

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 356



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 62

21 octombrie 2019

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2019/C 356/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9453 – Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2019/C 356/02	Rata de schimb a monedei euro — 18 octombrie 2019	2
2019/C 356/03	O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației	3
2019/C 356/04	O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației	4
2019/C 356/05	O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației	5
2019/C 356/06	O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației	6

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2019/C 356/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Notificare prealabilă a unei concentrări [Cazul M.9449 – VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)] ⁽¹⁾	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2019/C 356/09	Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	10
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Nonoposiție la o concentrare notificată**(Cazul M.9453 – Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2019/C 356/01)

La 11 octombrie 2019, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32019M9453. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

18 octombrie 2019

(2019/C 356/02)

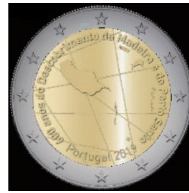
1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1144	CAD	dolar canadian	1,4639
JPY	yen japonez	120,97	HKD	dolar Hong Kong	8,7396
DKK	coroana daneză	7,4702	NZD	dolar neozeelandez	1,7488
GBP	lira sterlină	0,86435	SGD	dolar Singapore	1,5214
SEK	coroana suedeză	10,7742	KRW	won sud-coreean	1 314,33
CHF	franc elvețian	1,0996	ZAR	rand sud-african	16,4566
ISK	coroana islandeză	139,10	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,8941
NOK	coroana norvegiană	10,2198	HRK	kuna croată	7,4418
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 773,15
CZK	coroana cehă	25,659	MYR	ringgit Malaiezia	4,6654
HUF	forint maghiar	330,62	PHP	peso Filipine	57,070
PLN	zlot polonez	4,2843	RUB	rubla rusească	71,3066
RON	leu românesc nou	4,7565	THB	baht thailandez	33,761
TRY	lira turcească	6,4447	BRL	real brazilian	4,6363
AUD	dolar australian	1,6278	MXN	peso mexican	21,3875
			INR	rupie indiană	79,2735

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

O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației

(2019/C 356/03)

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

Monedele euro destinate circulației au curs legal în toată zona euro. În vederea informării publicului și a tuturor părților care utilizează monede, Comisia publică o descriere a modelelor tuturor noilor monede ⁽¹⁾. În conformitate cu concluziile Consiliului din 10 februarie 2009 ⁽²⁾, statele membre din zona euro și țările care au încheiat cu Uniunea Europeană un acord monetar privind emiterea de monede euro sunt autorizate să emită monede euro comemorative destinate circulației, dacă sunt îndeplinite anumite condiții, în special aceea de a nu se utiliza decât moneda de 2 euro. Aceste monede au aceleași caracteristici tehnice ca celelalte monede de 2 euro, însă fața lor națională prezintă un model comemorativ cu o puternică semnificație la nivel național sau european.

Țara emitentă: Portugalia

Obiectul comemorării: 600 de ani de la descoperirea Arhipelagului Madeira de către navigatorii portughezi Bartolomeu Perestrelo și Tristão Vaz.

Descrierea modelului: Evenimentul, cunoscut ca prima descoperire teritorială portugheză, a marcat o etapă istorică în consolidarea Portugaliei ca putere maritimă și a reprezentat începutul epocii descoperirilor portugheze (1418-1522).

Modelul înfățișează arhipelagul Madeira și insula Porto Santo. În semicerc sunt inscripțiile „600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo” și „PORTUGAL 2019”.

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

Numărul estimat de monede care urmează să fie emise: 500 000

Data emiterii: Al doilea semestru al anului 2019

⁽¹⁾ A se vedea JO C 373, 28.12.2001, p. 1 pentru fețele naționale ale tuturor monedelor emise în 2002.

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

O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației

(2019/C 356/04)

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

Monedele euro destinate circulației au curs legal în toată zona euro. În vederea informării publicului și a tuturor părților care utilizează monede, Comisia publică o descriere a modelelor tuturor noilor monede ⁽¹⁾. În conformitate cu concluziile Consiliului din 10 februarie 2009 ⁽²⁾, statele membre din zona euro și țările care au încheiat cu Uniunea Europeană un acord monetar privind emiterea de monede euro sunt autorizate să emită monede euro comemorative destinate circulației, dacă sunt îndeplinite anumite condiții, în special aceea de a nu se utiliza decât moneda de 2 euro. Aceste monede au aceleași caracteristici tehnice ca celelalte monede de 2 euro, însă fața lor națională prezintă un model comemorativ cu o puternică semnificație la nivel național sau european.

Țara emitentă: Portugalia

Obiectul comemorării: Al cincilea centenar al primei circumnavigări a Pământului, organizată și condusă de exploratorul portughez Fernando Magellan

Descrierea modelului: Expediția spaniolă către Indiile de Est a început în 1519 și s-a încheiat în 1522, având ca rezultat prima circumnavigare a Pământului.

Modelul prezintă efigia lui Fernando Magellan. În partea dreaptă, în semicerc, se află inscripția „CIRCUM NAVEGAÇÃO” (circumnavigație) și, dedesubt, inscripția „1519 FERNÃO DE MAGALHÃES”. În partea din stânga sus este înscris anul emisiunii, „2019”, iar dedesubt, numele țării emitente, „PORTUGAL”.

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

Numărul estimat de monede care urmează să fie emise: 750 000

Data emiterii: Al doilea semestru al anului 2019

⁽¹⁾ A se vedea JO C 373, 28.12.2001, p. 1 pentru fețele naționale ale tuturor monedelor emise în 2002.

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

O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației

(2019/C 356/05)



Fața națională a noii monede comemorative de 2 euro destinată circulației și emisă de Republica San Marino

Monedele euro destinate circulației au curs legal în toată zona euro. În vederea informării publicului și a tuturor părților interesate care manipulează monedele, Comisia publică o descriere a modelelor tuturor noilor monede ⁽¹⁾. În conformitate cu concluziile Consiliului din 10 februarie 2009 ⁽²⁾, statele membre din zona euro și țările care au încheiat cu Uniunea Europeană un acord monetar privind emisiunea de monede euro sunt autorizate să emită monede euro comemorative de circulație cu anumite condiții, în special aceea de a nu folosi decât valoarea de 2 euro. Aceste monede au aceleași caracteristici tehnice ca celelalte monede de 2 euro, însă fața lor națională prezintă un model comemorativ cu o puternică semnificație la nivel național sau european.

Țara emitentă: Republica San Marino

Obiectul comemorării: 550 de ani de la moartea lui Filippo Lippi

Descrierea modelului: Modelul prezintă în centru Madona cu pruncul, detaliu din opera lui Filippo Lippi „Madona cu pruncul și doi îngeri”; în partea de sus, inscripțiile „SAN MARINO” și „FILIPPO LIPPI”, iar în partea stângă, anul „1469” și litera „R”, simbolul monetăriei din Roma. În partea stângă jos se află sigla autoarei modelului, Angela Cassol, „M.A.C”, iar în centru, anul „2019”.

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

Numărul estimat de monede care urmează să fie emise: 60 500

Data emisiunii: septembrie 2019

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

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

O nouă față națională a monedelor euro destinate circulației

(2019/C 356/06)

*Fața națională a noii monede comemorative de 2 euro destinate circulației și emise de Statul Cetății Vaticanului*

Monedele euro destinate circulației au curs legal în toată zona euro. În vederea informării publicului și a tuturor părților care utilizează monede, Comisia publică o descriere a modelelor tuturor noilor monede ⁽¹⁾. În conformitate cu concluziile Consiliului din 10 februarie 2009 ⁽²⁾, statele membre din zona euro și țările care au încheiat cu Uniunea Europeană un acord monetar privind emiterea de monede euro sunt autorizate să emită monede euro comemorative destinate circulației, dacă sunt îndeplinite anumite condiții, în special aceea de a nu se utiliza decât moneda de 2 euro. Aceste monede au aceleași caracteristici tehnice ca celelalte monede de 2 euro, însă fața lor națională prezintă un model comemorativ cu o puternică semnificație la nivel național sau european.

Țara emitentă: Statul Cetății Vaticanului

Obiectul comemorării: Capela Sixtină – terminarea restaurării – 1994-2019

Descrierea modelului: Modelul prezintă Judecata de Apoi din Capela Sixtină. În partea stângă, în semicerc, se află inscripția țării emitente, „CITTÀ DEL VATICANO”. În partea dreaptă se află inscripțiile „CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI” și „1994-2019”. În partea dreaptă apare marca monetăriei „R” și, în partea de jos, numele artistului – „D. LONGO”.

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

Numărul de monede care urmează să fie emise: 91 000

Data emiterii: 1 octombrie 2019

⁽¹⁾ A se vedea JO C 373, 28.12.2001, p. 1 pentru fețele naționale ale tuturor monedelor emise în 2002.

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2019/C 356/07)

1. La data de 14 octombrie 2019, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Aurubis AG („Aurubis”, Germania);
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo”, Belgia).

Aurubis AG dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Metallo Group Holding N.V.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Aceeași concentrare a fost deja notificată Comisiei la data de 30 august 2019, dar notificarea a fost retrasă ulterior, la data de 25 septembrie 2019.

3. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Aurubis: aceasta este furnizor de metale neferoase. Mai precis, Aurubis prelucrează concentrate de cupru și deșeuri de cupru, produce catozi din cupru și subproduse rezultate din procesul de rafinare a cuprului, furnizează forme din cupru și produse semifinite din cupru și aliaje de cupru, cum ar fi produse laminate plate, bare, sârme și cabluri;
- în cazul întreprinderii Metallo: aceasta este activă în domeniile reciclării, prelucrării și comercializării metalelor neferoase. Mai precis, Metallo rafinează deșeuri de cupru pentru a produce catozi din cupru și subproduse rezultate din procesul de rafinare.

4. 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.

5. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding

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

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificare prealabilă a unei concentrări**[Cazul M.9449 – VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)]****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2019/C 356/08)

1. La data de 14 octombrie 2019, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 și în urma unei trimiteri efectuate în temeiul articolului 4 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Varta Aktiengesellschaft („VAG”, Germania);
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business („Varta Business”), care face parte din Energizer Holdings, Inc. („Energizer”, SUA).

VAG dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra Varta Business.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii VAG: fabricarea și furnizarea cu ridicata de baterii pentru piața de automobile, piața industrială și piața de consum din UE și din întreaga lume;
- în cazul Varta Business: aceasta face parte din societatea Energizer, care include fosta ramură Varta a societății Spectrum, ramură care se ocupă de bateriile de consum, încărcătoare și dispozitivele electrice și de iluminat portabile, în Europa, Orientul Mijlociu și Africa.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.9449 – VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2019/C 356/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾) în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”**Nr. UE: PDO-IT-02384 – 29.12.2017****DOP (X) IGP ()****1. Denumirea (denumirile)**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

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

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Mozzarella di Gioia del Colle” este un tip de brânză proaspătă pe bază de pastă filată, produsă doar din lapte crud integral de vacă la care se adaugă o cultură de zer fermentat. Produsul are următoarele caracteristici:

- (a) compoziția chimică următoare (valori pentru brânza proaspătă): lactoză ≤ 0,6 %, acid lactic ≥ 0,20 %, umiditate 58-65 %, grăsime 15-21 % în stare umedă;
- (b) un gust care amintește de laptele ușor acidificat, cu un gust rezidual plăcut de fermentare sau de zer acru (mai puternic în cazul brânzei proaspăt preparate) și o aromă de lapte acru, însoțită uneori de o ușoară notă de unt;
- (c) absența conservanților, aditivilor și a adjuvanților tehnologici.

„Mozzarella di Gioia del Colle” prezintă o suprafață netedă sau ușor fibroasă. Brânza este lucioasă, nu vâscoasă sau friabilă. Aceasta este o brânză albă, uneori prezentând o ușoară nuanță de galben-pai, în funcție de anotimp. Atunci când este tăiată, brânza ar trebui să aibă o consistență elastică și să nu prezinte defecte. Din brânza tăiată ar trebui se scurgă o cantitate mică de zer alb.

„Mozzarella di Gioia del Colle” poate avea trei forme: rotundă, răsucită în noduri și împletită. În funcție de formă și de mărime, greutatea unei porții variază între 50 și 1 000 g. Această brânză este comercializată în recipiente cu lichid de conservare (apă, eventual cu adaos de sare și ușor acidulată).

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Pentru fabricarea acestei brânze se utilizează numai lapte de vacă integral crud, colectat pe parcursul a două sesiuni distincte de muls. Laptele poate fi tratat termic sau pasteurizat.

Brânza se fabrică în conformitate cu practica tradițională de utilizare a unei culturi de zer fermentat.

Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle” provine de la efective de bovine din rasele Bruna [Brună], Frisona [Friză], Pezzata Rossa [Bălțată cu roșu] sau Jersey și din încrucișări ale acestora, iar cantitatea totală de substanță uscată cu care sunt hrănite vacile de lapte este compusă din cel puțin 60 % iarbă și/sau fân de pe pășiți care prezintă o mare varietate de vegetație.

Alimentația vacilor poate include, de asemenea, concentrate, griș sau fulgi pe bază de cereale (porumb, orz, grâu, ovăz) și pe bază de leguminoase (soia, fasole cu bob mare, fasole de câmp, mazăre de câmp), care pot fi, de asemenea, administrate ca furaje complementare. Se pot folosi, de asemenea, cu condiția să nu depășească 40 % din materia uscată, roșcove și produse secundare rezultate din prelucrarea cerealelor: tărâțe și urluială de grâu comun și urluială de grâu dur. În sfârșit, regimul alimentar al vacilor poate fi completat cu complexe de vitamine și minerale.

Pentru a se evita compromiterea caracteristicilor de calitate conferite brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle” de legătura sa cu aria locală, cel puțin 60 % din produsele utilizate pentru hrana vacilor trebuie să provină din aria descrisă la punctul 4. Această cerință referitoare la procentaj este îndeplinită prin utilizarea ierbii și/sau a fânului de pe pășițile din aria delimitată. Aceasta este partea din furaje care este asociată cu fibrele digerabile, definite în sens larg ca „nutreț” (iarbă și/sau fân, pășune etc.) și are un impact major asupra caracteristicilor chimice și organoleptice ale laptelui.

Având în vedere condițiile sale geografice, solul și clima, aria geografică nu a fost niciodată și nici nu va fi în viitor potrivită pentru cultivarea cerealelor, cum ar fi culturile de porumb sau oleaginoase, precum soia, din care să se obțină furaje proteice. Deoarece nu este posibil să se înlocuiască aceste furaje cu furaje de înaltă calitate din arie, trebuie să se permită utilizarea de concentrate complementare și de furaje din afara acesteia. Aceste produse sunt descompuse și dizolvate cu ușurință în rumen (dimensiunea granulelor mai mică de 0,8 cm, adică incapabilă să stimuleze contracțiile ruminale), astfel încât furnizează energie (în principal de la carbohidrați precum amidonul) și proteine ușor accesibile pentru microbiomul din rumen. Totuși, având în vedere că rolul lor se limitează la funcția fiziologică de sprijinire a microbiomului, acestea nu au niciun impact asupra proprietăților laptelui sau ale brânzei mozzarella. Prin urmare, pășunatul obligatoriu în perioada în care este efectiv posibil (150 de zile) și dieta bogată în furaje produse în zonă sunt aspectele alimentației care ajută la determinarea proprietăților chimice și senzoriale ale materiei prime și ale produsului finit. Prin urmare, acestea sunt două elemente fundamentale care creează legătura între materia primă, produsul finit și teritoriul.

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

Toate etapele procesului de producție — creșterea și mulgerea vacilor, colectarea și prelucrarea laptelui și fabricarea brânzei — au loc în aria geografică descrisă la punctul 4.

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

Deoarece este un produs proaspăt care tinde să se deterioreze rapid, „Mozzarella di Gioia del Colle” trebuie să fie ambalată în același spațiu în care este fabricată, în aria geografică definită la punctul 4.

„Mozzarella di Gioia del Colle” poate fi comercializată în ambalaje de diferite greutăți și/sau în porții individuale. Este pusă pe piață în recipiente cu lichid de conservare (apă, eventual cu adaos de sare și ușor acidulată).

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

Logoul (figura 1) și data producției trebuie să fie imprimare pe ambalajul utilizat pentru comercializarea brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle”.

Logoul prezentat în figura 1 trebuie să fie afișat în mod vizibil pe fața superioară a etichetei sau a ambalajului, precum și pe părțile laterale. Logoul prezentat în figura 1 trebuie să fie afișat pe ambele părți ale porțiilor unice împachetate.

Figura 1

Logoul**4. Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție cuprinde comunele Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle și Turi din provincia Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra și Mottola în provincia Taranto; și o parte din comuna Matera adiacentă comunelor Altamura, Santeramo in Colle și Laterza, delimitată de drumurile naționale SS 99 și SS 7.

5. Legătura cu aria geografică

Aria geografică în care este produsă această brânză cuprinde părți din provinciile Bari și Taranto pe podișul Murgia, unde există numeroase ferme de lapte („fermele de vaci” din vremea împăratului Frederic). În această arie, unde fermele și fabricile de produse lactate sunt amplasate la o distanță destul de mică unele față de altele (chiar mai multe în aceeași incintă), a existat de multă vreme, ca practică locală, producerea brânzei mozzarella din lapte de vacă: există mențiuni încă din 1885 referitoare la „delicioasa mozzarella din Apulia” într-o publicație intitulată „*L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali*” [Italia agricolă, un jurnal dedicat progresului moral și economic al populațiilor rurale] (Redaelli, Milan). Pe lângă anumite particularități geografice, ale solului și ale climei, aria este distinctivă pentru vechea sa tradiție adânc înrădăcinată de producere a brânzeturilor, care a trecut testul timpului și a fost transmisă de la o generație la alta. Aceste două aspecte au un impact profund asupra caracteristicilor laptelui și ale brânzei și constituie principalii factori care leagă „Mozzarella di Gioia del Colle” de teritoriu.

Caracteristicile chimico-fizice și nutriționale ale laptelui sunt legate, în special, de teritoriu prin regimul alimentar al animalelor și prin contextul mai larg al mediului în care acestea sunt crescute. Este bine cunoscut faptul că, în general, compoziția laptelui este strâns legată de contextul zootehnic în care trăiesc animalele și că tipul de compuși volatili este foarte important pentru compoziție. Caracteristicile aromatice ale laptelui depind de aceste substanțe, care sunt parțial formate de metabolismul animalului și parțial de mediu. Compușii volatili proveniți din mediu pot pătrunde în lapte prin digestie (ruminație) sau prin plămâni (inhalație). În aria geografică în care se produce „Mozzarella di Gioia del Colle” DOP, condițiile geografice și pedoclimatice au condus la selectarea anumitor soiuri de plante prezente în mod natural și cultivate care sunt rezistente la condițiile de secetă și de căldură intensă tipice unui mediu de pseudostepă. Vegetația prezentă în mod natural are în mare parte caracter xerofil și include ierburi aromatice precum *Timus striatus*, *Ferula communis* și *Foeniculum vulgare*. Aceste plante — și vegetația xerofilă în general — sunt bogate în polifenoli, terpeni, compuși carbonilici și alte substanțe volatile care pot avea o influență directă sau indirectă asupra gustului laptelui. Această influență este directă atunci când aceste substanțe sunt transferate nemodificate și indirectă atunci când acționează ca precursori pentru alți metaboliți volatili cu impact asupra aromei. Prezența constantă a animalelor în acest mediu favorizează principii volatile care duc la transferul de proprietăți aromatice în lapte, în special în anumite perioade ale anului. În ansamblu, pășunatul obligatoriu și alimentația bogată în furaje produse în aria respectivă sunt factorii care garantează caracteristicile nutritive și funcționale specifice ale laptelui, cum ar fi profilul său de lipide și conținutul de compuși volatili. Condițiile locale de mediu și tehnicile de creștere a animalelor joacă un rol important în ceea ce privește formarea florei microbiene din lapte. Toți acești factori au un impact major asupra caracteristicilor organoleptice ale brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle”.

În ceea ce privește influența tehnicii de prelucrare, metoda utilizată este cea tradițională, istorică, ce permite doar utilizarea laptelui proaspăt și a adaosului de zer local (cultură de zer fermentat). Zerul fermentat adăugat în lapte reprezintă încă o legătură cu teritoriul local, deoarece este obținut în același mod de foarte mult timp: se folosește zerul din ziua precedentă care a fost lăsat să devină acru, permițându-i să se îmbogățească prin formarea de fermenți lactici caracteristici produselor lactate. Aceste aspecte garantează o puternică legătură cu teritoriul, deoarece fac ca cea mai mare parte a componentei microbiologice să fie, de asemenea, indigenă. Componenta microbială joacă un rol important în ceea ce privește proprietățile senzoriale, deoarece este responsabilă de formarea „aromelor secundare” ale produsului. Profilul microbiologic indigen al culturii de zer fermentat este garantat parțial de caracteristicile laptelui din care provine, dar mai ales de metoda de preparare și de mediul în care este lăsat să se dezvolte. „amestecul de microorganisme indigene” conținut în cultura de zer fermentat reflectă toate etapele procesului de producție și este transferat zilnic în lapte și, prin urmare, în produsul finit, perpetuând astfel în mod constant legătura cu teritoriul. Metodele utilizate de către producătorii de brânză pentru gestionarea zerului din cuvă, maturarea coagulului și procesarea ulterioară a amestecului se combină pentru a forma o altă legătură distinctivă cu teritoriul. De fapt, combinația dintre toți parametrii de prelucrare are un impact asupra ecosistemului microbial, care este deja destul de distinctiv, influențând astfel evoluția procesului de fermentare. Expertiza brânzarilor este esențială în această privință, deoarece permite dezvoltarea microbilor într-o manieră unică și care nu poate fi reprodusă, dând astfel brânzei mozzarella caracteristicile sale senzoriale tipice. În ceea ce privește gustul, această fermentație creează note ușor acre, cu un gust rezidual plăcut de drojdie, mai puternic în cazul brânzei proaspăt preparate. Aroma derivată din procesul de producție a brânzei se combină cu aromele derivate din lapte, și anume din procesul de fermentație („aroma secundară”), care creează noi note de lapte, de unt și de zer acid, precum și din materia primă („aroma primară”), cu notele sale caracteristice vegetale și animale delicate. Pe scurt, aromele primare reflectă condițiile în care au fost crescute vacile, un rol important fiind jucat de alimentația compusă din nutrețuri locale (proaspete sau fân), iar aromele secundare sunt legate de flora microbială indigenă.

Pe lângă caracteristicile specifice determinate de tehnicile de creștere a animalelor și de producere a brânzei, influențele mediului, istoriei și culturii joacă, la rândul lor, un rol important. Atât peisajul (Natura 2000), cât și geologia locală (regiunea de podiș Murgia din Apulia cu calcar cretacic, cu aflorimente stâncoase și puțin argiloasă) și clima sunt semnificative. Din punct de vedere istoric și cultural, există o legătură adânc înrădăcinată între produs și tipul de agricultură din zonă: exploatații mici și mijlocii de creștere a animalelor, care sunt în cea mai mare parte afaceri de familie și sunt structurate conform obiceiurilor locale, vitele petrecând perioade lungi la pășunat. În cele din urmă, există numeroase dovezi care atestă că mozzarella are locul său în istoria Gioia del Colle, inclusiv un documentar produs de Istituto Luce la Gioia del Colle în 28 august 1950. Alte înregistrări arată că, în primele decenii ale secolului al XX-lea, „un agricultor numit Clemente Milano, care creștea bovine din rasa Brună alpină în regiunea Gioia del Colle, a fost primul care a utilizat laptele din stocul său pentru a produce produsul lactat proaspăt special care a devenit cunoscut sub denumirea de mozzarella” (din revista *Gioia del Colle, oggi*), articol editat de Giovanni Bozzo pentru Japigia Editrice, Bari 1970. Un articol din 1922 scris de Giovanni Carano Donvito menționează că „[...] «Mozzarella di Gioia (del Colle)» era foarte apreciată, căutată și se vindea cu un preț mare în piețele din Roma și Napoli, precum și în Bari, Taranto, Lecce, Foggia și în alte orașe mai mici” (revista *La riforma sociale*, F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Torino). În cele din urmă, există dovezi că, începând cu anii 1960, au avut loc numeroase evenimente locale care au vizat creșterea vizibilității brânzei mozzarella.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP e IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP e STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO