



Ediția în limba română

## Comunicări și informări

Anul 64

8 decembrie 2021

### Cuprins

#### II Comunicări

##### COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

###### Comisia Europeană

2021/C 492/01	Comunicare a Comisiei privind aplicarea regulilor tranzitorii de origine care prevăd cummul diagonal între părțile contractante care aplică regulile în zona paneuromediteraneeană (PEM).....	1
2021/C 492/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10496 – CREMER / CLYDE INVESTMENTS / CREMER SUSTAINABLE FOODS JV) <sup>(1)</sup> .....	4

#### IV Informări

##### INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

###### Comisia Europeană

2021/C 492/03	Rata de schimb a monedei euro — 7 decembrie 2021 .....	5
---------------	--------------------------------------------------------	---

#### V Anunțuri

##### PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

###### Comisia Europeană

2021/C 492/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10519 – BLACKSTONE / INTERPLEX) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2021/C 492/05	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 .....	8
2021/C 492/06	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 .....	12

## II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI  
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Comunicare a Comisiei privind aplicarea regulilor tranzitorii de origine care prevăd cumulus  
diagonal între părțile contractante care aplică regulile <sup>(1)</sup> în zona paneuromediteraneană (PEM)**

(2021/C 492/01)

În scopul aplicării cumulusului diagonal de origine între părțile contractante care aplică regulile, respectivele părți contractante care aplică regulile își notifică reciproc, prin intermediul Comisiei Europene, regulile de origine în vigoare cu celelalte părți contractante care aplică regulile.

Trebuie amintit faptul că aplicarea cumulusului diagonal (al fabricării, al prelucrării și/sau al materialelor) este posibilă doar dacă părțile contractante care aplică regulile pe teritoriul cărora are loc producția finală și părțile de destinație finală au încheiat acorduri de liber schimb, care conțin reguli de origine identice, cu toate părțile care aplică regulile participante la procesul de obținere a caracterului originar.

Produsele originare de pe teritoriul unei părți contractante care aplică regulile care nu a semnat un acord cu părțile contractante care aplică regulile pe teritoriul cărora are loc producția finală și/sau cu părțile de destinație finală trebuie tratate ca neoriginare.

Pe baza notificărilor adresate de părțile contractante care aplică regulile Comisiei Europene, tabelele anexate cuprind:

Tabelul 1 – prezentare simplificată a posibilităților de cumul la 16 noiembrie 2021.

Tabelul 2 – data de la care devine aplicabil cumulusul diagonal.

În tabelul 1, un „X” marchează existența, între 2 parteneri, a unui acord de liber schimb care conține reguli de origine ce permit cumulusul pe baza regulilor tranzitorii de origine. Utilizarea cumulusului diagonal care implică un al treilea partener necesită câte un „X” în toate căsuțele din tabel care marchează intersectarea celor trei parteneri.

În tabelul 2, datele menționate se referă la data aplicării cumulusului diagonal în temeiul articolului 8 din apendicele A la fiecare protocol privind regulile de origine între părțile contractante care aplică regulile. În acest caz, data este precedată de mențiunea „(T)”;

Codurile pentru părțile contractante care aplică regulile enumerate în tabele sunt următoarele:

— Uniunea Europeană	UE
— Statele AELS:	
— Islanda	IS
— Elveția (inclusiv Liechtenstein) <sup>(2)</sup>	CH (+ LI)
— Norvegia	NO
— Insulele Feroe	FO

<sup>(1)</sup> „Parte contractantă care aplică regulile” înseamnă o parte contractantă la convenția PEM care încorporează regulile tranzitorii de origine PEM în acordurile sale comerciale bilaterale preferențiale cu o altă parte contractantă la convenția PEM.

<sup>(2)</sup> Elveția și Principatul Liechtenstein formează o uniune vamală.

- Participanții la Procesul de la Barcelona:
- Iordania JO
  - Palestina <sup>(3)</sup> PS
- Participanții la procesul de stabilizare și de asociere al UE:
- Albania AL
  - Macedonia de Nord MK
- Georgia GE
- Republica Moldova MD

Prezenta comunicare înlocuiește comunicarea 2021/C 426/01 (JO C 426, 21.10.2021, p. 1).

Tabelul 1

**Prezentare simplificată a posibilităților de cumul diagonal în cadrul regulilor tranzitorii de origine în zona paneuromediteraneeană la 16 noiembrie 2021**

	UE	CH (+LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	GE	MD
UE		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CH (+LI)	X		X	X							
IS	X	X		X							
NO	X	X	X								
FO	X										
JO	X										
PS	X										
AL	X										
MK	X										
GE	X										
MD	X										

<sup>(3)</sup> Această denumire nu trebuie interpretată ca o recunoaștere a statului Palestina și nu aduce atingere poziției fiecărui stat membru în parte pe această temă.

Tabelul 2

## Data aplicării regulilor tranzitorii de origine care prevăd cummul diagonal în zona paneuromediteraneană

	UE	CH (+LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	MK	GE	MD
UE		(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 9.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 16.11.2021
CH (+LI)	(T) 1.9.2021		(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021							
IS	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021		(T) 1.11.2021							
NO	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021								
FO	(T) 1.9.2021										
JO	(T) 1.9.2021										
PS	(T) 1.9.2021										
AL	(T) 1.9.2021										
MK	(T) 9.9.2021										
GE	(T) 1.9.2021										
MD	(T) 16.11.2021										

**Nonopozitie la o concentrare notificata****(Cazul M.10496 – CREMER / CLYDE INVESTMENTS / CREMER SUSTAINABLE FOODS JV)****(Text cu relevanta pentru SEE)**

(2021/C 492/02)

La 26 noiembrie 2021, Comisia a decis sa nu se opuna concentrarii notificate mentionate mai sus si sa o declare compatibila cu piata internă. Prezenta decizie se bazeaza pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar in limba engleza si va fi facut public dupa ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea contine. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Directiei Generale Concurenta din cadrul Comisiei, in sectiunea consacrata concentrarilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet ofera diverse facilitati care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv intreprinderea, numarul cazului, data si indexurile sectoriale;
- in format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numarul de document 32021M10496. EUR-Lex permite accesul online la legislatia europeana.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

7 decembrie 2021

(2021/C 492/03)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1256	CAD	dolar canadian	1,4258
JPY	yen japonez	127,83	HKD	dolar Hong Kong	8,7753
DKK	coroana daneză	7,4363	NZD	dolar neozeelandez	1,6607
GBP	lira sterlină	0,84933	SGD	dolar Singapore	1,5380
SEK	coroana suedeză	10,2573	KRW	won sud-coreean	1 325,50
CHF	franc elvețian	1,0414	ZAR	rand sud-african	17,9612
ISK	coroana islandeză	147,40	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,1671
NOK	coroana norvegiană	10,1900	HRK	kuna croată	7,5205
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	16 175,52
CZK	coroana cehă	25,465	MYR	ringgit Malaiezia	4,7635
HUF	forint maghiar	365,88	PHP	peso Filipine	56,772
PLN	zlot polonez	4,5942	RUB	rubla rusească	83,7755
RON	leu românesc nou	4,9488	THB	baht thailandez	37,910
TRY	lira turcească	15,3690	BRL	real brazilian	6,3327
AUD	dolar australian	1,5836	MXN	peso mexican	23,8972
			INR	rupie indiană	84,8780

<sup>(1)</sup> Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

## V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

## COMISIA EUROPEANĂ

## Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.10519 – BLACKSTONE / INTERPLEX)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 492/04)

1. La data de 1 decembrie 2021, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 și în urma unei trimeri efectuate în temeiul articolului 4 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- Blackstone Inc. („Blackstone”, Statele Unite);
- Interplex Holdings Pte. Ltd („Interplex”, Singapore).

Blackstone dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Interplex.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Blackstone: gestionarea activelor într-o gamă largă de clase de active, incluzând capital privat, bunuri imobiliare, datorii publice și capitaluri proprii, capitaluri proprii pentru creștere, credite oportuniste din categoria speculativă (*non-investment grade*), active imobiliare și fonduri secundare;
- în cazul întreprinderii Interplex: proiectarea și fabricarea de soluții mecanice personalizate de interconectare de înaltă precizie, axate pe decarbonizarea transporturilor, mobilitatea viitoare, o mai mare longevitate și digitalizare, la dispoziția clienților la nivel mondial.

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 <sup>(2)</sup>, 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.

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

<sup>(2)</sup> JO C 366, 14.12.2013, p. 5.



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

M.10519 – BLACKSTONE / INTERPLEX

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

Numărul de Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

---

## 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**

(2021/C 492/05)

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 <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Gower Salt Marsh Lamb”****Nr. UE: PDO-GB-02452 — 1 aprilie 2019****DOP (X) IGP ( )****1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Gower Salt Marsh Lamb”

**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 căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

„Gower Salt Marsh Lamb” desemnează mielul de calitate superioară născut, crescut și sacrificat în peninsula Gower din sudul Țării Galilor. Elementul care conferă cărnii caracteristicile sale distinctive este unicitatea vegetației și a mediului mlaștinilor sărăturate de pe coasta nordică a peninsulei Gower, unde pasc mieii.

„Gower Salt Marsh Lamb” este un produs sezonier natural, disponibil din iunie până la sfârșitul lunii decembrie. Nu există nicio restricție privind rasele (sau încrucișarea raselor) de ovine care pot fi utilizate pentru a produce „Gower Salt Marsh Lamb”. Cu toate acestea, rasele cele mai potrivite sunt rasele rustice, mai ușoare și mai agile, care se dezvoltă optim pe vegetația mlaștinilor sărăturate.

„Gower Salt Marsh Lamb” are vârsta cuprinsă între 4 și 10 luni la momentul sacrificării. Toți mieii trebuie să petreacă cel puțin 2 luni în total (și cel puțin 50 % din viață) la pășunat pe mlaștina sărăturată, deși unii mieii pasc în acest mediu pentru o perioadă de până la 8 luni.

Mieii sunt crescuți în regim extensiv și sunt animale cu o bună formă fizică naturală, care pasc pe distanțe lungi de-a lungul mlaștinilor sărăturate. Acest lucru contribuie la caracteristicile specifice ale produsului „Gower Salt Marsh Lamb”, obținându-se o carne de miel cu maturare mai lentă și asigurându-se echilibrul optim între carnea macră și grăsime, cu „o distribuție și o configurație omogenă a grăsimii intramusculare (aspect marmorat)”. Articulațiile picioarelor sunt bine definite, cu o bună conformație musculară, iar carnea crudă este de culoare roșu-închis.

(1) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

„Gower Salt Marsh Lamb” are o greutate a carcasei la sacrificare cuprinsă între 16 și 23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb” este o carcasă EUROP care se încadrează între 2L și 3L în cadrul clasei de grăsime și are o conformație cuprinsă între U și O; majoritatea mieilor aparțin clasei R în privința conformației și sunt încadrați în clasa de grăsime 3L.

Atunci când este gătit (conform descrierii realizate de un comitet independent de analiză senzorială), „Gower Salt Marsh Lamb” are un „gust de miel bine definit, discret, dulce și delicat, cu note proaspete de ierburi ușor sărate, care lasă în gură un gust rezidual plăcut și savuros de miel”. Grăsimea (bine distribuită, care rămâne vizibilă atunci când carnea este gătită) are un aspect cremos și duce în timpul preparării la obținerea unei texturi care lasă la nivelul palatului senzația unei consistențe curate și non-grase. Mielul are o „aromă dulce și delicată, iar carnea este fragedă și succulentă”. În urma analizei realizate de un evaluator al texturii, „Gower Salt Marsh Lamb” a păstrat integritatea fibrelor musculare, acest element fiind corelat cu „caracterul succulent al primei mușcăături”.

„Gower Salt Marsh Lamb” poate fi comercializat fie sub formă de carcase, fie sub forma unor bucăți tăiate de carne. Este preferabil ca produsul să fie vândut și consumat în stare proaspătă, deși carnea poate fi congelată.

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

Toate furajele, atât pășunate, cât și conservate, trebuie să provină din aria delimitată, iar intenția este de a se obține aici 100 % din hrana totală. Cu toate acestea, în circumstanțe excepționale, este permisă achiziționarea de hrană pentru animale în proporție anuală de maximum 25 % substanță uscată. Se realizează un audit pe baza registrelor privind pășunatul și conservarea și a înregistrărilor efectuate de producători cu privire la hrana importată în exploataje.

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

Toți mieii care fac obiectul denumirii „Gower Salt Marsh Lamb” trebuie să se nască, să fie crescuți și sacrificați în aria delimitată.

### 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**

Peninsula Gower

Peninsula Gower din sudul Țării Galilor, cu demarcațiile circumscripțiilor electorale enumerate mai jos și ilustrate în harta A:

---

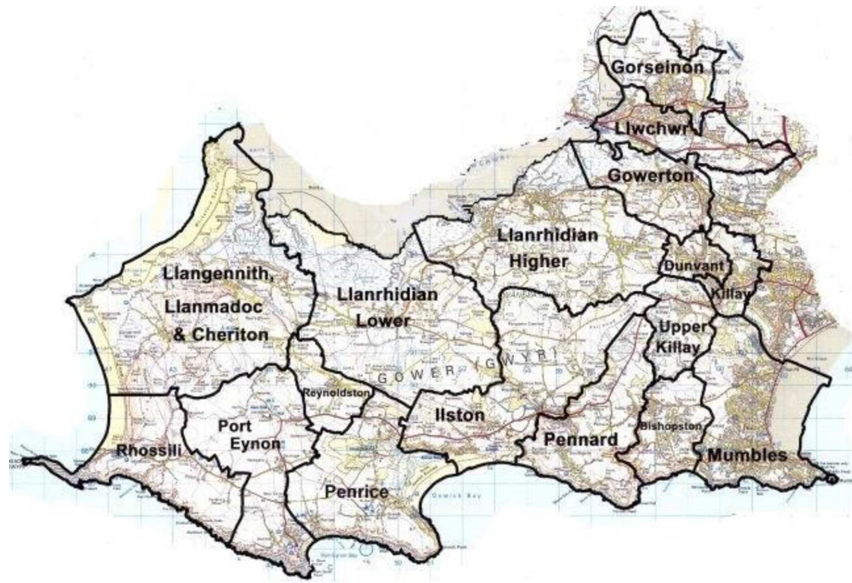
Demarcațiile circumscripțiilor electorale ale peninsulei Gower

---

Gorseinon, Llwrwr, Gowerton, Dunvant, Killay, Upper Killay, Mumbles, Bishopston, Pennard, Llanrhidian Higher, Llanrhidian Lower, Ilston, Penrice, Reynoldstone, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Cheriton

---

**Harta A: Peninsula Gower cu demarcațiile circumscripțiilor electorale**



## 5. Legătura cu aria geografică

„Gower Salt Marsh Lamb” are reputația unui miel de calitate, născut, crescut și sacrificat în peninsula Gower din sudul Țării Galilor. Este un produs sezonier natural, disponibil din iunie până la sfârșitul lunii decembrie.

Mieii provin dintr-un sistem de creștere tradițional extensiv, iar caracteristicile și calitățile produsului final sunt influențate de următorii 2 factori principali:

- alimentația naturală a mielului, care constă în pășunatul vegetației unice specifice mlaștinilor sărăturate întâlnite pe coasta de nord a peninsulei Gower;
- cunoștințele și competențele producătorilor care s-a dezvoltat și au rămas relativ neschimbate timp de generații.

Acești factori asigură o legătură puternică între aria geografică și produsul final și contribuie la gustul și caracteristicile unice ale produsului.

Mieii „Gower Salt Marsh Lamb” pasc în zona mlaștinilor sărăturate de pe coasta de nord a peninsulei Gower timp de cel puțin 2 luni, iar unii chiar până la 8 luni. Aceste mlaștini sărăturate acoperă aproximativ 4 000 de acri și reprezintă 22 % din resursele de mlaștini sărăturate din Țara Galilor.

Vegetația naturală a mlaștinilor sărăturate provine dintr-o combinație de factori pedoclimatici. Salinitatea și pH-ul solului influențează tipul și distribuția unice a vegetației. Mlaștinile sărăturate sunt în mod natural acide, cu un pH tipic de 4. O caracteristică deosebită a mlaștinilor sărăturate din zona de nord a peninsulei Gower este faptul că au un conținut ridicat de nisip și sunt bine drenate. Aceasta încurajează predominanța ierburilor în mlaștinile sărăturate, permițând ca acest mediu să fie o resursă valoroasă pentru pășunat și asigurând dezvoltarea optimă a mieilor „Gower Salt Marsh Lamb”.

Mlaștinile sărăturate prezintă o gamă unică de plante halofite, dominată de comunități de plante care cresc în zonele mediane și superioare ale mlaștinii, cu o reprezentare puternică a celor două specii menționate în anexa 1 la directiva privind habitatele și speciile:

- pășuni atlantice udate de apa mării
- Salicornia și alte specii anuale care populează zonele mlăștinoase sau nisipoase.

Elementul care contribuie la gustul „de ierburi cu accente sărate” al produsului „Gower Salt Marsh Lamb” este alimentația mieilor bazată pe varietatea și gama largă de plante halofite prezente în mlaștinile sărăturate din nordul peninsulei Gower.

Valoarea nutritivă a plantelor din zona mlaștinilor este scăzută în comparație cu pășunile ameliorate din punct de vedere agricol. Miei se hrănesc pe suprafețe mari și deschise de teren, fapt care permite obținerea unei carcase macre, cu o bună dezvoltare musculară și cu articulații bine definite ale picioarelor. Acest sistem extensiv de pășunat face ca „Gower Salt Marsh Lamb” să se maturizeze mai lent decât miei crescuți în regim mai intensiv și contribuie la caracteristicile carcasei de miel și la calitățile sale alimentare. Această creștere lentă oferă mai mult timp pentru ca „Gower Salt Marsh Lamb” să își dezvolte pe deplin „gustul bine definit, discret, dulce și delicat” cu „note proaspete de ierburi și ușoare accente sărate” datorită alimentației mieilor, bazată pe o mare varietate de plante halofite. .

Pentru a crește și a produce miei „Gower Salt Marsh Lamb”, care pasc pe un teren problematic din punct de vedere fizic și cu caracteristici unice, este nevoie de cunoștințe și de competențe specifice. Aceste competențe, precum și o serie de tradiții, s-au dezvoltat de-a lungul timpului și au fost transmise de la o generație la alta. Competențele specifice sunt enumerate mai jos:

- cunoștințe legate de mlaștinile sărăturate și de amplitudinea mareelor, pentru a proteja oile și miei împotriva pericolului reprezentat de creșterea mareelor. Munca producătorului depinde de maree și de calendarul acestora, care dictează momentul desfășurării tuturor activităților importante;
- cunoștințe legate de alegerea și utilizarea raselor de ovine (și a încrucișărilor de rase) capabile să facă față constrângerilor fizice și dificultăților legate de pășunatul în mlaștinile sărăturate brăzdate de o multitudine de canale adânci. Se selectează animale rustice și agile, care au picioare rezistente și sunt adaptate pentru a se deplasa pe terenuri instabile, adesea acoperite cu apă;
- utilizarea într-o mai mare măsură a competențelor în materie de păstorit pentru gestionarea oilor și a mieilor în mlaștinile sărăturate, cu vastele lor spații deschise brăzdate de canale adânci care limitează mișcarea animalelor. Deoarece multe dintre zone pot fi accesibile numai pe jos, păstorii trebuie să se bazeze pe ajutorul câinilor;
- gestionarea pășunatului și cunoștințe legate de mlaștinile sărăturate și vegetația lor unică, pentru optimizarea producției de miei astfel încât aceasta să corespundă disponibilității și ciclului vegetației.

Miei pasc în mlaștinile sărăturate din peninsula Gower încă din epoca medievală, iar pășunatul în această zonă s-a schimbat puțin de-a lungul anilor. În 1976, 30 de fermieri aveau drepturi de pășunat în mlaștinile sărăturate din peninsula Gower, iar aceste mlaștini puteau primi mii de oi. În 2018, în aceste mlaștini erau crescuți aproximativ 3 500 de miei pe an provenind de la 8 producători.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

Gower Salt Marsh Lamb - GOV.UK ([www.gov.uk](http://www.gov.uk))

---

**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**

(2021/C 492/06)

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 <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Irish Grass Fed Beef”**

**Nr. UE: PGI-IE-02647 – 27 noiembrie 2020**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Denumirea (denumirile)**

„Irish Grass Fed Beef”

**2. Statul membru sau țara terță**

Irlanda

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.1 Carne proaspătă (și organe comestibile)

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

„Irish Grass Fed Beef” este denumirea dată cărnii de vită proaspete și congelate, cu os sau dezosată, inclusiv carcaselor, sferturilor, bucăților cu os, bucăților primare dezosate, cărnii de vită tocate obținută din astfel de bucăți și pachetelor destinate vânzării cu amănuntul.

„Irish Grass Fed Beef” prezintă (i) niveluri generale scăzute de grăsime (ii) o distribuție uniformă a grăsimii (marmorare intermusculară); (iii) carne de culoare pronunțată roșu-cireasă; și (iv) grăsime cu o nuanță pronunțată de crem/galben. Produsul este o carne consistentă, complexă, cu aromă de iarbă, succulentă și zemoasă, cu un gust adevărat de carne de vită, și fragedă.

Carcasele trebuie să provină de la una dintre următoarele două categorii de animale:

- (i) juncani și juninci cu vârsta de până la 36 de luni, cu o conformație a carcabei încadrată într-o clasă superioară celei O- și cu un punctaj de grăsime cuprins între 2+ și 4+;
- (ii) vaci de carne cu vârsta de până la 120 de luni, cu o conformație a carcabei încadrată într-o clasă superioară celei O+ și un punctaj de grăsime cuprins între 2+ și 5.

Produsul „Irish Grass Fed Beef” din categoria de la punctul (i) prezintă toate atributele legate de culoarea roșu-cireasă a cărnii și de culoarea crem/galbenă a grăsimii, precum și de nivelurile de grăsime exterioră, astfel cum sunt descrise.

Produsul „Irish Grass Fed Beef” din categoria descrisă la punctul (ii) conține grăsime de o culoare galbenă și mai pronunțată și carne de culoare roșie, mai închisă decât cea a cărnii provenite de la juncani și juninci. Nivelurile medii de grăsime sunt mai mari decât cele descrise la categoria de la punctul (i). Carcasele cu un nivel ridicat al pH-ului (> 5,8) sunt identificate și excluse.

(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)

Produsul „Irish Grass Fed Beef” provine doar de la bovine:

- (a) în cazul cărora cel puțin 90 % din aportul de hrană este iarbă. Hrana include în principal iarbă de păscut, iar pe timpul iernii, fân;
- (b) care pasc cel puțin 220 de zile pe an, pe întreaga durată de viață a animalelor. În fiecare an, de îndată ce condițiile meteorologice permit acest lucru, bovinele folosite pentru obținerea produsului „Irish Grass Fed Beef” sunt duse la păscut pe pajiști, unde petrec 10 luni - pe timpul întregii zile - hrănindu-se cu iarbă. De obicei, la sfârșitul lunii noiembrie/începutul lunii decembrie, atunci când condițiile meteorologice și de la sol nu mai permit creșterea activă a ierbii și/sau pășunatul, bovinele sunt aduse în adăposturi. Este permisă o variație de maximum 40 de zile a acestei perioade în următoarele circumstanțe excepționale: în cazul în care condițiile meteorologice, starea solului, alte condiții de mediu sau alte considerente legate de bunăstarea animalelor constituie factori care împiedică respectarea acestui calendar.

Animalele sunt hrănite cu fân doar în perioada în care sunt ținute în adăposturi (maximum 145 de zile). Calitatea nutrițională a fânului este evaluată de toți producătorii în cadrul unui plan de hrănire pe timp de iarnă. Bovinele pot fi hrănite cu nutreț fără conținut de iarbă (de exemplu, paie; sfeclă albă; porumb; alte tipuri de cereale) și furaje concentrate, însă cantitatea acestora este limitată la maximum 10 % din aportul de hrană pe parcursul întregii durate de viață a animalului. Aceste tip de nutreț fără conținut de iarbă este utilizat numai atunci când este necesar, de exemplu, la înțărcare, pe timpul iernii, în condiții meteorologice extreme și la finalul perioadei de îngrășare, dar numai în cazul în care calitatea nutritivă a ierbii/nutrețului pe bază de iarbă nu este suficientă pentru a asigura o calitate optimă pentru consum a cărnii. Întreaga cantitate de fân trebuie recoltată în aria geografică delimitată.

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

Bovinele trebuie să fie născute, hrănite cu iarbă, îngrășate, sacrificate, refrigerate și tranșate în aria geografică delimitată.

Procesul de maturare a cărnii (minimum 3 zile sau, în cazul bucăților de carne destinate fabricării unor specialități, 2 zile), care este esențial pentru a asigura calitatea de consum a produsului „Irish Grass Fed Beef”, se desfășoară în aria geografică delimitată.

### 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

Produse care pot fi etichetate ca IGP „Irish Grass Fed Beef”

- Carne de vită cu os și dezosată, proaspătă și congelată, inclusiv carcace, sferturi, bucăți cu os, bucăți primare dezosate și pachete destinate vânzării cu amănuntul, provenite de la categoriile eligibile de bovine de carne;
- Carne tocată cu un conținut de carne de vită în proporție de 100 % provenită din categoriile eligibile de bovine de carne și cu un conținut minim de carne macră de 90 %, constatat vizual;
- Produse din carne de vită tocată (de exemplu, carne pentru burger) cu un conținut de carne de vită în proporție de 100 % provenită din categoriile eligibile de bovine de carne și un conținut de carne de vită macră, constatat vizual, în proporție de cel puțin 90 %.

Produse care pot fi etichetate drept „derivate” din IGP „Irish Grass Fed Beef”

- Produse compuse din carne de vită cu un conținut de carne de vită în proporție de 100 % provenită din categoriile eligibile de bovine „Irish Grass Fed Beef” și cu un conținut de carne de vită macră, constatat vizual, în proporție de cel puțin 90 %.
- Organe comestibile exterioare (obraji, coadă, piept și limbă) provenite din categoriile eligibile de bovine „Irish Grass Fed Beef”.

## 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Irlanda

## 5. Legătura cu aria geografică

Legătura causală dintre produs și aria în care este produs se bazează pe calitatea acestuia de a asigura constant o calitate de consum ridicată, care, la rândul său, a condus la o reputație solidă. Produsul „Irish Grass Fed Beef” și-a câștigat o reputație solidă în rândul consumatorilor europeni, al comercianților cu amănuntul, al bucătarilor profesioniști, al jurnaliștilor și al liderilor de opinie, datorită sistemului de pășunat pe pajiști și de producție de nutreț pe bază de iarbă, utilizat pentru creșterea și „îngrășarea” bovinelor din categoriile eligibile, prelucrat conform unui protocol strict, având ca rezultat obținerea unui tip de carne cu un aspect deosebit și de o calitate de consum renumită.

*Specificitățile ariei geografice: factori naturali și know-how*

Dependența unică a Irlandei de agricultura bazată pe iarbă și potențialul său de creștere a ierbii sunt recunoscute de secole. Creșterea bovinelor este recunoscută de mult timp ca parte integrantă a economiei irlandeze.

Irlanda are o climă temperată, iernile sunt blânde, iar gerurile, precum și temperaturile ridicate în timpul verii sunt rare. Vânturile de vest predominante și umede, provenite din apele calde ale Curentului Golfului, determină clima oceanică a Irlandei, caracterizată de precipitații frecvente (până la 246 de zile de precipitații/an) și de variații reduse de temperatură pe parcursul anului (rareori temperaturile scad sub 0°C sau depășesc 25°C). Prin urmare, producția anuală de iarbă/ha depășește media europeană cu mai mult de o treime.

Efectivul de bovine din Irlanda se diferențiază de alte sisteme de producție de carne de vită, deoarece rezultă din practica încrucișării raselor tradiționale (de exemplu, Hereford, Angus și Shorthorn) atât cu rase de lapte (cu caracteristici materne puternice), cât și cu rase de carne din Europa continentală (de exemplu, Limousin, Charolais și Simmental). Animalul rezistent rezultat din încrucișare se adaptează în mod optim la diversele condiții climatice și geografice din aria geografică delimitată.

Un progres științific notabil aflat la dispoziția crescătorilor de bovine „Irish Grass Fed Beef” este baza de date privind genotiparea a ICBF (Federația irlandeză de creștere a bovinelor), care include caracteristici funcționale, de reproducere, de performanță și, mai recent, de calitate, acoperind în prezent cea mai mare parte a efectivului de bovine „Irish Grass Fed Beef”. Educația agricolă integrată și sprijinul puternic acordat în cadrul fermelor oferă acces la cercetări științifice de vârf, oferindu-le fermierilor posibilitatea de a obține beneficii maxime pentru bovinele lor de carne de pe pajiștile din Irlanda. Serviciile sunt puse la dispoziția tuturor fermierilor, precum și a fermierilor noi. Acest sprijin științific reprezintă o contribuție importantă la îmbunătățirea continuă a calității de consum a cărnii de vită „Irish Grass Fed Beef”. Chiar dacă scopul principal este producția unui tip de carne de vită de calitate superioară, cu un aspect și un gust deosebite, inițiativele recente din cadrul sectorului îi ajută și pe producătorii de carne de vită „Irish Grass Fed Beef” să se concentreze asupra reducerii amprentei de carbon a întreprinderilor lor de producție.

Fermele de bovine „Irish Grass Fed Beef” sunt esențiale atât pentru peisajul rural, cât și pentru comunitățile rurale din Irlanda. Din punct de vedere istoric, structura este construită în jurul exploatațiilor agricole rezidențiale de dimensiuni mici și mijlocii, transmise din generație în generație. În cadrul acestei structuri, gospodăria este situată în centru, fiind înconjurată de zona de pășunat și de zona în care se produce nutrețul, ceea ce permite o evaluare vizuală permanentă a efectivului de animale („efectivul”) și o atenție continuă acordată bunăstării animalelor, contribuind în mod semnificativ la calitatea cărnii.

Până în prezent, acest mozaic rural a reprezentat o caracteristică recunoscută a peisajului irlandez. Deși modelul de producție „Irish Grass Fed Beef” este destinat exclusiv fermelor familiale, acesta nu îi exclude pe fermierii noi. Potrivit unui sondaj privind structurile agricole efectuat în 2016 și publicat de Biroul Central de Statistică din Irlanda, 99,6 % dintre exploatațile irlandeze erau „ferme familiale” <sup>(2)</sup>. Cu toate acestea, operațiunile de creștere intensivă în cadrul cărora se utilizează metode agricole industriale, fără a oferi dovezi cu privire la practicile bazate pe pășunat și pe hrănirea cu iarbă specifice fermelor familiale, nu sunt eligibile pentru producția de carne „Irish Grass Fed Beef”.

Sistemul tradițional de producție a cărnii de vită, bazat pe pășunatul extensiv, continuă să fie utilizat în cadrul fermelor care produc „Irish Grass Fed Beef”. Datele indică o suprafață medie de teren disponibil de aproximativ 3 000 de metri pătrați per animal. Sistemul agricol a rezultat din efectivele de animale constituite și din abilitățile de creștere a animalelor transmise din generație în generație. Acest proces a păstrat cunoștințele și experiența în domeniul producției de carne de vită, acestea fiind strâns legate de condițiile geografice și climatice locale, precum și de cerințele privind bunăstarea animalelor. Carnea de vită provenită de la animale crescute pe pășuni și hrănite cu iarbă este asociată, la nivel internațional, cu un grad mai ridicat de bunăstare a animalelor, cu un nivel de stres mai scăzut și cu o stare mai bună de sănătate a animalelor.

În plus, iarbă de pășcut, precum și toate tipurile de nutreț pe bază de iarbă, cu care sunt hrănite animalele pe timpul iernii, provin din aria geografică delimitată.

Sistemele de producție pentru „Irish Grass Fed Beef” acordă prioritate:

- creșterii în greutate până la cel mai mare nivel posibil, prin hrănire cu iarbă de pășunat;
- recoltării surplusului de iarbă proaspătă vara, atunci când aceasta atinge stadiul optim pentru recoltare (luna mai/iunie), pentru a produce furaje de înaltă calitate pentru perioada de iarnă, astfel încât

<sup>(2)</sup> Fermele familiale sunt administrate ca întreprinderi familiale (inclusiv ca orice exploatație înregistrată în scopuri comerciale). (Ref. CSO). Practicile de pășunat și de hrănire cu iarbă specifice fermelor familiale trebuie să fie clar demonstrate în vederea înregistrării ca IGP.



— digestibilitatea materiei uscate pentru acest tip de fân să fie valorificată la maximum. Acest lucru este esențial pentru a se asigura că iarba însilozată poate acoperi cea mai mare parte a cerințelor nutriționale ale animalelor pe timpul iernii.

Studii recente au confirmat că tipul de carne „Irish Grass Fed Beef” are concentrații semnificativ mai mari de minerale și de vitamine benefice - inclusiv calciu, mangan, fier, zinc, seleniu, sodiu, magneziu, potasiu, fosfor și vitamina E - decât carnea provenită din sistemele bazate hrănire cu furaje cu un conținut redus de iarbă sau fără conținut de iarbă.

#### *Specificitatea produsului*

Legăturile dintre terenuri, oameni și animale demonstrează importanța acordată păstoritului, fermelor familiale de mici dimensiuni, know-how-ului local și administrării pajiștilor de către fermieri în cadrul sistemului de producție pentru „Irish Grass Fed Beef” și oferă următoarele specificități cărni.

S-a constatat că produsul „Irish Grass Fed Beef” are proprietăți nutriționale specifice care o diferențiază de carnea provenită de la bovine crescute în cadrul sistemelor bazate pe hrănire cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă: Produsul „Irish Grass Fed Beef” are un profil de acizi grași saturați mai scăzut decât carnea de vită provenită de la bovine crescute în cadrul sistemelor bazate pe hrănire cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă. Cercetările au arătat, de asemenea, că un conținut diferit de acizi grași conferă cărnii de vită provenită de la bovine hrănite cu iarbă un gust distinct de iarbă și calități unice de preparare, cum ar fi subtonurile mai complexe, „cu aromă de nucă”.

Ambele categorii de produse „Irish Grass Fed Beef” sunt diferite din punctul de vedere al aspectului, al culorii cărnii și al grăsimii față de carnea de vită produsă în cadrul sistemelor bazate pe hrănirea animalelor cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă.

Un studiu recent a arătat că grăsimea subcutanată a bovinelor „Irish Grass Fed Beef” este cu aproximativ 40 % mai galbenă decât cea a animalelor hrănite cu concentrate de cereale. Nuanța de galben mai pregnantă poate fi legată de nivelurile mai ridicate de carotenoide (de exemplu, beta-caroten și luteină) existente pe pășunile din aria geografică delimitată decât în concentratele de cereale.

S-a constatat că mușchii bovinelor „Irish Grass Fed Beef” au o culoare mai închisă (roșu mai intens) decât cei ai animalelor hrănite cu concentrate de cereale.

Gustul bogat, complex, cu aromă de iarbă și suculent, precum și proprietățile produsului „Irish Grass Fed Beef” sunt o consecință a sistemului tradițional de pășunat predominant în aer liber, în care animalele petrec peste 220 de zile pe an la pășunat și sunt hrănite într-o proporție mai mare de 90 % cu iarbă provenită din aria geografică delimitată.

Frăgezimea (textura) cărnii este una dintre cele mai importante proprietăți organoleptice care influențează, în cazul produselor din carne, gradul de acceptare și de satisfacție al consumatorilor. Nivelul ridicat de frăgezime al produsului „Irish Grass Fed Beef” este rezultatul proceselor de manipulare înainte de sacrificare a efectivului de animale, de refrigerare după sacrificare și de maturare a carcaselor și a bucăților de carne, care se desfășoară după un plan strict pe care fermierii și prelucrătorii irlandezi îl respectă cu meticulozitate. Acest lucru permite realizarea procesului natural de maturare/descompunere a fibrelor, ceea ce conferă cărnii de vită o mai mare frăgezime, intensificându-i aromele naturale. Acest rezultat este obținut datorită tehnologiei dovedite de prelucrare a cărnii și procesului de maturare controlat, care sporesc frăgezimea și elimină riscul de întărire la rece. Carcasele cu un nivel ridicat al pH-ului (> 5,8) sunt identificate și excluse.

#### *Legătura cauzală: reputație*

Legăturile dintre terenuri, oameni și animale, combinate cu factorii umani asociați păstoritului tradițional din regiune, cu sistemul agricol irlandez și cu tehnicile de administrare a pășunilor practicate de fermierii din cadrul sistemului de producție a „Irish Grass Fed Beef” stau la baza cărnii de vită „Irish Grass Fed Beef”.

Rezultatul este o carne de vită de calitate superioară, deosebită, fragedă, cu un aspect, o aromă și un profil nutrițional unice. Aceste proprietăți sunt foarte apreciate de consumatori, de bucătarii profesioniști și de cumpărătorii de produse alimentare.

Carnea „Irish Grass Fed Beef” a fost introdusă pe două piețe principale distincte, în funcție de diferențele și preferințele culinare regionale:

- (i) carnea „Irish Grass Fed Beef” provenită de la juncani și juninci este preferată pe diverse piețe, inclusiv în Țările de Jos, Germania, Belgia și Luxemburg, fiind comercializată pe aceste piețe la un preț mai mare;
- (ii) carnea „Irish Grass Fed Beef” provenită de la vacile eligibile este carnea preferată în zone ale Europei unde se preferă carnea de vită mai consistentă și foarte aromată provenită de la animale mature (de exemplu, Franța și nordul Spaniei). Această nișă de piață s-a extins recent în mod semnificativ, conform tendinței culinare de la cel mai înalt nivel care se manifestată în rândul marilor bucătari profesioniști europeni pentru carnea de vită „matură” (de exemplu, din Galiția).

Studiile efectuate în rândul consumatorilor confirmă diferențele clare în ceea ce privește aspectul, gustul și compoziția dintre carnea de vită „Irish Grass Fed Beef” și carnea de vită provenită de la animale din cadrul sistemelor bazate pe hrănire cu furaje care nu conțin iarbă sau cu un conținut redus de iarbă. În 2011, au fost efectuate teste de gust pe trei piețe europene (Germania, Țările de Jos și Italia) pentru a stabili percepția consumatorului asupra calității de consum a cărnii „Irish Grass Fed Beef” în comparație cu alte produse concurente. Pe toate cele trei piețe, carnea „Irish Grass Fed Beef” a obținut un punctaj mai mare în ceea ce privește intensitatea gustului, textura și raportul dintre stratul de grăsime și marmorare din carne.

Carnea „Irish Grass Fed Beef” este descrisă de diverși profesioniști ca având o calitate de consum distinctă și specifică:

- „o aromă bogată”;
- „suculentă”;
- „unul dintre cele mai gustoase sortimente de carne de vită”.

Frăgezimea este, de asemenea, apreciată:

- „am fost cucerit de calitatea (și) frăgezimea [...] acestei cărni”;
- „carnea este extrem de fragedă”.

Biftecul irlandez, preparat din carne din categoria sortimentelor de carne provenite de la animale hrănite cu iarbă, a câștigat mai multe medalii decât orice altă țară la concursul „World Steak Challenge” din 2018 și 2019. În 2019, atunci când au fost evaluate de grupuri de experți în degustare, împreună cu alte preparate din 25 de țări, vrăbioarele, costițele și fileurile din carne „Irish Grass Fed Beef” au câștigat un număr record de 75 de medalii, mai mult decât orice altă țară concurentă, inclusiv pentru cel mai bun file din lume. (World Steak Challenge)

„Cea mai bună marmorare pentru carnea de vită provenită de la bovine hrănite cu iarbă – Minunat.” „Fragedă și aromată, un gust ușor de nucă, fibre scurte, aciditate scăzută, extrem de suculentă – Extraordinar!”. Observațiile judecătorilor cu privire la carnea „Irish Grass Fed Beef” care a câștigat concursul „World’s Best Steak”, BEEF Magazine, 2009

Carnea „Irish Grass Fed Beef” este disponibilă în numeroase restaurante prestigioase din întreaga lume. Peste 100 de bucătari profesioniști participanți din cadrul CIBC (Chefs Irish Beef Club), cu nouă filiale în Europa și la nivel internațional, au ales să utilizeze carnea „Irish Grass Fed Beef”, declarând-o carnea lor de vită preferată. O reuniune internațională a bucătarilor profesioniști din cadrul CIBC și a câștigătorilor concursului „Bocuse d’Or” (iunie 2013) au ascultat numeroase declarații referitoare la carnea „Irish Grass Fed Beef”, printre care se numără cele ale lui:

- Mario Corti, bucătar profesionist, Germania: „Îmi place carnea de vită provenită de la animale hrănite cu iarbă; pentru mine, de fapt, carnea de vită «Irish Grass Fed Beef» este cea mai bună carne pe care o puteți găsi...”
- Jean-Paul Jeunet, bucătar profesionist: „Vreau tot ce e mai bun pentru clienții mei, iar Irlanda are iarbă, climă favorabilă și pe tot parcursul anului bovinele sunt ținute în aer liber – este foarte interesant.”

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<https://assets.gov.ie/201788/6bea219-d05c-499e-b997-181e84cb0165.pdf>

---



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



Oficiul pentru Publicații  
al Uniunii Europene  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**RO**