

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 110



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 63

2 aprilie 2020

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2020/C 110/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9709 – Eni/CDP Equity/GreenIT) ⁽¹⁾	1
2020/C 110/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9742 – Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) ⁽¹⁾	2

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2020/C 110/03	Rata dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de refinanțare: 0,00 % în 1 aprilie 2020 — Rata de schimb a monedei euro	3
2020/C 110/04	Decizia Comisiei din 1 aprilie 2020 de modificare a Deciziei 2017/C 287/03 de numire a membrilor grupului de experți pentru consultanță tehnică în domeniul producției ecologice și de stabilire a listei de rezervă	4

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2020/C 110/05	Proceduri de lichidare Decizia de a deschide proceduri de lichidare în ceea ce privește CBL Insurance Europe Designated Activity Company („întreprinderea”) [Publicare efectuată în conformitate cu articolul 280 din Directiva 2009/138/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind accesul la activitate și desfășurarea activității de asigurare și de reasigurare (Solvabilitate II)]	6
---------------	--	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

Autoritatea de supraveghere a AELS

2020/C 110/06	Comunicarea Autorității AELS de Supraveghere privind ratele dobânzii pentru recuperarea ajutoarelor de stat și ratele de referință/scont pentru statele AELS, aplicabile începând cu 1 ianuarie 2020 [Publicată în conformitate cu normele privind ratele de referință și de scont, prezentate în partea VII a Orientărilor Autorității privind ajutoarele de stat, și cu articolul 10 din Decizia nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004]	7
---------------	--	---

V Anunțuri

PROCEDURI JURISDICȚIONALE

Curtea de justiție a AELS

2020/C 110/07	Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de Camera de recurs pentru chestiuni administrative la data de 18 decembrie 2019 în cauza Adpublisher AG/J (Cauza E-11/19)	8
2020/C 110/08	Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de Curtea de Apel Princiară la data de 3 decembrie 2019 în cauza Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbüchel/Meleda Anstalt (Cauza E-10/19)	9
2020/C 110/09	Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de Camera de recurs pentru chestiuni administrative la data de 18 decembrie 2019 în cauza Adpublisher AG/K (Cauza E-12/19)	10
2020/C 110/10	Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de Comitetul de soluționare a contestațiilor în materie de achiziții publice la 18 decembrie 2019 în cauza Hraðbraut ehf./mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf., și Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. (Cauza E-13/19)	11

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2020/C 110/11	Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) 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

**Nonoposiție la o concentrare notificată
(Cazul M.9709 – Eni/CDP Equity/GreenIT)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2020/C 110/01)

La 13 februarie 2020, 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 italiană și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32020M9709. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonopозиție la o concentrare notificată**(Cazul M.9742 – Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2020/C 110/02)

La 30 martie 2020, 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 32020M9742. 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 dobânzii aplicată de către Banca Centrală Europeană principalelor sale operații de refinanțare ⁽¹⁾:

0,00 % în 1 aprilie 2020

Rata de schimb a monedei euro ⁽²⁾

1 aprilie 2020

(2020/C 110/03)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Rata de schimb			Rata de schimb
USD	dolar american	1,0936	CAD	dolar canadian	1,5601
JPY	yen japonez	117,55	HKD	dolar Hong Kong	8,4781
DKK	coroana daneză	7,4642	NZD	dolar neozeelandez	1,8547
GBP	lira sterlină	0,88460	SGD	dolar Singapore	1,5689
SEK	coroana suedeză	10,9368	KRW	won sud-coreean	1 346,48
CHF	franc elvețian	1,0564	ZAR	rand sud-african	19,6619
ISK	coroana islandeză	156,10	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,7653
NOK	coroana norvegiană	11,2685	HRK	kuna croată	7,6285
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	18 239,61
CZK	coroana cehă	27,369	MYR	ringgit Malaiezia	4,7654
HUF	forint maghiar	369,36	PHP	peso Filipine	55,709
PLN	zlot polonez	4,5815	RUB	rubla rusească	86,4750
RON	leu românesc nou	4,8340	THB	baht thailandez	36,111
TRY	lira turcească	7,2925	BRL	real brazilian	5,7349
AUD	dolar australian	1,8053	MXN	peso mexican	26,4097
			INR	rupie indiană	83,6004

⁽¹⁾ Rată aplicată pentru ultima operație efectuată înainte de ziua indicată. În cazul unui anunț de licitație cu rată variabilă, rata dobânzii este rata marginală.

⁽²⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

DECIZIA COMISIEI**din 1 aprilie 2020****de modificare a Deciziei 2017/C 287/03 de numire a membrilor grupului de experți pentru consultanță tehnică în domeniul producției ecologice și de stabilire a listei de rezervă**

(2020/C 110/04)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Decizia 2009/427/CE a Comisiei din 3 iunie 2009 de constituire a grupului de experți pentru consultanță tehnică în domeniul producției ecologice ⁽¹⁾, în special articolul 4 alineatul (2),

întrucât:

- (1) Prin Decizia 2009/427/CE, Comisia a constituit grupul de experți pentru consultanță tehnică în domeniul producției ecologice (denumit în continuare „grupul”).
- (2) Prin Decizia 2017/C 287/03 a Comisiei ⁽²⁾ a fost întocmită lista experților numiți ca membri ai rezervei de candidați pentru acest grup, în temeiul articolului 4 alineatul (2) din Decizia 2009/427/CE și în conformitate cu domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului ⁽³⁾.
- (3) Regulamentul (CE) nr. 834/2007 a fost abrogat prin Regulamentul (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽⁴⁾. Acesta se aplică, printre altele, sării de mare și altor tipuri de sare utilizate în alimente și în hrana pentru animale care nu erau incluse în domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 834/2007.
- (4) În temeiul articolului 21 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2018/848, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate pentru a adăuga norme de producție detaliate privind sarea de mare și alte tipuri de sare utilizate în alimente și în hrana pentru animale. În temeiul articolului 2 litera (b) din Decizia 2009/427/CE, grupul de experți trebuie să sprijine Comisia la elaborarea de noi norme de producție.
- (5) În vederea sprijinirii Comisiei la elaborarea de norme de producție pentru sarea marină și alte tipuri de sare utilizate în alimente și în hrana pentru animale, trebuie instituit un subgrup specializat în producția de sare, în conformitate cu articolul 5 alineatul (2) din Decizia 2009/427/CE. În lista de rezervă stabilită prin Decizia 2017/C 287/03 trebuie incluși experți în producția de sare.
- (6) În temeiul articolului 4 alineatul (2) din Decizia 2009/427/CE și în conformitate cu politica privind transparența a Comisiei, în Registrul grupurilor de experți ai Comisiei și al altor entități similare a fost publicată o cerere de candidaturi. Dosarele depuse de solicitanți au fost evaluate și, pe baza evaluării, s-a efectuat o selecție care a permis adăugarea a patru experți în domeniul producției de sare în lista de experți numiți ca membri ai rezervei de candidați.
- (7) Pentru a finaliza procedura de selecție, Comisia trebuie să adauge acești experți în lista de rezervă a candidaților,

⁽¹⁾ JO L 139, 5.6.2009, p. 29.⁽²⁾ Decizia 2017/C 287/03 a Comisiei de numire a membrilor grupului de experți pentru consultanță tehnică în domeniul producției ecologice și de stabilire a listei de rezervă (JO C 287, 31.8.2017, p. 3).⁽³⁾ Regulamentul (CE) nr. 834/2007 al Consiliului din 28 iunie 2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, precum și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2092/91 (JO L 189, 20.7.2007, p. 1).⁽⁴⁾ Regulamentul (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 mai 2018 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului (JO L 150, 14.6.2018, p. 1).

DECIDE:

Articolul 1

În partea B a anexei la Decizia 2017/C 287/03, în lista alfabetică a experților numiți ca membri ai rezervei de candidați, se adaugă următoarele nume:

ALDEGUER MORALES Lidia

GÖTZFRIED Franz

MERLIN Louis

SIEBERT Andrea.

Articolul 2

Prezenta decizie intră în vigoare la data adoptării.

Adoptată la Bruxelles, 1 aprilie 2020.

Pentru Comisie

Janusz WOJCIECHOWSKI

Membru al Comisiei

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Proceduri de lichidare

Decizia de a deschide proceduri de lichidare în ceea ce privește CBL Insurance Europe Designated Activity Company („întreprinderea”)

[Publicare efectuată în conformitate cu articolul 280 din Directiva 2009/138/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind accesul la activitate și desfășurarea activității de asigurare și de reasigurare (Solvabilitate II)]

(2020/C 110/05)

Întreprinderea de asigurare	CBL Insurance Europe Designated Activity Company 13 Fitzwilliam Street Upper Dublin 2 D02 V045 IRLANDA
Data, intrarea în vigoare și natura deciziei	Data: 12 martie 2020 Data intrării în vigoare: 20 februarie 2020 Natura deciziei: numirea domnilor Kieran Wallace și Cormac O'Connor, angajați ai KPMG, ca lichidatori comuni ai întreprinderii.
Autoritățile competente	Înalta Curte (<i>The High Court</i>) Four Courts Inns Quay Dublin 7 IRLANDA
Autoritatea de supraveghere	Banca Centrală a Irlandei New Wapping Street North Wall Quay Dublin 1 D01 F7X3 IRLANDA
Administratorul desemnat	Lichidatorii comuni Kieran Wallace și Cormac O'Connor, angajați ai KPMG KPMG 1 Stokes Place St Stephen's Green Dublin 2 IRLANDA kieran.wallace@kpmg.ie cormac.oconnor@kpmg.ie
Legea aplicabilă	Irlanda <i>Companies Act</i> (Legea privind societățile comerciale) 2014 <i>Insurance Acts</i> (Legile privind asigurările) 1909-2009 Regulamentele Uniunii Europene (privind asigurările și reasigurările) din 2015 [S.I. (<i>Statutory instrument</i> – instrumentul statutar) nr. 485 din 2015]

INFORMĂRI REFERITOARE LA SPAȚIUL ECONOMIC EUROPEAN

AUTORITATEA DE SUPRAVEGHERE A AELS

Comunicarea Autorității AELS de Supraveghere privind ratele dobânzii pentru recuperarea ajutoarelor de stat și ratele de referință/scont pentru statele AELS, aplicabile începând cu 1 ianuarie 2020

[Publicată în conformitate cu normele privind ratele de referință și de scont, prezentate în partea VII a Orientărilor Autorității privind ajutoarele de stat, și cu articolul 10 din Decizia nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004 ⁽¹⁾]

(2020/C 110/06)

Ratele de bază se calculează în conformitate cu capitolul privind metoda de stabilire a ratelor de referință și de scont din Orientările Autorității privind ajutoarele de stat, astfel cum au fost modificate prin Decizia nr. 788/08/COL a Autorității din 17 decembrie 2008. Pentru a se determina ratele de referință aplicabile, se adaugă la rata de bază marjele corespunzătoare, în conformitate cu Orientările privind ajutoarele de stat.

Ratele de bază au fost stabilite după cum urmează:

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
1.1.2020 –	4,26	–0,56	1,79

⁽¹⁾ JO L 139, 25.5.2006, p. 37 și suplimentul SEE la JO nr. 26/2006, 25.5.2006, p. 1.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI JURISDICȚIONALE

CURTEA DE JUSTIȚIE A AELS

Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de Camera de recurs pentru chestiuni administrative la data de 18 decembrie 2019 în cauza Adpublisher AG/J

(Cauza E-11/19)

(2020/C 110/07)

La data de 18 decembrie 2019, Camera de recurs pentru chestiuni administrative (Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten) a înaintat o cerere Curții de Justiție a AELS, înregistrată la grefa Curții la 23 decembrie 2019, pentru obținerea unui aviz consultativ în cauza Adpublisher AG/J, cu privire la următoarele întrebări:

1. Reiese din Regulamentul (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor, RGPD) sau dintr-o altă dispoziție din legislația SEE că o procedură generală contradictorie pentru primirea unei plângeri se poate desfășura în temeiul RGPD fără a dezvălui numele și adresa reclamantului în cadrul procedurii aferente plângerii?

În cazul unui răspuns afirmativ la această întrebare: este necesar, în acest caz, să se stabilească, cel puțin *prima facie*, un motiv legitim pentru anonimizare sau nu este necesar niciun motiv pentru anonimizare?

2. Sunt obligate statele membre să garanteze, în dreptul procedural național că, în cadrul unei proceduri de primire a unei plângeri în conformitate cu articolul 77 din RGPD, serviciile tuturor celorlalte organisme naționale de apel sunt gratuite pentru persoana vizată și, de asemenea, că persoana vizată nu poate fi obligată să ramburseze costurile?
3. În cazul unui răspuns afirmativ la întrebarea 1 și al unui răspuns negativ la întrebarea 2, adică în cazul în care o procedură generală contradictorie pentru primirea unei plângeri se poate desfășura în temeiul RGPD fără a identifica numele și adresa reclamantului în procedura aferentă plângerii și nu este obligatoriu ca dreptul procedural național să garanteze că, în cadrul unei proceduri de primire a unei plângeri în conformitate cu articolul 77 din RGPD, serviciile tuturor celorlalte organisme naționale de apel sunt gratuite pentru persoana vizată, se pune întrebarea cum poate fi executată o decizie adoptată în urma unei proceduri aferente plângerii, prin care se dispune ca persoana vizată – care rămâne totuși anonimă – să ramburseze costurile?

Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de Curtea de Apel Princiară la data de 3 decembrie 2019 în cauza Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel/Meleda Anstalt

(Cauza E-10/19)

(2020/C 110/08)

La data de 3 decembrie 2019, Curtea de Apel Princiară (Fürstliches Obergericht) a înaintat o cerere Curții de Justiție a AELS, înregistrată la grefa Curții la 5 decembrie 2019, pentru obținerea unui aviz consultativ în cauza Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel/Meleda Anstalt, cu privire la următoarele întrebări:

Cum trebuie interpretat articolul 30 alineatul (1) din Directiva (UE) 2015/849?

I.

1. Cum trebuie interpretată dispoziția care prevede că entitățile corporative și alte entități juridice înregistrate trebuie să obțină informații adecvate cu privire la beneficiarul lor real? Este suficient, în principiu, să se aducă la cunoștința entității obligate cine este beneficiarul real sau, în plus, trebuie prezentate și documentele justificative cu valoare probatorie (statut etc.)?
2. În cazul în care simpla furnizare de informații nu este suficientă și, ca regulă generală, trebuie prezentate, de asemenea, documentele justificative (statut etc.): este această situație modificată în orice fel în cazul în care beneficiarul real este o persoană juridică cu sediul social într-un stat SEE și, prin urmare, intră, de asemenea, sub incidența Directivei (UE) 2015/849? Este simpla furnizare de informații suficientă cel puțin în acest caz?
3. În cazul unui răspuns negativ la întrebarea 2: este această situație modificată în orice fel în cazul în care organul de conducere al beneficiarului real este avocat, notar sau administrator fiduciar care, potrivit dreptului național, are obligația de a furniza informații complete și exacte, în caz contrar făcând obiectul unei sancțiuni severe sau, eventual, retragerii autorizației de exercitare a profesiei în cazul nerespectării legii, și care, în plus, beneficiază de încrederea deosebită acordată de ordinea juridică națională?
4. În cazul în care răspunsul la întrebarea 3 este, de asemenea, negativ și, prin urmare, există obligația de a prezenta documentele justificative (statut etc.) în toate cazurile:
 - (a) Care sunt cerințele minime în ceea ce privește documentele care trebuie produse, având în vedere principiul reducerii la minimum a datelor prevăzut la articolul 5 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (UE) 2016/679 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor)?
 - (b) Cum trebuie dovedită inexistența exercitării indirecte a dreptului de proprietate sau inexistența unui control în ultimă instanță de către o persoană fizică în sensul articolului 3 alineatul (6) litera (b) punctul (v) și al articolului 3 alineatul (6) litera (c) din Directiva (UE) 2015/849 (având în vedere principiul potrivit căruia nu există nicio obligație de a dovedi circumstanțele negative – „negativa non sunt probanda”)?

II. Indiferent de răspunsurile la întrebările din secțiunea I:

1. Cum trebuie să procedeze entitatea obligată să obțină informații adecvate în temeiul articolului 30 alineatul (1) din Directiva 2015/849 în cazul în care beneficiarul real refuză să furnizeze informații și/sau – în funcție de răspunsurile la întrebările din secțiunea I – să prezinte documentele justificative sau în cazul în care acesta nu furnizează informații corecte și actualizate: trebuie atunci ca entitatea obligată, pe propriul său risc și pe propria cheltuială, să introducă acțiuni în justiție împotriva beneficiarului real pentru a obține informațiile necesare sau, dacă există această posibilitate, să introducă o acțiune în justiție similară prevăzută de legislația națională sau se poate mulțumi cu informațiile care i-au fost furnizate de beneficiarul real sau cu refuzul de a divulga informațiile? Trebuie ca, în acest caz, dacă este necesar, să se aplice *mutatis mutandis* articolul 3 alineatul (6) litera (a) punctul (ii) din Directiva (UE) 2015/849 care se referă la „epuizarea tuturor mijloacelor posibile”, cu alte cuvinte, trebuie ca epuizarea necesară a tuturor mijloacelor posibile să fie înțeleasă ca incluzând introducerea unei acțiuni în justiție pe propriul risc și pe propria cheltuială?
2. În cazul în care răspunsul la întrebarea anterioară este afirmativ (și anume, există o obligație de a introduce o acțiune în justiție): trebuie atunci, dacă este necesar, să se aplice *mutatis mutandis* articolul 3 alineatul (6) litera (a) punctul (ii) din directivă, astfel încât să existe o obligație de a introduce o acțiune în justiție pe propriul risc și pe propria cheltuială atunci când există suspiciuni sau orice îndoială (indiferent cât de mică) în legătură cu informațiile furnizate?

Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de Camera de recurs pentru chestiuni administrative la data de 18 decembrie 2019 în cauza Adpublisher AG/K

(Cauza E-12/19)

(2020/C 110/09)

La data de 18 decembrie 2019, Camera de recurs pentru chestiuni administrative (Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten) a înaintat o cerere Curții de Justiție a AELS, înregistrată la grefa Curții la 23 decembrie 2019, pentru obținerea unui aviz consultativ în cauza Adpublisher AG/K, cu privire la următoarele întrebări:

1. Reiese din Regulamentul (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor, RGPD) sau dintr-o altă dispoziție din legislația SEE că o procedură generală contradictorie pentru primirea unei plângeri se poate desfășura în temeiul RGPD fără a dezvălui numele și adresa reclamantului în cadrul procedurii aferente plângerii?

În cazul unui răspuns afirmativ la această întrebare: este necesar, în acest caz, să se stabilească, cel puțin *prima facie*, un motiv legitim pentru anonimizare sau nu este necesar niciun motiv pentru anonimizare?

2. Sunt obligate statele membre să garanteze, în dreptul procedural național că, în cadrul unei proceduri de primire a unei plângeri în conformitate cu articolul 77 din RGPD, serviciile tuturor celorlalte organisme naționale de apel sunt gratuite pentru persoana vizată și, de asemenea, că persoana vizată nu poate fi obligată să ramburseze costurile?
3. În cazul unui răspuns afirmativ la întrebarea 1 și al unui răspuns negativ la întrebarea 2, adică în cazul în care o procedură generală contradictorie pentru primirea unei plângeri se poate desfășura în temeiul RGPD fără a identifica numele și adresa reclamantului în procedura aferentă plângerii și nu este obligatoriu ca dreptul procedural național să garanteze că, în cadrul unei proceduri de primire a unei plângeri în conformitate cu articolul 77 din RGPD, serviciile tuturor celorlalte organisme naționale de apel sunt gratuite pentru persoana vizată, se pune întrebarea cum poate fi executată o decizie adoptată în urma unei proceduri aferente plângerii, prin care se dispune ca persoana vizată – care rămâne totuși anonimă – să ramburseze costurile?

**Cerere adresată Curții de Justiție a AELS pentru obținerea unui aviz consultativ, înaintată de
Comitetul de soluționare a contestațiilor în materie de achiziții publice la 18 decembrie 2019 în
cauza Hraðbraut ehf./mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses.,
Tækniskólinn ehf., și Menntaskóli Borgarfjarðar ehf.**

(Cauza E-13/19)

(2020/C 110/10)

La data de 18 decembrie 2019, Comitetul de soluționare a contestațiilor în materie de achiziții publice (kærunnd útbodshála) a înaintat o cerere Curții de Justiție a AELS, înregistrată la grefa Curții la 23 decembrie 2019, pentru obținerea unui aviz consultativ în cauza Hraðbraut ehf./mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf., și Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. cu privire la următoarele întrebări:

1. Un contract încheiat de un minister cu o entitate autorizată să funcționeze ca instituție de învățământ secundar superior, în care entitatea în cauză se angajează să le furnizeze elevilor și profesorilor servicii și facilități uzuale la nivelul învățământului secundar superior și care prevede că se ține seama de contribuțiile financiare, trebuie considerat drept contract de servicii publice în sensul Directivei 2014/24/UE [în special al articolului 2 alineatul (9)]?
2. Serviciile de tipul celor descrise la întrebarea 1 constituie servicii sociale sau alte servicii specifice în sensul articolului 74 din Directiva 2014/24/UE și, în caz afirmativ, ar trebuie să se aplice dispozițiile prevăzute la titlul III capitolul I din directivă în ceea ce privește regimul achizițiilor publice?
3. Este relevant ca, pentru a răspunde întrebărilor 1 și 2, contraprestația pentru serviciile în cauză să fie stabilită în legislația bugetară a Parlamentului Islandei sau în conformitate cu o decizie a unui ministru pe baza legislației și a normelor interne aplicabile?
4. Are ministrul educației, științei și culturii obligația de a aplica o procedură de achiziții publice bazată pe Directiva 2014/24/UE în ceea ce privește achizițiile publice de servicii legate de funcționarea școlilor și instruirea la nivelul secundar superior în schimbul unor contribuții financiare?

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2020/C 110/11)

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

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„SLOVENSKA POTICA”

Nr. UE: TSG-SI-02396 – 30.3.2018

Statul membru sau țara terță: Slovenia

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

„Slovenska potica”

2. **Tipul de produs (a se vedea anexa XI)**

Clasa 2.24. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3. **Motive pentru înregistrare**

3.1. *Indicați dacă produsul*

☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

☐ este produs din materiile prime sau ingredientele utilizate în mod tradițional.

„Slovenska potica” este o ruladă din aluat dospit, cu o umplutură formată cel mai adesea din nuci, tarhon sau stafide. În mod tradițional, aceasta are formă de inel, ca urmare a faptului că este coaptă într-o formă rotundă tradițională denumită „potičnik”, care are fundul plat, margini netede sau canelate și un tub conic în centru.

3.2. *Indicați dacă denumirea*

☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

☐ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Termenul „potica”, cu trimitere la forma specifică a ruladei din aluat, este utilizat în prima carte de bucate în limba slovenă scrisă de primul poet sloven, Valentin Vodnik, în 1799. Rețete pentru „potica” pot fi găsite în cărți scrise de Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868), Sr Felicita Kalinšek (1923) și alții. După Primul Război Mondial, numărul rețetelor de „potica” a crescut rapid și, în prezent, sunt cunoscute peste 105 tipuri de „potica”, în funcție de umplutură, care poate fi dulce sau sărată. „Potica” se prepară în toate regiunile din Slovenia și, de asemenea, în afara granițelor țării.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Denumirea „potica” derivă din forme anterioare în limba slovenă, cum ar fi „povitica”, „povtica” și „potvica”. Aceasta reflectă diversele metode de preparare utilizate din Evul Mediu (înainte de secolul al XV-lea) până la începutul secolului al XX-lea, când rețeta a devenit mai uniformă. Denumirea unică „potica” a fost utilizată pe scară largă din secolul al XVIII-lea. Denumirea „slovenska potica” a fost utilizată pentru prima dată în a doua jumătate a secolului al XIX-lea.

4. Descriere

- 4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

„Slovenska potica” este o ruladă din aluat dospit, cu o umplutură dulce sau sărată și care are formă de inel datorită faptului că este coaptă într-o formă denumită „potičnik”, și anume, un vas rotund din lut, porțelan sau metal, cu fundul plat, cu margini netede sau canelate și un tub conic în centru. Umpluturile tradiționale sau cele mai obișnuite pentru „slovenska potica” sunt formate din nuci, nuci și stafide, stafide, tarhon, precum și tarhon și brânză cottage.

„Slovenska potica” poate fi un produs congelat proaspăt (necopt) sau copt. În orice situație, crusta unui produs „slovenska potica” copt trebuie să fie uniformă, tare și netedă. Culoarea unui produs „slovenska potica” copt este tipică pentru produsele de cofetărie coapte, și anume brun-aurie. Produsul „slovenska potica” este moale și elastic la atingere. Acesta poate fi presărat cu zahăr pudră.

O vedere în secțiune transversală a produsului „slovenska potica”: crusta nu se desprinde de restul ruladei „potica”, umplutura este distribuită în mod uniform și în linie neîntreruptă, există numărul necesar de straturi, în funcție de diametrul vasului „potičnik”.

- 4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Prepararea „slovenska potica”

1. Făină: făină albă de grâu
2. Lapte: lapte de vacă
3. Brânză cottage: grasă, bucățele sau fină
4. Mieze de nucă: măcinat
5. Vanilie: zahăr vanilat natural, păstaie de vanilie, vanilie pudră sau lichidă. Umplutura de stafide trebuie să includă o păstaie de vanilie sub orice formă (măcinată, zdrobită etc.).
6. Tarhon – proaspăt sau uscat (frunze tocate) ori congelat
7. Rom (38-40 % vol.)
8. Ouă: ouă de găină crude
9. Unt din lapte de vacă: crud
10. Zahăr: tos sau pudră
11. Stafide
12. Smântână
13. Smântână (grasă)
14. Scorțișoară
15. Sare
16. Drojdie

De regulă, umplutura trebuie să fie preparată proaspătă sau cu cel mult două zile înainte și păstrată la frigider.

Ingredientele pentru aluatul dospit și prepararea acestuia

Rețetă pe bază de aluat preparat din 1 kg de făină albă de grâu	Rețetă pe baza proporției altor ingrediente față de făină (%)	Toleranțele admise
1 000 g de făină albă de grâu		
30 g de drojdie	3	max. 50 g
100 g de unt crud	10	max. 150 g
120 g de zahăr	12	min. 80 g
10 g de sare	1	max. 12 g
3 gălbenușuri sau 60 g de gălbenușuri	6	max. 6 gălbenușuri (120 g)
10 g de zahăr vanilat	1-2	max. 30 g
10 ml de rom	1	max. 20 ml
max. 500 ml de lapte	max. 50	cât este necesar (pentru a obține consistența dorită a aluatului)

Prepararea aluatului

Pentru prepararea aluatului poate fi utilizată o cultură starter, dar nu este obligatorie utilizarea acesteia. Aluatul trebuie să fie amestecat și frământat până când acesta se leagă, este omogen și nu se lipește. După ce a fost frământat, aluatul se lasă să se odihnească timp de cel puțin 15 minute.

După ce s-a odihnit, aluatul:

- (a) fie poate fi întins într-un dreptunghi cu o grosime de 0,4-1,5 cm, acoperit cu umplutură și rulat strâns, fie
- (b) poate fi lăsat mai întâi să crească și abia apoi să fie întins într-un dreptunghi cu o grosime de 0,4-1,5 cm, acoperit cu umplutură și rulat strâns.

Rulada se așază într-un vas „potichnik” uns cu grăsime, se străpunge de sus de câteva ori și se lasă să crească până când crește în mod vizibil ca dimensiune și suprafața devine umflată, dar pufoasă la atingere.

Rulada crescută poate fi străpunsă din nou chiar înainte de coacere.

„Slovenska potica” cu umplutură de nuci

Ingredientele pentru umplutura de nuci	Toleranțele admise
1 000 g de miez de nucă măcinat	
375 g de zahăr	min. 250 g
100 g de unt crud	max. 125 g
3 albușuri sau 90 g de albușuri	max. 4 albușuri (120 g)
20 g de zahăr vanilat	max. 30 g
1-2 vârfuri de cuțit sau min. 3 mg de scorțișoară	max. 5 mg
max. 600 ml de lapte	cât este necesar (pentru a obține consistența dorită a umpluturii)

Prepararea umpluturii de nucă și a ruladei „potica”

- Nucile măcinate se înmoaie în lapte fierbinte și se lasă să se răcească.
- Mai întâi zahărul vanilat, zahărul, scorțișoara și untul moale se adaugă în amestecul de lapte și nuci, apoi se adaugă albușurile bătute spumă. Albușurile pot fi bătute spumă cu zahăr. Umplutura trebuie să fie ușor de întins pentru a împiedica ruperea aluatului.

3. Aluatul se întinde până când se obține o foaie cu grosimea de un deget, și anume 0,4-1,5 cm.
4. Pentru fiecare kilogram de aluat trebuie să se utilizeze cel puțin un kilogram de umplutură de nuci. Dacă este coaptă într-o formă cu diametrul de până la 29 cm, rulada „potica” trebuie să aibă cel puțin trei-patru straturi; dacă este coaptă într-un vas mai mare, aceasta poate să aibă încă unul sau două straturi suplimentare.
5. Umplutura se întinde peste aluat și poate fi presărată cu nuci uscate măcinate.
6. Apoi, aluatul se rulează strâns și se așază într-un vas „potiĉnik”, care poate fi uns cu grăsime și presărat cu făină. Cele două capete ale ruladei trebuie să fie lipite strâns.
7. „Potica” se lasă să crească în „potiĉnik”.
8. Înainte de coacere, rulada „potica” poate fi unsă cu un amestec de unt, lapte și gălbenușuri sau cu oricare dintre aceste ingrediente. De asemenea, ea trebuie să fie străpunsă în câteva locuri înainte de a fi introdusă în cuptor. Se recomandă ca „potica” să fie coaptă timp de cel puțin 40 de minute la o temperatură de 160-180 °C. Indiferent de temperatura și de durata de coacere recomandate, oricare dintre acestea poate fi modificată în funcție de tipul de cuptor și de dimensiunea „potica”.
9. Când este gata, „potica” se răstoarnă din „potiĉnik” și se lasă să se răcească.
10. Ea poate fi presărată cu zahăr pudră, se taie în felii și se servește.

„Slovenska potica” cu umplutură de nuci și stafide

Ingrediente pentru umplutura de nuci și stafide	Toleranțele admise
1 000 g de miez de nucă măcinat	
200 g de zahăr	min. 100 g
100 g de unt crud	max. 125 g
3 albușuri sau 90 g de albușuri	max. 4 albușuri (120 g)
20 g de zahăr vanilat	max. 30 g
1-2 vârfuri de cuțit sau min. 3 mg de scorțișoară	max. 5 mg
max. 600 ml de lapte	cât este necesar (pentru a obține consistența dorită a umpluturii)
100 g de stafide	max. 250 g de stafide
max. 50 ml de rom (pentru a înmuia stafidele)	Romul nu este un ingredient obligatoriu.

Prepararea umpluturii de nucă și stafide și a ruladei „potica”

1. Nuclele măcinate se înmoaie în lapte fierbinte și se lasă să se răcească.
2. Mai întâi zahărul vanilat, zahărul, scorțișoara și untul moale se adaugă în amestecul de lapte și nuci, apoi se adaugă albușurile bătute spumă cu zahăr. Umplutura trebuie să fie ușor de întins pentru a împiedica ruperea aluatului.
3. Aluatul se întinde până când se obține o foaie cu grosimea de un deget, și anume 0,4-1,5 cm.
4. Umplutura se întinde peste aluat și poate fi presărată cu nuci uscate măcinate și cu stafide (alese și spălate) care au fost înmuiate în rom (înmuiera în rom este opțională).
5. Pentru fiecare kilogram de aluat trebuie să se utilizeze cel puțin 900 g de umplutură de nuci și 100 g de stafide uscate.
6. Dacă este coaptă într-o formă cu diametrul de până la 29 cm, rulada „potica” trebuie să aibă cel puțin trei-patru straturi; dacă este coaptă într-un vas mai mare, aceasta poate să aibă încă unul sau două straturi suplimentare.
Apoi, aluatul se rulează strâns și se așază într-un vas „potiĉnik”, care poate fi uns cu grăsime și presărat cu făină. Cele două capete ale ruladei trebuie să fie lipite strâns.
7. „Potica” se lasă să crească în „potiĉnik”.
8. Înainte de coacere, „potica” poate fi unsă cu un amestec de unt, lapte și gălbenușuri sau cu oricare dintre aceste ingrediente. De asemenea, ea trebuie să fie străpunsă în câteva locuri înainte de a fi introdusă în cuptor. Se recomandă ca „potica” să fie coaptă timp de cel puțin 40 de minute la o temperatură de 160-180 °C. Indiferent de temperatura și de durata de coacere recomandate, oricare dintre acestea poate fi modificată în funcție de tipul de cuptor și de dimensiunea „potica”.

9. Când este gata, „potica” se răstoarnă din „potiĉnik” și se lasă să se răcească.

10. Ea poate fi presărată cu zahăr pudră, se taie în felii și se servește.

„Slovenska potica” cu umplutură de stafide

Ingrediente pentru umplutura de stafide	Toleranțele admise
3 gălbenușuri sau min. 60 g de gălbenușuri	max. 4 gălbenușuri (80 g)
50 g de zahăr fin	max. 100 g
1 albuș	
30 ml de smântână	max. 50 ml
1 linguriță de păstăie de vanilie zdrobită sau măcinată	max. 0,6 g
500 g de stafide	max. 800 g
50 ml de rom	max. 80 ml

Prepararea umpluturii și a ruladei „potica”

1. Stafidele se aleg și se înmoaie în rom.
2. Gălbenușurile se bat până când devin pufoase, după care se adaugă zahărul, vanilia, smântâna și albușul bătut spumă.
3. Aluatul se întinde până când se obține o foaie cu grosimea de un deget, și anume 0,4-1,5 cm.
4. Apoi aluatul se acoperă cu umplutura și se presară cu stafide înmuiate în rom. Pentru fiecare kilogram de aluat, umplutura trebuie să conțină cel puțin 500 g de stafide uscate.
5. Dacă este coaptă într-o formă cu diametrul de până la 29 cm, rulada „potica” trebuie să aibă cel puțin trei-patru straturi; dacă este coaptă într-un vas mai mare, aceasta poate să aibă încă unul sau două straturi suplimentare. Apoi, aluatul se rulează strâns și se așază într-un vas „potiĉnik”, care poate fi uns cu grăsime și presărat cu făină. Cele două capete ale ruladei trebuie să fie lipite strâns.
6. „Potica” se lasă să crească în „potiĉnik”.
7. Înainte de coacere, rulada „potica” poate fi unsă cu un amestec de unt, lapte și gălbenușuri sau cu oricare dintre aceste ingrediente. De asemenea, ea trebuie să fie străpunsă în câteva locuri înainte de a fi introdusă în cuptor. Se recomandă ca „potica” să fie coaptă timp de cel puțin 30 de minute la o temperatură de 160-180 °C. Indiferent de temperatura și de durata de coacere recomandate, oricare dintre acestea poate fi modificată în funcție de tipul de cuptor și de dimensiunea „potica”.
8. Când este gata, „potica” se răstoarnă din „potiĉnik” și se lasă să se răcească.
9. Ea poate fi presărată cu zahăr pudră, se taie în felii și se servește.

„Slovenska potica” cu umplutură de tarhon

Ingrediente pentru umplutura de tarhon	Toleranțele admise
150 g de unt crud	max. 200 g
100 g de zahăr pudră	min. 50 g
4 gălbenușuri sau min. 80 g de gălbenușuri	min. 3 gălbenușuri (60 g)
75 g de tarhon proaspăt sau congelat ori 15 g de tarhon uscat	min. 30 g de tarhon proaspăt sau congelat ori 8 g de tarhon uscat

Prepararea umpluturii și a ruladei „potica”

1. Untul se bate și se amestecă cu zahărul și cu gălbenușurile.
2. Se adaugă frunzele de tarhon tocate sau tarhonul uscat.

3. Aluatul se întinde până când se obține o foaie cu grosimea de un deget, și anume 0,4-1,5 cm. Pentru fiecare kilogram de aluat, trebuie să se utilizeze 300-400 g de umplutură de unt și tarhon.
4. Dacă este coaptă într-o formă cu diametrul de până la 29 cm, rulada „potica” trebuie să aibă cel puțin trei-patru straturi; dacă este coaptă într-un vas mai mare, aceasta poate să aibă încă unul sau două straturi suplimentare. Apoi, aluatul se rulează strâns și se așază într-un vas „potiĉnik”, care poate fi uns cu grăsime și presărat cu făină. Cele două capete ale ruladei trebuie să fie lipite strâns.
5. „Potica” se lasă să crească în „potiĉnik”.
6. Înainte de coacere, rulada „potica” poate fi unsă cu un amestec de unt, lapte și gălbenușuri sau cu oricare dintre aceste ingrediente. De asemenea, ea trebuie să fie străpunsă în câteva locuri înainte de a fi introdusă în cuptor. Se recomandă ca „potica” să fie coaptă timp de cel puțin 30 de minute la o temperatură de 160-180 °C. Indiferent de temperatura și de durata de coacere recomandate, oricare dintre acestea poate fi modificată în funcție de tipul de cuptor și de dimensiunea „potica”.
7. Când este gata, „potica” se răstoarnă din „potiĉnik” și se lasă să se răcească.
8. Ea poate fi presărată cu zahăr pudră, se taie în felii și se servește.

„Slovenska potica” cu umplutură de tarhon și brânză cottage

Ingrediente pentru umplutura de tarhon, brânză cottage și smântână	Toleranțele admise
125 g de brânză cottage	max. 160 g de brânză cottage
125 g de smântână	max. 130 g de smântână
20 g de zahăr	max. 30 g
3 gălbenușuri sau 60 g de gălbenușuri	min. 3 gălbenușuri (60 g)
3 albușuri sau 90 g de albușuri	min. 3 albușuri (90 g)
75 g de tarhon proaspăt sau congelat ori 15 g de tarhon uscat	min. 30 g de tarhon proaspăt sau congelat ori 8 g de tarhon uscat

Prepararea umpluturii și a ruladei „potica”

1. Brânza cottage se presează printr-o sită și se amestecă cu gălbenușurile și cu tarhonul tocat sau uscat, apoi cu albușurile bătute spumă cu zahăr.
2. Aluatul se întinde până când se obține o foaie cu grosimea de un deget, și anume 0,4-1,5 cm, și se acoperă cu umplutura. Pentru fiecare kilogram de aluat trebuie să se utilizeze 300-500 g de umplutură de tarhon și brânză cottage.
3. Dacă este coaptă într-o formă cu diametrul de până la 29 cm, rulada „potica” trebuie să aibă cel puțin trei-patru straturi; dacă este coaptă într-un vas mai mare, aceasta poate să aibă încă unul sau două straturi suplimentare. Apoi, aluatul se rulează strâns și se așază într-un vas „potiĉnik”, care poate fi uns cu grăsime și presărat cu făină. Cele două capete ale ruladei trebuie să fie lipite strâns.
4. „Potica” se lasă să crească în „potiĉnik”.
5. Înainte de coacere, rulada „potica” poate fi unsă cu un amestec de unt, lapte și gălbenușuri sau cu oricare dintre aceste ingrediente. De asemenea, ea trebuie să fie străpunsă în câteva locuri înainte de a fi introdusă în cuptor. Se recomandă ca „potica” să fie coaptă timp de cel puțin 30 de minute la o temperatură de 160-180 °C. Indiferent de temperatura și de durata de coacere recomandate, oricare dintre acestea poate fi modificată în funcție de tipul de cuptor și de dimensiunea „potica”.
6. Când este gata, „potica” se răstoarnă din „potiĉnik” și se lasă să se răcească.
7. Ea poate fi presărată cu zahăr pudră, se taie în felii și se servește.

„Slovenska potica” poate fi un produs congelat crud (necopt) sau copt.

Termenul de valabilitate al produsului „slovenska potica”

Pentru a se asigura calitatea și gustul optime, pe fiecare produs „slovenska potica” trebuie să se indice o dată-limită de consum.

Un produs „slovenska potica” proaspăt copt are un termen de valabilitate minim de 10 zile, singura excepție fiind „slovenska potica” cu umplutură de tarhon, care are un termen de valabilitate minim de șapte zile. Produsul „slovenska potica” trebuie să fie depozitat în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

Un produs „slovenska potica” copt și congelat trebuie să fie consumat în termen de trei luni de la data congelării. După decongelare, produsul „slovenska potica” trebuie să fie consumat în termen de trei zile.

Dacă este congelat crud, „slovenska potica” are un termen de valabilitate maxim de șase luni de la data congelării.

„POTIČNIK”, vasul tradițional de copt pentru „slovenska potica”

Un „potičnik” poate fi fabricat din lut ars, porțelan, metal emailat, metal cu strat antiaderent sau din alte materiale.

Acesta este rotund, ușor conic, cu margini netede sau canelate. Canelurile, dacă există, sunt perpendiculare pe fundul vasului „potičnik”. Fundul este plat. Prin centrul vasului „potičnik” trece un tub conic, reprezentând forma de bază și singura formă posibilă a ruladei „potica”, și anume cea a unei prăjituri în formă de inel, cu o gaură în mijloc, care se îngustează către partea de jos. Diametrul minim al unui vas „potičnik” în partea de jos este de 14 cm. Un „potičnik” din lut poate fi întărit cu sârmă pentru o durabilitate sporită.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Denumirea „potica” este în mod clar slovenă și derivă din forme anterioare în limba slovenă, cum ar fi „povitica”, „povtica” și „potvica”. Denumirea unică „potica” a fost utilizată pe scară largă din secolul al XVIII-lea. Cea mai veche mențiune scrisă a „potica” – în forma sa istorică de „povitica” – poate fi identificată încă din două volume (din 1575 și 1577) ale lui Primož Trubar, autorul primelor cărți tipărite în limba slovenă.

Cea mai veche rețetă de „potica” a fost publicată în Gloria Ducatului Carniola (1689) a primului enciclopedist al Sloveniei, Janez Vajkard Valvasor. În prima carte de bucate în limba slovenă, scrisă de Valentin Vodnik în 1799, termenul „potica” se referă la modalitatea de modelare a ruloului din aluat. Pe măsură ce au fost publicate mai multe cărți de bucate (de Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis, Sr Felicita Kalinšek și alții), a crescut numărul diferitelor rețete de „potica”. Unele dintre acestea pot fi găsite chiar și în cărți de bucate în limbi străine, de exemplu, Die süddeutsche Küche (1897) de Katharina Prato și o carte de bucate scrisă de Marie von Rokitsky, din 1897, care menționează în mod explicit că produsul de patiserie provine din Carniola*.

Forma tipică actuală a produsului „slovenska potica”, obținută ca urmare a coacerii într-un vas de ceramică specific sau într-o formă de metal denumită „potičnik” sau „potičnica”, datează de peste 200 de ani.

Ar fi greu de găsit un fel de mâncare sloven tradițional care să simbolizeze un meniu festiv mai bine decât „potica”. O sărbătoare nu este o sărbătoare adevărată fără „potica”, în special de Crăciun sau de Paște sau la reuniunile de familie. În ceea ce privește umpluturile, cea cu tarhon are cea mai puternică amprentă slovenă, iar cea cu miere este una dintre cele mai vechi cunoscute.

„Slovenska potica” are, cel mai frecvent, umplutură de nuci, deoarece nucile erau ușor accesibile oamenilor de orice categorie socială și le permiteau să creeze o atmosferă de abundență festivă. Umplutura de nuci și stafide este, de asemenea, frecventă. Strugurii uscați sau stafidele erau caracteristici îndeosebi pentru zonele din Slovenia în care vița-de-vie se cultivă ca o cultură de bază. Practica de a adăuga stafide la o umplutură de nuci a fost raportată de Janez Vajkard Valvasor încă din 1689 și de Valentin Vodnik în 1799. Același lucru este valabil pentru umplutura de stafide. Umplutura de tarhon este cea mai tipică slovenă, deoarece această plantă a fost asociată întotdeauna cu felurile de mâncare dulci. Brânza cottage face ca rulada „potica” să fie foarte moale. În trecut, brânza cottage ar fi fost adăugată la umplutura de tarhon în locul ingredientelor mai scumpe, precum ouăle și untul, pe care nu toți și le puteau permite. Brânza cottage este singurul ingredient care se potrivește cu o umplutură de tarhon.

În prezent, rulada „slovenska potica” este cunoscută în toate regiunile din Slovenia și, de asemenea, în rândul slovenilor care trăiesc în străinătate. Totodată, numeroși autori străini consideră că „potica” este un desert de origine slovenă.

Denumirea „slovenska potica” a fost utilizată pentru prima dată în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Utilizarea sa este documentată în diverse surse istorice:

- „[...] bucătării noștri vor călători la Hamburg, Berlin și München în schimbul salariilor lor câștigate cu greu, pentru a-i învăța pe germani cum să adauge grăsime în žganci și cum să prepare «potica»* din Carniola [...]” (ziar sloven, 1849, nr. 19, p. 74).
- „«Potica» cu miere sau cu nuci și, totodată, cărnații uscați sunt vechile produse originale din Carniola** care au început să le placă și străinilor.” (Ziarul Kmetijske in rokodelske novice, 35/1877, nr. 11, p. 83).
- „UNESCO a publicat un manual privind educația și formarea [prepoziție lipsă] patrimoniul cultural mondial. «Potica» din Slovenia figurează în acesta.”
- „«Potica» este pentru Slovenia ceea ce este plăcinta de mere pentru America.” (Betsy Oppenheer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions, New York 2003, p. 117).
- „Dar cunoaștem multe alte forme și vase de ceramică. Folclorul spune că trei specialități culinare slovene sunt găsite în acestea: prekmurska gibanica, belokranjska povitica și «slovenska potica»” (Suplimentul ziarului Delo in Dom, iulie-decembrie 2007).

- „Urmează pentru dumneavoastră indispensabilul «potica» sloven și idei pentru un meniu festiv [...]” (Revista Mag, decembrie 2007).
- „Anumite tipuri de «potica» joacă un rol esențial în promovarea Sloveniei ca destinație turistică și în general. Aici am remarca «potica» cu umplutură de tarhon, produsul «potica» cu cel mai pronunțat caracter sloven.” (Ziarul Slovenske Novice, ianuarie-iunie 2008).
- „Un «potica» sloven autentic are trei până la patru straturi, care nu pot fi obținute decât cu o cantitate generoasă de umplutură.” (Ziarul Slovenske Novice, ianuarie-iunie 2008).
- „S-ar părea că Regatul Unit descoperă dulceața și varietatea de gusturi oferite de «potica» sloven. O rețetă pentru «potica» sau «pâinea dulce slovenă», așa cum este cunoscută, a fost publicată recent în The Daily Telegraph [...]” (Ziarul Nedelo, 19/2013, 3 martie, nr. 9, p. 11).
- Teddy Bear Bakes a Slovenian Sweet: „Potica” (Ursulețul de pluș pregătește un desert sloven: „Potica”) (Tina Orter, 2014), o carte ilustrată pentru copii și părinți, cu o rețetă pentru „slovenska potica”; tradusă în opt limbi (engleză, germană, italiană, franceză, spaniolă, rusă, suedeză și polonă).
- Nebuni după Potica (The Slovenia Times, 3 aprilie 2015).
- „«Potica», piesa centrală a mesei festive” (site-ul Organizației slovene a turismului)

NOTĂ pentru * și **: Începând din secolul al XV-lea, Carniola (Craina) (SL: *Kranjska*) a fost regiunea istorică centrală a teritoriului etnic al Sloveniei. Aceasta a fost singura regiune în întregime slovenă. Așadar, denumirea „carniolian” (SL: *Kranjec*) a fost utilizată ca sinonim pentru „sloven”. În 1364, Carniola a devenit ducat, iar în perioada 1846-1918 a fost domeniu al Monarhiei Habsburgice. Prin urmare, Slovenia din prezent este urmașa fostei Carniola.

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



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO