să accepte o vizită la sediul său pentru verificarea răspunsului dat. Dacă societatea indică faptul că nu este de acord cu o eventuală includere a sa în eșantion, se va considera că aceasta nu a cooperat la anchetă. Constatările Comisiei în cazul producătorilor-exportatorilor necooperanți se bazează pe datele disponibile, iar rezultatul le poate fi mai puțin favorabil acestor societăți decât dacă ele ar fi cooperat.

Semnătura reprezentantului autorizat:

Numele și funcția reprezentantului autorizat:

Data:

⁽¹⁾ În conformitate cu articolul 127 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2015/2447 al Comisiei din 24 noiembrie 2015 de stabilire a unor norme pentru punerea în aplicare a anumitor dispoziții din Regulamentul (UE) nr. 952/2013 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a Codului vamal al Uniunii, se consideră că două persoane sunt afiliate dacă: (a) una dintre ele face parte din conducerea sau consiliul de administrație al întreprinderii celeilalte persoane; (b) au calitatea juridică de asociați; (c) una este angajatorul celeilalte; (d) o terță parte posedă, controlează sau deține direct sau indirect 5 % sau mai mult din acțiunile sau părțile emise cu drept de vot de ambele persoane; (e) una dintre ele o controlează pe cealaltă în mod direct sau indirect; (f) ambele sunt controlate în mod direct sau indirect de către o terță persoană; (g) împreună, acestea controlează direct sau indirect o terță persoană; sau (h) sunt membre ale aceleiași familii (JO L 343, 29.12.2015, p. 558). Se consideră că persoanele sunt membre ale aceleiași familii numai dacă sunt legate prin una dintre următoarele relații: (i) soț și soție; (ii) ascendenți și descendenți în linie directă de gradul I; (iii) frați și surori (buni, consangvini și uterini); (iv) ascendenți și descendenți în linie directă de gradul II; (v) unchi sau mătușă și nepot sau nepoată; (vi) socri și ginere sau noră; (vii) cumnați și cumnate. În conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 952/2013 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a Codului vamal al Uniunii, „persoană” înseamnă o persoană fizică, o persoană juridică sau orice asocieri de persoane care nu este persoană juridică, dar care este recunoscută în conformitate cu legislația Uniunii sau cu cea națională ca având capacitatea de a încheia acte juridice (JO L 269, 10.10.2013, p. 1).

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.8567 – APG/Portfolio)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 251/05)

1. La data de 20 iulie 2017, 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 APG Asset Management N.V. („APG”, Țările de Jos) dobândește în mod indirect, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra unui portofoliu de patruzeci și opt de societăți europene de infrastructură („Portofoliul”), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii APG: APG este unitatea operațională de gestionare a activelor a APG GROEP N.V., un furnizor de sisteme de pensii colective; Activitățile desfășurate de APG sunt: servicii de consultanță executivă, gestionarea activelor, administrarea fondurilor de pensii și servicii de comunicare în domeniul pensiilor colective, adresate fondurilor de pensii, pentru aproximativ 4,5 milioane de cetățeni olandezi;
- în cazul „Portofoliului”: acesta constă din participarea DIF în patruzeci și opt de societăți/proiecte cu activitate în sectorul infrastructurii în Belgia, Franța, Germania, Irlanda și Regatul Unit.

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 referința M.8567 – APG/Portfolio, 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.8545 – Bain Capital Investors/REIFF Tyre)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2017/C 251/06)

1. La data de 25 iulie 2017, 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 Bain Capital Investors L.L.C. („Bain Capital”, SUA) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, divizia de anvelope a grupului REIFF („REIFF”, Germania), prin achiziționare de acțiuni și active.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Bain Capital: firmă de investiții în societăți necotate care își desfășoară activitatea în majoritatea sectoarelor de activitate;
- în cazul REIFF: distribuitor angro și en detail de anvelope de rezervă, în principal în Germania. Întreprinderea furnizează, de asemenea, jante, roți complete și servicii auxiliare și include o divizie de reșapare a anvelopelor de camioane.

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.8545 – Bain Capital Investors/REIFF Tyre, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

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

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 251/07)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

Nr. UE: PGI-ES-2210 – 13.1.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Adresa: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real (AFEXPAN CIUDAD REAL)
(Asociația regională a producătorilor și distribuitorilor de pâine din Ciudad Real)
Avda, Rey Santo, 8-2º Planta
13005 Ciudad Real
ESPAÑA

Tel.: +34 926600002, Ext. 5007

E-mail: igp@afexpan.es

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- ☐ Descrierea produsului
- ☐ Dovada originii
- ☐ Metoda de producție
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☐ Altele (de precizat)

4. Tipul modificării (modificărilor)

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

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ 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), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificări

Etichetarea

Modificarea punctului „8. Etichetarea” Următoarele paragrafe din caietul de sarcini trebuie eliminate.

„Pe una dintre cele patru părți delimitate de cruce este înscris codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, pe alta apare o etichetă de uz alimentar cuprinzând sigla IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», sigla europeană a IGP, precum și numărul de control individual corespunzător pâinii și identitatea organismului de certificare.”

„Numerotarea corespunzătoare a pâinilor este comunicată și controlată de către organismul de certificare”.

Textul care figura la rubrica privind etichetarea:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice protejate sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce. Pe una dintre cele patru părți delimitate de cruce este înscris codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, pe alta apare o etichetă de uz alimentar cuprinzând sigla IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», sigla europeană a IGP, precum și numărul de control individual corespunzător pâinii și identitatea organismului de certificare.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.

Numerotarea corespunzătoare a pâinilor este comunicată și controlată de către organismul de certificare.

Pâinile protejate de indicația geografică «Pan de Cruz de Ciudad Real» sunt comercializate însoțite de marcă și de etichetă și sunt ambalate, în cazul în care legislația în vigoare prevede acest lucru.”

Justificare:

Modificarea se datorează dificultății, pe de o parte, de a insera pe pâine numărul de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, numărul de control individual și identitatea organismului de certificare, în special pe anumite pâini, cum ar fi pâinea mică (pan pequeño), pâinica (libreta) și chifla (panecillo de cruz), ca urmare a dimensiunii reduse a acestora, precum și, pe de altă parte, dificultății de a lipi eticheta de uz alimentar pe pâinea proaspăt scoasă din cuptor la o temperatură de 180-200 °C.

De asemenea, consumatorul identifică mai bine pâinea „Pan de Cruz de Ciudad Real” cu cele două mărci care sunt menținute în propunerea de modificare.

Este vorba despre o modificare minoră, produsul nefiind modificat (acesta rămâne identic și prezintă aceleași caracteristici), la fel și aria geografică, legătura și denumirea. De asemenea, modificarea nu determină o creștere a restricțiilor impuse la comercializare. Prin urmare, dispozițiile articolului 53 alineatul (2) sunt respectate, iar modificarea trebuie să fie considerată minoră.

Textul care înlocuiește textul care figura la rubrica privind etichetarea:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile protejate de indicația geografică «Pan de Cruz de Ciudad Real» sunt prezentate publicului după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.

Pâinile protejate de indicația geografică «Pan de Cruz de Ciudad Real» sunt comercializate însoțite de marcă și de etichetă și sunt ambalate, în cazul în care legislația în vigoare prevede acest lucru.”

Consecințele modificării textului altor rubrici din caietul de sarcini.

2. *Descrierea produsului*

Versiunea anterioară a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii), precum și codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei producătoare. În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

Noua versiune a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii). În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

5. *Descrierea metodei de obținere a produsului*

Versiunea anterioară a textului:

„Crestarea

Crestarea se realizează, de asemenea, manual. Odată ce pâinea a dospit, pe partea superioară se crestează două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce.

Pe una dintre cele patru părți obținute în urma celor două tăieturi anterioare, se marchează pe pâine codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea cu ajutorul unei ustensile metalice sub formă de șampilă, adecvată acestui scop.”

Noua versiune a textului:

„Crestarea

Crestarea se realizează, de asemenea, manual. Odată ce pâinea a dospit, pe partea superioară se crestează două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce.”

Versiunea anterioară a textului:

„Introducerea în cuptor

Această etapă se realizează, de asemenea, manual. Pâinea deja crestată pe fața superioară se introduce în cuptor pe o lopată de brutărie, cu fața pe care apar codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea și cele două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce în jos.”

Noua versiune a textului:

„Introducerea în cuptor

Această etapă se realizează, de asemenea, manual. Pâinea deja crestată pe fața superioară se introduce în cuptor pe o lopată de brutărie, cu tăieturile perpendiculare scurte sub formă de cruce în jos.”

Versiunea anterioară a textului:

„Scoaterea din cuptor

Pâinea se scoate din cuptor cu ajutorul aceleiași lopeți de brutărie și se așează pe cărucioare cu rafturi de lemn, pentru a se putea aerisi și răci.

Odată răcite, bucățile de pâine se etichetează manual, în conformitate cu punctul 8 din prezentul caiet de sarcini și astfel sunt gata pentru a fi comercializate.”

Noua versiune a textului:

„Scoaterea din cuptor

Pâinea se scoate din cuptor cu ajutorul aceleiași lopeți de brutărie și se așează pe cărucioare cu rafturi de lemn, pentru a se putea aerisi și răci.”

De asemenea, este actualizată rubrica 7, *Organismul de control*

Versiunea anterioară a textului:

„Organismul de control este entitatea de certificare următoare:

ECOAGROCONTROL, S.L.
Carlos VII 9
13630 - Socuéllamos (C.Real)
Tel. 926 532 628 917450014

Această entitate este autorizată de Comunitatea Autonomă Castilia-La Mancha și este în conformitate cu cerințele stabilite în standardul UNE-EN-45011.”

Noua versiune a textului:

„Organismul de control este entitatea de certificare următoare:

CERTIFOOD
C/CRISTOBAL BORDIU, 35. 4º PLANTA. OFIC. 415,
28003 Madrid, ESPAÑA
Tel.: +34 917450014

Această entitate este autorizată de Comunitatea Autonomă Castilia-La Mancha și este în conformitate cu cerințele stabilite în standardul UNE-EN-45011.”

Propunerea de modificare a caietului de sarcini are efecte asupra textului documentului unic, mai exact asupra următoarelor puncte:

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

Versiunea anterioară a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii), precum și codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei producătoare. În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

Noua versiune a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii). În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

3.7. Reguli specifice aplicabile etichetării

Versiunea anterioară a textului:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce. Pe una dintre cele patru părți delimitate de cruce este înscris codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, pe alta apare o etichetă de uz alimentar cuprinzând sigla IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», sigla europeană a IGP, precum și numărul de control individual corespunzător pâinii și identitatea organismului de certificare.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.”

Noua versiune a textului:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.”

Ca urmare a modificării documentului unic, în anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014, unde nu apar punctele 5.1, 5.2 și 5.3, textul se limitează la enunțarea specificității neschimbate a ariei geografice, a specificității produsului și a legăturii cauzale.

Versiunea anterioară a textului:

„5.1. Specificitatea ariei geografice

Clima ariei geografice se caracterizează prin temperaturi și o umiditate care permit, în general, dospirea pâinilor la temperatura camerei. Astfel, temperatura în camera de dospit este de 26-30 °C, iar umiditatea relativă a aerului este de 40-45 %.

Renumita metodă de producție artizanală a «Pan de Cruz de Ciudad Real» prezintă următoarele caracteristici specifice:

Modelarea și creșterea manuală, creșterea unei cruci pe partea superioară a pâinilor, marcarea prin mici perforații pe partea inferioară și «odihnirea» pâinilor timp de 10-15 minute înainte de a fi introduse în cuptor cu fața pe care este crestată crucea în jos.

5.2. Specificitatea produsului

Pâinea este compactă și densă, are o coajă fină, uniformă și groasă, un miez alb cu o intensă aromă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce.

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

Metoda de preparare a fost perfecționată de-a lungul secolelor de practicare a brutăritului tradițional.

Principala caracteristică a metodei specifice de preparare a pâinii – în mare parte artizanală – este creșterea sub formă de cruce, fapt care permite cojii să nu se crape în timpul coacerii. În mod similar, modul în care dospește pâinea este adaptat la condițiile de umiditate și de temperatură ale regiunii.

Metoda de preparare a permis obținerea unei pâini specifice care prezintă caracteristicile menționate la punctul 5.2.”

Noua versiune a textului:

„Clima ariei geografice se caracterizează prin temperaturi și o umiditate care permit, în general, dospirea pâinilor la temperatura camerei. Astfel, temperatura în camera de dospit este de 26-30 °C, iar umiditatea relativă a aerului este de 40-45 %.

Renumita metodă de producție artizanală a «Pan de Cruz de Ciudad Real» prezintă următoarele caracteristici specifice:

Modelarea și creșterea manuală, creșterea unei cruci pe partea superioară a pâinilor, marcarea prin mici perforații pe partea inferioară și «odihnirea» pâinilor timp de 10-15 minute înainte de a fi introduse în cuptor cu fața pe care este crestată crucea în jos.

Acest proces specific de preparare a pâinii, în mare parte artizanal, are drept caracteristică principală creșterea sub formă de cruce și introducerea la cuptor, fapt care permite cojii să nu se crape în timpul coacerii și care conduce la obținerea unei pâini compacte și dense, cu o coajă fină, uniformă și groasă și un miez alb cu o intensă aromă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce.”

6. Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

DOCUMENT UNIC

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

Nr. UE: PGI-ES-2210 – 13.1.2017

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea**

„Pan de Cruz de Ciudad Real”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

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

Clasa 2.3 Produse de brutărie, patiserie și cofetărie și biscuiți

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

Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) „Pan de Cruz de Ciudad Real” este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii). În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.

Caracteristicile specifice ale acestei pâini sunt următoarele:

Pâinea se prepară și se obține dintr-un aluat dur, preparat din făină de grâu de calitate superioară, cu următoarele valori: W între 140 și 200, iar P/L între 0,5 și 1,0.

Aceasta este rotundă și aplatizată și are coajă.

Pâinea are o coajă groasă de unu-doi milimetri, fină și crocantă, de culoare aurie-arămie și cu gust de cereale prăjite.

Miezul pâinii este alb și are o textură fină, spongioasă, consistentă și fără goluri, fiind asemănător bumbacului.

Pâinea are următoarele caracteristici organoleptice: miezul are o aromă intensă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce, iar coaja este fină și crocantă, având gust de cereale prăjite. În condiții normale de depozitare, „Pan de Cruz de Ciudad Real” rămâne adecvată pentru consum timp de 6-7 zile.

Pâinea nu prezintă mucegaiuri, reziduuri anormale sau orice alte materii străine.

Nivelul maxim de umiditate al miezului este de 30 %, iar aciditatea pâinii se situează într-un interval al pH-ului de 5-7.

Produsul se prezintă sub formă de pâini mari (750-850 g), de pâini mici (550-650 g), de pâinici (libreta – 310-410 g) sau de chifle (panecillo de cruz – 115-135 g).

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

Făină de grâu de calitate superioară, cu următoarele valori: W între 140 și 200, iar P/L între 0,5 și 1,0.

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

Pâinile care fac obiectul IGP „Pan de Cruz de Ciudad Real” se prepară numai din făină de grâu de calitate superioară, apă, sare, drojdie naturală, aditivi și amelioratori alimentari autorizați. Făina trebuie să aibă următoarele valori: W între 140 și 200, iar P/L între 0,5 și 1,0.

Indicele mediu de transformare este de 110-125 kg de pâine pentru 100 kg de făină, în funcție de greutatea pâinilor.

Procesul de panificație care face obiectul indicației geografice protejate „Pan de Cruz de Ciudad Real” cuprinde etapele descrise în cele ce urmează:

1. Amestecarea

Amestecarea se realizează într-un malaxor mecanic, atât timp cât este necesar pentru a se obține un aluat omogen, și anume 20-30 de minute, în funcție de tipul de malaxor utilizat, având grijă ca aluatul să nu iasă din aparat la o temperatură de peste 24-25 °C.

2. Afânarea sau frământarea

Aluatul se trece de mai multe ori printr-o mașină de frământat, de preferință cu lamele, până când se obține un aluat fin și elastic.

3. Cântărirea

Fiind o pâine artizanală, produsul se cântărește cu ajutorul unui cântar volumetric, al unei balanțe electronice sau al unui divizor volumetric. Greutatea aluatului, exprimată în grame, necesară pentru obținerea diverselor pâini, este după cum urmează: pâine mare – între 900 și 1 000 g; pâine mică – între 660 și 760 g; pâinică – între 370 și 470 g; chiflă – între 150 și 180 g.

4. Modelarea

Se realizează manual, modelând cu mâinile o bilă de aluat sub formă conică, fără a lăsa să se amestece vreun reziduu. În continuare aceasta se aplatizează în formă de disc și se întinde, astfel încât discul să fie cât mai mare, subțind marginea și lăsând mijlocul mai înalt.

5. Dospirea

Pâinile modelate se așează pe rafturi acoperite cu stofă sau cu o pânză asemănătoare. Dospirea începe astfel la temperatura camerei, formându-se o crustă fină. Valorile temperaturii și ale umidității relative a aerului care trebuie respectate în camera de dospire se situează între 26 și 30 °C și, respectiv, între 40 % și 45 %. Timpul de dospire variază între 1 oră 20 de minute și 2 ore 20 de minute, în funcție de temperatura aerului din cameră.

6. Crestarea

Crestarea se realizează, de asemenea, manual. Odată ce pâinea a dospit, pe partea superioară se crestează două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce. Apoi, pe cealaltă parte a pâinii, adică pe partea inferioară, se aplică sigla IGP „Pan de Cruz de Ciudad Real”. Pentru pâinile mari și cele mici, sigla are un diametru de 6 centimetri, iar pentru pâinici și chifle, de 4 centimetri. După marcarea, pâinile se lasă să se odihnească timp de 10-15 minute, astfel încât tăieturile să capete formă pe măsură ce se formează coaja.

7. Introducerea în cuptor

Pâinea se introduce în cuptor manual, așezată cu fața în jos pe o lopată de brutărie.

8. Coacerea în cuptor

Această pâine se coace în cuptoare cu vatră și pereți din material refractar. Timpul de coacere este de 30-50 de minute. În primele 15 minute, temperatura în cuptor trebuie să fie de 250 °C, după care, în următoarele 20 de minute, aceasta trebuie să coboare până la 200 °C.

9. Scoaterea din cuptor

Pâinea se scoate din cuptor cu ajutorul unei lopeți de brutărie și se așează pe cărucioare cu rafturi de lemn, pentru a se putea aerisi și răci. Odată răcită, pâinea este gata pentru livrare.

Nivelul maxim de umiditate admis este de 30 %, iar aciditatea pâinii se situează într-un interval al pH-ului de 5-7.

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

—

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

Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice protejate sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.

4. Descrierea concisă a ariei geografice

Zona în care se fabrică pâinea care face obiectul indicației geografice protejate „Pan de Cruz de Ciudad Real” cuprinde toate orașele din provincia Ciudad Real.

5. Legătura cu aria geografică

Clima ariei geografice se caracterizează prin temperaturi și o umiditate care permit, în general, dospirea pâinilor la temperatura camerei. Astfel, temperatura în camera de dospit este de 26-30 °C, iar umiditatea relativă a aerului este de 40-45 %.

Renumita metodă de producție artizanală a „Pan de Cruz de Ciudad Real” prezintă următoarele caracteristici specifice:

Modelarea și crestarea manuală, crestarea unei cruci pe partea superioară a pâinilor, marcarea prin mici perforații pe partea inferioară și „odihnirea” pâinilor timp de 10-15 minute înainte de a fi introduse în cuptor cu fața pe care este crestată crucea în jos.

Acest proces specific de preparare a pâinii, în mare parte artizanal, are drept caracteristică principală crestarea sub formă de cruce și introducerea la cuptor, fapt care permite cojii să nu se crape în timpul coacerii și care conduce la obținerea unei pâini compacte și dense, cu o coajă fină, uniformă și groasă și un miez alb cu o intensă aromă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 251/08)

Comisia Europeană a aprobat această modificare minoră în conformitate cu articolul 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”

Nr. UE: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Asociația producătorilor de lactate din Lituania „Pieno Centras”
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Fax: +370 82461415

E-mail: pc@pieno-centras.lt

2. Statul membru sau țara terță

Lituania

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

- ☒ Descrierea produsului
- ☐ Dovada originii
- ☒ Metoda de producție
- ☒ Legătura
- ☐ Etichetarea
- ☒ Altele [a se preciza]

4. Tipul modificării (modificărilor)

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat
- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat
- ☐ 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), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

5. Modificare (modificări)

Motivele modificării:

Caietul de sarcini și documentul unic ale IGP „Lietuviškas varškės sūris” precizează că produsul capătă forma specifică atunci când coagulul este îndesat **cu mâna** în săculeții de brânză tradiționali de formă triunghiulară, care sunt apoi legați bine cu un nod la extremitatea mai lată și sunt presați. În urma modernizării producției, coagulul poate fi îndesat în săculeții de brânză și nodul poate fi legat inclusiv **prin mijloace mecanice**. Această modificare minoră a metodei de producție impune actualizarea caietului de sarcini și a documentului unic ale IGP „Lietuviškas varškės sūris”.

Modificarea 1

Descrierea produsului

Caietul de sarcini actual conține următorul text:

„În al doilea rând, forma sa distinctivă, pe care brânza o capătă atunci când coagulul este îndesat cu mâna în săculeții de brânză tradiționali de formă triunghiulară, care sunt apoi legați bine cu un nod la extremitatea mai lată și sunt presați.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„În al doilea rând, forma sa distinctivă, pe care brânza o capătă atunci când coagulul este îndesat cu mâna **sau prin mijloace mecanice** în săculeții de brânză tradiționali de formă triunghiulară, care sunt apoi legați bine cu un nod la extremitatea mai lată și sunt presați.”

Modificarea 2

Metoda de producție

Caietul de sarcini actual conține următorul text:

„După ce a fost amestecată bine, masa coagulului se pune cu mâna în săculeți triunghiulari, fabricați dintr-un material textil subțire, țesut (material specific pentru brânză). Aceștia se leagă cu un nod la extremitatea mai lată.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„După ce a fost amestecată bine, masa coagulului se pune cu mâna **sau prin mijloace mecanice** în săculeți triunghiulari, fabricați dintr-un material textil subțire, țesut (material specific pentru brânză). Aceștia se leagă cu un nod la extremitatea mai lată.”

Modificarea 3

Legătura cu aria geografică

Caietul de sarcini actual conține următorul text:

„În fabricile de prelucrare a laptelui, procesul de producție a brânzei este mecanizat, însă coagulul se îndeasă încă în săculeți de brânză care sunt legați cu mâna, așa cum s-a procedat timp de secole.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„În fabricile de prelucrare a laptelui, procesul de producție a brânzei este mecanizat, însă îndesarea coagulului în săculeții de brânză și legarea acestora încă **se pot realiza** cu mâna, așa cum s-a procedat timp de secole, **și nu doar prin mijloace mecanice**.”

Modificarea 4

Legătura cu aria geografică

Caietul de sarcini actual conține următorul text:

„Brânza este îndesată cu mâna în săculeții pentru brânză tradiționali, subțiri, țesuți, de formă triunghiulară, a căror extremitate mai lată este legată cu un nod, ceea ce dă brânzei forma specifică, și anume de prismă triunghiulară cu colțuri rotunjite, în timp ce pe suprafață se imprimă forma materialului textil, cu pliuri în locul în care materialul a fost legat cu nod.”

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„Brânza este îndesată cu mâna **sau prin mijloace mecanice** în săculeții pentru brânză tradiționali, subțiri, țesuți, de formă triunghiulară, a căror extremitate mai lată este legată cu un nod, ceea ce dă brânzei forma specifică, și anume de prismă triunghiulară cu colțuri rotunjite, în timp ce pe suprafață se imprimă forma materialului textil, cu pliuri în locul în care materialul a fost legat cu nod.”

Modificarea 5

Legătura cu aria geografică

Caietul de sarcini actual conține următorul text:

„Atât fermierii individuali, cât și producătorii din cooperative mici sau din fabricile mari de prelucrare a laptelui îndeasă coagulul în săculeții pentru brânză cu mâna, leagă un nod la capăt, scot produsul din săculeți după presare și îl freacă manual cu un amestec de condimente înainte de a-l coace”.

Acest text a fost modificat după cum urmează:

„Atât fermierii individuali, cât și producătorii din cooperative mici sau de la fabricile mari de prelucrare a laptelui îndeasă coagulul în săculeții pentru brânză cu mâna **sau prin mijloace mecanice**, leagă un nod la capăt, scot produsul din săculeți după presare și îl freacă manual cu un amestec de condimente înainte de a-l coace”.

Modificarea 6

Altele – Informații de contact ale grupului de producători

Caietul de sarcini actual conține următorul text:

Numele și adresa grupului solicitant

PIENO CENTRAS, Asociația producătorilor de lactate din Lituania
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Tel. + 370 34060371

Fax + 370 34060383

E-mail: aldonaplutukiene@rokiskio.com

Acest text a fost modificat după cum urmează:

Grupul solicitant și interesul legitim

Asociația producătorilor de lactate din Lituania „Pieno Centras”
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. + 370 82461414

Fax + 370 82461415

E-mail: pc@pieno-centras.lt

6. Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

DOCUMENT UNIC

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”

Nr. UE: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Denumire (denumiri)

„Lietuviškas varškės sūris”

2. Statul membru sau țara terță

Lituania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Lietuviškas varškės sūris” este un tip de brânză nematurată pe bază de coagul, în formă de prismă triunghiulară cu colțuri rotunjite și având la capătul mai lat urme de la nodul săculețului în care este ambalată brânza. Poate fi consumată proaspătă, afumată, coaptă sau uscată. Brânza este produsă conform unei metode tradiționale, și anume laptele se coagulează exclusiv cu ajutorul unei culturi starter de bacterii lactice, fără a se folosi fermenți. Brânza capătă forma specifică atunci când coagulul este îndesat cu mâna sau prin mijloace mecanice în săculeții de brânză tradiționali de formă triunghiulară, care sunt apoi legați bine cu un nod la extremitatea mai lată și sunt presați. Adaosul de ierburi aromatice și/sau de sare în brânză este facultativ. Dimensiunea brânzei depinde de scopul în care se intenționează să fie folosită și poate fi cuprinsă între câteva sute de grame și 5 kg sau chiar mai mult. La producerea brânzei nu se folosesc aditivi, arome sau coloranți.

Caracteristici

Culoare: sortimentele de brânză proaspătă și uscată sunt de culoare albă până la gălbuie. Brânza coaptă este gălbuie până la maronie, iar suprafața exterioară poate fi acoperită cu mirodenii și/sau ierburi aromatice; în secțiune, are o culoare de la albă la gălbuie. Suprafața exterioară a brânzei afumate este de culoare galben-închis până la maro, pe când în secțiune este de la albă la galbenă.

Textură: brânza proaspătă este moale, cu pastă omogenă, destul de densă și se poate sfărâma la tăiere, în timp ce brânza coaptă are pasta omogenă, densă și puțin elastică, iar cea afumată are pasta omogenă, densă și sfărâmicioasă. Brânza uscată are o textură omogenă, tare, greu de tăiat și se sfărâmă atunci când este ruptă. Dacă brânza este pregătită cu condimente, acestea pot fi distribuite neuniform.

Aromă și gust: caracteristic acidului lactic, cu nuanțe ale aromei și gustului condimentelor folosite (chimen, sare etc.). Brânza afumată are de asemenea aromă și gust distinctive de afumat.

Caracteristici fizice și chimice:

- în funcție de compoziție, „Lietuviškas varškės sūris” poate avea un conținut de grăsime de 7-25 % din greutate sau poate avea un conținut redus de grăsime (de maximum 0,5 % din greutate);
- conținutul de substanță uscată depinde de conținutul de grăsime al brânzei și de prelucrarea sa ulterioară. El trebuie să fie de cel puțin 31 % pentru brânza proaspătă, coaptă și afumată și de cel puțin 67 % pentru brânza uscată;
- aciditatea activă pH este de minimum 4,3.

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

- lapte de vacă;
- cultură starter de bacterii lactice mezofile;
- sare;
- ierburi aromatice cultivate în mod tradițional în Lituania (chimen, usturoi, mentă etc.).

Materiile prime folosite la producerea „Lietuviškas varškės sūris” pot proveni și din afara ariei geografice specificate.

Nu există cerințe specifice referitoare la calitate sau restricții legate de origine.

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

Etape ale producerii „Lietuviškas varškės sūris”:

- standardizarea, pasteurizarea, răcirea și fermentarea laptelui;
- separarea zerului;
- autopresarea coagulului;
- formarea și presarea brânzei: masa coagulului se pune cu mâna sau prin mijloace mecanice în săculeți triunghiulari, fabricați dintr-un material textil subțire, țesut (material specific pentru brânză). Aceștia se leagă cu un nod la extremitatea mai lată și se presează într-o presă sau clemă până când se atinge conținutul de umiditate dorit;
- prelucrarea brânzei: brânza căreia i s-a dat o formă se răcește până la o temperatură de 6-12 °C și se scoate din săculețul pentru brânză. Dacă se produce brânză afumată, coaptă sau uscată, brânza este afumată, coaptă, respectiv uscată, după răcire. Dacă se produce brânză coaptă cu condimente, brânza este frecată cu un amestec de condimente și sare și se lasă cel puțin 12 ore într-o încăpere cu o temperatură de 10-20 °C înainte de a se coace.

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

Brânza „Lietuviškas varškės sūris” este ambalată la locul producerii, deoarece are o textură sfărâmicioasă, în special în cazul sortimentului proaspăt, și este greu de tăiat, iar transportarea ei în altă parte în vederea ambalării i-ar afecta aspectul și calitatea. Mai mult, termenul de valabilitate este scurt și există riscul unei contaminări bacteriene.

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

Producătorii de „Lietuviškas varškės sūris” care respectă dispozițiile caietului de sarcini publicat al acestui produs pot utiliza denumirea „Lietuviškas varškės sūris” pentru etichetare, publicitate și comercializare.

Eticheta trebuie să indice:

- numele producătorului respectiv;
- conținutul de grăsime, ca procentaj din greutatea brânzei, sau indicația „liesas” (conținut redus de grăsime);
- sintagma „indicație geografică protejată” și/sau simbolul UE.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică vizată de cerere include tot teritoriul Republicii Lituania. „Lietuviškas varškės sūris” a fost și este încă produsă după o metodă tradițională în toată aria menționată, în regiunile învecinate acest tip de brânză fiind produs numai în enclavile lituaniene rămase în Belarus. Apariția acestui produs distinct, fabricat de mult timp numai în Lituania și cunoscut în toată țara, este atribuită localizării geografice a Lituaniei și modului de viață din această țară.

5. Legătura cu aria geografică

Lituania este o țară mică, cu o suprafață de doar 65 300 km², similară cu cea a unor regiuni ale statelor membre. Întrucât există o tradiție îndelungată a consumului în toată Lituania, brânza este cunoscută sub numele de „Lietuviškas varškės sūris”.

În Lituania, agricultura de subzistență a fost modul predominant de viață (industrializarea a intervenit mai târziu), ceea ce a însemnat că meniul de bază al populației rurale a fost și a rămas alcătuit din cereale și produse lactate.

Brânza pe bază de coagul se producea în Lituania încă din Evul Mediu și este menționată din secolul XVI în inventarele scrise ale unor domenii. Când se cocea mâncare într-un cuptor de pâine, se puneă înăuntru și o ulcea cu lapte acru, imediat ce cuptorul se răcea puțin, și se lăsa până când se ridicau la suprafață proteine galbene poroase. Odată scoasă ulcea din cuptor, se golea într-un săculeț triunghiular (un săculeț pentru brânză), care se atârna pentru a se scurge. Coagulul scurs se presa apoi în prese speciale sau se puneă pe o suprafață tare (o masă, o bancă sau o altă suprafață orizontală), se acoperea cu o scândură și se presa cu o piatră. Toamna și primăvara, când atmosfera era umedă, adesea suprafața brânzei din coagul se acoperea cu o „peliculă” de bacterii sau mucegai, de aceea brânza era conservată prin coacere ușoară într-un cuptor moderat de fierbinte sau prin afumare. Brânzeturile din coagul care se intenționa să fie păstrate mai mult timp se uscau.

Datorită caracteristicilor „Lietuviškas varškės sūris” și totodată procesului simplu de producție, care nu necesită cheag și nici maturare, ci doar fermentarea laptelui și presarea coagulului, care, după ce ia forma unei brânze, poate fi sărat și apoi uscat, afumat sau copt, oamenii care trăiau din produsele agricole au putut să facă provizii pentru iarnă, perioadă în care vacile nu mai dădeau, de obicei, lapte.

Metoda de producție tradițională, foarte laborioasă, care a rămas, în mare, neschimbată până astăzi, îi oferă brânzei „Lietuviškas varškės sūris” caracterul distinct. Materiile prime de bază folosite la producerea sa sunt laptele de vacă pasteurizat și o cultură starter de bacterii lactice mezofile care îi conferă gustul de acid lactic. Brânza este îndesată cu mâna sau prin mijloace mecanice în săculeții pentru brânză tradiționali, subțiri, țesuți, de formă triunghiulară, a căror extremitate mai lată este legată cu un nod, ceea ce dă brânzei forma specifică, și anume de prismă triunghiulară cu colțuri rotunjite, în timp ce pe suprafață se imprimă forma materialului textil, cu pliuri în locul în care materialul a fost legat cu nod. Forma săculețului pentru brânză este determinată și de faptul că brânza proaspătă „Lietuviškas varškės sūris” este sfărâmicioasă și este mai ușor de scos intactă dintr-un săculeț pentru brânză triunghiular decât dintr-un săculeț cu altă formă. „Lietuviškas varškės sūris” este parte integrantă din patrimoniul culinar și național și din imaginea Lituaniei.

Legătura dintre „Lietuviškas varškės sūris” și aria geografică se bazează pe reputația sa, după cum o ilustrează unele surse literare, cărți de bucate și popularitatea sa în viața cotidiană, la ocazii festive și în reprezentarea Lituaniei.

Scriind, în 1690, despre mâncărurile și băuturile lituaniene în cartea sa *Der Preusche Littauer* (Lituanianul prusac), Theodor Lepner, un pastor protestant care a lucrat în Lituania, a inclus următoarea descriere a brânzei „Lietuviškas varškės sūris”: „Ei își produc brânzeturile astfel: pun coagulul bine sărat într-o bucată de material, îl înfășoară pentru a-i permite să se scurgă și atârnă coagulul în hambar pentru a se întări. Apoi mănâncă brânza, pe care o taie în mai multe bucăți și o pun în fața oaspeților. Lor li se pare la fel de bună ca și brânza neerlandeză cea mai gustoasă.” Peste aproximativ 300 de ani, Vilius Puronas a inclus următoarea descriere în cartea sa *Nuo mamutų iki cepelinų* (De la mamuți la găluștele de cartofi, 1999): „Lietuviškas varškės sūris» se producea și se consuma în întreaga Lituania (nu numai într-o singură zonă etnografică), în timp ce vecinilor noștri le lăsa gura apă de poftă și ne cereau rețeta. «Lietuviškas varškės sūris» făcută de noi cu chimen, proaspătă sau uscată, care se află azi în vitrine, s-a schimbat foarte puțin de atunci.”

Prima carte de bucate în lituaniană, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* (Gospodina lituaniană sau lecții despre modul optim de a consuma darurile Domnului), publicată în Tilžė (Tilsit) în 1893, și *Šeimininkėms vadovėlis* (Manualul gospodinei), carte publicată în Sejny în 1911, conțineau rețete de „Lietuviškas varškės sūris”. „Lietuviškas varškės sūris” a fost descrisă și în literatura dedicată specialiștilor din industria lactatelor, de exemplu în *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (O colecție de indicații și instrucțiuni cu privire la cele mai importante aspecte ale producției de lactate), publicată în 1947 de Pienocentras (Uniunea centrală a cooperativelor de produse lactate), și în cartea *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (Vânzarea și consumul de produse lactate), publicată în Vilnius în 1958. Felul acesta de brânză, cunoscut ca „brânză lituaniană”, a început să fie produs industrial de la sfârșitul secolului XIX. În fabricile de prelucrare a laptei, procesul de producție a brânzei este mecanizat, însă îndesarea coagulului în săculeții de brânză și legarea acestora încă se pot realiza cu mâna, așa cum s-a procedat timp de secole, și nu doar prin mijloace mecanice. Chiar și azi, la fabricarea brânzei acasă, se folosesc încă prese produse conform vechiului model.

În Lituania, „Lietuviškas varškės sūris” face încă parte integrantă din ritualul diverselor reuniuni, botezuri, nunți și alte evenimente familiale și reprezintă un cadou perfect. Produsul este nelipsit și din viața cotidiană. În Lituania, se obișnuiește să se mănânce brânza proaspătă goală, cu gem sau miere ori în sandvișuri, să se consume brânza coaptă sau afumată „Lietuviškas varškės sūris” cu bere sau *gira* (o băutură fermentată din pâine), iar brânza uscată să însoțească oamenii în excursii sau călătorii mai lungi. Se obișnuiește și să se facă o „Lietuviškas varškės sūris” mare pentru festivități. Pentru festivalul cântecului din 2007, s-a produs o brânză cu greutatea de 99 kg în fabrica de lactate din Ukmergė. Cea mai mare „Lietuviškas varškės sūris” afumată, de 12 kg, a fost fabricată de Sānziene, în 2009, în districtul Biržai, din 105 litri de lapte, fiind afumată într-un cuptor special timp de două zile întregi. Domnișoara de onoare aduce la nuntă o „Lietuviškas varškės sūris” mare, delicioasă, proaspătă, cu care împodobește masa, și, ca simbol al intimității și trăinicieii cuplului, mireasa oferă muzicanților o „Lietuviškas varškės sūris” uscată în dimineața celei de a doua zile a nunții, ca să le cante pentru a-i trezi.

Din 2006, la Muzeul domeniului Rokiškis se organizează un program educațional denumit „Sūrio kelias” (Drumul brânzei). În fiecare an, aproximativ 6 000 de vizitatori descoperă vechile metode de producere a „Lietuviškas varškės sūris” și ustensilele etnografice și degustă diverse feluri de brânză. „Lietuviškas varškės sūris” a avut mare succes în rândul vizitatorilor din cadrul Săptămânii verzi 2009, o expoziție internațională desfășurată la Berlin.

Experiența, cunoștințele și priceperea producătorilor de brânză, dezvoltate timp de secole, au făcut posibile adaptarea procesului de producție la condițiile moderne, menținerea formei specifice a produsului și garantarea calității.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 251/09)

Comisia Europeană a aprobat această cerere de modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾

„AIL FUMÉ D'ARLEUX”

Nr. UE: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Denumire: Grupul producătorilor de „Ail fumé d'Arleux”

Adresă: Mairie d'Arleux
Place du Général De Gaulle
59 151 Arleux
FRANCE

E-mail: mairie@arleux.com

Compozență: Grupul este alcătuit din producătorii de „Ail fumé d'Arleux”. Ca atare, grupul are dreptul de a înainta cererea de modificare.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

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

- ☐ Descrierea produsului
- ☒ Dovada originii
- ☒ Metoda de producție
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetare
- ☒ Altele: descrierea produsului, actualizarea coordonatelor, legătura cauzală, structura de control, cerințe la nivel național

4. Tipul modificării (modificărilor)

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat.
- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat.
- ☐ 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), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

5. Modificare (modificări)

Rubrica „Dovada originii”

Se adaugă un paragraf care să prevadă că orice operator implicat în producerea IGP „trebuie să se identifice în fața grupului în vederea abilitării sale, iar această identificare trebuie să aibă loc înainte de începerea activității.”.

Această dispoziție, care a fost deja aplicată, sporește trasabilitatea produsului.

Rubrica „Descrierea metodei de producție”

— Plantare:

Teza: „Pentru plantare, vor trebui cumpărate semințe de calitate CE (semințe controlate conform normelor europene) sau certificate, cu o pondere de cel puțin 25 % semințe certificate.” se înlocuiește cu teza:

„Pentru plantare, sunt cumpărate semințe de calitate CE (semințe controlate conform normelor europene) sau certificate.”

De asemenea, teza „Cunoscând faptul că obiectivul grupului este de a promova varietatea Gayant dată fiind durata sa lungă de conservare, dar că până în prezent producția de semințe certificate Gayant nu acoperă toate nevoile, rata minimă de utilizare a semințelor certificate a fost stabilită la 25 %.” a fost eliminată.

Aceste modificări au ca scop eliminarea obligației de a se utiliza cel puțin 25 % semințe certificate. Stabilirea unui procent minim de semințe certificate în caietul de sarcini în vigoare a reflectat intenția grupului de a dezvolta o producție de semințe certificate din varietatea regională Gayant. Se pare că producția de semințe certificate, de exemplu Gayant, nu a evoluat în condiții care să asigure, de o manieră stabilă, nivelul fixat la 25 %. În consecință, producătorii trebuie să fie în măsură să cumpere și să utilizeze semințe de calitate CE sau certificate, sau trebuie să fie capabili să le producă ei înșiși din semințe de calitate CE sau certificate, achiziționate în anul precedent.

Această dispoziție nu afectează descrierea produsului și nici legătura cu aria geografică, deoarece calitatea semințelor CE este din acest moment echivalentă cu cea a semințelor certificate.

Teza: „Durata între multiplicare și plantare nu va trebui să depășească 8 zile.” se înlocuiește cu teza: „Durata între multiplicare și plantare nu va trebui să depășească 15 zile.”

Această modificare este justificată de luarea în considerare a condițiilor climatice uneori nefavorabile care pot întârzia pregătirea solului pentru plantare. Prelungirea acestei durate permite, astfel, plantarea în momentul cel mai favorabil.

— Faza de creștere a plantelor:

Teza „Nu se efectuează niciun tratament pe parcursul ultimelor 3 săptămâni premergătoare recoltei.” se elimină deoarece există deja un termen regulamentar de 14 zile care este suficient pentru a garanta o stare a frunzelor uscate înainte de recoltare comparabilă cu cea obținută după oprirea tratamentului cu trei săptămâni înainte de recoltare. Cu toate că, în general, nu se efectuează niciun tratament cu trei săptămâni înainte de recoltare, se poate întâmpla ca tratamentul să fie necesar, în funcție de condițiile meteorologice, pentru a preveni o boală criptogamică, precum rugina.

Teza „Pulverizatorul se supune controlului odată la 3 ani” se elimină întrucât această obligație este menționată în reglementarea generală.

Rubrica „Etichetare”

Obligația de a indica pe etichete denumirea IGP și logo-ul UE se elimină, deoarece se regăsește în prezent în reglementările generale.

Documentul unic se modifică în consecință.

Rubrica „Altele”

— Actualizarea caietului de sarcini:

S-a procedat la eliminarea cuvintelor inadecvate sau inutile („umană” în expresia „pricepere umană”, „tradițional” în expresia „usturoi tradițional”, la deplasarea unui tabel cu prezentările produsului sau, în partea privind „legătura cauzală”, a unor paragrafe, precum și la eliminarea titlurilor de paragrafe. Bibliografia și anexele care nu conțin dispoziții cu caracter obligatoriu au fost eliminate.

Aceste modificări au drept scop asigurarea unei coerențe sporite a textului caietului de sarcini, mai ales în ceea ce privește documentul unic. Acestea nu produc efecte asupra produsului sau a legăturii cauzale.

— Autoritatea competentă din statul membru:

Datele Institutului Național pentru Origine și Calitate (INAO) sunt adăugate în calitate de serviciu competent al statului membru, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

— Organismul de control:

Datele de contact ale organismului de control au fost înlocuite cu cele ale autorității de control competente. Obiectivul acestei modificări este evitarea modificării caietului de sarcini în caz de schimbare a organismului de control.

6. Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

DOCUMENT UNIC

„AIL FUMÉ D'ARLEUX”

Nr. UE: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Ail fumé d'Arleux”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

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

„Ail fumé d'Arleux” este un usturoi cu o durată de conservare considerabilă, datorată unei metode tradiționale și preceperii specifice privind împletirea și afumarea utilizând turbă locală și/sau lignit și/sau paie scurte și/sau rumeguș.

„Ail fumé d'Arleux” este produs dintr-un usturoi roz de primăvară (*Allium sativum*, familia liliaceelor) care aparține grupului de soiuri II și tipului „Ail du Nord” (usturoi din nord). „Ail fumé d'Arleux” se caracterizează printr-o perioadă lungă de latență, bulbi mijlocii și absența unei tulpini înflorite și este adaptat la contextul climatic și istoric ale regiunii Nord-Pas de Calais. Absența unei tulpini înflorite permite prezentarea sub formă împletită, tipică, frunzele fiind suficient de suple pentru a fi împletite. Soiurile utilizate sunt Ail du Nord, Gayant și Arno. Pot fi introduse soiuri noi cu condiția ca acestea să respecte criteriile definite anterior. Lista soiurilor este distribuită producătorilor după fiecare modificare, precum și organismului de control și autorităților de control competente. La recoltare, bulbul este de mărime mijlocie (calibrul variind între 40 și 80 mm în funcție de modul de prezentare) și de culoare albă, în timp ce învelișul exterior al căteilor este de culoare roz închis.

În mod tradițional, „Ail fumé d'Arleux” este prezentat sub formă împletită, numărul de căpățâni variind între 10 și 90 și poate ajunge chiar până la 120. De asemenea, poate fi prezentat sub formă împletită cu trei căpățâni. Procesul care permite realizarea împletiturilor este uscarea căpățânilor de usturoi și a frunzelor, care are loc în câmp sau prin ventilare dinamică într-un hambar. Împletirea se realizează manual, precum împletirea părului.

Afumarea, care are loc după împletire, este realizată într-o afumătoare și durează cel puțin șapte zile. După afumare pot fi obținute diferite culori, în funcție de materialele utilizate. Culorile variază de la o nuanță ușoară de brun-roșcat până la brun închis. Împletiturile astfel obținute pot fi, eventual, ambalate într-o plasă înainte de comercializare.

„Ail fumé d'Arleux” prezintă următoarele caracteristici:

— miros agreabil de afumat

— culoare omogenă a întregii împletituri, a cărei intensitate este validată conform unui sistem de referință al culorilor stabilit.

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*

Toate etapele cultivării, împletirii și afumării se desfășoară în aria delimitată.

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

Usturoiul poate fi ambalat într-o plasă după afumare. Această ambalare trebuie realizată în aria delimitată, pentru a se limita cât de mult posibil numărul operațiunilor de manipulare a produsului. Într-adevăr, „Ail fumé d'Arleux” este un produs fragil (afumarea fragilizează învelișurile exterioare și tije, acestea devenind casante), motiv pentru care manipularea și transportul trebuie să fie limitate. Ambalarea în aria geografică delimitată permite conservarea integrității fizice a produsului și a împletiturilor.

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

Pe lângă cerințele reglementare, orice etichetă trebuie să cuprindă numărul lotului, care permite asigurarea trasabilității.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde 35 de comune din departamentul Nord și 27 din departamentul Pas de Calais.

Departamentul Nord:

Arleux, Aubencheul-au-Bac, Aubigny-au-Bac, Bruille-lez-Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Écaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Férin, Flers-en-Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin Planque, Léluse, Lewarde, Loffre, Marcq-en-Ostrevant, Marquette-en-Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers-au-Tertre.

Departamentul Pas de Calais:

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Écourt-Saint-Quentin, Épinoy, Gouy-sous-Bellone, Hendecourt-lès-Cagnicourt, Marquion, Noyelle-sous-Bellone, Oisy-le-Verger, Palluel, Quiéry-la-Motte, Recourt, Riencourt-lès-Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly-en-Ostrevent, Sains-lès-Marquion, Sauchy-Cauchy, Sauchy-Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers-lès-Cagnicourt, Vitry-en-Artois.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Diferite materiale parentale se află la originea solurilor cele mai reprezentative din regiunea Cambrésis: nămoluri de loess, argile din Terțiar, și, într-o măsură mai mică, materiale predominant nisipoase provenite din formațiuni din era terțiară, cretă și aluviuni fluviale.

„Ail fumé d'Arleux” este cultivat în aria geografică delimitată pe parcele caracterizate printr-un sol de tip nămolos până la nămolos-argilos, care au un conținut maxim de argilă de 30 %.

Aria are o climă temperată, cu temperaturi relativ omogene de la un an la altul. Temperaturile minime sunt temperate (numărul de zile cu temperaturi sub zero grade este mic), iar cele maxime depășesc rareori 30 °C. Există diferențe mici între temperaturile nocturne și cele diurne.

În ceea ce privește precipitațiile, se constată o repartizare omogenă a pluviometriei pe parcursul anului și o cantitate totală de aproximativ 650 mm pe an (valoare medie pentru ultimii 30 de ani).

Arleux se află într-o vale înconjurată de pășuni, râuri și mlaștini.

Valea Sensée „trasează o lungă cărare verde” între cele două platouri pleșuve, Douaisis și Cambrésis.

Sensée primește apele afluenților secundari, printre care Agache și Hirondelle, traversează apoi mlaștini și iazuri și se varsă în Canal du Nord.

Mlaștinile văii Sensée se întind pe o suprafață de aproximativ 800 de hectare, unde s-au depozitat aluviuni și turbă.

Numeroasele mori și ecluze care existau odinioară în vale au contribuit la menținerea nivelului de apă în mlaștini, în timp ce extragerea turbei, care era utilizată drept combustibil înaintea introducerii pe scară largă a cărbunelui, a condus la formarea iazurilor.

Specificitatea produsului

Specificitatea produsului se bazează pe o pricepere specifică: în ceea ce privește afumarea, pe o calitate distinctivă datorată atât afumării, cât și modului caracteristic de prezentare sub formă împletită, și, în cele din urmă, pe o veche reputație, care a persistat până în prezent.

Afumarea tradițională se realizează prin arderea unui amestec de turbă, rumeguș și paie scurte. În prezent, deoarece turba nu mai poate fi exploatată în mod durabil, se introduce lignit în acest amestec, care posedă aceleași proprietăți de ardere. Dezvoltarea cultivării usturoiului în bazinul Arleux se datorează prezenței turbei și tehnicii de afumare. Astfel, bazinul Arleux a devenit o regiune în care usturoiul este, în mod tradițional, afumat.

Afumarea conferă produsului „Ail fumé d'Arleux” culoarea omogenă a întregii împletituri, care variază de la o nuanță ușoară de brun-roșcat până la brun închis, precum și un miros agreabil de afumat. Durata de conservare mai lungă a produsului se datorează, de asemenea, afumării. Utilizarea soiurilor de tip „Ail du Nord” permite prezentarea sub formă împletită, datorită absenței unei tulpini înflorite. Inițial, această formă de prezentare era utilizată pentru a se atârna usturoiul în afumătoare și a se facilita comercializarea acestuia. Astăzi, această formă de prezentare este apreciată pentru valoarea sa practică și aspectul său estetic.

Producția de „Ail fumé d'Arleux” a fost menționată pentru prima dată în statisticile departamentului în anul 1804. În cursul secolului al XIX-lea, produsul a fost premiat în repetate rânduri la concursuri și târguri agricole. În secolul al XX-lea, cultivarea a fost intensificată, iar țăranii au promovat produsul prin vânzarea la domiciliu. Renumele produsului „Ail fumé d'Arleux” s-a răspândit, prin urmare, dincolo de zona sa de producție.

În prezent, târgul dedicat usturoiului din Arleux este evenimentul principal care contribuie la răspândirea reputației produsului. A fost organizat pentru prima oară în 1962, iar ultimele ediții au înregistrat o creștere a numărului de vizitatori și au contribuit la notorietatea produsului în presă și în rândul publicului participant.

Legătura cauzală

În această regiune care beneficiază de condiții pedoclimatice favorabile pentru cultivarea usturoiului (soluri ușoare, cu un conținut scăzut de humus, care se usucă și se încălzesc cu ușurință, puțin pietroase, precum și o climă temperată cu diferențe mici de temperatură și precipitații omogene în cursul anului), tradiția afumării usturoiului se datorează prezenței turbei.

Turba servea drept combustibil pentru încălzire, însă foarte curând a început să fie utilizată, de asemenea, pentru afumarea usturoiului. Într-adevăr, clima zonei nu permite o uscare satisfăcătoare a usturoiului. Afumarea va asigura, așadar, uscarea usturoiului și, în acest mod, conservarea acestuia, prin evitarea formării de mucegai. De asemenea, afumarea conferă produsului o culoare roșcată și un miros care sunt foarte caracteristice. Producătorii de usturoi utilizează și alte materiale pentru afumare, care sunt, la rândul lor, specifice regiunii.

Usturoiul este împletit pentru a fi mai ușor de agățat în afumătoare. Aceste două aspecte sunt strâns legate și reprezintă priceperea asociată cu produsul „Ail fumé d'Arleux”. Odată cu utilizarea cailor de tracțiune (mișcări ale solului) și, mai ales, odată cu introducerea mecanizării, usturoiul nu mai putea fi cultivat în aceste zone mlaștinoase. În consecință, suprafața de cultivare s-a extins asupra unor terenuri din ce în ce mai îndepărtate de turbării.

Adunarea paielor scurte are loc la treieratul grâului, în exploatarea care utilizează modele vechi de treierătoare. Însă în astfel de exploatarea, care sunt din ce în ce mai rare, se treieră suprafețe mici. În prezent, există puține exploatarea care încă mai pot furniza paie scurte producătorilor de usturoi, deoarece mașinile moderne le aruncă înapoi la sol, în câmp, în timpul recoltării. Mai multe astfel de exploatarea tradiționale se află în Béthunois. Acestea produc paie pentru Haras Nationaux (Herghelia națională pentru creșterea cailor de prăsilă) și pentru marile grajduri cu cai de curse din regiunea pariziană (Vincennes, Chantilly), care au cerințe specifice privind calitatea paielor pentru caii lor. În ceea ce privește rumegușul, producătorii preferă aprovizionarea regională. Într-adevăr, pădurea din Nord-Pas de Calais este compusă, în principal, din foioase (93 %), stejarul, fagul și frasinul fiind bine reprezentate. Lemnul din aceste specii este deosebit de potrivit pentru afumarea usturoiului.

Așadar, producătorii de „Ail fumé d'Arleux” au reușit, pe de-o parte prin împletirea usturoiului, pe de altă parte printr-un mod specific de afumare (inițial utilizând turbă, apoi, mai recent, folosind unul sau mai mulți combustibili), să construiască o reputație solidă pentru produsul lor, așa cum demonstrează încă în prezent succesul târgului dedicat usturoiului.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

