



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 62

12 noiembrie 2019

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2019/C 384/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2019/C 384/02	Aviz în atenția persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2017/2074 a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2019/1893 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) 2017/2063, astfel cum este pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1891 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Venezuela	2
---------------	---	---

2019/C 384/03	Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2017/2074 a Consiliului și în Regulamentul (UE) 2017/2063 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Venezuela	3
---------------	--	---

Comisia Europeană

2019/C 384/04	Rata de schimb a monedei euro — 11 noiembrie 2019	4
---------------	---	---

Curtea de Conturi Europeană

2019/C 384/05	Raportul special nr. 19/2019 „INEA a adus beneficiile preconizate, dar deficiențele MIE trebuie soluționate”	5
---------------	--	---

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2019/C 384/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück) Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6
2019/C 384/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense) Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	8

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2019/C 384/08	Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii 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	10
2019/C 384/09	Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii 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	16
2019/C 384/10	Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii 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	19

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2019/C 384/01)

La 23 iulie 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, la 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 32019M9062. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

Aviz în atenția persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2017/2074 a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2019/1893 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) 2017/2063, astfel cum este pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1891 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Venezuela

(2019/C 384/02)

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința persoanelor care figurează în anexa I la Decizia (PESC) 2017/2074 a Consiliului ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2019/1893 a Consiliului ⁽²⁾, și în anexa IV la Regulamentul (UE) 2017/2063 al Consiliului ⁽³⁾, astfel cum este pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1891 al Consiliului ⁽⁴⁾ privind măsuri restrictive având în vedere situația din Venezuela.

Consiliul Uniunii Europene, după reexaminarea listei persoanelor desemnate, a decis ca persoanele care figurează în anexele sus-menționate să fie menținute pe lista persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2017/2074 și în Regulamentul (UE) 2017/2063 privind măsuri restrictive având în vedere situația din Venezuela. Motivele includerii pe listă a persoanelor în cauză sunt menționate la rubricile relevante din anexele respective.

Se atrage atenția persoanelor în cauză asupra posibilității de a depune o cerere adresată autorităților competente din statul membru/statele membre relevant(e), conform indicațiilor de pe site-urile care figurează în anexa III la Regulamentul (UE) 2017/2063 privind măsuri restrictive având în vedere situația din Venezuela, pentru a obține autorizația de a utiliza fonduri înghețate pentru nevoi de bază sau plăți specifice (în conformitate cu articolul 9 din regulament).

Persoanele în cauză pot înainta o cerere Consiliului, însoțită de documente justificative, prin care să solicite reanalizarea deciziei de a le include pe listele menționate anterior, înainte de 23 august 2020, la adresa de mai jos:

Consiliul Uniunii Europene
Secretariatul General
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Eventualele observații primite vor fi luate în considerare în scopul reexaminării periodice de către Consiliu, în conformitate cu articolul 13 din Decizia (PESC) 2017/2074 și cu articolul 17 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2017/2063.

Se atrage, de asemenea, atenția persoanelor în cauză asupra posibilității de a contesta decizia Consiliului în fața Tribunalului Uniunii Europene, în conformitate cu condițiile prevăzute la articolul 275 al doilea paragraf și la articolul 263 al patrulea și al șaselea paragraf din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

⁽¹⁾ JO L 295, 14.11.2017, p. 60.

⁽²⁾ JO L 291, 12.11.2019, p. 42.

⁽³⁾ JO L 295, 14.11.2017, p. 21.

⁽⁴⁾ JO L 291, 12.11.2019, p. 13.

Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2017/2074 a Consiliului și în Regulamentul (UE) 2017/2063 al Consiliului privind măsuri restrictive având în vedere situația din Venezuela

(2019/C 384/03)

În conformitate cu articolul 16 din Regulamentul (UE) 2018/1725 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, se atrage atenția persoanelor vizate asupra următoarelor informații:

Temeiul juridic al acestei operațiuni de prelucrare îl reprezintă Decizia (PESC) 2017/2074 a Consiliului ⁽²⁾, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2019/1893 a Consiliului ⁽³⁾, și Regulamentul (UE) 2017/2063 al Consiliului ⁽⁴⁾, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1891 al Consiliului ⁽⁵⁾.

Operatorul pentru această operațiune de prelucrare este departamentul RELEX.1.C din cadrul Direcției generale Afaceri externe, extindere și protecție civilă – RELEX a Secretariatului General al Consiliului (SGC), care poate fi contactat la următoarea adresă:

Consiliul Uniunii Europene
Secretariatul General
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Responsabilul cu protecția datelor în cadrul SGC poate fi contactat la următoarea adresă:

Responsabilul cu protecția datelor

data.protection@consilium.europa.eu

Scopul operațiunii de prelucrare este stabilirea și actualizarea listei persoanelor cărora li se aplică măsuri restrictive în conformitate cu Decizia (PESC) 2017/2074, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2019/1893, și cu Regulamentul (UE) 2017/2063, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1891.

Persoanele vizate sunt persoanele fizice care îndeplinesc criteriile de includere pe listă, astfel cum sunt prevăzute în Decizia (PESC) 2017/2074 și în Regulamentul (UE) 2017/2063.

Datele cu caracter personal colectate cuprind datele necesare identificării corecte a persoanei în cauză, expunerea de motive și orice alte date conexe.

Datele cu caracter personal colectate pot fi partajate, dacă este necesar, cu Serviciul European de Acțiune Externă și cu Comisia.

Fără a aduce atingere restricțiilor în temeiul articolului 25 din Regulamentul (UE) 2018/1725, la cererile formulate în cadrul exercitării de către persoanele vizate a dreptului de acces, precum și a dreptului la rectificarea sau la opoziție, se va răspunde în conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/1725.

Datele cu caracter personal vor fi păstrate timp de cinci ani din momentul în care persoana vizată a fost eliminată de pe lista persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive sau din momentul în care măsura a expirat, sau pe durata procedurilor judiciare, în cazul în care acestea au demarat.

Fără a se aduce atingere niciunei căi de atac judiciare, administrative sau nejudiciare, persoanele vizate pot depune o plângere la Autoritatea Europeană pentru Protecția Datelor în conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ JO L 295, 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ JO L 295, 14.11.2018, p. 60.

⁽³⁾ JO L 291, 12.11.2019, p. 42.

⁽⁴⁾ JO L 295, 14.11.2018, p. 21.

⁽⁵⁾ JO L 291, 12.11.2019, p. 13.

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

11 noiembrie 2019

(2019/C 384/04)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1041	CAD	dolar canadian	1,4607
JPY	yen japonez	120,29	HKD	dolar Hong Kong	8,6422
DKK	coroana daneză	7,4722	NZD	dolar neozelandez	1,7348
GBP	lira sterlină	0,85743	SGD	dolar Singapore	1,5025
SEK	coroana suedeză	10,7085	KRW	won sud-coreean	1 288,00
CHF	franc elvețian	1,0972	ZAR	rand sud-african	16,4150
ISK	coroana islandeză	137,70	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,7404
NOK	coroana norvegiană	10,0910	HRK	kuna croată	7,4391
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 540,68
CZK	coroana cehă	25,510	MYR	ringgit Malaiezia	4,5749
HUF	forint maghiar	334,35	PHP	peso Filipine	56,138
PLN	zlot polonez	4,2737	RUB	rubla rusească	70,5319
RON	leu românesc nou	4,7643	THB	baht thailandez	33,493
TRY	lira turcească	6,3722	BRL	real brazilian	4,5949
AUD	dolar australian	1,6105	MXN	peso mexican	21,1057
			INR	rupie indiană	78,9905

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

CURTEA DE CONTURI EUROPEANĂ

Raportul special nr. 19/2019

„INEA a adus beneficiile preconizate, dar deficiențele MIE trebuie soluționate”

(2019/C 384/05)

Curtea de Conturi Europeană vă informează că s-a publicat Raportul special nr. 19/2019, intitulat „INEA a adus beneficiile preconizate, dar deficiențele MIE trebuie soluționate”.

Raportul poate fi consultat sau descărcat de pe site-ul Curții de Conturi Europene: <http://eca.europa.eu>

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/
Garching Hochbrück)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2019/C 384/06)

1. La data de 31 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:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH („Alfa”, Germania), controlată de Remondis („Remondis Group”, Germania), care, la rândul său, este controlată în ultimă instanță de Rethmann SE & Co. KG (Germania);
- Geiger GmbH & Co. KG („Geiger”, Germania);
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH („Durmin”, Germania), controlată în comun de Dettmer Group KG (Germania) și de Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Germania);
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH („Garching Hochbrück”, Germania), care este controlată în comun de Geiger și Durmin.

Alfa, Geiger și Durmin dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Garching Hochbrück și, în consecință, asupra filialei sale RM Recycling München GmbH & Co. KG („RM Recycling”, Germania).

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- Alfa este specializată în colectarea și vânzarea deșeurilor metalice și nemetalice;
- Geiger furnizează servicii și produse legate de infrastructură, bunuri imobile și mediu, în special colectarea și eliminarea deșeurilor rezultate din construcții;
- Durmin își desfășoară activitatea în domeniul colectării și prelucrării de deșeuri minerale;
- Garching Hochbrück, prin intermediul filialei sale RM Recycling, este specializată în colectarea și prelucrarea deșeurilor metalice și a altor deșeuri industriale și neindustriale periculoase și nepericuloase.

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.

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

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.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück

Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene 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 +32 229-64301

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2019/C 384/07)

1. La data de 31 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:

- Swisscom (Schweiz) AG („Swisscom”, Elveția), care aparține Swisscom AG;
- AMAG Import AG („AMAG”, Elveția), care aparține AMAG Group AG;
- Zürich Versicherungs Gesellschaft AG („Zürich”, Elveția), care aparține Zurich Insurance Group AG;
- autoSense AG („autoSense”, Elveția), controlată în prezent de Swisscom și AMAG.

Swisscom, AMAG și Zürich dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra autoSense.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Swisscom: furnizor elvețian de telecomunicații;
- în cazul întreprinderii AMAG: importator și distribuitor elvețian de automobile, care desfășoară activități și în domeniul serviciilor conexe, cum ar fi serviciile de leasing și de întreținere;
- în cazul întreprinderii Zürich: societate elvețiană diversificată de asigurări, care desfășoară activități pe piețele internaționale și locale;
- în cazul întreprinderii autoSense: furnizor elvețian de produse și servicii în domeniul automobilelor conectate.

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

(Cazul M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene 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 +3222964301

Adresă poștală:

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

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii 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

(2019/C 384/08)

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

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date DOOR a Comisiei.

DOCUMENT UNIC

„WEST COUNTRY BEEF”

Nr. UE: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018

DOP () IGP (x)

1. Denumirea (denumirile)

„West Country Beef”

2. Statul membru sau țara terță

Regatul Unit

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

Clasa 1.1 Carne (și organe comestibile) proaspete

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

„West Country Beef” este denumirea aplicată carcaselor, jumătăților de carcace sau bucășilor de carne de bovine născute și crescute în regiunea West Country din Anglia și sacrificate în conformitate cu standardul Meat South West (MSW) sau cu standarde echivalente, în abatoare autorizate din regiunea West Country sau din afara ariei geografice. Aceste unități autorizate trebuie să fie inspectate în prealabil de un inspector independent pentru a asigura deplina trasabilitate și autenticitate a produsului. Unitățile vor primi certificare din partea asociației Meat South West, fiind astfel autorizate să prelucreze „West Country Beef”.

Toate animalele sunt crescute în conformitate cu înalte standarde recunoscute în domeniul creșterii și bunăstării animalelor, fapt ce furnizează garanții asupra siguranței produsului.

La realizarea producției trebuie să fie îndeplinite următoarele cerințe minime:

- nașterea, creșterea și finisarea animalelor trebuie să aibă loc în regiunea West Country;
- hrana animalelor trebuie să aibă la bază nutrețurile;
- să fie respectată întreaga legislație în vigoare;
- unitățile de producție trebuie să dețină și să cunoască toate codurile de bune practici relevante;

(¹) JOL 179, 19.6.2014, p. 17.

- să se asigure sănătatea și bunăstarea efectivelor pe baza celor cinci libertăți;
- să se asigure instituirea unor sisteme complete de trasabilitate;
- să se asigure gestionarea efectivelor de către crescători competenți și personal calificat;
- să se asigure siguranța și bunăstarea animalelor în timpul transportului și al comercializării, precum și înainte de sacrificare;
- sacrificarea să aibă loc într-o unitate autorizată și certificată și să existe o trasabilitate completă, care să asigure autenticitatea produsului.

Exploatațiile și unitățile de prelucrare sunt inspectate de inspectori independenți, care operează conform unui protocol de inspecție bine definit.

Pentru a respecta cerințele corespunzătoare produsului „West Country Beef”, producătorii sunt obligați să facă dovada, în timpul inspecțiilor, a faptului că bovinele sunt născute, crescute și finisate în regiunea West Country. Este necesară prezentarea unui jurnal de alimentație a animalelor și a unor dovezi asupra faptului că această alimentație are un conținut de nutreț de cel puțin 70 %. Cerințele corespunzătoare produsului „West Country Beef” impun un sistem cuprinzător, bazat pe asigurarea pășunatului timp de cel puțin șase luni.

Alimentația specifică bazată pe iarbă îmbunătățește compoziția chimică a mușchiului de vită (a se vedea tabelul 1 de mai jos), precum și calitățile organoleptice ale cărnii în comparație cu bovinele hrănite cu furaje concentrate.

Tabelul 1

Conținutul de acizi grași (mg/100 g de mușchi) și conținutul de vitamina E (mg/kg) al mușchiului lombar de vită

	Furaje concentrate	Iarbă însilozată	Iarbă
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linoleic

⁽²⁾ linolenic

⁽³⁾ eicosapentaenoic

⁽⁴⁾ docosahexaenoic

Datorită acestui fapt, carnea capătă un gust mai consistent, oferind o excelentă experiență alimentară. Textura marmorată în mod natural a cărnii, datorată prezenței țesuturilor grase intramusculare, adaugă aromă și suculență. Culoarea grăsimii variază de la alb la galben, însă alimentația specifică îi conferă în general o culoare crem. Culoarea cărnii variază de la roz la roșu închis, după maturare carnea având culoarea roșu mai închis.

Finisarea bovinelor durează minimum 60 de zile. La majoritatea efectivelor finisarea este inițiată chiar de către animale, în mod natural, existând diferențe în ceea ce privește vârsta sau greutatea, ca urmare a diferențelor între rase (este ideală o greutate de finisare între 200 și 500 kg în carcasă).

Începând de la data sacrificării, carnea va fi supusă timp de minimum 10 zile unei condiționări la temperaturi de refrigerare, proces cunoscut sub denumirea de maturare. În timpul maturării, enzimele naturale din carne scindează țesuturile conjunctive și, astfel, îmbunătățesc frăgezimea și calitatea alimentară a cărnii. Pentru bucățile de carne care sunt, în mod tradițional, preparate prin fierberea la foc mic, precum capul de piept și rasolul anterior, nu există o limită minimă a timpului de maturare. Aceste intervale de timp pot fi reduse prin aplicarea stimulării electrice de înaltă tensiune, care reduce riscul de rigiditate generată de refrigerarea rapidă a musculaturii calde („cold shortening”), sau prin suspendarea carcaselor de centura pelviană, care îmbunătățește frăgezimea cărnii. Temperaturile, procesele și intervalele de timp se înregistrează astfel încât să se asigure răcirea și maturarea corectă a carcaselor.

Specificația privind clasificarea carcaselor (pe baza sistemului EUROP), pentru a asigura calitatea optimă pentru consum, prevede:

Carcase încadrate în clasa de conformație -O sau superioară și cu un conținut de grăsime cuprins între 2 și 4H.

		Conținut de grăsime mai ridicat =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Conformație superioară =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

După sacrificare, produsul „West Country Beef” este comercializat sub mai multe forme, după cum urmează:

- carcasă întreagă, exceptând organele necomestibile, pielea, capul și picioarele;
- jumătate întreagă: jumătate de carcasă, tranșată longitudinal;
- sfert posterior/sfert anterior: jumătatea întreagă secționată între coastele a 10-a și a 11-a, începând din extremitatea anterioară (sau într-un alt mod similar, la cerere);
- bucăți primare: produse prin tranșarea carcaselor/jumătăților în bucăți mai mici, care pot fi recunoscute (pentru a satisface preferințele clienților). Aceste bucăți pot fi prezentate cu os sau dezosate și în ambalaj de protecție;
- organe comestibile prelevate înainte de clasificare.

Produsul „West Country Beef” poate fi comercializat în stare proaspătă (refrigerată) sau congelată.

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

Alimentația animalelor poate conține suplimente în etapele de înțărare și de finisare. În acest caz, detaliile privind ingredientele și achiziția sunt înregistrate de către agricultor și verificate de către inspectorii de asigurare a calității. Perioada în care se distribuie suplimente animalelor este determinată ținând seama de bunăstarea animalelor și de considerente comerciale.

Cantitatea de suplimente alimentare nu trebuie să depășească 30 %, ponderea nutrețului fiind de 70 %. Suplimentele se administrează atunci când sunt necesare, de exemplu, în timpul lunilor de iarnă sau în etapele de înțărare și de finisare.

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

Toate animalele sunt crescute în conformitate cu înalte standarde recunoscute în domeniul creșterii și bunăstării animalelor, fapt ce furnizează garanții asupra siguranței produsului.

La realizarea producției trebuie să fie îndeplinite următoarele cerințe minime:

- nașterea, creșterea și finisarea animalelor trebuie să aibă loc în regiunea West Country;
- hrana animalelor trebuie să aibă la bază nutrețurile;
- să fie respectată întreaga legislație în vigoare.
unitățile de producție trebuie să dețină și să cunoască toate codurile de bune practici relevante;
- să se asigure sănătatea și bunăstarea efectivelor pe baza celor cinci libertăți;
- să se asigure instituirea unor sisteme complete de trasabilitate;
- să se asigure gestionarea efectivelor de către crescători competenți și personal calificat;
- să se asigure siguranța și bunăstarea animalelor în timpul transportului și al comercializării, precum și înainte de sacrificare;
- sacrificarea să aibă loc într-o unitate autorizată și certificată și să existe o trasabilitate completă, care să asigure autenticitatea produsului.

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

—

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

—

4. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria geografică este compusă din cele șase comitate (Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset și Wiltshire) care constituie împreună regiunea West Country din Anglia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice:

Legătura dintre „West Country Beef” și aria geografică este bazată pe calitatea produsului și pe alte caracteristici ale acestuia.

Regiunea West Country din Anglia poate fi cel mai bine descrisă ca o peninsulă cu pășuni. Delimitarea dintre exploatarea pășunilor și cea de cultură a fost determinată în parte de tipurile diferite de soluri. West Country deține un procent ridicat de glei și soluri brune, care favorizează creșterea ierbii, dar care nu sunt foarte adecvate pentru culturile agricole. Zonele de culturi agricole prezintă un procent mai ridicat de argilă și soluri nisipoase, care facilitează drenajul. În plus, în West Country se înregistrează cea mai ridicată temperatură medie și cele mai ridicate temperaturi minime și maxime din Regatul Unit.

West Country este cea mai vastă regiune din Anglia în care exploatarea agricolă este cea mai intensă. Condițiile sale de mediu sunt printre cele mai bogate din Regatul Unit. Din fermele din această regiune provine aproximativ 24 % din carnea de bovine produsă în Anglia și acest fapt, la care se adaugă și cota de 21 % deținută din producția totală de carne de ovine, a contribuit la crearea și conservarea peisajului și a patrimoniului regiunii. Densitatea crescută a efectivelor de animale a încurajat dezvoltarea unui amplu sector de prelucrare a cărnii, care creează oportunități de ocupare a forței de muncă, atât de necesare în această regiune.

Combi-nația de care se bucură West Country dintre climatul cald, cu temperaturi moderate, precipitațiile bine distribuite pe tot parcursul anului și solurile adânci, care rețin umiditatea, a creat condițiile pentru creșterea și pășunatul ierbii și a nutrețului pe aproape întreg parcursul anului. În cea mai mare parte a regiunii, iarba crește peste 300 de zile pe an. În West Country, acest tip de producție pe tot parcursul anului este întâlnit în mod curent, ceea ce explică predominanța producției de animale. În plus, peste 25 % din pășunile regiunii West Country sunt situate fie în parcuri naționale, fie în zone cu frumuseți naturale, iar regiunea deține peste 57 % din pajiștile înflorite ale Regatului Unit. Studiile efectuate de Universitatea din Bristol arată că aroma cărnii de bovine este mai pronunțată și mai plăcută în cazul unei alimentații pe bază de iarbă decât în cazul unei alimentații compuse din furaje concentrate.

Specificitatea produsului:

În regiunea West Country hrana animalelor constă în mare parte din iarbă proaspătă și însilozată. Acest lucru produce un efect caracteristic asupra calității și asupra valorii nutritive a cărnii de bovine, atât în ceea ce privește conținutul de acizi grași și conținutul de vitamina E, cât și calitățile organoleptice. Experimentele științifice au demonstrat în mod clar aceste efecte, indicând diferențele în conținutul de acizi grași între juncanii crescuți cu o alimentație bazată pe cereale (furaje concentrate) și cei cu o alimentație bazată pe iarbă (tabelul 1). Animalele hrănite cu iarbă însilozată au înregistrat niveluri mai ridicate de grăsimi în mușchi și profilul conținutului de acizi grași a fost destul de diferit. Acidul linoleic și produsul său (acidul arahidonic), ambii acizi grași n-6 (omega-6), au fost prezenți în concentrații mai mari în mușchii juncanilor hrăniți cu furaje concentrate, în timp ce acidul linolenic și produșii săi, acidul eicosapentaenoic (AEP) și acidul docosahexaenoic (ADH), care sunt acizi grași n-3 (omega-3), au fost prezenți în concentrații mai mari în mușchii juncanilor hrăniți cu iarbă însilozată și proaspătă. Raportul dintre acizii grași n-6 și acizii grași n-3 a fost semnificativ mai mare pentru animalele hrănite cu furaje concentrate. Raportul recomandat pentru alimentația umană este mai mic sau egal cu 4, valoare realizată cu ușurință în cazul bovinelor hrănite cu iarbă, însă nu și în cazul celor hrănite cu furaje concentrate. O operațiune simplă care demonstrează diferența dintre bovinele hrănite cu iarbă și cele hrănite cu furaje concentrate este calcularea raportului 18:2/18:3, valorile rezultate fiind aproximativ 2 și 27, astfel cum se indică în tabelul 1, pentru bovinele hrănite cu iarbă și, respectiv, cu furaje concentrate.

Iarba proaspătă sau însilozată reprezintă o sursă de acid α -linolenic, substanță care poate fi transformată de metabolismul animalului în acizi grași polinesaturați cu lanț lung n-3 (omega-3) (PUFA), nutrienți valoroși pentru alimentația umană. De asemenea, iarba conține și vitamina E, iar atât acizii grași n-3, cât și vitamina E sunt prezente în concentrații mai mari la bovinele hrănite cu iarbă. Acești nutrienți afectează, de asemenea, gustul cărnii.

Astfel, alimentația cu iarbă și cu nutreț pe bază de iarbă produce în mod demonstrabil un profil distinct al conținutului de acizi grași în mușchi, făcând posibilă distincția față de alimentația cu furaje concentrate. Carnea de bovine hrănite cu iarbă este caracterizată de valori de aproximativ 1,0 % acid linolenic, 0,5 % AEP și 0,1 % ADH. Valorile indicate reprezintă procentajele de acizi grași prezenți; conform modalității curente de descriere a conținutului de acizi grași. Acest efect reprezintă un avantaj pentru „West Country Beef”. Vitamina E care se găsește în mod natural în iarbă este încorporată în țesutul muscular și adipos al bovinelor. Mușchii juncanilor hrăniți cu nutreț pe bază de iarbă au prezentat o concentrație de vitamina E de cel puțin de două ori mai mare decât mușchii celor hrăniți cu furaje concentrate (tabelul 1). Datorită acestui fapt, carnea își păstrează culoarea roșu aprins cu două zile mai mult în timpul expunerii în scopul vânzării cu amănuntul.

Studii britanice au ajuns la concluzia conform căreia carnea de bovine este mai gustoasă în cazul animalelor hrănite cu iarbă în etapa de finisare decât în cazul celor hrănite cu cereale. Aroma cărnii a fost mai bine cotată în cazul bovinelor hrănite cu iarbă decât în cazul celor hrănite cu furaje concentrate. Cotația corespunzătoare aromelor anormale a fost cea mai ridicată în cazul furajelor concentrate.

Raportul independent comandat de asociația Meat South West, din cadrul căruia au fost extrase concluziile de mai sus, indică printre principalele caracteristici speciale raportul scăzut dintre acizii grași n-6 și acizii grași n-3 și concentrația ridicată de vitamina E:

- raportul 18:2/18:3 mai mic decât 4;
- vitamina E > 3,0 mg/kg mușchi lombar.

Datorită climei, topografiei, geologiei și, prin urmare, datorită producției abundente de iarbă, regiunea West Country din Anglia conferă calități speciale bovinelor crescute în regiune și cărnii provenite de la aceste animale. Un procent ridicat din suprafața agricolă a acestei regiuni este acoperită cu iarbă, fiind ideală pentru producția de bovine și putând fi utilizată și pentru suplimentele furajere.

Există dovezi științifice solide conform cărora carnea de bovine produsă și prelucrată în regiunea West Country din Anglia prezintă calități care sunt inerent legate de aria geografică respectivă, datorită unei mai mari disponibilități a ierbii și unei alimentații care constă în iarbă într-o mai mare măsură, ceea ce duce la o creștere a conținutului de acizi grași polinesaturați n-3 și de vitamina E în carne.

Creșterea ierbii este afectată de tipul de sol, temperatură, precipitații și radiațiile solare. Un alt factor important este topografia, și anume altitudinea, creșterea ierbii diminuându-se odată cu creșterea altitudinii. Ca urmare a climatului mai favorabil din West Country, numărul de zile în care crește iarba este mai mare în această regiune în comparație cu alte regiuni. Numărul de zile în care crește iarba este de peste 220 de zile pe an în toate zonele din West Country, lucru nemaîntâlnit în alte părți ale Marii Britanii, iar în anumite părți din West Country iarba poate crește chiar mai mult de 300 de zile pe an. Prin urmare, bovinele produse în West Country au un acces mai extins la iarbă și la produse pe bază de iarbă decât cele din majoritatea celorlalte zone din Regatul Unit sau din restul UE.

Aceste valori sunt obținute în cazul cărnii de bovine născute, crescute și finisate în regiunea West Country din Anglia, unde animalele au acces la iarbă proaspătă pentru o perioadă mai lungă decât în alte regiuni, datorită climei calde și umede, și unde sistemele de producție se bazează pe producția de iarbă în cantități foarte mari. Schimbările climatice viitoare ar putea să favorizeze exploatarea pășunilor în West Country chiar mai mult decât în prezent.

Asociația Meat South West estimează contribuția totală a sectorului cărnii roșii la economia regiunii West Country la 3 miliarde de lire sterline pe an și 28 000 de locuri de muncă. Continuarea producției de animale este esențială pentru protejarea mediului și patrimoniului regiunii. Tocmai acest mediu special al regiunii se află la baza caracteristicilor care se acumulează inerent în cadrul produsului „West Country Beef”, ca urmare a creșterii în regiune a animalelor din care se realizează produsul.

Din punct de vedere istoric, rasele de bovine cele mai comune din regiune au fost South Devon și Ruby Red. Cu toate acestea, multe dintre rasele indigene și continentale se integrează, de asemenea, foarte bine în peisajul regiunii și asigură rezultate bune datorită pășunilor din regiune. Prin urmare, „West Country Beef” poate fi produs din orice rasă de bovine. Diversitatea peisajelor permite existența unei industrii stratificate a creșterii animalelor în cadrul limitelor regiunii. Zonele montane Exmoor, Dartmoor și Bodmin Moor asigură locurile de creștere și de pășunat pe timp de vară pentru efectivele tradiționale de bovine, iar pășunile din regiunile de șes și de coastă, unde iarba crește în cea mai mare parte a anului, constituie zone ideale pentru etapa de finisare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii 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

(2019/C 384/09)

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⁾.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date DOOR a Comisiei.

DOCUMENT UNIC

„MEL DOS AÇORES”

Nr. UE: PDO-PT-0268-AM01 – 2.1.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denumire

„Mel dos Açores”

2. Statul membru sau țara terță

Portugalia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, produse lactate cu excepția untului etc.)

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

„Mel dos Açores” este o miere din nectar produsă în arhipelagul Azore, în conformitate cu caietul de sarcini al produsului în cauză.

„Mel dos Açores” poate fi clasificată ca miere de *Pittosporum* (*mel de incenso*) sau miere polifloră (*mel multiflora*). Mierea de *Pittosporum* este obținută din nectarul colectat de albine din florile de *Pittosporum undulatum*. Mierea polifloră este fabricată dintr-un amestec de nectaruri din mai multe specii diferite de flori.

Caracteristicile specifice ale „Mel dos Açores” sunt următoarele:

- apă: maximum 18 %;
- conținut de zaharoză: cel mult 10 %; miere de *Pittosporum* nu mai mult de 15 %;
- activitate de diastază (scară Schade): cel puțin 3.

Mierea de *Pittosporum* are următoarele caracteristici:

- se obține din nectarul colectat în principal din *Pittosporum undulatum* Vent., în floare din februarie până în aprilie. Această perioadă de înflorire poate varia;
- are aciditate redusă și conductivitate electrică slabă, o activitate diastazică redusă și valori mai ridicate ale zaharozei;
- culoare: foarte deschisă (uneori aproape incoloră) până la chihlimburi deschis, până la 50 pe scara Pfund;
- miros: fin și aromatic;
- gust: foarte dulce, cu gust caracteristic;
- caracteristica definitorie a acestei mieri este componenta polenică, polenul de *Pittosporum undulatum* Vent. trebuind să reprezinte peste 30 %. În mod normal, acesta se găsește împreună cu cantități mai mici de polen de *Eucalyptus* spp. și de alte specii.

⁽¹⁾ JOL 179, 19.6.2014, p. 17.

Mierea polifloră are următoarele caracteristici:

- este obținută din nectarul mai multor specii diferite: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. etc.;
- culoare: culoarea mierii variază de la chihlimburi deschis până la chihlimburi închis, până la 114 pe scara Pfund;
- gust: bogat și aromat, care reflectă diversitatea florei din care este obținută.

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

După recoltare, în stup trebuie să rămână suficientă miere pentru ca albinele să supraviețuiască condițiilor meteorologice.

Nu este permisă hrănirea artificială sistematică sau pe scară largă a coloniilor de albine care produc mierea cu denumirea de origine protejată „Mel dos Açores”. Se fac rar excepții, atunci când este penurie de alimente sau pentru stimularea creșterii populației, când apicultorii pot hrăni albinele după cum urmează:

- sirop: două părți de miere sau de zahăr muscovado la o parte de apă;
- hrănirea artificială se realizează întotdeauna în absența magazinelor și trebuie să înceteze cu o săptămână înainte de adăugarea magazinelor. Albinele trebuie să fie perfect sănătoase.

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

Producția de miere

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

„Mel dos Açores” poate fi comercializată numai ambalată și etichetată.

„Mel dos Açores” trebuie să fie lipsită de materii organice sau anorganice străine și nu trebuie să aibă semne de fermentație sau eferescență și nici semne că ar fi fost încălzită.

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

Pe ambalaje trebuie să figureze următoarele:

- denumirea produsului: ‘MEL DOS AÇORES – DOP’ [„MEL DOS AÇORES – DOP”] sau ‘MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA’ [„MEL DOS AÇORES – DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ”];
- tipul de miere: *Pittosporum* sau polifloră;
- marca de certificare a organismului de control.

Eticheta nu trebuie să conțină informații care să sugereze că mierea este altfel decât de *Pittosporum* sau polifloră.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Arhipelagul Azore

5. **Legătura cu aria geografică**

Arhipelagul Azore, având în vedere amplasarea sa geografică, are o climă oceanică temperată, cu variații mici de temperatură și umiditate relativă ridicată. Sunt soluri lutoase, argilo-nisipoase și argilo-lutoase, bogate în materii organice și potasiu.

Aceste condiții pedoclimatice favorizează creșterea spontană a *Pittosporum undulatum* în arhipelag, în special în zonele cu altitudine joasă spre medie, pe pante și terenuri necultivate, precum și pe suprafețe împădurite dense, chei și perdele forestiere de protecție. Ele favorizează, de asemenea, prezența unei floare melifere bogate și variate pe fiecare insulă, în special în zonele de altitudine joasă spre medie. Aceste specii, care sunt atrag puternic polenizatorii, includ mai ales eucaliptul, pohutukawa, castanul, trifoiul și *Rubus*.

Această floră conferă „Mel dos Açores” caracteristicile specifice descrise la punctul 3.2.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii 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

(2019/C 384/10)

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⁾.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date DOOR a Comisiei.

DOCUMENT UNIC

„LONDON CURE SMOKED SALMON”

Nr. UE: PGI-GB-01350-AM01 – 24.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„London Cure Smoked Salmon”

2. Statul membru sau țara terță

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

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

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

„London Cure Smoked Salmon” este denumirea dată somonului tratat și afumat utilizând doar o combinație de sare gemă și fum provenit din arderea lemnului de stejar. Atât somonul superior de crescătorie, cât și cel sălbatic, pot fi tratați prin metoda London Cure. În ceea ce privește somonul de crescătorie, tratarea prin metoda London Cure utilizează, în mod tradițional, numai somon superior din Scoția. Somonul superior este un produs de primă clasă, fără defecte substanțiale. Produsul trebuie să aibă o piele nedeteriorată lucioasă și fără o pierdere semnificativă de solzi. Nu trebuie să existe leziuni deschise sau echimoze/vătămări pe abdomen sau musculatură. Nu trebuie să existe pete de melanină în musculatură. Membrana abdomenului trebuie să fie fermă și intactă. Peștii trebuie să aibă o formă naturală suplă. Somonul are o culoare roz/portocalie uniformă și o textură netedă și strălucitoare. Atunci când somonul este afumat, aroma sa este echilibrată între cea de fum și cea naturală de somon – niciuna nefiind mai puternică decât cealaltă. În ceea ce privește somonul sălbatic, obținut în mod tradițional din Scoția, peștii trebuie să fie rigizi în stare vie (adică trebuie să fie foarte fermi, ceea ce indică faptul că sunt proaspăt capturați), să aibă branhiile roșii, ochi strălucitori și solzi lucioși. Culoarea somonului sălbatic variază de la roz întunecat la roz trandafiriu, iar textura sa este cremoasă, fiind mai densă și mai grea decât cea a somonului de crescătorie. Atunci când este afumat, el are o aromă de fum și de pește în proporții egale.

Denumirea „London Cure” se poate aplica părților laterale întregi, nefinisate, părților laterale finisate și feliilor tăiate pe lungimea peștilor (felii *banquet*) sau transversal (*D-cut*). Nu există nicio limită minimă sau maximă a dimensiunilor peștilor. Aroma somonului afumat tratat prin metoda London Cure este blândă și delicată. Obiectivul tratării prin metoda London Cure este de a spori subtil aroma somonului de cea mai bună calitate utilizând numai sare gemă și o afumare ușoară, asigurându-se faptul că gustul predominant este cel de somon.

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

Materii prime – somon întreg proaspăt.

⁽¹⁾ JOL 179, 19.6.2014, p. 17.

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

Filetarea manuală a somonului crud înainte de afumare

Somonul întreg este secționat în două fileuri înainte ca procesul de tratare să aibă loc. Somonul este secționat manual pentru a se obține un file de somon de o mai bună calitate, care să fie intact. În mod tradițional, se realizează manual orificii circulare (având între 1 și 3 țoli) în pielea somonului, deoarece se consideră că acest lucru facilitează pătrunderea sării și a fumului în etapele ulterioare ale procesului. În cursul afumării somonului tratat prin metoda London Cure este esențial să se lase înăuntru cutia toracică și oasele aciculare. La fel ca și în cazul preparării termice a cărnii, este mai bine ca produsul să fie afumat cu oasele prezente.

Procesul de tratare uscată

Înainte ca somonul să fie afumat, el trebuie să fie sărat – acest proces începe procesul de tratare. Fileurile de somon proaspăt se introduc pe rafturi de sărare și se presară cu sare gemă timp de până la 24 de ore, în funcție de dimensiunea lor. În cursul acestei perioade, fileurile pierd o parte din greutatea lor. În urma acestui proces se obține un produs cu un conținut de sare de doar 3-4 %, ceea ce vă permite să gustați somonul.

Procesul de afumare și de uscare

Odată ce fileurile au fost tratate, ele sunt clătite cu apă și introduse în cuptorul de uscare, unde pot fi fie suspendate, fie așezate pe rafturi. Peștele este afumat și uscat la aer pentru o perioadă de maximum treisprezece ore, cu ajutorul fumului provenit de la arderea lemnului de stejar. În cursul acestui proces, fileurile tratate pierd în continuare în greutate. Fluxul de aer cald formează o crustă tare. Aceasta este cunoscută sub denumirea de peliculă. Înainte de feliere, oasele aciculare și pelicula sunt îndepărtate manual.

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

Somonul este apoi tăiat în funcție de specificațiile clientului. Toți somonii afumați tratați prin metoda London Cure sunt feliați manual pentru a se obține cu consecvență un produs de înaltă calitate. Fiind tăiate manual, feliile sunt ușor inegale: tăierea manuală determină o suprafață mai mare a produsului, astfel încât el emană mai multă aromă în comparație cu un produs care este feliat automat și este prea neted.

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

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Districtele londoneze Tower Hamlets, Hackney și Newham.

5. **Legătura cu aria geografică**

Afumarea somonului în Londra a început la sfârșitul anilor 1800, când imigranții evrei din Europa de Est stabiliți în regiunea East End a Londrei au utilizat-o ca o metodă de conservare a peștelui într-o perioadă în refrigerarea era la începuturi. Afumarea peștelui era un lucru obișnuit în Europa de Est, unde se practica pentru a se face față unor ierni lungi. Peștele era afumat și sărat pentru a-l menține comestibil perioade lungi de timp. Imigranții în Regatul Unit au continuat această tradiție. Afumarea la rece a somonului este un proces care necesită pricepere: somonul este tratat cu sare și apoi expus la fum rece, departe de o sursă directă de căldură. Destinat inițial să fie furnizat populației imigrante ca un produs cu care aceasta era familiară, somonul scoțian afumat a devenit în scurt timp popular în comunitatea indigenă și, în cele din urmă, a devenit o delicată tradițională britanică. Populația evreiască din Regatul Unit a crescut de la 46 000 în 1880 la aproximativ 250 000 în 1919. Evreii au locuit în principal în marile orașe industriale, mai ales în Londra, Manchester și Leeds. În Londra, ei locuiau în principal în zonele Spitalfields și Whitechapel, aproape de docuri. Atunci când evreii au sosit din Europa de Est, ei au introdus propria gastronomie, iar necesitatea de a se aproviziona cu produse alimentare tradiționale a însemnat introducerea primelor spații de afumare în regiunea East End a Londrei.

Afumătorii de somon din estul Londrei importau inițial somonul din zona baltică, fără să-și dea seama că somonul sălbatic se putea obține din Scoția, în fiecare vară. Descoperind peștele scoțian în piața Billingsgate, ei au realizat că ar fi mai ușor să utilizeze peștele autohton, iar gustul produsului finit era considerat superior. Calitatea somonului scoțian, combinată cu afumarea ușoară caracteristică metodei de tratare London Cure, a fost fundamentală pentru creșterea popularității somonului afumat în restul comunității. Afumarea ușoară utilizată în cadrul metodei de tratare London Cure a permis bucătarilor-șefi să-l utilizeze în meniurile lor, acesta devenind extrem de popular în lumea occidentală. Din punct de vedere istoric, somonul sălbatic scoțian a fost livrat în piața Billingsgate cel puțin începând cu secolul al XIX-lea. Somonul scoțian are o excelentă reputație mondială, iar metoda de tratare London Cure se bazează pe materii prime excepționale pentru a produce somon afumat de calitate superioară. Somonul este un pește apreciat de mult timp pentru gustul său excepțional, iar evreii au aplicat metodele de tratare pe care le-au utilizat la alți pești, cum ar fi heringul, acestui pește mai de lux. Textura fină, catifelată, delicată a cărnii și gustul subtil de sare face ca somonul tratat astfel să fie o delicatose apreciată și în prezent.

În perioada sa de apogeu de dinainte de război, afumarea somonului era practică de nouă firme din regiunea East End a Londrei. Diferită de alte metode de tratare (la acea dată, în Scoția, peștele, precum heringul, se afuma cu un fum consistent), metoda London Cure este una ușoară și delicată, concepută astfel încât consumatorul să poată gusta calitatea și prospețimea peștelui, utilizându-se un fum controlat și delicat.

Specificitatea produsului

Specificitatea somonului afumat tratat prin metoda London Cure se datorează procesului de afumare ușoară. Prin metoda de producție în cadrul tratării prin metoda London Cure, somonul este afumat pentru a fi conservat, fără a-i conferi un gust puternic de fum. De la bun început, somonul afumat tratat prin metoda London Cure a permis peștelui să fie conservat, menținându-i-se în același timp calitatea și prospețimea. În prezent, această calitate și prospețime disting metoda de tratare London Cure de alte metode de tratare a somonului afumat produs în cantități industriale. Este vital să se utilizeze somon de cea mai bună calitate care să sosească la afumătorie, în mod ideal, în primele 48 de ore de la recoltare (maximum 5 zile). Peștele se curăță, se secționează și se finisează exclusiv manual.

Fileurile de somon sunt apoi sărate manual cu oasele neîndepărtate, pentru a le spori aroma. Anii de experiență asigură afumarea cu o cantitate de fum atent controlată – un amestec perfect de uscare la aer și dezumidificare, cu cantități precise de fum produs de arderea prin frecare a buștenilor de stejar. Întrucât este prelucrat manual, trebuie manifestată grijă pentru a se asigura că somonul tratat prin metoda London Cure are întotdeauna pelicula greu masticabilă îndepărtată (cu excepția situației în care este vândut nefinisat), iar atunci când este feliat, se utilizează celofan perforat între felii, pentru a le permite să respire și pentru a facilita scoaterea din ambalaj a feliilor delicate fără a le rupe. În toate etapele procesului, somonul afumat tratat prin metoda London Cure este examinat și reexaminat de către angajați pricepuți pentru a se asigura că doar somonul afumat de cea mai bună calitate este livrat clienților. Atenția la detalii în procesul artizanal înseamnă că produsul finit este proaspăt fără a avea un gust de afumat prea pregnant.

Priceperea de a felia și afuma somonul este consacrată de mult timp în regiunea East End a Londrei, iar această pricepere artizanală a fost transmisă timp de patru generații. Cunoștințele acumulate de-a lungul multor ani de afumare a somonului în estul Londrei permit celor care tratează somonul prin metoda London Cure să producă în mod consecvent produse de o înaltă calitate vizuală și tactilă.

Somonul este secționat, decapitat, filetat și găurit (se realizează găuri mici rotunde în pielea sa) manual, ceea ce necesită îndemânare excepțională în mărirea cuțitului. După secționare și filetare, fileurile de somon trebuie inspectate pentru a se asigura că toate fileurile respectă standardul necesar. Inspectorul trebuie să verifice toate fileurile pentru a detecta eventuale pete de sânge sau indicii de cancer. În aceste cazuri, ele sunt respinse la sursă. Fiecare file este apoi tratat manual – persoana care aplică sarea trebuie să se asigure că pentru fiecare pește se adaugă doar cantitatea potrivită de sare și că lungimea perioadei de timp în care somonul este tratat este adecvată pentru dimensiunea fiecărui file. Carnea peștelui se rigidizează și se întărește pe măsură ce se usucă. Întrucât aspectul somonului se modifică foarte puțin, doar experiența șefului de echipă garantează că se adaugă o cantitate potrivită de sare într-o perioadă de timp corectă. Prea multă sare sau lăsarea sării prea mult timp crește concentrația de sare din produsul finit. În cursul procesului de sare, peștii sunt grupați în funcție de dimensiune și greutate, pentru a se asigura că toți peștii vor conține concentrațiile corecte de sare. Somonul prea sărat sau insuficient sărat este respins. După afumare în cursul perioadei necesare, partea afumată a somonului se finisează manual și se asigură îndepărtarea completă a peliculei, deoarece aceasta este tare, dificil de masticat și improprie consumului. Cele 32 de oase aciculare sunt apoi rapid îndepărtate manual, cu ajutorul unei pensete de oase de pește. Pentru a realiza cu succes această operațiune, osul acicular trebuie extras cu grijă pe direcția axului său (nu drept în sus) pentru a evita deteriorarea texturii delicate a somonului. Somonul este apoi tăiat manual pentru a produce o suprafață neuniformă, care eliberează mai multă aromă. Utilizându-și ochii și îndemânarea în mărirea cuțitului, cei care taie somonul îl pot felia la greutate și grosimi specifice, asigurând consumatorului un produs uniform. Tăierea se face fie longitudinal, de la cap la coadă (felii *banquet*), fie transversal (*D-cut*). Controlul calității sub forma inspecției vizuale înseamnă că fiecare felie de somon afumat este examinată înainte de ieșirea din fabrică, pentru a se asigura că nu are defecte (nu au rămas resturi de piele, peliculă sau oase).

Caracteristicile somonului afumat tratat prin metoda London Cure sunt legate de aria geografică pe baza tradiției, a reputației, a procesului de afumare (în mare măsură neschimbat din 1905) și a priceperii celor implicați în acest proces. Această pricepere a fost transmisă din generație în generație.

La mijlocul anilor '70, în regiunea East End a Londrei mai rămăseseră aproximativ o duzină de afumători de somon. În calitatea noastră de ultim afumător de somon prin metoda London Cure, aderăm la metoda tradițională pentru a produce somon afumat tratat prin metoda London Cure, păstrând toată priceperea tradițională asociată cu afumarea somonului și credem în păstrarea priceperii artisanale înainte de a se pierde definitiv.

Această cerere urmărește să păstreze metodele tradiționale de afumare a somonului, reputația metodei de tratare London Cure, priceperea celor care produc somon, precum și însăși rețeta metodei de tratare London Cure, care rămâne neschimbată din 1905.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO