



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 65

19 decembrie 2022

Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2022/C 481/01	Decizia Consiliului din 25 octombrie 2022 de numire a membrilor titulari și a membrilor supleanți din Danemarca, Germania, Grecia, Croația, Italia, Cipru, Luxemburg, Malta și Portugalia în Comitetul consultativ pentru libera circulație a lucrătorilor	1
---------------	--	---

Comisia Europeană

2022/C 481/02	Rata de schimb a monedei euro – 16 decembrie 2022	4
---------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2022/C 481/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	5
2022/C 481/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2022/C 481/05	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
2022/C 481/06	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	11

IV

*(Informări)*INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

DECIZIA CONSILIULUI

din 25 octombrie 2022

de numire a membrilor titulari și a membrilor supleanți din Danemarca, Germania, Grecia, Croația, Italia, Cipru, Luxemburg, Malta și Portugalia în Comitetul consultativ pentru libera circulație a lucrătorilor

(2022/C 481/01)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 492/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 aprilie 2011 privind libera circulație a lucrătorilor în cadrul Uniunii ⁽¹⁾, în special articolele 23 și 24,

având în vedere listele de candidați prezentate Consiliului de către guvernele Danemarcei, Germaniei, Greciei, Croației, Italiei, Ciprului, Luxemburgului, Maltei și Portugaliei,

întrucât:

- (1) Prin decizia sa din 20 septembrie 2022 ⁽²⁾, Consiliul a numit membrii și supleanții în Comitetul consultativ pentru libera circulație a lucrătorilor pentru perioada 25 septembrie 2022-24 septembrie 2024.
- (2) Guvernele Danemarcei, Germaniei, Greciei, Croației, Italiei, Ciprului, Luxemburgului, Maltei și Portugaliei au prezentat liste de candidaturi pentru mai multe posturi vacante,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Sunt numiți în calitate de membri titulari și de membri supleanți în Comitetul consultativ pentru libera circulație a lucrătorilor pentru perioada care se încheie la 24 septembrie 2024:

⁽¹⁾ JO L 141, 27.5.2011, p. 1.⁽²⁾ Decizia Consiliului din 20 septembrie 2022 de numire a membrilor și a supleanților în Comitetul consultativ pentru libera circulație a lucrătorilor (nepublicat încă în Jurnalul Oficial).

I. REPREZENTANȚI AI GUVERNELOR

Țară	Membri titulari	Membri supleanți
Danemarca	Dl Stig HANSEN NØRGAARD Dna Rikke MARK SEERUP	Dna Lone HENRIKSEN
Germania	Dl Friedemann BENDER Dl Oliver MAOR	Dna Dagmar HILPERT
Grecia	Dl Georgios NERANTZIS Dna Angeliki LINTZOU	Dna Angeliki TZORTZAKI
Croația	Dl Petar STRIŽAK Dna Martina ŠPUNDAK	Dna Iva MUSIĆ OREŠKOVIĆ
Italia	Dl Daniele LUNETTA	
Cipru	Dl Prodromos PRODROMOU Dl Antonis KAFOUROS	Dna Alexia TSAOUSI
Luxemburg	Dna Patrice FURLANI Dl Tom MEYER	Dl Armin SKROZIC
Portugalia	Dna Ana Margarida SILVA Dna Helena BENTES	

II. REPREZENTANȚI AI SINDICATELOR

Țară	Membri titulari	Membri supleanți
Danemarca	Dna Lotte DICKOW SCHMIDTH Dna Christina BORRIES	Dna Käthe MUNK RYOM
Germania	Dna Alexandra KRAMER Dl Nicolas ENGELBARTS	Dna Maria DIMCHEVA
Grecia	Dna Stavroula DIMITRIADOU Dl Vasilios MANTAZIS	Dna Vaso KRATIMENOU
Croația	Dna Vesna MAMIĆ Dna Ana KRANJAC JULARIĆ	Dna Ivana ŠEPAK ROBIĆ
Italia	Dl Andrea MALPASSI Dl Michele BERTI	Dna Ilaria Arianna FONTANIN
Cipru	Dna Marina STAVRINOOU KOUKOU Dl Christos KARYDIS	Dl Stelios CHRISTODOULOU

Țară	Membri titulari	Membri supleanți
Malta		Dna Isabella FARRUGIA
Portugalia	Dl José Manuel DA LUZ CORDEIRO Dl Fernando José MACHADO GOMES	Dna Ana Elisabete MARTINS CLEMENTE BORGES

III. REPREZENTANȚI AI ASOCIAȚIILOR PATRONALE

Țară	Membri titulari	Membri supleanți
Danemarca	Dna Maja KLUGER DIONIGI Dna Trine Birgitte HOUGAARD	Dna Birgitte NYMARK
Germania	Dna Noora NEUMAYER Dl Nicolas KELLER	Dna Teresa HORNUNG
Croația	Dna Nuša ŽUNEC Dl Dario ĆORIĆ	Dna Mirela GUDAN
Italia	Dna Paola ASTORRI Dl Paolo BALDAZZI	Dl Fabio ANTONILLI
Cipru	Dl Giorgos HADJIKALLIS Dl Emilios MICHAEL	Dl Andreas ALEXI
Luxemburg	Dl Philippe HECK Dl Raymond HORPER	Dna Cristelle BRETNACHER-CERVELLATI
Portugalia	Dna Cristina NAGY MORAIS Dl Nuno BERNARDO	Dl Afonso Manuel ALVES E PINHO DE CARVALHO

Articolul 2

Consiliul va numi membrii titulari și membrii supleanți încă nenominalizați la o dată ulterioară.

Articolul 3

Prezenta decizie intră în vigoare la data adoptării.

Adoptată la Luxemburg, 25 octombrie 2022.

Pentru Consiliu

Președintele

J. SÍKELA

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

16 decembrie 2022

(2022/C 481/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0619	CAD	dolar canadian	1,4506
JPY	yen japonez	145,53	HKD	dolar Hong Kong	8,2632
DKK	coroana daneză	7,4379	NZD	dolar neozelandez	1,6687
GBP	lira sterlină	0,87233	SGD	dolar Singapore	1,4413
SEK	coroana suedeză	11,0153	KRW	won sud-coreean	1 389,70
CHF	franc elvețian	0,9879	ZAR	rand sud-african	18,6708
ISK	coroana islandeză	150,10	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,4037
NOK	coroana norvegiană	10,4833	HRK	kuna croată	7,5385
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	16 575,47
CZK	coroana cehă	24,262	MYR	ringgit Malaiezia	4,6984
HUF	forint maghiar	407,10	PHP	peso Filipine	58,967
PLN	zlot polonez	4,6925	RUB	rubla rusească	
RON	leu românesc nou	4,9213	THB	baht thailandez	37,145
TRY	lira turcească	19,8039	BRL	real brazilian	5,6233
AUD	dolar australian	1,5866	MXN	peso mexican	21,0634
			INR	rupie indiană	87,8240

(¹) 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.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 481/03)

1. La data de 9 decembrie 2022, 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:

- Bain Capital Investors, LLC („Bain Capital”, SUA),
- Caverion Corporation („Caverion”, Finlanda).

Bain Capital dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Caverion.

Concentrarea se realizează prin ofertă publică.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- Bain Capital este o firmă de investiții în societăți necotate, care investește, prin intermediul familiei sale de fonduri, în companii din mai multe sectoare, printre care tehnologia informației, asistența medicală, comerțul cu amănuntul și produsele de consum, comunicațiile, serviciile financiare și sectorul industrial/de producție;
- Caverion este o societate pe acțiuni constituită în conformitate cu legislația finlandeză. Caverion își desfășoară activitatea în domeniul instalării și întreținerii tehnologiei de construcții și al proceselor industriale, în special legate de încălzire, electricitate, energie, ventilație, răcire, automatizarea clădirilor și disciplinele tehnice privind securitatea clădirilor. În plus, Caverion furnizează servicii de întreținere pentru procese industriale de producție, cum ar fi hidroenergia, fabricarea celulozei și a hârtiei și procesele chimice.

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

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

M.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION

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

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 481/04)

1. La data de 9 decembrie 2022, Comisia 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:

- Apollo Management, L.P. („Apollo”, Statele Unite ale Americii);
- Atlas Air Worldwide Holdings, Inc. („Atlas Air”, Statele Unite ale Americii).

Apollo dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Atlas Air.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective:

- Apollo este un administrator de active la nivel mondial care își desfășoară activitatea în domeniul investițiilor de portofoliu,
- Atlas Air furnizează servicii externalizate de operare a aeronavelor și de aviație, în principal pentru transportul de mărfuri și, într-o măsură mai limitată, pentru pasageri; întreprinderea își desfășoară activitatea în Africa, Asia, Pacific, Europa, Orientul Mijlociu, America de Nord și America de Sud.

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

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

M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS

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

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

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

(2022/C 481/05)

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 ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Rökt Vättersik”**Nr. UE: PDO-SE-02591 – 7.11.2019****DOP (x) IGP ()****1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Rökt Vättersik”

2. Statul membru sau țara terță

Suedia

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

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

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1„Rökt Vättersik” este un tip de coregon (*Coregonus ssp.*) din lacul Vättern, care este afumat într-o afumătoare.

Produsul „Rökt Vättersik” se comercializează neambalat sau, pentru o perioadă de valabilitate mai lungă, ambalat în vid.

Produsul prezintă următoarele caracteristici:

Dimensiune: de obicei, între 0,3 și 0,6 kg, dar este posibil să existe exemplare mai mari.

Grăsimi: 0,5-2,5 %. Conținutul de grăsimi variază în funcție de zona de capturare.

Culoare exterioară: de la maroniu-închis cu tentă violet (pe spate) și cafeniu-închis cu tentă alămie (pe burtă) până la un luciu alămiu-deschis.

(¹) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

Culoarea cărnii: nuanțe variate, deschise și mai închise, de *caput mortuum*, cu o tentă maronie.

Consistență: carnea are o textură deosebită de pește gătit, precum și o fermitate plăcută la mestecare.

Aromă: aromă sărată intensă și gust specific de afumătură, cu o ușoară notă dulce-acrișoară de gudron.

Miros: un miros profund și specific de fum.

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

Coregonul se hrănește în principal cu crustacee mici care sunt relicve glaciare (*Mysis sp.*, *Pallasea sp.* și *Pontoporeia sp.*), icre de pește, gasteropode, midii, crustacee și pești mici care se găsesc în mod natural în lacul Vättern.

Coregonul (*Coregonus ssp.*) din lacul Vättern, cunoscut sub denumirea de „Vättersik”

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

Toate etapele producției, de la capturarea peștelui prezent în mod natural în lacul Vättern până la producerea „Rökt Vättersik” prin afumarea ulterioară a acestuia, trebuie să se desfășoare în aria geografică descrisă la punctul 4.

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 de producție a „Rökt Vättersik” este formată din lacul Vättern și terenurile care îl înconjoară pe o rază de 10 km de la linia de plutire, la niveluri normale ale apei.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura dintre aria geografică și caracteristicile produsului „Rökt Vättersik” se bazează atât pe condițiile naturale din aria geografică, cât și pe factorii umani.

Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Lacul Vättern, al cincilea lac ca mărime din Europa, s-a separat de masa de apă care este în prezent Marea Baltică în urmă cu aproximativ 8 000 de ani. În prezent, suprafața lacului este la 88,5 m deasupra nivelului Mării Baltice.

Ca urmare a izolării față de alte sisteme de apă, populația de coregon (*Coregonus ssp.*) din lacul Vättern s-a dezvoltat separat de alte populații de coregon, fiind în prezent diferită din punct de vedere genetic de acestea.

Lacul Vättern este un lac tipic cu apă rece (temperatura medie a apei este de aproximativ 10 °C), sărac în substanțe nutritive, cu apă limpede (transparența apei este de aproximativ 15 m) și cu un proces lent de schimb al apei (de aproximativ 60 de ani).

Apa rece oferă un habitat bun pentru speciile tipice de apă rece, precum specia de coregon întâlnită în lacul Vättern, precum și pentru crustaceele care sunt relicve glaciare, acestea constituind principala sursă de hrană a speciei în cauză.

Drept consecință a apei reci și sărace în substanțe nutritive din lacul Vättern, coregonul din acest lac este mai sărac în grăsime (conținut de grăsime de 0,5-2,5 %, în funcție de perioada anului și de zona din care a fost capturat) și are o dimensiune mai mică (având de obicei o greutate de 0,3-0,6 kg) decât coregonul capturat din alte sisteme de apă.

Datorită conținutului scăzut de grăsime, „Rökt Vättersik” are o carne cu o fermitate care este în mod perceptibil mai mare și care este mai plăcută la mestecare, comparativ cu alte tipuri de pește afumat disponibile de obicei pe piață. Conținutul scăzut de grăsime contribuie, de asemenea, la gustul mai subtil și mai elegant al produsului „Rökt Vättersik” în comparație cu alte tipuri comune de pește afumat.

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătura geografică

Din punct de vedere istoric, producția de „Rökt Vättersik” a fost și este în continuare deosebit de importantă pentru localnicii din apropierea lacului Vättern. Conform tradiției, pescarii afumau și vindeau ei înșiși produsul „Rökt Vättersik”. Această tradiție continuă, chiar dacă, în prezent, există și persoane care fie doar pescuiesc, fie doar afumă coregon din lacul Vättern.

Pescuitul și afumarea coregonului reprezintă un meșteșug tradițional, bazat pe cunoștințe legate de factori precum comportamentul coregonilor din lacul Vättern și modul de afumare a peștelui cu un conținut scăzut de grăsime, dobândite de-a lungul mai multor generații și adesea transmise în cadrul familiei.

Coregonul este prezent în diferite puncte ale lacului Vättern și la diferite adâncimi, în funcție de factori precum disponibilitatea hranei și perioada anului. În perioada august-noiembrie, coregonii trăiesc în ape cu o adâncime mică, la cel mult 30 de metri adâncime, în apropierea zonelor de depunere a icrelor. Începând din luna decembrie, coregonii migrează în ape din ce în ce mai adânci, ajungând până la sfârșitul lunii februarie să fie pescuiți de la o adâncime de 90-120 de metri. Disponibilitatea hranei este mai ridicată în părțile mai puțin adânci ale lacului Vättern primăvara, motiv pentru care coregonii se întorc în zonele respective.

Atunci când pescuiesc coregoni, pescarii trebuie să cunoască modelele de migrație sezonieră pe care peștii le urmează în căutarea hranei. Pescarii selectează locurile de pescuit de pe lac în care este cel mai probabil să fie prezenți coregoni la momentul respectiv.

Atunci când coregonul este afumat, procesul de afumare trebuie adaptat la o serie de factori pentru a obține caracteristicile produsului „Rökt Vättersik”. Procesul de afumare trebuie adaptat la factori precum anotimpul, clima și presiunea aerului. Locurile de pescuit și sezonul de pescuit – perioada anului în care este capturat coregonul – afectează, de asemenea, procesul de afumare, deoarece conținutul de grăsime al peștelui variază.

Cunoașterea caracteristicilor specifice ale fiecărei afumători – cantitatea de fum produsă de cuptor și modul în care fumul este distribuit în cuptor – are, de asemenea, o importanță decisivă pentru caracteristicile produsului finit.

Întrucât fiecare afumătoare are propriile caracteristici speciale, specialiștii în afumarea produsului urmează o procedură de afumare adaptată la propria afumătoare. În funcție de modul în care este concepută afumătoarea, este posibil să fie necesară mutarea coregonului dintr-un loc în altul în interiorul afumătorii în timpul procesului de afumare, pentru a se asigura faptul că produsul este afumat uniform. Producerea fumului în interiorul afumătorii este controlată prin utilizarea alternativă a lemnului uscat și umed sau proaspăt tăiat.

Timpul necesar pentru afumare variază în funcție de temperatură (de obicei 70-80 °C) și de producerea fumului în afumătoare. Specialistul în afumare hotărăște când este gata coregonul verificând textura peștelui, mirosindu-l și examinând prin atingere cât de strânse sunt înotătoarele.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_vattersik_2022_07_07.pdf

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

(2022/C 481/06)

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 ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Αφρίνα”/„Afrina”

Nr. UE: PGI-GR-02822 – 6.12.2021

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Αφρίνα”/„Afrina”

2. Statul membru sau țara terță

Grecia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.6. Sare

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

„Αφρίνα”/„Afrina” este o floare de sare produsă exclusiv în mlaștina sărăturată „albă” din Missolonghi. Este vorba despre sare de mare neprelucrată, care nu conține aditivi și nu este supusă niciunui tratament după recoltare.

Produsul „Αφρίνα”/„Afrina” constă în cristale de clorură de sodiu albe și fine, formate la suprafața apelor sărăturate din bazinele de cristalizare în condiții climatice favorabile (vânt, temperatură și soare). Produsul este mai puțin sărat decât sarea, cu un gust ușor amar datorat conținutului ridicat de magneziu, fiind prin urmare ideal pentru preparatele crude sau prăjite sau chiar pentru deserturi. Acesta este bogat în microelemente (metale prezente în apa de mare) și în special în magneziu (Mg).

Floarea de sare „Αφρίνα”/„Afrina” se colectează doar manual și are caracteristicile organoleptice, fizice și chimice indicate în tabelele 1 și 2.

Tabelul 1

Caracteristici organoleptice și fizice

Aspect	Cristale albe
Gust	Sărat
Miros	Inodor
Granulometrie	> 3 mm 0 % 1-3 mm 45-55 % < 1 mm 45-55 %

(1) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

Tabelul 2

Compoziție chimică

Parametru chimic	Conținut (%)
Umiditate	1,0-5,0
Insolubil în apă	0,020-0,120
Calciu (în substanță uscată)	0,010-0,300
Magneziu (în substanță uscată)	0,060-0,300
Sulfați (în substanță uscată)	0,200-1,100
NaCl (în substanță uscată)	97,0-99,5

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

—

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

Operațiunile care trebuie să se desfășoare în aria geografică sunt următoarele:

- extracția din mare;
- circulația apei extrase în iazurile de evaporare;
- transferarea în bazinele de cristalizare;
- recoltarea;
- scurgerea naturală a „Αφρινα”/„Afrina”.

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**

Conform unor criterii istorice, geografice și antropologice, aria geografică în care se produce floare de sare „Αφρινα”/„Afrina” este situată în interiorul localității Iera Polis Mesolongiou, în unitatea regională Aetolia-Acarmania din vestul Greciei, și este delimitată de limitele geografice ale mlaștinii sărăturate „albe”:

- nordul mlaștinilor Foinikia;
- est-nord-estul vechiului drum național dintre Missolonghi și Aitoliko;
- vestul lagunei Missolonghi;
- sud-sud-estul unității municipale Iera Polis Mesolongiou.

5. **Legătura cu aria geografică**

Floarea de sare „Αφρινα”/„Afrina” este produsă în laguna Missolonghi și a dobândit o reputație excelentă și un renume considerabil atât în Grecia, cât și în străinătate. Prin urmare, reputația și caracteristicile produsului care se datorează originii geografice stau la baza legăturii acestuia cu aria geografică.

Această reputație se bazează în principal pe textura și gustul produsului, care sunt determinate de microclimatul specific al salinelor și lagunei din Missolonghi, precum și de recoltarea tradițională manuală, care a rămas practic neschimbată de-a lungul anilor.

Salinele din Missolonghi reprezintă un mediu de producție ideal, fiind protejate în temeiul Convenției Ramsar și în cadrul rețelei Natura 2000. Reputația produsului este consolidată de caracterul unic al ecosistemului de saline din Missolonghi și de notorietatea lagunei Missolonghi – „Iacul foarte frumos” al lui Homer. Profesorul Christos Siasos (Agrinioculture, 2014) descrie Missolonghi ca fiind „tărâmul comorii albe”.

Suprafețele active ale salinelor (iazuri de evaporare și bazine de cristalizare) sunt argiloase, argila fiind impermeabilă. Apa de mare se condensează în iazurile de evaporare, iar sarea se cristalizează în bazine. Bazinele de cristalizare au o suprafață uniformă pe toată lungimea și lățimea lor. Prin urmare, chiar și valurile mici pot purta floarea de mare „Αφρίνα”/„Afrina” până la marginea bazinelor, unde este apoi colectată.

Pentru producția de „Αφρίνα”/„Afrina” este necesară evaporarea/concentrarea continuă a unei cantități suficiente de apă de mare până în momentul în care conținutul de sare începe să se cristalizeze. Concentrarea se produce în mod natural datorită energiei solare și microclimatului predominant, mai precis datorită vitezei vântului, temperaturii și umidității relative. Apa din saline necesită atât soare, cât și vânt puternic pentru procesul de concentrare, în special în perioada verii, în timp ce în sezonul de vegetație nu trebuie să existe precipitații abundente pentru ca sarea să se poată cristaliza.

La suprafața bazinelor de cristalizare se formează un strat subțire de cristale de sare de mari dimensiuni. Vântul dinspre vest transportă stratul de la suprafață format din aceste cristale în partea estică a bazinelor, unde se colectează în cele din urmă floarea de sare „Αφρίνα”/„Afrina”.

Factorul uman este, de asemenea, important, deoarece operațiunea tradițională de recoltare, care a rămas practic neschimbată de-a lungul anilor, a contribuit, de asemenea, la crearea și menținerea reputației produsului. Floarea de sare „Αφρίνα”/„Afrina” este colectată manual, cu ajutorul unor unelte din lemn, de către lucrători pricepuți, care asigură uniformitatea produsului finit grație formării și experienței lor. Identificarea și separarea produsului necesită experiență și pricepere. Această tehnică tradițională este transmisă de la o generație de lucrători în domeniul sării la alta.

Recoltarea manuală a cristalelor de sare de la suprafață conferă produsului un grad ridicat de puritate, fără nicio urmă de nămol (deoarece cristalele nu intră în contact cu fundul bazinului de cristalizare), și o culoare albă naturală. Prin urmare, nu este necesară spălarea produsului, acesta având astfel un conținut mai ridicat de săruri anorganice, în special de săruri de magneziu solubile. În consecință, conținutul de magneziu al florii de sare „Αφρίνα”/„Afrina” îl depășește pe cel al altor săruri comune și săruri comerciale prelucrate, fapt ce îi conferă o aromă specială (ușor amăruie, mai puțin sărată) și o face ideală pentru preparatele crude sau prăjite sau chiar pentru deserturi.

„Αφρίνα”/„Afrina” este denumirea utilizată în mod tradițional pentru floarea de sare produsă în regiunea Missolonghi. Chiar cuvântul „Αφρίνα”/„Afrina” în sine, care își are originea în cuvântul „spumă” (*afρός*), indică modul în care este obținut produsul. În cartea sa „Missolonghi” (1925), K. A. Stasinopoulos scria: „Și Afrina, sarea de lux obținută prin evaporare naturală, este produsă în lagună. Valurile blânde care se sparg pe țărmurile lagunei formează spumă. Căldura soarelui condensează spuma, formându-se astfel Afrina”.

Reputația produsului este confirmată de numeroase referințe istorice și bibliografice.

Primele referințe istorice cu privire la „Αφρίνα”/„Afrina” datează de la începutul secolului precedent. În cartea sa *To alas* (Sarea) (1906) K. A. Stasinopoulos scria: „cea mai bună dintre toate sărurile evaporate în mod natural și dintre toate sărurile grecești în general este Afrina din Missolonghi”. „Αφρίνα”/„Afrina” era recunoscută ca având o calitate și un gust superioare și era foarte căutată pentru a fi oferită drept cadou de lux („Missolonghi”, K. A. Stasinopoulos, 1925).

Gustul și textura sa au fost foarte lăudate de specialiști, de exemplu: În *To alas* (Sarea) (1906) K. A. Stasinopoulos scria: „spuma este albă ca zăpada și delicată ca eterul”. În plus, profesorul Christos Siasos (Agrinioculture, 2014) menționează următoarele caracteristici: „Briza produce forme asemănătoare fulgilor de jur împrejurul bazinelor de cristalizare înainte ca sarea să fie extrasă din acestea. Acești fulgi constituie floarea de sare numită Afrina în această regiune. Afrina se colectează manual și este considerată cea mai bună și mai gustoasă sare. Are o textură distinctivă, se topește în gură și produce o explozie de arome”.

În cartea sa premiată „Să învățăm dialectul din Missolonghi” (1979), care conține aproximativ 2000 de cuvinte și expresii locale, scriitoarea Akakia Kordosi din Missolonghi a notat: „Afrina: spumă de sare”.

În cartea sa „SAREA – Sarea în istoria și cultura europeană” (1997), Theodora Petanidou, profesor la Universitatea din Marea Egee, scrie că: „Afrina este denumirea tradițională din regiunea Missolonghi pentru cantitatea mică de cristale de sare care se formează la suprafața apei sărăturate”.

Referințele contemporane în format tipărit și online, de la radio, din televiziune și din programele culinare specializate mențin și consolidează reputația și renumele speciale ale produsului.

Mulți bucătari celebri utilizează floarea de sare „Αφρίνα”/„Afrina”. Un exemplu în acest sens este utilizarea produsului în preparatul pentru care tânărul bucătar Nikos Billis a câștigat un premiu la San Pellegrino, unde a reprezentat țările mediteraneene (Gastronomos, 2016). Stelios Parliaros, George Calombaris, Sotiris Kontizas, Argyros Barbarigos și mulți alții utilizează, de asemenea, „Αφρίνα”/„Afrina” în preparatele lor.

Merită menționat faptul că primul muzeu al sării din Grecia a fost înființat în 2019 în zona Tournida din Missolonghi, confirmând reputația regiunii și legătura sa strânsă cu sarea.

În ultimii ani, calitatea excelentă a florii de sare „Αφρίνα”/„Afrina” a fost recunoscută în mod constant. Nu este întâmplător faptul că produsul a primit două premii în cadrul concursurilor internaționale de produse alimentare și arome: în 2016, o medalie de argint la concursul *Olymp Awards* pentru alimente și băuturi organizat la Atena, iar în 2020, o distincție la premiile *Great Taste* din Londra. De asemenea, este de remarcat faptul că, în cadrul summitului țărilor din sudul UE din 2016, organizat la Atena, floarea de sare „Αφρίνα”/„Afrina” a fost aleasă drept cadou comemorativ pentru lideri.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_afrina280622.pdf

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO