

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 368



Anul 60

Ediția în limba română

Comunicări și informări

28 octombrie 2017

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 368/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 368/02	Rata de schimb a monedei euro	2
2017/C 368/03	Publicarea contravalorilor în monede naționale ale pragurilor financiare exprimate în euro în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 116/2009 al Consiliului	3

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2017/C 368/04	Informații de prezentat în temeiul articolului 5 alineatul (2) – Înființarea unei grupări europene de cooperare teritorială (GECT) [Regulamentul (CE) nr. 1082/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 iulie 2006 (JO L 210, 31.7.2006, p. 19)]	4
---------------	--	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Comisia Europeană

2017/C 368/05	Cereri de propuneri și activități conexe în temeiul programului de lucru pentru perioada 2018-2020 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare (2014-2020) Orizont 2020 și în temeiul programului de lucru pentru 2018 din cadrul Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice (2014-2018) de completare a programului Orizont 2020	6
---------------	--	---

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2017/C 368/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8670 – CDPQ/GE/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2017/C 368/08	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	10
2017/C 368/09	Publicarea unei cereri de modificare 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	16

⁽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.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 368/01)

La 12 octombrie 2017, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32017M8607. 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

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

27 octombrie 2017

(2017/C 368/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1605	CAD	dolar canadian	1,4961
JPY	yen japonez	132,52	HKD	dolar Hong Kong	9,0561
DKK	coroana daneză	7,4407	NZD	dolar neozeelandez	1,6975
GBP	lira sterlină	0,88633	SGD	dolar Singapore	1,5899
SEK	coroana suedeză	9,7390	KRW	won sud-coreean	1 309,39
CHF	franc elvețian	1,1632	ZAR	rand sud-african	16,4855
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,7225
NOK	coroana norvegiană	9,5348	HRK	kuna croată	7,5123
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 818,76
CZK	coroana cehă	25,673	MYR	ringgit Malaiezia	4,9228
HUF	forint maghiar	311,23	PHP	peso Filipine	60,174
PLN	zlot polonez	4,2462	RUB	rubla rusească	67,8368
RON	leu românesc nou	4,6010	THB	baht thailandez	38,645
TRY	lira turcească	4,4361	BRL	real brazilian	3,8292
AUD	dolar australian	1,5196	MXN	peso mexican	22,3514
			INR	rupie indiană	75,5020

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

Publicarea contravalorilor în monede naționale ale pragurilor financiare exprimate în euro în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 116/2009 al Consiliului

(2017/C 368/03)

În temeiul cerinței formulate la punctul B din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 116/2009 al Consiliului ⁽¹⁾, valorile pragurilor financiare aplicabile anumitor categorii de bunuri culturale trebuie transformate în monedele naționale ale statelor membre care nu au adoptat euro ca monedă națională și trebuie publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Contravalorile indicate mai jos au fost calculate pe baza valorii medii zilnice a fiecăreia dintre monedele în cauză, exprimate în euro, în cursul perioadei de 24 de luni care s-a încheiat în ultima zi a lunii august 2017. Aceste valori revizuite sunt valabile de la 31 decembrie 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Leva bulgărească	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Coroana cehă	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Coroana daneză	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Lira sterlină	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kuna croată	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Forintul maghiar	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Zlotul polonez	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Leul românesc	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Coroana suedeză	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ JO L 39, 10.2.2009, p. 1.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Informații de prezentat în temeiul articolului 5 alineatul (2)**Înființarea unei grupări europene de cooperare teritorială (GECT)**

[Regulamentul (CE) nr. 1082/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 iulie 2006 (JO L 210, 31.7.2006, p. 19)]

(2017/C 368/04)

I.1. Denumire, adresă și punct de contact

Denumirea oficială: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Sediul social: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungaria

Persoană de contact: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

E-mail: palyazat3@szentgotthard.hu

Adresa de internet a grupării:

I.2. Durata grupării

Durata grupării: perioadă nedeterminată

Data înregistrării: 15 august 2017

Data publicării:

II. Obiective

- 1.1. Promovarea cooperării economice și sociale transfrontaliere și consolidarea coeziunii teritoriale în zonele în care trăiește o populație mixtă, alcătuită din comunitățile naționale maghiară și slovenă.
- 1.2. Creșterea bunăstării și a calității vieții pe teritoriul GECT.
- 1.3. Facilitarea exercitării efective a drepturilor minorităților naționale maghiară și slovenă pe teritoriul GECT; menținerea identității naționale a membrilor acestor minorități și a relațiilor acestora cu țara de origine, în special sub aspectul păstrării și protejării limbii și culturii; adoptarea unei poziții și formularea unei opinii în aceste domenii; elaborarea și transmiterea de recomandări organismelor competente.
- 1.4. Mobilizarea și utilizarea resurselor locale și a altor resurse umane sau materiale disponibile, în vederea concretizării aspectelor menționate la punctele 1.1-1.3 de mai sus.

III. DETALII SUPLIMENTARE PRIVIND DENUMIREA GRUPĂRII

Denumirea în limba engleză: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Denumirea în limba franceză: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Membri

IV.1. Numărul total de membri ai grupării: 4

IV.2. Apartenența națională a membrilor grupării: Slovenia, Ungaria

IV.3. Informații privind membrii

Denumirea oficială: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Adresa: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungaria

Adresa de internet:

Tipul de membru: autoritate locală

Denumirea oficială: Országos Szlovén Önkormányzat

Adresa: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Ungaria

Adresa de internet:

Tipul de membru: administrație autonomă a unei minorități naționale

Denumirea oficială: comuna Lendava (*občina Lendava*)

Adresa: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slovenia

Adresa de internet:

Tipul de membru: autoritate locală

Denumirea oficială: comunitatea națională autonomă maghiară din Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Adresa: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slovenia

Adresa de internet:

Tipul de membru: administrație autonomă a unei minorități naționale

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

COMISIA EUROPEANĂ

Cereri de propuneri și activități conexe în temeiul programului de lucru pentru perioada 2018-2020 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare (2014-2020) Orizont 2020 și în temeiul programului de lucru pentru 2018 din cadrul Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice (2014-2018) de completare a programului Orizont 2020

(2017/C 368/05)

Se anunță prin prezenta lansarea cererilor de propuneri și activități conexe în temeiul programului de lucru pentru perioada 2018-2020 din cadrul Programului-cadru pentru cercetare și inovare (2014-2020) Orizont 2020 și în temeiul programului de lucru pentru 2018 din cadrul Programului pentru cercetare și formare al Comunității Europene a Energiei Atomice (2014-2018) de completare a programului Orizont 2020.

Comisia a adoptat, prin Deciziile C(2017) 7123 și C(2017) 7124 din 27 octombrie 2017, două programe de lucru care includ cereri de propuneri și activități conexe.

Acestea sunt condiționate de disponibilitatea creditelor prevăzute în proiectul de buget pentru anii respectivi de către autoritatea bugetară sau, în cazul în care nu este adoptat bugetul pentru un anumit an, astfel cum sunt prevăzute în sistemul doisprezecimilor provizorii.

Aceste programe de lucru, inclusiv termenele-limită și bugetele pentru activități, sunt disponibile pe portalul internet destinat participanților (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>), împreună cu informații privind condițiile de participare la cererile de propuneri și la activitățile conexe, precum și cu orientări destinate solicitanților referitoare la modalitățile de prezentare a propunerilor. Toate aceste informații vor fi actualizate, după caz, pe portalul susmenționat destinat participanților.

La această dată, se pot prezenta propuneri numai pentru temele marcate cu „2018” în cererile de propuneri indicate pe portalul destinat participanților. Informațiile privind data la care se pot prezenta propuneri pentru temele marcate cu „2019” și cu „2020” vor fi furnizate ulterior pe portalul destinat participanților.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.8670 – CDPQ/GE/JV)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 368/06)

1. La data de 20 octombrie 2017, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ”, Canada);
- GE Capital Aviation Services Limited („GECAS”, Irlanda/SUA), controlată în ultimă instanță de General Electric Company („GE”, SUA);
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd („EVAL”, Irlanda).

CDPQ și GE 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 EVAL.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou-creată, care constituie o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii CDPQ: investitor instituțional care gestionează fonduri în special pentru planuri de pensii și de asigurări publice și semipublice;
- în cazul întreprinderii GE: o gamă largă și diversificată de activități, inclusiv întreprinderea GECAS care își desfășoară activitatea la nivel mondial în sectorul financiar și al leasingului de aeronave comerciale;
- în cazul întreprinderii EVAL: achiziția și leasingul de aeronave.

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

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

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

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Următoarea trimitere trebuie specificată întotdeauna:

M.8670 – CDPQ/GE/JV

⁽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 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.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2017/C 368/07)

1. La data de 19 octombrie 2017, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- Cargill Incorporated („Cargill”, Statele Unite ale Americii);
- Faccenda Investments Ltd („Faccenda”, Regatul Unit).

Cargill și Faccenda dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra unei societăți nou-create, care constituie o întreprindere comună pe deplin funcțională.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou-creată, care constituie o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Cargill: producerea și comercializarea, la nivel internațional, de produse alimentare, inclusiv comercializarea de cereale și de produse de bază, prelucrarea și rafinarea oleaginoaselor și a boabelor de cereale, măcinarea făinii și prelucrarea cărnii (inclusiv a cărnii de pui);
- în cazul întreprinderii Faccenda: creșterea de animale, îngrijirea lor, prelucrarea și vânzarea de produse din carne de pui, curcan și rață.

Întreprinderea comună va combina sectoarele întreprinderilor Cargill și Faccenda (cu sediul în Regatul Unit) care se ocupă de carnea de pasăre proaspătă și crudă cu valoare adăugată – pui, curcan și rață –, inclusiv activități integrate de hrănire, creștere, înmulțire, creștere, creștere intensivă, îngrijire, sacrificare și prelucrare.

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

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

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

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Următoarea trimitere trebuie specificată întotdeauna:

M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV

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 +32 229-64301

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 modificare 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

(2017/C 368/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”****Nr. UE: PGI-ES-2158 – 4.7.2016****DOP () IGP (X)****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Consiliul de reglementare al IGP „Llonganissa de Vic”
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

Consiliul de reglementare al indicației geografice protejate „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” este format din toți producătorii cârnaților care fac obiectul IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” și are un interes legitim de a depune o cerere de modificare.

2. Statul membru sau țara terță

Spania

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele (organismul de inspecție și dispozițiile legislative)

4. Tipul modificării (modificărilor)

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

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului:

- Textul primului alineat al descrierii produsului din caietul de sarcini a fost revizuit și completat, scopul acestor modificări fiind coerența formulării cu diversele secțiuni din caietul de sarcini și din documentul unic. În acea secțiune, nu se menționau nici grăsimea, în ciuda faptului că aceasta este o componentă-cheie a produsului, nici zahărul, deși utilizarea acestuia a fost întotdeauna o practică standard. În plus, în secțiuni au fost utilizați termenii „picior și spate” („pierna y espalda”) sau „jambon și spată” („jamón y paleta”). Deși termenii sunt echivalenți, s-a considerat oportun ca aceștia să fie standardizați pentru a înlesni înțelegerea documentului. Textul actual este următorul:

„Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» este un cârnat tradițional din Catalonia obținut din carne de porc macră (jambon, spată și carne macră de calitate superioară) și grăsime, zahăr, sare și piper, acestea fiind singurele condimente. Carnea este tocată, macerată, învelită în membrană și apoi maturată.”

- Tipurile de membrane permise în producția de cârnați „Salchichón de Vic” au fost extinse. A fost adăugată utilizarea membranelor cusute și reconstituite, care sunt tot membrane naturale, astfel cum au fost definite până acum. Această modificare este introdusă pentru adaptarea la schimbările care au avut loc pe piața membranelor naturale pentru cârnați. Aceste noi caracteristici nu afectează caracteristicile organoleptice ale produsului final.

Textul actual este următorul: „Membrane naturale largi, cu pliuri, cusute sau reconstituite.”

- Titlul subsecțiunii „Compoziție chimică” din caietul de sarcini a fost modificat în „Parametri fizico-chimici”, considerându-se că acesta se potrivește mai bine conținutului subsecțiunii.
- Parametrii fizico-chimici au fost modificați parțial pentru a îmbunătăți descrierea produsului care face obiectul IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”. În această privință, s-a indicat în mod clar faptul că procentul maxim de „zahăr” se referă la „zaharuri totale exprimate în glucoză”. În plus, parametrul „umiditate (%)” a fost înlocuit cu parametrul „activitatea apei (A_w) la 20 °C”. A fost adăugată și stabilirea pH-ului. Acești doi parametri noi oferă informații mai precise privind caracteristicile fizico-chimice și de siguranță alimentară ale produsului.

Au fost stabilite următoarele valori, care iau în considerare variația influențată de procesul de uscare. A_w (la 20 °C) < 0,92 și $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Textul actual este următorul:

- Conținut maxim de grăsime: 48 % (*)
- Conținut minim de proteine: 38 % (*)
- Raport maxim colagen/proteine x 100: 12
- Zaharuri totale solubile exprimate în procent maxim de glucoză: 3 % (*)
- Proteină adăugată: absentă
- Activitatea apei la 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) Valoare exprimată în funcție de substanța uscată”

- S-a specificat că singurele zaharuri permise ca ingrediente sunt monozaharidele și dizaharidele.
- Au fost specificați aditivii permisi la fabricarea produsului care face obiectul IGP, întrucât această informație nu a fost indicată în versiunea anterioară a caietului de sarcini. Singurii aditivi sunt acidul ascorbic și sarea lui de sodiu, nitratul de potasiu, nitritul de sodiu și nitritul de sodiu.

— Dimensiuni și forme de prezentare:

Ca răspuns la schimbările survenite pe piață și la noile cerințe ale consumatorilor, a fost extinsă gama de greutate și forme de prezentare ale produsului care face obiectul IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”. Mai precis, au fost adăugate bucăți mai mici (care cântăresc sub 300 g) și o prezentare a produsului sub formă feliată și ambalată. Aceasta determină o reducere a diametrului și a timpului minim de maturare pentru bucățile mici, pentru a se menține caracteristicile produsului. În plus, au fost eliminate informațiile privind lungimea, întrucât dimensiunile produsului protejat sunt definite suficient prin diametru și greutate.

Noua gamă de dimensiuni și perioada de maturare aferentă sunt următoarele:

Greutatea (g)	Diametrul cârnatului maturat (uscat) (mm)		Perioadă minimă de maturare (zile)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 de zile
≥ 300	> 40	≤ 90	45 de zile

- Trimiterea la standardul de calitate din 1980 aplicabil mezelurilor crude-maturate a fost eliminată întrucât acest standard a fost abrogat. Dat fiind că produsele care fac obiectul IGP trebuie să respecte în permanență legislația sectorială actuală, nu s-a considerat necesar să se menționeze norma care l-a înlocuit.

Metoda de producție:

Pe lângă modificările descrise mai jos, au fost aduse textului câteva modificări pur formale.

- Secțiunea „Metoda de producție” din caietul de sarcini a fost rescrisă, în scopul de a o îmbunătăți și de a păstra doar informațiile necesare. În această privință, a fost eliminată referirea la condițiile de macerare. Acest fapt se datorează studiului efectuat în ceea ce privește modul în care condițiile meteorologice și cele legate de temperatura de macerare afectează bucățile de carne proaspătă și ingredientele produselor „Salchichón de Vic” după ce produsul este frământat și înainte de a fi învelit în membrană. Concluzia studiului este că, în această etapă de preparare a cârnaților, efectele acestor factori în ceea ce privește intensitatea, timpul necesar pentru a produce efecte și interacțiunile dintre toate aceste elemente nu afectează semnificativ procesul de producție, calitățile organoleptice și de igienă finale sau vânzarea ulterioară (*perioada de valabilitate*) a produsului care face obiectul IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”.
- Perioada de maturare a fost adaptată la noua gamă de greutate.
- În plus, s-a subliniat și dezvoltat ideea că mirosul și gustul produsului „Salchichón de Vic” se datorează proceselor de fermentație și enzimatică provenite din flora microbiologică specifică pentru „Plana de Vic”.

Se propune ca textul din secțiunea „Metoda de producție” din caietul de sarcini să fie următorul:

„Bucățile de carne proaspătă sunt curățate de tehnicieni specializați și apoi sunt tocate și amestecate cu grăsime tăiată în cubulețe și cu restul ingredientelor, printre care poate fi inclusă și maiaua - care conține flora bacteriană specifică pentru producător. După ce se amestecă perfect ingredientele cu amestecul de carne, acesta este divizat în blocuri solide fără goluri de aer în interior. Blocurile respective sunt supuse unui proces de macerare în conformitate cu cunoștințele specifice tradiționale, cu scopul de a gestiona buna începere a procesului de fermentației, care se poate constata printr-un miros și o culoare caracteristice.

Amestecul de carne maturat este învelit în membrane naturale perfect curate, pregătite în prealabil. Procesul de învelire a amestecului în membrane trebuie realizat cu mare atenție, asigurându-se că nu există goluri de aer sau spații goale (prezența aerului), întrucât acestea ar duce la instabilitate și la o fermentație anormală.

După învelirea cărnii în membrane, cârnații sunt puși în camere de uscare, unde se finalizează maturarea și uscarea lor. Acest proces necesită o perioadă de cel puțin 30 de zile pentru cele mai mici bucăți care cântăresc sub 300 g și de 45 de zile pentru bucățile care cântăresc 300 g sau mai mult. Condițiile ambiante din camerele de uscare (temperatură, umiditate relativă și ventilare) pot fi ajustate opțional în funcție de condițiile climatice predominante.

Atunci când este tăiat, cârnatul trebuie să fie omogen, neted și bine legat, fără colorație anormală și fiind clară distincția dintre carnea macră și cuburile de grăsime tăiate. Acesta trebuie să aibă mirosul și gustul caracteristice, care rezultă din procesele metabolice de fermentație și enzimatică determinate de flora bacteriană și fungică specifică pentru «Plana de Vic».”

Legătura cu aria geografică:

- În subsecțiunea „Natural” din caietul de sarcini, au fost corectate și clarificate anumite mențiuni privind tipul de floră microbiană. Mai precis, modificările relevante efectuate sunt:
 - Fraza „[...] o floră fungică tipică dezvoltată în zonă și adaptată la aceasta [...]” se modifică după cum urmează: „[...] o floră microbiană tipică dezvoltată în zonă și adaptată la aceasta [...]”.
 - Fraza „[...] dezvoltarea florei acido-lactice și fungice permite acidificarea amestecului de carne, inhibând o parte din flora nedorită care produce fermentație și descompunere” se modifică după cum urmează: „[...] dezvoltarea florei acido-lactice bacteriene permite acidificarea amestecului de carne, inhibând o parte din flora nedorită care produce dezechilibre în procesul de fermentație”.
- În această subsecțiune, următorul alineat a fost eliminat, întrucât nu a fost considerat necesar:

„S-a încercat producerea unor culturi starter pentru însămânțarea florei microbiene în alte arii de producție, însă procesul de maturare nu a avut succes fie în ceea ce privește dezvoltarea și însămânțarea, fie în ceea ce privește cârnatul obținut, care nu a fost identic cu cel produs în «Plana de Vic». Acest lucru a demonstrat că produsele «Salchichón de Vic»-«Llonganissa de Vic» pot fi fabricate numai în aria geografică ce face obiectul acestei indicații geografice protejate.”

Diferențele din această secțiune dintre documentul unic și fișa rezumat se datorează faptului că fișa rezumat sintetizează prea succint caietul de sarcini și s-au depus eforturi pentru ca documentul unic să fie mai cuprinzător.

Etichetarea:

- Informațiile privind etichetarea au fost actualizate. Mai precis, a fost adăugată o cerință de a include simbolul UE pentru indicații geografice protejate; de asemenea, a fost adăugat logoul propriu al IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”.

Altele:

- Organismul de inspecție: datele privind organismul de inspecție au fost actualizate.
- Dispozițiile legislative naționale: această secțiune a fost eliminată, întrucât nu reprezintă o cerință a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

DOCUMENT UNIC

„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”**Nr. UE: PGI-ES-2158 – 4.7.2016****DOP () IGP (X)****1. Denumirea**

„Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”

2. Statul membru sau țara terță

Spania

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

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

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

IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” este un cânat tradițional din Catalonia obținut din carne de porc macră, grăsime, zahăr, sare și piper, acestea fiind singurele condimente. Carnea este tocată, macerată, învelită în membrană și apoi maturată.

Învelit în membrană naturală, cânatul se caracterizează printr-un aspect extern rugos, membrana lipindu-se de amestecul de carne, o formă cilindrică mai mult sau mai puțin regulată și o culoare exterioară albicioasă, datorată florei fungice, care, în timp, devine maroniu-violetă. În interior, sunt vizibile cuburile de grăsime și boabele de piper.

Miros și gust caracteristice și plăcute, datorate condimentelor și procesului de maturare.

Membrana folosită determină diametrul și dimensiunea IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”. Dimensiunile la momentul expedierii și perioadele de maturare sunt prezentate mai jos:

Greutatea (g)	Diametrul cârnatului maturat (uscat) (mm)		Perioadă minimă de maturare (zile)
	≥ 35	≤ 75	
200-300	≥ 35	≤ 75	30 de zile
≥ 300	> 40	≤ 90	45 de zile

Parametri fizico-chimici:

- Conținut maxim de grăsime: 48 % (*)
- Conținut minim de proteine: 38 % (*)
- Raport maxim colagen/proteine x 100: 12
- Zaharuri totale solubile exprimate în procent maxim de glucoză: 3 % (*)
- Proteină adăugată: absentă
- Activitatea apei la 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Se utilizează carne de porc macră (jambon, spată și carne macră de calitate superioară), grăsime, sare, piper și membrane naturale (largi, cu pliuri, cusute sau reconstituite).

Alte ingrediente: Singurele ingrediente care pot fi utilizate sunt zahărul (monozaharidele și dizaharidele), maiaua proprie a producătorului, nitritul de potasiu, nitritul de sodiu, nitratul de potasiu, nitratul de sodiu, acidul ascorbic și sarea lui de sodiu.

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

Fabricarea produsului (prepararea cărnii proaspete, curățarea și tocarea, amestecarea, frământarea, macerarea, învelirea în membrană și uscarea-maturarea) trebuie să aibă loc în aria geografică descrisă la punctul 4.

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

Se permite vânzarea produsului „Salchichón de Vic” sub formă de felii și ambalat; felierea și ambalarea pot avea loc atât în aria geografică descrisă la punctul 4, cât și în afara acesteia.

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

Denumirea și logoul indicației geografice protejate „Salchichón de Vic” (în spaniolă) sau „Llonganissa de Vic” (în catalană), precum și simbolul UE pentru IGP și eticheta autorizată și numerotată a Consiliului de reglementare trebuie să fie indicate în mod clar pe ambalaj, împreună cu alte informații impuse în general de legislația în vigoare.

Reproducerea logoului:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria care face obiectul acestei indicații cuprinde localitățile din „Plana de Vic”, situate în districtul Osona din provincia Barcelona, după cum urmează:

(*) Valoare exprimată în funcție de substanța uscată.

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Oris, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló și Sant Pere de Torelló.

5. Legătura cu aria geografică

Unicitatea produsului „Salchichón de Vic” se bazează pe reputația și renumele pe care acest produs le-a dobândit atât în Catalonia, cât și în restul Spaniei de-a lungul secolelor, în special începând din secolul XIX. Aceasta se datorează, de asemenea, condițiilor climatice și de mediu din aria geografică, care permit producerea acestuia.

Aria geografică a IGP, „Plana de Vic”, este o câmpie caracterizată de condiții agricole extraordinare și de un număr mare de ferme și mici așezări rurale. Aria se situează la o altitudine cuprinsă între 400 și 600 de metri și este înconjurată de lanțurile muntoase Guillerries, Montseny, Collsacabra și Lluçanés, care îi oferă un anumit grad de izolare. Aceasta are o climă mediteraneeană continentală, însă, din cauza amplasării sale, în condiții anticiclonice, adesea aerul din această arie stagnează. Aceste condiții determină inversiunea termică, temperaturile atingând valori cu până la 20 °C mai mici în câmpie decât în zonele înconjurătoare. În plus, ceața planează în mod persistent asupra ariei (în medie, 225 de zile de ceață pe an). Pentru toate aceste motive, „Plana de Vic” oferă condiții de mediu foarte specifice, care sunt greu de reprodus. Aceste condiții determină dezvoltarea unei flore microbiene tipice datorită căreia au loc procesele de fermentație și enzimatică care dau mirosul și gustul caracteristice ale cârnatului „Salchichón de Vic”.

Există referiri scrise la „Salchichón de Vic” care datează încă din anul 1456, deși originea acestui produs ar putea data din secolul IV. În trecut, acest produs era preparat în casele țăranilor din zonă, fiind un mod de a conserva bucăți de carne de calitate superioară. Încă de la jumătatea secolului XIX, calitatea cârnatului „Salchichón de Vic” este apreciată în numeroase scrieri care atestă buna reputație a produsului. De exemplu, într-un articol din ziarul „El Porvenir” din 29 mai 1867, se menționau „... deja faimoșii cârnați «Salchichón de Vic»”. Este cunoscut chiar faptul că printre amatorii de cârnați „Salchichón de Vic” se număra însuși regele Alfonso XIII. Astfel, Vic și cârnații săi sunt asociați de o lungă perioadă de timp ca numele și prenumele marilor familii și, în timp, această asocieră a devenit un mic tezaur.

În ciuda tradiției cuvântului „salchichón”, care se referă la un cârnat gros, uscat, trebuie să subliniem că, în limba catalană, acestui cârnat i se spune „lloganissa”, aceasta fiind de altfel denumirea sa autohtonă și originară, care a devenit „salchichón” la traducerea termenului în limba spaniolă. Din acest motiv, denumirile „Salchichón de Vic” și „Lloganissa de Vic” sunt utilizate în mod interschimbabil.

Pe scurt, „Salchichón de Vic” este un produs cu o reputație excelentă, rezultatul experienței transmise de la o generație la alta de producători și al condițiilor de mediu specifice din aria geografică în care este produs.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

Publicarea unei cereri de modificare 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

(2017/C 368/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr. UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
CNA Forlì-Cesena
via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-mail: caseificiocomellini@pec.it

L'Associazione Squacquerone di Romagna este o asociație constituită din producători de „Squacquerone di Romagna” și este îndreptățită să prezinte o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: Adaptarea trimiterilor legislative; corectarea unor greșeli; actualizarea denumirii sociale a organismului de control.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

În limba italiană se corectează o greșeală de tipar în fraza referitoare la greutate, dar valoarea „între 0,1 și 2 kg” rămâne neschimbată.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Caracteristici fizico-chimice: Intervalele referitoare la grăsimea în substanța uscată, la umiditate și la pH sunt extinse cu câteva puncte procentuale, astfel cum se prevede în continuare.

Grăsime în substanța uscată: limita maximă se modifică din „cuprinsă între 46 și 55 %” în „cuprinsă între 46 și 59 %”.

Caietul de sarcini al produsului este în vigoare de câțiva ani, iar aplicarea sa precisă zi de zi a evidențiat necesitatea unor actualizări. Parametrul „grăsime în substanța uscată” este influențat de caracteristicile materiei prime, care, din motive cu totul naturale, are un conținut de grăsime mai mare în perioadele de iarnă și poate determina depășirea limitei, în special în fabricile care prelucrează lapte provenit de la o singură crescătorie sau de la puține crescătorii. În aceste cazuri nu poate exista beneficiul unei situații în care se obține o medie pe baza mai multor producții de lapte.

Umiditate: valoarea trece de la „între 58 și 65 %” la „între 58 și 69 %” și

pH: valoarea trece de la „cuprins între 4,95 și 5,30” la „cuprins între 4,75 și 5,35”.

Și valorile referitoare la umiditatea și pH-ul produsului finit pot prezenta oscilații sezoniere care nu pot fi întru totul controlate. Variația de-a lungul anului a valorilor pH-ului și umidității înregistrate în acești ani de controale arată că intervalul de valori stabilit în etapa elaborării caietului de sarcini este prea restrâns în raport cu oscilațiile înregistrate.

În plus, a fost eliminat subtitlul „caracteristici microbiologice”, care preceda valoarea pH-ului, deoarece era incorect.

Metoda de producție

Materii prime

A fost eliminată fraza:

„Rasele de bovine crescute în aria geografică delimitată al căror lapte este utilizat pentru producția de «Squacquerone di Romagna» DOP sunt Frisona Italiana, Bruna Alpina și Romagnola.”

La momentul elaborării cererii de înregistrare a DOP, a fost probabil subestimată eterogenitatea crescătoriilor. Totuși, caracteristicile organoleptice ale brânzei sunt influențate în mod cert mai ales de alimentația bovinelor și de caracteristicile fiziologice și biochimice ale fermenților. Așadar, este considerată oportună eliminarea referirii la rasele obligatorii.

În versiunea italiană, a fost corectată o eroare, pentru ca „hrană însilozată deshidratată” să devină „hrană însilozată și deshidratată”.

Fraza: „În hrana vacilor al căror lapte este destinat producției de brânză «Squacquerone di Romagna» DOP este interzisă utilizarea resturilor rezultate din prelucrarea verzelor și a sfeclei furajere.” a fost deplasată cu două rânduri mai sus pentru a fi inserată în partea referitoare la hrana bovinelor, pentru o lectură mai ușoară a caietului de sarcini.

Etapele prelucrării

Acidificarea

S-a specificat că specia bacteriană indicată în caietul de sarcini este utilizată pentru a declanșa fermentarea.

Așadar, textul:

„specia bacteriană utilizată este *Streptococcus thermophilus*”,

a fost înlocuit cu textul:

„specia bacteriană utilizată pentru declanșarea fermentării este *Streptococcus thermophilus*”.

Această modificare a devenit necesară deoarece, în cadrul controalelor, chiar și prezența minimă a altor tulpini a creat unele controverse.

Coagularea

A fost corectată o eroare din formularea „1:10 000; 1:40 000”, astfel: „1:10 000 și 1:40 000”.

Se modifică intervalul referitor la cantitatea de cheag:

din: „într-o cantitate cuprinsă între 30 și 50 ml/hl de lapte”,

în „într-o cantitate cuprinsă între 15 și 50 ml/hl de lapte”.

Această modificare corectează o eroare din caietul de sarcini aflat în vigoare, deoarece în cazul unei puteri coagulante de 1:40 000 este suficientă o cantitate de cheag minimă de 15 ml/hl.

Sărarea

Se adaugă posibilitatea de a se utiliza ambele metode de sărare menționate în caietul de sarcini, inclusiv în mod combinat. Așadar, textul se modifică prin adăugarea următoarei exprimări în care sunt îmbinate cele două metode de sărare:

„[...] în plus față de metoda precedentă sau în locul acesteia”.

În cazul în care tehnica saramurării este utilizată nu doar pentru a săra, ci și pentru a reduce temperatura produsului și a încetini fermentarea, adăugarea unei cantități de sare în cazan permite scurtarea duratei saramurării, îmbunătățind structura produsului finit.

Altele

La articolul 1, Denumirea, din caietul de sarcini,

referirea la „Regulamentul (CE) nr. 510/2006” a fost înlocuită cu referirea la „Regulamentul (UE) nr. 1151/2012”.

La articolul 7, Controale, din caietul de sarcini,

referirea la „Regulamentul (CE) nr. 510/2006” a fost înlocuită cu referirea la „Regulamentul (UE) nr. 1151/2012”. A fost actualizată denumirea comercială a organismului de control, astfel cum se indică în cele ce urmează: „Organismul de control responsabil cu verificarea respectării caietului de sarcini al produsului este Kiwa Cermet Italia SpA, cu asociat unic, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382”.

DOCUMENT UNIC

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr. UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea:

„Squacquerone di Romagna”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

Produsul „Squacquerone di Romagna” DOP este o brânză cu pasta moale și cu maturare rapidă, produsă din lapte de vacă provenit din aria geografică delimitată menționată la punctul 4. La momentul comercializării, brânza „Squacquerone di Romagna” DOP trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Caracteristici morfologice:

Greutate: greutatea brânzei „Squacquerone di Romagna” DOP variază între 1 și 2 kg

Aspect: brânza „Squacquerone di Romagna” DOP are culoarea alb-perlată și nu trebuie să prezinte crustă sau coajă.

Formă: ea depinde de recipientul în care este așezată brânza, deoarece consistența sa deosebit de cremoasă nu-i permite să se prezinte compactă.

Caracteristici chimico-fizice: grăsime în substanța uscată: cuprinsă între 46 % și 59 %; umiditate: între 58 % și 69 %; pH: cuprins între 4,75 și 5,35.

Caracteristici organoleptice:

Gust: plăcut, dulce, cu o notă acidulată; gustul sărat este prezent, dar nu în mod evident.

Aromă: delicată, tipică de lapte, cu o notă de plante.

Consistența pastei: moale, cremoasă, aderentă, foarte ușor tartinabilă, ea se topește în gură.

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

Substanța uscată a rației totale a bovinelor trebuie să conțină furaje și hrană însilozată în procent de minimum 60 %, acestea fiind completate cu nutrețuri.

Furajele și hrana însilozată sunt reprezentate de leguminoase și graminee produse integral în aria geografică delimitată la punctul 4.

Printre numeroasele specii de graminee, trebuie subliniată utilizarea lucernei, în principal a cultivarelor Pomposa, Classe, Garisenda, Delta și Prosementi.

Nutrețurile au rolul de a concentra principii nutritive cu valoare energetică ridicată, ele putând fi:

1. proteice: leguminoase boabe, cum ar fi soia, bobul, floarea-soarelui, mazărea, precum și făini obținute din soia și floarea-soarelui;
2. fibroase, cum ar fi pulpa uscată, tărâțele și cojile de soia;
3. energetice: boabe de porumb, orz, sorg, grâu, ovăz, uleiuri vegetale, ulei de soia, semințe de in integral extrudat.

Produsul „Squacquerone di Romagna” DOP este o brânză cu pasta moale, obținută din lapte de vacă integral provenit de la rasele de bovine crescute în aria geografică delimitată la punctul 4.

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

Etapele specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt următoarele: producția și prelucrarea laptelui.

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

Produsul „Squacquerone di Romagna” trebuie să fie ambalat în aria geografică identificată deoarece, fiind lipsit de crustă și prin urmare 100 % comestibil, el este deosebit de expus riscului de contaminare post-producție și deci deteriorării prin creșterea expunerii la bacteriile din mediu care ar putea intra în contact cu suprafața produsului în timpul diferitelor etape. În plus, „Squacquerone di Romagna” este un produs proaspăt, pentru care trebuie să se evite fenomenele de creștere microbiană pe parcursul perioadei de comercializare. Pentru a se evita riscul de deteriorare, operațiunea de ambalare trebuie să se desfășoare obligatoriu în cadrul unității de producție certificate. Ambalajul primar al produsului „Squacquerone di Romagna” DOP este constituit din hârtie alimentară sau din alte recipiente speciale, adecvate acestui produs caracterizat printr-o textură moale și cremoasă.

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

Pe ambalajul brânzei obținute prin aplicarea prezentului caiet de sarcini trebuie să figureze mențiunea „Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta” sau mențiunea „Squacquerone di Romagna – DOP”, însoțită de logoul UE. Pe etichetă trebuie să figureze de asemenea numele, denumirea comercială și adresa exploatației agricole producătoare/ambalatoare. Produsul trebuie conservat la o temperatură cuprinsă între 0 °C și + 6 °C. Temperatura maximă de conservare trebuie indicată pe etichetă. Marca aplicată pe învelișul extern protector al brânzei trebuie să corespundă denumirii „Squacquerone di Romagna”, înscrisă cu caractere Sari extra-aldine curative („Sari Extra Bold Inclinato”), ale căror culori admise sunt Albastru Pantone 2747 și alb și ale căror dimensiuni trebuie să fie proporționale cu dimensiunea ambalajului. Este interzisă adăugarea pe ambalaj a oricăror altor specificații care nu sunt prevăzute în mod expres.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Squacquerone di Romagna” DOP include următoarele provincii din regiunea Emilia-Romagna: provincia Ravenna, provincia Forlì-Cesena, provincia Rimini, provincia Bologna, precum și o parte a teritoriului provinciei Ferrara, delimitată la vest de drumul național nr. 64 (Porrettana) și la nord de râul Pad.

5. Legătura cu aria geografică

Aria consacrată producției de brânză cu DOP „Squacquerone di Romagna” este caracterizată de soluri situate în zone morfologic înalte din câmpia aluvionară. Din punct de vedere agricol, utilizarea solurilor prevede cultura cerealelor, a furajelor și a culturilor specializate intensive. Clima care caracterizează aria de producție a „Squacquerone di Romagna” DOP se distinge printr-un regim termic temperat subcontinental. Din timpurile cele mai îndepărtate, aria de origine găzduiește exploatații agricole dedicate în principal producțiilor vegetale și creșterii unui număr redus de animale, folosite atât pentru muncă, cât și pentru producția de lapte. Laptele utilizat pentru consumul uman era în parte transformat în „Squacquerone di Romagna” și avea rolul de a completa veniturile agricultorilor, prin schimbul de produse.

Studiile efectuate referitor la brânza „Squacquerone di Romagna” DOP au scos în evidență caracteristicile fermenților naturali utilizați, demonstrând o clară uniformitate a speciilor de bacterii prezente: este vorba despre biotipurii autohtone de *Streptococcus thermophilus*. Acești fermenți naturali sunt dezvoltăți în recipientele de fermentare, pe teritoriul ariei geografice delimitate la punctul 4, la prepararea lor utilizându-se întotdeauna laptele colectat în aria geografică respectivă.

Tehnicile de producție au rămas foarte asemănătoare celor din trecut, ele prevăzând timpi de producție care se modifică în funcție de anotimp: ei sunt mai lungi în perioada de iarnă și mai scurți în perioada de vară. Competența și experiența producătorilor sunt hotărâtoare pentru obținerea consistenței adecvate a brânzei.

Caracteristicile cele mai importante ale produsului „Squacquerone di Romagna”, care îl disting de alte brânzeturile cu pastă moale și cu maturare rapidă, sunt pasta de culoare alb-perlată și aroma sa delicată, tipică de lapte, cu o notă de plante.

Caracteristica fundamentală care a contribuit în modul cel mai semnificativ la formarea reputației produsului „Squacquerone di Romagna” este consistența sa cremoasă-gelatinoasă și maleabilitatea, datorită căreia brânza este foarte ușor tartinabilă.

Caracteristicile brânzei „Squacquerone di Romagna” DOP, în special consistența sa cremoasă și maleabilitatea, datorită cărora brânza este foarte ușor tartinabilă, sunt o consecință a tipului de lapte utilizat în producția de brânză, lapte care dobândește proprietăți speciale: este sărac în proteine și grăsimi, datorită regimului alimentar al bovinelor, și este influențat în mod semnificativ de aria geografică indicată.

De fapt, ar fi utilă următoarea precizare: caracteristicile specifice ale furajelor cultivate în întregime în aria geografică delimitată la punctul 4, bogate în zaharuri și fibre extrem de ușor de digerat, determină un regim alimentar caracteristic al bovinelor, care se distinge printr-un nivel scăzut de aport energetic provenit din grăsimi și amidon, compensat prin aportul energetic provenit din furajele tipice zonei. Se obține astfel un lapte sărac în proteine și grăsimi, care determină caracteristica tipică a brânzei „Squacquerone di Romagna”, și anume maleabilitatea. De aici rezultă caracteristicile organoleptice descrise la punctul 3.2, printre care se numără consistența moale și cremoasă a pastei, gustul dulce cu o notă acidulată și aroma delicată, cu o notă de plante. În plus, datorită experienței producătorilor, care reușesc să adapteze timpii de producție în funcție de anotimp, se evită întărirea brânzei, sau compactizarea excesivă a pastei.

O altă legătură importantă dintre aria geografică delimitată și brânza „Squacquerone di Romagna” se datorează utilizării tulpinilor autohtone de fermenți. Din punct de vedere taxonomic, specia care este întâlnită în toți fermenții naturali studiați și care caracterizează deci microflora lactică tipică a brânzei „Squacquerone di Romagna” DOP este *Streptococcus thermophilus*. Diversele biotipurii care au fost izolate prezintă caracteristici fiziologice și biochimice diferite de cele ale tulpinilor selecționate aparținând colecțiilor internaționale, demonstrând încă o dată caracterul unic și tipic al colecțiilor de bacterii utilizate pentru producerea de „Squacquerone di Romagna”. Biotipurile autohtone de *Streptococcus thermophilus* au fost izolate din anumite eșantioane de lapte crud, prelevate în mai multe staule din aria tipică de producție a brânzei. Este vorba prin urmare de biotipurii de origine locală care, în ansamblul lor, constituie asocierea microbiană tipică – rezultat al selecției naturale și al intervenției omului – care stă la originea nișei ecologice specifice caracteristice acestor teritorii.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

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

sau

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

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO