# Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 171

Ediția în limba română

## Comunicări și informări

Anul 63

19 mai 2020


Cuprins


II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2020/C 171/01 Comunicare a Comisiei — Orientări privind adoptarea de derogări la nivelul întregii Uniuni pentru dispozitive medicale în conformitate cu articolul 59 din Regulamentul (UE) 2017/745 ..... 1

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

**Comisia Europeană**

2020/C 171/02 Rata de schimb a monedei euro — 18 mai 2020 ..... 5

2020/C 171/03 Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont aplicabile de la 1 mai 2020/1 iunie 2020 *[Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]* ..... 6

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2020/C 171/04 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)* ..... 7


RO

V *Anunțuri*

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

**Comisia Europeană**


2020/C 171/05 Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9844 – Société Générale/Mitsubishi/JV) Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ([1]) ..... 9

2020/C 171/06 Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9839 – VGRD/Auto Wichert Assets) ([1]) ..... 11


ALTE ACTE

**Comisia Europeană**


2020/C 171/07 Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ..... 12

2020/C 171/08 Publicarea documentului unic modificat ca urmare a aprobării unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 ..... 22

2020/C 171/09 Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ..... 26

2020/C 171/10 Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, 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 ..... 29


([1]) Text cu relevanță pentru SEE.

II

*(Comunicări)*

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

# COMISIA EUROPEANĂ

## COMUNICARE A COMISIEI

## Orientări privind adoptarea de derogări la nivelul întregii Uniuni pentru dispozitive medicale în conformitate cu articolul 59 din Regulamentul (UE) 2017/745

(2020/C 171/01)

### 1. Context

Regulamentul (UE) 2017/745 al Parlamentului European și al Consiliului privind dispozitivele medicale a fost adoptat la 5 aprilie 2017 ([1]). Acest nou cadru de reglementare stabilește standarde înalte de calitate și de siguranță pentru dispozitivele medicale și urmărește să asigure buna funcționare a pieței interne.

Ca răspuns la pandemia de COVID-19 și având sănătatea și siguranța pacienților ca principiu director, în urma propunerii Comisiei, Parlamentul European și Consiliul au adoptat, la 23 aprilie 2020, Regulamentul (UE) 2020/561 ([2]), care amână cu un an data aplicării Regulamentului (UE) 2017/745, și anume până la 26 mai 2021. În același timp, Regulamentul (UE) 2020/561 amână, de asemenea, aplicarea dispoziției de abrogare a Directivei 90/385/CEE a Consiliului privind dispozitivele medicale active implantabile ([3]) și a Directivei 93/42/CEE a Consiliului privind dispozitivele medicale ([4]).

Atât Directiva 90/385/CEE, cât și Directiva 93/42/CEE și Regulamentul (UE) 2017/745, împuternicesc autoritățile naționale competente, pe baza unei cereri justificate în mod corespunzător, să autorizeze introducerea pe piață a dispozitivelor medicale pentru care nu au fost aplicate procedurile relevante de evaluare a conformității, dar a căror utilizare este în interesul sănătății publice sau al siguranței sau sănătății pacienților („derogare națională”).

Regulamentul (UE) 2017/745 permite de asemenea Comisiei să extindă, în cazuri excepționale, valabilitatea unei derogări naționale, pentru o perioadă de timp limitată, la teritoriul Uniunii („derogare la nivelul întregii Uniuni”). Aceste derogări la nivelul întregii Uniuni trebuie să fie considerate o măsură de ultimă instanță, care poate fi luată în considerare doar în cazuri excepționale, pentru a asigura sănătatea sau siguranța pacienților sau pentru a proteja sănătatea publică. Măsura respectivă permite Comisiei și statelor membre să abordeze în mod eficace eventualele deficite, la nivelul întregii Uniuni, în materie de dispozitive medicale de importanță vitală.

Prezentele orientări oferă informații cu privire la adoptarea respectivelor derogări la nivelul întregii Uniuni, în special criteriile pe care Comisia le va lua în considerare pentru a stabili dacă extinderea la teritoriul Uniunii a unei derogări naționale este necesară și justificată în cazul unui dispozitiv medical. Acest document oferă, de asemenea, prin intermediul unor acte de punere în aplicare, informații privind procesul de adoptare și condițiile generale pe care Comisia trebuie să le stabilească pentru derogările la nivelul întregii Uniuni.

([1]) JO L 117, 5.5.2017, p. 1.
([2]) JO L 130, 24.4.2020, p. 18.
([3]) JO L 189, 20.7.1990, p. 17.
([4]) JO L 169, 12.7.1993, p. 1.

2. **Temei juridic**

Articolul 59 din Regulamentul (UE) 2017/745 prevede că autoritățile naționale competente pot autoriza, pe baza unei cereri justificate în mod corespunzător, introducerea pe piață și punerea în funcțiune pe teritoriul statului membru în cauză a unui dispozitiv specific pentru care procedurile de evaluare a conformității menționate la articolul 52 din Regulamentul (UE) 2017/745 sau, pentru perioada 24 aprilie 2020-25 mai 2021, la articolul 9 alineatele (1) și (2) din Directiva 90/385/CEE sau la articolul 11 alineatele (1)-(6) din Directiva 93/42/CEE, nu au fost efectuate, dar a căror utilizare este în interesul sănătății publice sau al siguranței sau sănătății pacienților ([5]).

În temeiul articolului 59 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2017/745, statele membre informează Comisia și alte state membre cu privire la orice derogare națională acordată pentru un dispozitiv medical. Pentru a facilita acest proces și pentru a consolida coordonarea dintre statele membre, Comisia va înființa și va administra un registru central ([6]) care să permită autorităților naționale competente să facă schimb de informații cu Comisia, precum și între ele, cu privire la derogările pe care le-au acordat.

Nu există nicio obligație legală de a informa Comisia și alte state membre cu privire la derogările naționale adoptate înainte de 24 aprilie 2020. Cu toate acestea, articolul 59 alineatul (2) al doilea paragraf prevede că statele membre pot transmite o notificare Comisiei pentru a se asigura că derogările naționale respective pot fi luate în considerare în vederea adoptării de derogări la nivelul întregii Uniuni. În acest caz, notificările naționale trebuie transmise registrului central menționat mai sus.

În conformitate cu articolul 59 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/745, în cazuri excepționale legate de o amenințare la adresa sănătății publice sau la adresa siguranței sau a sănătății pacienților, Comisia poate, prin intermediul unui act de punere în aplicare, să extindă la teritoriul Uniunii pentru o perioadă limitată valabilitatea unei derogări naționale acordate de un stat membru în conformitate cu dispozițiile de mai sus, precum și să stabilească condițiile în care dispozitivul poate fi introdus pe piață sau pus în funcțiune. Comisia poate adopta derogări la nivelul întregii Uniuni doar ca răspuns la derogările naționale notificate Comisiei de către un stat membru.

3. **Cerințe generale**

În vederea adoptării unei derogări la nivelul întregii Uniuni, într-o primă etapă, Comisia se va consulta cu statele membre, prin intermediul grupului de coordonare privind dispozitivele medicale (MDCG), instituit în temeiul Regulamentului (UE) 2017/745, pentru a stabili dacă o derogare națională notificată pentru un anumit dispozitiv medical ar putea fi relevantă pentru Uniune.

În cazul în care s-a stabilit că ar putea fi relevant pentru Uniune, într-o a doua etapă, Comisia va evalua dacă cerințele procedurale menționate la subsecțiunea A au fost îndeplinite. În a treia etapă, Comisia, pe baza cerințelor menționate în subsecțiunea B, va stabili dacă, în cazul respectiv, adoptarea unei derogări la nivelul întregii Uniuni ar fi justificată în mod corespunzător.

A. *Cerințe procedurale*

1. Cel puțin o derogare națională a fost acordată și notificată Comisiei pentru dispozitivul medical în cauză.

2. Pentru fiecare derogare națională notificată, setul complet de justificări care au fost luate în considerare la acordarea derogării naționale notificate a fost pus la dispoziția Comisiei și a tuturor celorlalte state membre.

3. Conținutul fiecărei derogări naționale notificate în ceea ce privește perioada de valabilitate, condițiile sau cerințele specifice, precum și rezultatul tuturor activităților de supraveghere sau monitorizare, au fost puse la dispoziția Comisiei și a tuturor celorlalte state membre.

4. Fiecare derogare națională notificată identifică în mod clar dispozitivul medical pentru care este acordată, inclusiv o descriere a dispozitivului, scopul preconizat și informațiile furnizate de producător.

5. Comisia și toate celelalte state membre au pus la dispoziția Comisiei și a tuturor celorlalte state membre documentația (tehnică) depusă de producător(i) în legătură cu dispozitivul medical care beneficiază de derogarea/derogările națională/naționale notificată/notificate, precum și rezultatul evaluării de către autoritatea națională competentă.

([5]) Articolul 1 punctul 8 subpunctul (iv) din Regulamentul (UE) 2020/561 prevede că articolul 59 din Regulamentul (UE) 2017/745 se aplică de la 24 aprilie 2020.

([6]) Serviciul privind registrul central se va baza pe Centrul de resurse de comunicare și informare pentru administrații, întreprinderi și cetățeni (CIRCABC).

B. *Justificare corespunzătoare*

1. Documentația menționată la subsecțiunea A demonstrează că producătorul a făcut ceea ce se poate aștepta în mod rezonabil pentru a finaliza fără întârziere evaluarea conformității sau, după caz, că există suficiente dovezi că producătorul a fost împiedicat să încheie sau să inițieze evaluarea conformității de circumstanțe excepționale și imprevizibile.

2. Dispozitivul/dispozitivele medical(e) ([7]) în cauză are/au o importanță vitală în ceea ce privește sănătatea publică sau siguranța sau sănătatea pacienților.

3. Nu există substituenți adecvați disponibili.

4. Dacă este cazul, nu există indicii în dosarul tehnic sau care să reiasă din activitățile de vigilență sau de supraveghere a pieței referitoare la existența unor dispozitive din generațiile anterioare sau a unor dispozitive cu caracteristici similare, conform cărora dispozitivul ar putea fi dăunător sănătății sau siguranței pacienților sau sănătății publice.

5. Fiecare derogare națională notificată este de natură temporară, iar perioada de valabilitate a acesteia este limitată la ceea ce se poate aștepta în mod rezonabil că este necesar pentru a finaliza procedura aplicabilă de evaluare a conformității sau, în mod alternativ, pentru a asigura siguranța sau sănătatea pacienților sau protecția sănătății publice.

6. Există o relevanță clară a Uniunii pentru extinderea la teritoriul Uniunii a valabilității derogării/derogărilor naționale notificate.

Informațiile menționate la punctele 1-5 din subsecțiunea B sunt necesare pentru a permite Comisiei să evalueze dacă adoptarea unei derogări la nivelul întregii Uniuni ar fi justificată în mod corespunzător. Această documentație suplimentară va veni în completarea informațiilor comunicate inițial Comisiei în cadrul derogării/derogărilor naționale în cauză. În special, documentația respectivă trebuie să cuprindă următoarele informații:

(a) o explicație a motivului pentru care evaluarea conformității nu a fost inițiată sau finalizată înainte de introducerea pe piață; o explicație a importanței vitale a utilizării dispozitivului medical; un plan detaliat cu privire la modul de asigurare a conformității sau a retragerii de pe piață a dispozitivului după expirarea derogării temporare;

(b) explicația importanței vitale a utilizării dispozitivului medical în statul membru respectiv trebuie să fie însoțită de o declarație/declarații din partea instituției/instituțiilor sanitare, inclusiv motivele pentru care dispozitivul nu poate fi înlocuit.

În sensul punctului 6 din subsecțiunea B, Comisia intenționează să consulte statele membre prin intermediul MDCG. Comisia va stabili dacă este în interesul Uniunii să extindă derogarea națională ținând seama de feedbackul primit de la MDCG.

4. **Procesul de adoptare**

Comisia va trage concluzii cu privire la necesitatea adoptării unei derogări la nivelul întregii Uniuni pe baza informațiilor menționate în secțiunea 3 subsecțiunile A și B. Acest lucru este necesar pentru a asigura siguranța sau sănătatea pacienților sau protecția sănătății publice, protejând, în același timp, buna funcționare a pieței interne.

În temeiul articolului 59 alineatul (3) primul paragraf din Regulamentul (UE) 2017/745, Comisia adoptă derogări la nivelul întregii Uniuni prin intermediul unor acte de punere în aplicare. Actele de punere în aplicare respective sunt adoptate în conformitate cu procedura de examinare stabilită în temeiul Regulamentului (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European și al Consiliului ([8]).

Din motive imperioase de urgență justificate în mod corespunzător cu privire la sănătatea și siguranța umană, articolul 59 alineatul (3) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) 2017/745 prevede adoptarea de către Comisie a unor acte de punere în aplicare cu aplicabilitate imediată fără prezentarea lor prealabilă în cadrul comitetului de comitologie relevant, astfel cum se prevede la articolul 8 coroborat cu articolul 5 din Regulamentul (UE) nr. 182/2011. În aceste cazuri, în termen de cel mult 14 zile de la adoptare, Comisia va transmite actul de punere în aplicare comitetului relevant în vederea obținerii avizului acestuia, luând în considerare informațiile menționate în secțiunea 3. În cazul în care comitetul emite un aviz nefavorabil, Comisia va abroga imediat actul de punere în aplicare.

([7]) Dispozitivele medicale sunt indicate, de exemplu, prin trimitere la un număr de certificat emis de un organism notificat și/sau la orice categorie specifică de dispozitive sau grupuri de dispozitive vizate de certificatul respectiv.

([8]) JO L 55, 28.2.2011, p. 13.

5. **Condiții generale**

Articolul 59 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/745 prevede stabilirea de către Comisie a condițiilor unei derogări la nivelul întregii Uniuni, adoptate prin intermediul unui act de punere în aplicare. La stabilirea acestor condiții, Comisia își va fundamenta decizia în special pe informațiile transmise în conformitate cu subsecțiunea A din secțiunea 3. Comisia poate lua în considerare, de asemenea, orice alte observații care îi sunt prezentate, de exemplu, de către statele membre în cadrul MDCG.

Derogările la nivelul întregii Uniuni pot prevedea condiții mai stricte pentru introducerea temporară pe piață a unui dispozitiv medical decât cele instituite prin derogări naționale deja existente pentru un dispozitiv. În schimb, prin intermediul unor măsuri naționale, statele membre trebuie să poată introduce condiții mai stricte decât cele prevăzute în derogările la nivelul întregii Uniuni. În aceste cazuri, trebuie să prevaleze condițiile mai stricte.

Cu excepția cazului în care se stabilește altfel, derogările la nivelul întregii Uniuni trebuie să rămână în vigoare pentru o perioadă de maximum șase luni. Orice modificare substanțială a circumstanțelor sau a informațiilor menționate în secțiunea 3 sau a informațiilor aflate la dispoziția Comisiei sau a statelor membre, în special prin supravegherea pieței, trebuie să justifice o reevaluare a derogării la nivelul întregii Uniuni și a condițiilor acesteia. În astfel de cazuri, Comisia poate propune modificarea sau, după caz, abrogarea actului de punere în aplicare prin care a stabilit derogarea la nivelul întregii Uniuni. Acest proces va face obiectul consultării cu statele membre în cadrul MDCG.

IV

*(Informări)*

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

# COMISIA EUROPEANĂ

## Rata de schimb a monedei euro [1]

**18 mai 2020**

(2020/C 171/02)

**1 euro =**

| | Moneda | Rata de schimb | | Moneda | Rata de schimb |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | dolar american | 1,0832 | CAD | dolar canadian | 1,5202 |
| JPY | yen japonez | 116,31 | HKD | dolar Hong Kong | 8,3964 |
| DKK | coroana daneză | 7,4548 | NZD | dolar neozeelandez | 1,8096 |
| GBP | lira sterlină | 0,89153 | SGD | dolar Singapore | 1,5426 |
| SEK | coroana suedeză | 10,6103 | KRW | won sud-coreean | 1 332,42 |
| CHF | franc elvețian | 1,0521 | ZAR | rand sud-african | 19,8913 |
| ISK | coroana islandeză | 157,10 | CNY | yuan renminbi chinezesc | 7,7068 |
| NOK | coroana norvegiană | 10,9663 | HRK | kuna croată | 7,5580 |
| BGN | leva bulgărească | 1,9558 | IDR | rupia indoneziană | 16 077,45 |
| CZK | coroana cehă | 27,610 | MYR | ringgit Malaiezia | 4,7320 |
| HUF | forint maghiar | 353,39 | PHP | peso Filipine | 55,102 |
| PLN | zlot polonez | 4,5596 | RUB | rubla rusească | 78,9080 |
| RON | leu românesc nou | 4,8388 | THB | baht thailandez | 34,684 |
| TRY | lira turcească | 7,4276 | BRL | real brazilian | 6,2701 |
| AUD | dolar australian | 1,6736 | MXN | peso mexican | 25,6337 |
| | | | INR | rupie indiană | 82,1435 |

[1] *Sursă*: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

**Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont aplicabile de la 1 mai 2020/1 iunie 2020**

*[Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]*

(2020/C 171/03)

Ratele de bază calculate în conformitate cu Comunicarea Comisiei privind revizuirea metodei de stabilire a ratelor de referință și de scont (JO C 14, 19.1.2008, p. 6). În funcție de utilizarea ratei de referință, marjele corespunzătoare trebuie adăugate conform comunicării. Aceasta înseamnă că pentru rata de scont trebuie să se adauge marja de 100 puncte de bază. Regulamentul (CE) nr. 271/2008 al Comisiei de modificare a Regulamentului (CE) nr. 794/2004 prevede că, sub rezerva unei decizii specifice, rata de recuperare se va calcula, de asemenea, prin adăugarea a 100 de puncte de bază la rata de bază.

Ratele modificate sunt evidențiate cu caractere aldine.

Tabelul anterior a fost publicat în JO C 83, 13.3.2020, p. 5.

| De la | La | AT | BE | BG | CY | CZ | DE | DK | EE | EL | ES | FI | FR | HR | HU | IE | IT | LT | LU | LV | MT | NL | PL | PT | RO | SE | SI | SK | UK |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.6.2020 | … | **-0,22** | **-0,22** | 0,00 | **-0,22** | **1,77** | **-0,22** | **0,05** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | 0,26 | **0,78** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | **-0,22** | **1,35** | **-0,22** | 3,21 | **0,32** | **-0,22** | **-0,22** | 0,94 |
| 1.5.2020 | 31.5.2020 | -0,31 | -0,31 | 0,00 | -0,31 | 2,25 | -0,31 | -0,05 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 0,26 | **0,52** | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 1,84 | -0,31 | 3,21 | 0,26 | -0,31 | -0,31 | 0,94 |
| 1.4.2020 | 30.4.2020 | -0,31 | -0,31 | 0,00 | -0,31 | 2,25 | -0,31 | -0,05 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 0,26 | **0,40** | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 1,84 | -0,31 | 3,21 | 0,26 | -0,31 | -0,31 | 0,94 |
| 1.3.2020 | 31.3.2020 | -0,31 | -0,31 | 0,00 | -0,31 | 2,25 | -0,31 | **-0,05** | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 0,26 | 0,30 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 1,84 | -0,31 | 3,21 | **0,26** | -0,31 | -0,31 | 0,94 |
| 1.2.2020 | 29.2.2020 | -0,31 | -0,31 | 0,00 | -0,31 | 2,25 | -0,31 | **-0,07** | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 0,26 | 0,30 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | -0,31 | 1,84 | -0,31 | 3,21 | **0,18** | -0,31 | -0,31 | 0,94 |
| 1.1.2020 | 31.1.2020 | **-0,31** | **-0,31** | **0,00** | **-0,31** | **2,25** | **-0,31** | **-0,12** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **0,26** | **0,30** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **-0,31** | **1,84** | **-0,31** | **3,21** | **0,11** | **-0,31** | **-0,31** | **0,94** |

# 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)*

(2020/C 171/04)

I.1. **Denumire, adresă și persoană de contact**

Denumirea oficială: EVTZ Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

Sediu social: Ile du Rhin, 68600 Vogelgrun, Franța

Persoană de contact: Silke Tebel-Haas

Adresa de internet a grupării: www.eurodistrict-freiburg-alsace.eu

I.2. **Durata grupării:**

Durata grupării: nelimitată

Data înregistrării: 14.4.2020

Data publicării: 6.5.2020

II. **OBIECTIVE**

Gruparea Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace își propune să consolideze cooperarea transfrontalieră pentru a crea și dezvolta o regiune transfrontalieră cu o identitate spațială. GECT acționează în special în următoarele domenii atunci când obiectivele vizate au o dimensiune transfrontalieră: mobilitate, piața forței de muncă, întâlniri ale elevilor și ale cetățenilor, sport și cultură, sănătate, energie și turism.

III. **DETALII SUPLIMENTARE PRIVIND DENUMIREA GRUPĂRII**

Denumirea în limba engleză: EGTC Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

Denumirea în limba franceză: GECT Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

IV. **MEMBRI**

IV.1. **Numărul total de membri ai grupării: 10**

IV.2. **Naționalitățile membrilor grupării: franceză și germană**

IV.3. **Informații privind membrii** ([1])

Denumire oficială: Landkreis Emmendingen
Adresa poștală: Bahnhofstraße 2-4, 79312 Emmendingen, Germania
Adresa de internet: www.landkreis-emmendingen.de
Tip de membru: autoritate locală

Denumire oficială: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
Adresa poștală: Stadtstraße 2, 79104, Freiburg, Germania
Adresa de internet: www.breisgau-hochschwarzwald.de
Tip de membru: autoritate locală

Denumire oficială: Stadt Freiburg
Adresa poștală: Rathausplatz 2-4, 79098, Freiburg, Germania
Adresa de internet: www.freiburg.de
Tip de membru: autoritate locală

([1]) A se completa pentru fiecare membru.

Denumire oficială: Région Grand Est
Adresa poștală: Maison de la Région, 1, place Adrien Zeller, 67000 Strasbourg, Franța
Adresa de internet: www.grandest.fr
Tip de membru: autoritate regională

Denumire oficială: Département du Bas-Rhin
Adresa poștală: Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc, 67000 Strasbourg, Franța
Adresa de internet: www.bas-rhin.fr
Tip de membru: autoritate locală

Denumire oficială: Département du Haut-Rhin
Adresa poștală: 100, Avenue d'Alsace, 67006 Colmar, Franța
Adresa de internet: www.haut-rhin.fr
Tip de membru: autoritate locală

Denumire oficială: PETR Sélestat-Alsace Centrale
Adresa poștală: BP 20195, 1, Rue Louis Lang, 67604 Sélestat, Franța
Adresa de internet: www.selestat-alsace-centrale.fr
Tip de membru: autoritate locală

Denumire oficială: PETR du Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon
Adresa poștală: 170, Rue de la République, 68500 Guberwiller, Franța
Adresa de internet: www.rhin-vignoble-grandballon.fr
Tip de membru: autoritate locală

Denumire oficială: Mulhouse Alsace Agglomération
Adresa poștală: 2, Rue Pierre et Marie Curie, 68948 Mulhouse, Franța
Adresa de internet: www.mulhouse-alsace.fr
Tip de membru: autoritate locală

Denumire oficială: Colmar Agglomération
Adresa poștală: 32, Cours Sainte Anne, BP 80197, 68004 Colmar, Franța
Adresa de internet: www.agglo-colmar.fr
Tip de membru: autoritate locală

V

*(Anunțuri)*

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

# COMISIA EUROPEANĂ

## Notificare prealabilă a unei concentrări

## (Cazul M.9844 – Société Générale/Mitsubishi/JV)

## Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2020/C 171/05)

1. La data de 11 mai 2020, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ([1]), o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

— ALD S.A. („ALD”, Franța), controlată de Société Générale (Franța);

— Mitsubishi UFJ Lease & Finance Company Limited („Mitsubishi”, Japonia).

ALD și Mitsubishi dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra JV.

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 ALD: oferă servicii complete de leasing de autovehicule și de gestionare a parcului auto pentru mari corporații, întreprinderi mici și mijlocii și persoane fizice din 43 de țări. ALD este controlată de Société Générale, un grup de servicii financiare care își desfășoară activitatea în Franța și la nivel mondial;

— în cazul întreprinderii Mitsubishi: își desfășoară activitatea în Japonia și la nivel mondial, oferind o varietate de servicii financiare, inclusiv leasing financiar, leasing operațional axat pe valori ale activelor, leasing auto, leasing imobiliar etc. De asemenea, întreprinderea își desfășoară activitatea în domeniul serviciilor de închiriere, al comercializării de echipamente uzate, al operațiunilor de asigurare și al serviciilor pentru clienți;

— în cazul întreprinderii comune (JV): va furniza servicii complete de leasing operațional multi-marcă și de gestionare a parcului auto, alături de produse de mobilitate conexe în Malaysia.

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

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

([1]) JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).
([2]) JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

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

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

M.9844 – Société Générale/Mitsubishi/JV

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

Email: 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.9839 – VGRD/Auto Wichert Assets)**

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2020/C 171/06)

1. La data de 11 mai 2020, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ([1]), o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

— VGRD GmbH („VGRD", Germania), o filială deținută integral a întreprinderii Volkswagen AG („VW AG"), care aparține grupului VW;

— anumite active ale întreprinderii Auto Wichert GmbH („activele-țintă", Germania) deținute de Auto Wichert GmbH („Wichert", Germania).

VGRD dobândește (în mod indirect), în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra activelor-țintă.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de active.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii VGRD: exploatarea mai multor puncte de vânzare cu amănuntul în Germania. În ceea ce privește grupul VW, acesta desfășoară activități legate de dezvoltarea, fabricarea, comercializarea și vânzarea de autoturisme, vehicule utilitare ușoare, camioane, autobuze, autocare, șasiuri de autobuze și motoare diesel, motociclete, inclusiv piese de schimb și accesorii pentru fiecare dintre acestea;

— în cazul activelor-țintă: patru dealeri VW din zona metropolitană a orașului Hamburg, Germania, care își desfășoară activitatea în domeniul distribuției cu amănuntul de autoturisme și de vehicule utilitare ușoare, noi și de ocazie, aparținând mărcilor din grupul VW, de piese de schimb originale ale mărcilor VW, de piese de schimb neoriginale și de servicii conexe.

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.

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

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

M.9839 – VGRD/Auto Wichert Assets

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

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

([1]) JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice").

ALTE ACTE

# COMISIA EUROPEANĂ

## Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2020/C 171/07)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**„Duna/Dunai”**

**Număr de referință: PDO-HU-A1345-AM02**

**Data comunicării: 9.2.2020**

**DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE**

1. **Includerea localităților Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora, Újszilvás și Bácsszentgyörgy în arealul delimitat**

(a) Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare: IV. Arealul delimitat

(b) Rubrica din documentul unic afectată de modificare: Arealul geografic delimitat

(c) Justificare:

— Consiliul comunității vitivinicole din regiunea Kunság (Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa) a modificat caietul de sarcini pentru DOP „Kunság/Kunsági”. Arealele localităților Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora și Újszilvás clasificate în clasele I și II în conformitate cu cadastrul viticol al regiunilor vitivinicole au fost adăugate în arealul delimitat. Modificarea afectează arealul delimitat din caietul de sarcini al DOP „Duna/Dunai” și a fost inclusă în prezenta cerere. Caracteristicile arealelor incluse în cadastrul viticol corespund arealului delimitat al DOP „Duna/Dunai”. Cultivarea viței-de-vie este una dintre activitățile economice tradiționale ale locuitorilor. Clasificarea regiunii vitivinicole și posibilitatea de a produce vinuri cu DOP „Duna/Dunai” generează un număr important de locuri de muncă și venituri semnificative în aceste localități și contribuie în mare măsură la dezvoltarea sectorului turistic local.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

— Consiliul comunității vitivinicole din regiunea Hajós-Baja (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa) a modificat caietul de sarcini pentru DOP „Hajós-Baja”. Arealele localității Bácsszentgyörgy clasificate în clasele I și II în conformitate cu cadastrul viticol al regiunilor vitivinicole au fost adăugate în arealul delimitat. Zonele de frontieră ale localității Bácsszentgyörgy corespund localităților vitivinicole Csátalja și Dávod. În Bácsszentgyörgy, este înscrisă în cadastrul viticol o suprafață de 6,8109 ha și operează două antrepozite fiscale care utilizează o procedură simplificată. Modificarea arealului delimitat nu afectează legătura dintre arealul de producție și produs, deoarece caracteristicile arealului inclus în cadastrul viticol corespund arealului delimitat al DOP „Hajós Baja” și al DOP „Duna/Dunai”. Cultivarea viței-de-vie este una dintre activitățile economice tradiționale ale locuitorilor. Clasificarea regiunii vitivinicole și posibilitatea de a produce vinuri cu DOP „Duna/Dunai” generează un număr important de locuri de muncă și venituri semnificative în aceste localități și contribuie în mare măsură la dezvoltarea sectorului turistic local.

2. **Eliminarea secțiunii privind încărcătura de ochi din rubrica „Practici oenologice specifice”**

(a) Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare: III. Practici oenologice specifice

(b) Rubrica din documentul unic afectată de modificare: Practici oenologice – practici oenologice specifice

(c) Justificare: Modificarea este de natură tehnică. Modificarea reglementării (eliminarea secțiunii privind încărcătura de ochi) clarifică metoda utilizată pentru restricționarea producției.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Duna

Dunai

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

*Vinuri albe*

Vioaie și proaspete, cu o persistență a gustului de intensitate medie, vinurile cu denumire de soi au arome și gusturi fructate și florale, tipice soiului utilizat; aceste vinuri sunt seci, demiseci, demidulci sau dulci, în funcție de conținutul de zahăr.

* Tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf corespund valorilor-limită prevăzute în legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 9 |
| Aciditatea totală minimă | 3,5 g/l exprimată ca acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 16,67 |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

*Vinuri roze*

Sunt vinuri ușoare, proaspete, cu aciditate intensă, produse din struguri roșii, cu arome și gusturi vioaie și proaspete de fructe (zmeură, piersică, vișine, coacăze negre, căpșuni etc.) și, câteodată, cu arome florale; aceste vinuri sunt seci, demiseci, demidulci sau dulci, în funcție de conținutul de zahăr.

* Tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf corespund valorilor-limită prevăzute în legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 9 |
| Aciditatea totală minimă | 3,5 g/l exprimată ca acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 13,33 |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

*Vinurile Siller*

Vinurile cu denumire de soi au arome și gusturi tipice soiului utilizat și o aciditate potrivită; vinurile cupajate au un caracter care reflectă proporțiile soiurilor utilizate; aceste vinuri sunt corpolente și prezintă taninuri moderate; ele pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci, în funcție de conținutul de zahăr.

* Tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf corespund valorilor-limită prevăzute în legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 9 |
| Aciditatea totală minimă | 3,5 g/l exprimată ca acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20 |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

*Vinuri roșii*

Vinurile roșii cu denumire de soi au arome și gusturi tipice soiului utilizat și o aciditate potrivită; vinurile cupajate au un conținut de tanin care reflectă proporțiile soiurilor utilizate, un gust catifelat și sunt corpolente; aceste vinuri au arome de fructe (vișine, zmeură, nuci, coacăze negre etc.), de condimente (scorțișoară, vanilie), de ciocolată și de tutun; ele pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci, în funcție de conținutul de zahăr.

* Tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf corespund valorilor-limită prevăzute în legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 9 |
| Aciditatea totală minimă | 3,5 miliechivalenți per litru |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20 |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

5. **Practicile oenologice**

(a) *Practici oenologice esențiale*

Metoda de cultivare și densitatea de plantare

Practica de cultivare

În cazul plantațiilor viticole înființate după 3 februarie 2006, se utilizează următoarele metode de conducere: în coroană, în umbrelă, Moser, Moser îmbunătățit, în perdea simplă și Sylvoz.

Distanța dintre rânduri și vițe: rânduri duble și/sau aranjamente de plantare a viței-de-vie și rânduri și vițe la distanțe egale. Distanța dintre rânduri trebuie să fie de cel puțin 1,00 m și de cel mult 3,60 m, în timp ce distanța dintre vițe trebuie să fie de cel puțin 0,60 m și de cel mult 1,20 m. În cazul vițelor jumelate, factorul determinant este distanța medie dintre vițe.

În cazul plantațiilor viticole existente, plantate înainte de 3 februarie 2006, vinurile cu DOP „Duna/Dunai" pot fi produse din struguri proveniți de pe aceste plantații atât timp cât plantațiile rămân operaționale, indiferent de metoda de conducere utilizată.

Pentru a produce vinurile cu DOP „Duna/Dunai" se pot utiliza doar strugurii proveniți de pe plantațiile viticole cu un procent de butuci care lipsesc egal sau mai mic de 10 %.

Data și metoda de recoltare; calitatea strugurilor

Practica de cultivare

Data la care se începe recoltarea este fixată în fiecare an de consiliul comunității vitivinicole competent și este stabilită pe baza unor recoltări de probă efectuate săptămânal începând cu data de 1 august a fiecărui an.

Produsele obținute din struguri recoltați înainte de data de începere a recoltării stabilită de comunitatea vitivinicolă nu pot primi certificatul de origine pentru vinul cu eticheta DOP „Duna/Dunai" și nu pot fi comercializate cu eticheta DOP „Duna/Dunai". Data recoltării este publicată sub forma unui anunț al comunităților vitivinicole.

Cerințele privind calitatea strugurilor

Practica de cultivare

Pentru toate tipurile de vin, conținutul minim de zahăr al strugurilor, exprimat în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must, este de 14,82° și tăria alcoolică potențială minimă a strugurilor este de 9 % în volume.

(b) *Randamente maxime*

Vin

100 hl/ha

Struguri

14 300 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

1. Regiunea vitivinicolă Csongrád: arealele următoarelor localități clasificate în clasele I și II în conformitate cu cadastrul viticol: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó.

2. Regiunea vitivinicolă Hajós-Baja: arealele următoarelor localități clasificate în clasele I și II în conformitate cu cadastrul viticol: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

3. Regiunea vitivinicolă Kunság: arealele următoarelor localități clasificate în clasele I și II în conformitate cu cadastrul viticol: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana.

7. **Soiurile principale de struguri**

tramini – traminer
királyleányka – fetească regală
kadarka – jenei fekete
hamburgi muskotály – muscat de hamburg
kékoportó – portugizer
sauvignon – sovinjon
kövidinka – a dinka crvena
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
leányka – leányszőlő
olasz rizling – nemes rizling
tramini – roter traminer
nektár
tramini – savagnin rose
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
pinot noir – pignula
csabagyöngye – perle di csaba
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
leányka – dievcenske hrozno
szürkebarát – auvergans gris
irsai olivér – zolotis
kékfrankos – blaufränkisch
királyleányka – galbena de ardeal
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
szürkebarát – pinot gris
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
csabagyöngye – pearl of csaba
sauvignon – sauvignon blanc
ezerjó – korponai
rizlingszilváni – rizvanac
kadarka – negru moale
pinot noir – pinot tinto
irsai olivér – muskat olivér
kékoportó – portugais bleu
kadarka – kadarka negra
kadarka – gamza
tramini – gewürtztraminer
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – spätburgunder
zöld veltelíni – zöldveltelíni

arany sárfehér – huszár szőlő
szürkebarát – pinot grigio
zöld veltelíni – grüner muskateller
kövidinka – steinschiller
tramini – traminer rosso
zöld veltelíni – grüner veltliner
pinot noir – pino csernüj
csabagyöngye – zsemcsug szaba
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin cervené
kékfrankos – moravka
csabagyöngye – perla di csaba
kékfrankos – blauer lemberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij
ezerjó – tausendachtgute
királyleányka – erdei sárga
kékoportó – portugalske modré
kadarka – kadar
ezerjó – szadocsina
rajnai rizling – rheinriesling
királyleányka – little princess
cabernet franc – kaberne fran
rajnai rizling – riesling
zweigelt – zweigeltrebe
merlot
királyleányka – königstochter
hamburgi muskotály – muscat de hambourg
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
csabagyöngye – vengerskii muskatnii rannüj
kadarka – törökszőlő
leányka – fetească albă
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
királyleányka – königliche mädchentraube
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj

olasz rizling – risling vlassky
hamburgi muskotály – miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay – ronci bilé
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – ruländer
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
rizlingszilváni – müller thurgau
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
csabagyöngye – perla czabanska
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
ezerjó – trummertraube
leányka – mädchentraube
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo
kövidinka – a dinka mala
karát
ezerjó – tausendgute
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
királyleányka – dánosi leányka
kadarka – fekete budai
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
ezerjó – kolmreifler
blauburger
rajnai rizling – riesling blanc
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zweigelt – blauer zweigeltrebe
csabagyöngye – perle von csaba
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
zefír
kékoportó – modry portugal

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

*Vin – Descrierea arealului delimitat (1)*

(a) Factori naturali și culturali

Arealul acoperit de DOP „Duna/Dunai” este situat în partea centrală a Ungariei. Cea mai mare parte a arealului se află în acea zonă a Câmpiei Maghiare care este delimitată de fluviul Dunărea și de râul Tisa, cunoscută sub numele de interfluviul Dunăre-Tisa (regiunile Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság și Tápiómente), precum și în părți ale regiunii Tiszazug și ale județului Csongrád, situate în zona numită „Tiszántúl”. Arealul este legat la nord-vest de câteva arealuri de producție situate pe insula Csepel și la nord de cele aflate pe Dealurile Gödöllő.

Caracteristicile de mediu ale arealului de producție sunt determinate în principal de localizarea sa într-o zonă de câmpie, la altitudini mai mici de 200 m deasupra nivelului mării; cea mai mare parte a arealului este situată la altitudini mai mici de 150 m deasupra nivelului mării. Terenul este plat, cu diferențe de altitudine de cel mult 10-20 m.

Solurile arealului de producție acoperit de DOP „Duna/Dunai” variază foarte puțin, cea mai mare parte a acestuia fiind situată pe soluri calcaroase nisipoase și, într-o măsură mai mică, pe soluri brune forestiere, cernoziomuri, soluri de pajiște și soluri aluviale. Formarea acestor soluri nisipoase se datorează în principal fluviului Dunărea, care, timp de mii de ani, a depus sedimente nisipoase în interfluviul Dunăre-Tisa ca urmare a deplasării sale dinspre est spre vest. Solurile nisipoase se caracterizează prin faptul că se încălzesc rapid și, datorită culorii lor deschise, reflectă mai bine radiația solară, contribuind astfel la coacerea strugurilor. Datorită conținutului de cuarț al acestor soluri, vițele sunt imune la filoxeră. Pe de altă parte, capacitatea acestor soluri de a furniza elemente nutritive și de a reține apă este scăzută, iar conținutul de minerale este relativ redus.

Condițiile climatice ale arealului de producție sunt determinate în principal de clima continentală predominantă în Ungaria, caracterizată în special prin veri fierbinți și ierni reci. Condițiile climatice, situarea într-o zonă de câmpie și altitudinea relativ mică față de nivelul mării sunt factori care, împreună, conduc la probabilitatea de apariție a înghețurilor primăvara și toamna. Temperatura medie este de aproximativ 10-11 °C. Numărul mediu de ore cu soare depășește 2 000 de ore pe an. Precipitațiile medii anuale sunt de 450-500 mm, ceea ce corespunde în mare măsură necesităților viței-de-vie, deși distribuția anuală nu este uniformă.

*Vin – Descrierea arealului delimitat (2)*

(b) Factori umani

Datorită dimensiunii sale geografice mari, arealul de producție are o tradiție bogată în ceea ce privește viticultura și vinificația.

Prima mențiune scrisă referitoare la viticultura deja prosperă practicată în arealul de producție este carta de înființare a mânăstirii Sfântul Benedict din 1075, după cum o demonstrează și consemnările ulterioare începând cu secolul al XIII-lea (de exemplu, din insula Csepel). În Evul Mediu, în regiunea centrală a Ungariei era stabilită o populație numeroasă care cultiva viță-de-vie și producea vin, în principal, pentru consumul propriu și cel local. Vinul era utilizat, în principal, pentru a înlocui apa potabilă de o calitate relativ slabă. În această perioadă s-a dezvoltat o producție pe două niveluri (producția de struguri și de fructe în același areal), o tradiție care s-a păstrat până în anii ’60, când a fost introdusă producția industrială exclusivă de struguri și de fructe.

Tradiția viticolă din Evul Mediu a fost afectată de ocupația turcă din secolele al XVI-lea și al XVII-lea, care a dus la scăderea abruptă a populației și la reducerea producției, în pofida eforturilor depuse de autoritățile turce de a stimula producția prin scăderea taxelor. Suprafețele cultivate cu viță-de-vie erau limitate inițial la marginile așezărilor rămase (de exemplu, orașele-târg), cu toate că, deseori, proprietarii au continuat producția, întorcându-se de mai multe ori pe an la așezarea abandonată. Producția de struguri și de vin a cunoscut o revigorare după ce ocupația turcă a luat sfârșit. Din acel moment, activitățile de stabilizare și de exploatare economică a zonelor nisipoase abandonate anterior au implicat, în principal, înființarea de podgorii și livezi, concentrate, din nou, în jurul orașelor-târg ale regiunii. Vinul a devenit tot mai mult un produs comercial.

Întrucât solurile nisipoase s-au dovedit a fi imune la filoxeră, epidemia (care a izbucnit în 1875) nu numai că a lăsat activitatea vitivinicolă practic neafectată, dar i-a și sporit considerabil rolul. Centrul de cercetare înființat în 1883 la Miklóstelep, în afara orașului Kecskemét, a condus lupta împotriva filoxerei și, alături de un sistem de învățământ profesional conceput la începutul secolului XX, a avut un rol esențial în dezvoltarea sectorului vitivinicol din regiune. În această perioadă s-a înregistrat o creștere semnificativă a comercializării și a reputației vinurilor din această regiune, pe măsură ce suprafața viticolă s-a extins de mai multe ori. Această creștere a fost facilitată de dezvoltarea rețelei feroviare și rutiere. Au intrat în producție plantații viticole cu suprafețe cuprinse între 40 și 60 de hectare și unități de vinificație cu o capacitate de 2 000-3 000 de hectolitri.

După cel de Al Doilea Război Mondial, unitățile de vinificație mai mari au fost naționalizate, însă structura plantațiilor viticole a rămas neschimbată până în anii ’60, când au început producția industrială la scară largă și plantarea soiurilor tradiționale (de exemplu, Ezerjó, Kadarka, Kövidinka) și a soiurilor originare din alte regiuni vitivinicole (precum Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel sau Olasz rizling). Au început să predomine anumite forme ale tehnicilor de cultivare, care presupuneau distanțe mai mari între rânduri, precum și conducerea înaltă și semi-înaltă a viței-de-vie. Pe lângă noile schimbări în materie de soiuri (plantarea soiurilor renumite la nivel mondial, precum Chardonnay sau Cabernet Sauvignon), creșterea suprafeței cultivate și modificarea metodei de cultivare, perioada de la sfârșitul anilor ’70 a cunoscut și o dezvoltare a unităților de vinificație modernizate, de mare capacitate.

La începutul anilor ’90, după schimbările politice și economice care au avut loc în Ungaria, restructurarea a continuat cu înființarea unui număr mare de plantații viticole și unități de vinificație mai mici și mai mari, capabile să răspundă mai eficient cererilor în schimbare ale pieței, precum și cu fragmentarea considerabilă a suprafețelor cultivate cu viță-de-vie.

Aderarea Ungariei la Uniunea Europeană în 2004 a marcat începutul unor schimbări suplimentare în materie de soiuri și metode de cultivare (finanțate parțial prin fonduri UE pentru restructurare), precum și o reducere a suprafețelor cultivate prin eliminarea plantațiilor viticole învechite, deși această perioadă a însemnat, de asemenea, modernizarea și concentrarea plantațiilor viticole și a unităților de vinificație rămase. În prezent, în contextul restructurării care continuă, soiurile obținute în Ungaria (precum Cserszegi fűszeres), care sunt adaptate la condițiile ecologice, beneficiază de tehnici de cultivare favorabile și răspund cererilor pieței, ocupă o parte din ce în ce mai mare din suprafața cultivată.

*Vin – Descrierea arealului delimitat (3)*

2. Descrierea vinurilor

Vinurile se caracterizează în general prin aspectul lor elegant, caracterul vioi și proaspăt, compoziția acidă fină și o persistență a gustului de intensitate medie, în timp ce vinurile cu denumire de soi au arome și gusturi fructate și florale, tipice soiului utilizat.

3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Condițiile ecologice specifice arealului delimitat pot fi recunoscute în mod clar în vinurile din regiune. Vinurile produse în acest areal se maturează în general mai repede, au un caracter mai blând și o tărie alcoolică scăzută. Datorită solului nisipos, aceste vinuri au un conținut de minerale relativ scăzut și sunt mai ușoare.

Reprezentând aproape jumătate din producția totală de struguri a țării, regiunea vitivinicolă „Duna/Dunai” joacă un rol esențial în sectorul vitivinicol al agriculturii maghiare.

În plus față de importanța sa economică, producția viticolă are și un rol social semnificativ, contribuind la menținerea populației locale.

Datorită condițiilor ecologice (de exemplu, solurile nisipoase, lipsa precipitațiilor), viticultura este una dintre activitățile agricole cele mai eficiente din punctul de vedere al costurilor din această regiune. Plantațiile viticole au fost eficace în prevenirea extinderii nisipurilor mișcătoare, iar vița-de-vie tinde să reziste mai bine decât alte plante în solurile cu o capacitate redusă de retenție a apei.

Proporția soiurilor de struguri maghiare autohtone și nou obținute plantate în podgoriile regiunii vitivinicole „Duna/Dunai” depășește 60 %.

În mod tradițional, soiurile de struguri aromatice au fost utilizate pentru a produce vinurile mustkotály (Muscat).

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Norme privind indicațiile

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Nu pot fi afișate denumirile unităților geografice mai mici.

Utilizarea mențiunilor tradiționale și a altor mențiuni cu utilizare limitată

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Mențiunile tradiționale, alte mențiuni cu utilizare limitată și mențiunile care se referă la culoarea vinului nu se indică pe etichetă cu caractere mai mari decât cele utilizate pentru denumirea de origine.

Utilizarea mențiunilor tradiționale și a altor mențiuni cu utilizare limitată

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Mențiunile tradiționale, alte mențiuni cu utilizare limitată și mențiunile care se referă la culoarea vinului nu se indică pe etichetă cu caractere mai mari decât cele utilizate pentru denumirea de origine.

Utilizarea denumirilor soiurilor

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

(a) Denumirile soiurilor pot fi afișate pe etichetă, cu condiția ca acestea să figureze cu caractere care nu sunt mai mari decât cele utilizate pentru denumirea de origine.

(b) Denumirea soiului „Arany sárfehér” nu poate fi utilizată pentru a indica un vin cu DOP „Duna/Dunai”.

(c) În cazul vinurilor cupajate, pot fi utilizate cuvintele „küvé”, „cuvée” sau „házasítás”.

**Link către caietul de sarcini**

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf

**Publicarea documentului unic modificat ca urmare a aprobării unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

(2020/C 171/08)

Comisia Europeană a aprobat această modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ([1]).

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

DOCUMENT UNIC

**„PATATA DEL FUCINO”**

**Nr. UE: PGI-IT-01217-AM01 – 10.1.2020**

**DOP ( )IGP (X)**

1. **Denumire/denumiri**

„Patata del Fucino”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

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

Denumirea „Patata del Fucino” desemnează tuberculii maturi ai speciei *Solanum tuberosum*, din familia *Solanacee*, obținuți cu ajutorul unor tuberculi de sămânță din soiuri de cartofi înscrise în catalogul comun al soiurilor de plante agricole.

Tuberculii au dimensiuni (calibru) de minimum 35 mm, dar nu mai mari de 80 mm, iar forma lor variază între rotundă, rotundă-ovală, ovală și ovală alungită. Coaja nu se desprinde de pulpă, care este tare, nu cedează sub presiune și prezintă culoarea tipică soiului: de la alb la diverse nuanțe de galben. Partea comestibilă este de minimum 95 %.

Caracteristicile chimice (per 100 de grame de parte comestibilă) prezintă următoarele valori:

reziduu uscat ≥ 14;

amidon ≥ 8 g;

potasiu ≥ 300 mg;

fosfor ≥ 35 mg.

Cartofii „Patata del Fucino” sunt recoltați la încheierea procesului de maturare fiziologică, începând cu ultima parte a lunii iulie, sunt ambalați în spații adecvate și pot fi conservați până în luna mai a anului următor celui al recoltării, deoarece își păstrează nealterate caracteristicile.

Toleranțe de calitate

([1]) JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

La momentul comercializării, cartofii ambalați și selecționați care pot purta indicația protejată trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

(a) tuberculii au un calibru omogen: dimensiunile tuberculilor nu pot fi mai mici de 35 mm și mai mari de 80 mm, diferența admisă pentru fiecare ambalaj fiind de maximum 30 mm;

(b) tuberculii trebuie să fie întregi, tari, curați, neîncolțiți și fără deteriorări de natură biotică sau abiotică.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

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

Cartoful „Patata del Fucino” trebuie să fie plantat, cultivat și recoltat în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. care vizează produsul la care face referire denumirea*

Cartofii trebuie conservați în recipiente (lăzi) la o temperatură de 4-10 °C și la o umiditate relativă cuprinsă între 88 și 95 %. Tuberculii pot fi păstrați în camere frigorifice chiar și perioade îndelungate, dar nu mai mult de 9 luni. Tuberculii conservați pot fi tratați împotriva germinării, în conformitate cu dispozițiile legislative în vigoare în acest domeniu.

În vederea comercializării pentru consum a cartofilor cu IGP „Patata del Fucino” trebuie utilizate următoarele tipuri de ambalaje:

— saci din plasă de: 2 kg-20 kg;

— plase de: 0,500 kg-2,5 kg;

— ambalaje: vertbag, quickbag, girsac și pungi de 0,500 kg-5 kg;

— carton sau ladă între 3 kg și maximum 20 kg;

— caserole de uz alimentar de 0,500 kg-5 kg;

— coșuri de 0,500 kg-5 kg.

Toate tipurile de ambalaje trebuie să conțină produse curate (periate și/sau spălate) și trebuie să fie sigilate în așa fel încât tuberculii să nu poată fi scoși fără ruperea ambalajului, cu excepția cartonului sau a lăzii.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care face referire denumirea*

Pe lângă simbolul Uniunii și informațiile prevăzute de legislație, etichetele de aplicat pe ambalaje trebuie să conțină următoarele indicații suplimentare:

— denumirea „Patata del Fucino”, urmată de acronimul IGP sau de mențiunea „indicație geografică protejată”;

— numele sau denumirea comercială și adresa sau sediul producătorului individual și/sau asociat și/sau ale ambalatorului;

— greutatea netă inițială;

— soiul;

— următorul logo al produsului:




Se interzice adăugarea oricărei descrieri care nu este prevăzută în mod expres.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de cultivare este delimitată de strada provincială Circonfucense și include porțiuni de teritoriu, subîmpărțite de străzi aflate între exploatațiile agricole și de parcele de teren numerotate, aparținând următoarelor comune din provincia L'Aquila: Avezzano, Celano, Cerchio, Aielli, Pescina, S. Benedetto dei Marsi, Ortucchio, Trasacco, Luco dei Marsi.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cartoful „Patata del Fucino" este cultivat pe fundul lacului omonim, Fucino, drenat și asanat în 1875, aflat la 700 m deasupra nivelului mării.

Principalele elemente morfologice ale zonei formează trei zone distincte, constituite din depresiunea fostului lac, din terase aflate între altitudinile de 670 și 720 de metri și, respectiv, dintr-o zonă complexă din punct de vedere morfologic aflată deasupra acestor altitudini. Prezența fostului bazin lacustru a determinat prevalența unor fenomene de acumulare de sedimente, în detrimentul fenomenelor de eroziune. Solul este nămolos-argilos, cu un conținut bogat de calcar total și activ, datorat sedimentelor pedogenetice de tip carbonatic. Reacția (pH) oscilează între subalcalină și alcalină, valori ridicate înregistrându-se pentru materia organică, azotul total, fosforul asimilabil și potasiul schimbabil. Conținutul bogat de materie organică se menține și grație cantităților mari de gunoi de grajd pe care le aplică periodic fermierii. Compoziția terenului permite o drenare bună și dezvoltarea normală a unor tuberculi uniformi și regulați. Date fiind caracteristicile deosebite ale teritoriului, delimitat de lanțuri muntoase, nu se simte deloc influența mării aflate la mai puțin de 80 km spre est. Prin urmare, clima acestui teritoriu prezintă caracteristici tipic continentale, cu ierni deosebit de aspre și ploioase și cu veri calde și adesea zăpușitoare. În perioada de producție, diferența de temperatură dintre zi (T≈30 °C)] și noapte (10-15 °C) creează condiții favorabile dezvoltării vegetative. La buna capacitate a solurilor de a reține apa și la apele subterane care urcă prin structura capilară a pânzelor freatice se adaugă fenomenul frecvent al formării de rouă dimineața și astfel se asigură disponibilitatea acestei resurse pentru cultura de cartofi. Ploile, ninsorile și roua tipică, ce dobândește adesea caracter de precipitație la nivel micro, completează cadrul climatic al zonei. Teritoriul este bine amplasat din punct de vedere hidrologic, dată fiind prezența torenților și a râurilor naturale care coboară din munții ce înconjoară câmpia și datorită prezenței unei rețele geometrice de canalizare construite anume deja din vremea realizării lucrărilor de drenaj hidraulic de către „Ente Fucino" în anii reformei agrare (1950), cu dublu scop: de a drena terenurile de apă și, în același timp, de a permite accesul la apă pentru irigarea culturilor, producătorii putând optimiza astfel condițiile de cultivare.

Cartoful „Patata del Fucino" se distinge de cei cultivați în alte zone grație caracteristicilor calitative specifice ale pulpei, care îl recomandă atât pentru consumul domestic, cât și pentru utilizarea industrială. „Patata del Fucino" are o pulpă tare, care nu cedează la presiune, și o coajă care nu se desprinde de pulpă. Când este fiartă în aburi, pulpa prezintă o granulație fină și nu se înnegrește („after cooking blackening"). În plus, o caracteristică deosebit de apreciată este faptul că pulpa nu devine cu ușurință maro după prăjire. În cadrul unui test efectuat de o comisie de testare alcătuită din degustători-juriați, produsul „Patata del Fucino" a demonstrat caracteristici gustative identificate ca „bunătate a gustului" sau „gust de cartof" foarte pronunțate, gusturile reziduale negative (de metal, de iarbă etc.) fiind aproape absente. Aceste caracteristici organoleptice se mențin și după mai multe luni de conservare.

În aria geografică de cultivare, ciclul de producție al cartofului „Patata del Fucino" cuprinde toate anotimpurile: de la semănarea în primăvară la creștere și producție vara și la recoltare, numai după încheierea etapei de maturare fiziologică, la sfârșitul verii/toamna, produsul beneficiind astfel de influența efectelor climatice ale diferitelor anotimpuri. Calitatea cartofului „Patata del Fucino" este legată de condițiile de cultivare oferite de fostul fund de lac. Specificitatea terenului permite cultivarea cartofilor în condiții atât de naturale încât produsul dobândește caracteristici organoleptice tipice. Terenul, ușor și proaspăt, de natură prevalent nămoloasă, cu soluri foarte fertile, care conțin în mod natural macro și micronutrienți, bogate în materii organice și deci humus, rezultat al sedimentării substanțelor organice de-a lungul secolelor, face ca tuberculii să nu sufere daune și/sau crăpături la suprafață în timpul creșterii și al recoltării, dezvoltând o formă regulată și o coajă care aderă bine la pulpă. Condițiile pedoclimatice descrise (compoziția terenului, urcarea capilară a apei freatice, temperaturile, apa pentru irigații) fac ca aria denumită Fucino să fie deosebit de propice pentru cultivarea cartofului. Grație experienței consolidate a producătorilor locali în ceea ce privește această cultură și atenției pentru îmbunătățirea continuă a tehnicilor agronomice, cu prioritate pentru cele sustenabile din punct de vedere ecologic, și pentru protejarea mediului în care se cultivă, în această zonă se obțin producții de calitate superioară apreciate și cunoscute dintotdeauna pe piața națională.

Din 2002, mulți producători asociați din Fucino produc cartofi potrivit schemei de certificare a „producției integrate", adoptând un caiet de sarcini care se referă la produsul indicat explicit ca „Patata del Fucino", aceasta fiind o dovadă a utilizării denumirii și în limbajul sectoarelor producției și comerțului.

Diverse articole au fost publicate în reviste sectoriale precum *L'informatore Agrario*, în care este menționată denumirea „Patata del Fucino", Fucino ca zonă foarte propice pentru producția de cartofi și Fucino ca localitate în care se realizează experimente cu soiuri de cartofi:

— „Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso" („Soiurile de cartofi cultivate în Italia și utilizarea căreia îi sunt destinate") (nr. 2/2002, p. 61);

— „Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme" („Iată de ce în Italia nu se produc cartofi de sămânță") (nr. 46/2008, p. 34-36);

— „Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana" („Producția de cartofi de sămânță: contribuție pentru punerea în valoare a agriculturii montane") (nr. 18/97, p. 27-29);

— „Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord" („Experimentări cu soiuri de cartof comun în 1998 în centru și în nord") (nr. 48/98, p. 39-46).

De-a lungul anilor, operatorii locali au desfășurat numeroase activități care au vizat promovarea și punerea în valoare a cartofului „Patata del Fucino", dintre care se menționează:

— din 1971, sărbătoarea „Sagra della Patata", organizată în zona Fucino, mai exact în localitatea Avezzano;

— în 2008, anul internațional al cartofului, promovat de FAO, în cadrul proiectului de cooperare „Progetto Albania", cultivatorii cartofului „Patata del Fucino" au furnizat sprijin tehnic și unelte agricole regiunii Zadrima din Albania;

— în 2001, un episod al emisiunii TV „Il Gusto", transmisă de postul Canale 5, a fost dedicat cartofului „Patata del Fucino";

— în 1993, într-un episod al emisiunii „Linea Verde", transmisă de RAI, a fost adusă în atenția întregii națiuni reputația cartofului „Patata del Fucino".

**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" (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG" (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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

(2020/C 171/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG"**

**Nr. UE: PGI-HU-02472 – 4.6.2018**

**DOP () IGP (X)**

1. **Denumirea (denumirile)**

„Szilvásváradi pisztráng"

2. **Statul membru sau țara terță**

Ungaria

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

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

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

„Szilvásváradi pisztráng" face parte din specia *Salmo trutta* morpha *fario* (păstrăv comun), familia *Salmonidae*. Văzut de sus, spinarea este de culoare gri-verzuie, iar părțile laterale sunt de culoare galben-aurie cu pete caracteristice de culoare roșu-aprins înconjurate de halouri.

„Szilvásváradi pisztráng" este introdus pe piață proaspăt când atinge lungimea de 40-45 cm și greutatea de 400-500 g după ce a fost curățat (eviscerat). Carnea sa este fermă și deschisă la culoare, cu o nuanță de roz, fără urme de gust de mâl.

Textura este fermă la palpare, fără depozite de grăsime, și este consistentă pe toată secțiunea transversală a peștelui (de la spinare la abdomen). Are fibre musculare mai fine și mai plăcute decât păstrăvul comun de crescătorie din alte zone.

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

Hrana utilizată pentru creșterea „Szilvásváradi pisztráng" constă în principal din făină de pește fără hormoni, produse chimice și antibiotice, din ulei de pește și vitaminele și oligoelementele necesare, precum și din hrană pentru animale ecologică, fără produse chimice sau OMG-uri. Un aspect important al metodei de creștere este faptul că la marginea bazinelor de creștere situate în aria geografică definită la punctul 4 sunt lăsate să crească plante, care oferă peștilor un supliment alimentar natural (în principal insecte).

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

Toate etapele procesului de producție, și anume înmulțirea, propagarea, creșterea puietului, creșterea peștelui care urmează să fie introdus pe piață și recoltarea trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

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

—

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

—

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

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Regiunea administrativă Szilvásvárad.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre „Szilvásváradi pisztráng” și aria geografică se bazează pe calitatea produsului.

Aroma „Szilvásváradi pisztráng” diferă de cea a altor soiuri de pește similare, având o textură caracteristică. Carnea sa roz prezintă o aromă discretă fără note de mâl, precum și o textură mai fermă și fibre musculare mai fine în comparație cu păstrăvul de crescătorie din alte zone, fără depozite de grăsime.

Valea Szalajka, zona de creștere a „Szilvásváradi pisztráng”, este o ravenă din munții Bükk, situată la o altitudine de 350-400 m deasupra nivelului mării, care cuprinde izvoarele carstice Szalajka și Szikla. Bazinele de creștere a păstrăvului sunt umplute cu apă din râul Szalajka, care curge prin această vale, iar alimentarea cu apă a bazinelor se face cu apă din acest râu. Apa izvoarelor coboară de la o altitudine de 800 m în platoul Bükk printr-un sistem carstic, unde suferă filtrări naturale repetate înainte de a ieși la suprafață, rezultând o apă extrem de curată de calitate excepțională, care alimentează bazinele de crescătorie. Temperatura apei izvoarelor este de 11-12 °C tot timpul anului.

Bazinele de crescătorie sunt localizate chiar lângă izvoarele care le alimentează. Distanța dintre izvoare și bazinele de crescătorie, inclusiv cele pentru puiet, este de 200 de metri, nu există surse de poluare, zone locuite sau terenuri agricole între izvoare și bazine, iar apa ajunge la bazinele de crescătorie pe la suprafață, ceea ce reprezintă o situație nemaiîntâlnită în Ungaria. Întreaga zonă este inclusă în Parcul Național Bükk.

Aria geografică prezintă următoarele caracteristici unice:

— temperatura apei izvoarelor care alimentează bazinele rămâne constantă atât vara, cât și iarna, variațiile de temperatură fiind foarte mici în bazinele pentru puiet și cele pentru creștere. Prin urmare, peștele poate fi crescut într-un mediu stabil. Apa rece de izvor prezentă tot timpul anului și distanța scurtă până la sistemul de bazine creează condiții pentru ca temperatura apei din bazine să nu depășească niciodată 15 °C, chiar și în etapa din vară a sezonului de creștere. Apa rece reduce apetitul peștilor și, prin urmare, aceștia cresc mai încet, având o carne mai fermă, mai densă și mai macră în comparație cu alți pești similari. Aprovizionarea constantă cu apă proaspătă de izvor previne dezvoltarea gustului de mâl;

— curentul de apă constant și rapid asigură o bună oxigenare, care nu este doar esențială pentru pești, ci asigură și creșterea metabolismului, îmbunătățind creșterea și calitatea cărnii, care este mai fermă și cu fibre musculare mai fine;

— apa de izvor este în mod continuu o apă de băut de o calitate excelentă, fiind testată la intervale regulate de un laborator acreditat, și conferă cărnii peștelui o aromă discretă, fără urme de gust de mâl;

— sunt evitate orice prezență umană inutilă în jurul bazinelor de creștere, precum și aerarea artificială, ceea ce creează un mediu lipsit de stres.

Toți acești factori contribuie la creșterea uniformă a „Szilvásváradi pisztráng” și la textura și culoarea cărnii sale, conferindu-i caracterul ferm și culoarea roz și lipsa depozitelor de grăsime.

Stocul de reproducere al păstrăvului comun aflat în prezent la crescătoria din Szilvásvárad a fost constant de-a lungul timpului și este pur din punct de vedere genetic. În păstrăvărie și în râul Szalajka nu au fost niciodată introduși sau crescuți pești vii din familia *Salmonidae* proveniți de la alte ferme sau din alte cursuri de apă.

Extracția icrelor la momentul potrivit, metodele de propagare utilizate și îndepărtarea icrelor subdezvoltate sunt rezultatul experienței acumulate de-a lungul generațiilor. Conform experienței locale, hrănirea peștelui mic cu hrană pentru animale trebuie să înceapă la 32-35 de zile după ecloziune, deoarece în acest stadiu peștele este pregătit să accepte hrana. Peștele mic va respinge hrana dacă hrănirea începe mai târziu. Această metodologie are ca rezultat o mortalitate redusă a peștelui și astfel bazinele de crescătorie rămân curate, deoarece hrana introdusă în bazine este consumată în totalitate de pești, fără a exista resturi care să contamineze bazinele.

Această experiență asigură creșterea „Szilvásváradi pisztráng” cu metode care nu utilizează produse chimice, farmaceutice și care nu creează stres, de la depunerea icrelor până la stadiul de pește adult.

Caracteristicile unice ale „Szilvásváradi pisztráng” descrise mai sus sunt conferite atât de apa carstică de izvor de calitate excepțională, cât și de experiența acumulată de creștere a păstrăvului.

Datorită stocului genetic original păstrat intact și a aprecierii deosebite de care se bucură în cercurile culinare, „Szilvásváradi pisztráng” a fost recunoscut în 2013 ca „Produs caracteristic al Parcului Național Bükk”.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok

**Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, 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**

(2020/C 171/10)

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.

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**

**„Casatella Trevigiana”**

**Nr. UE: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana

Viale Sante Biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIA

Telefon și fax +039 0422951480

E-mail: info@casatella.it

Consorțiul sus-menționat îndeplinește cerințele prevăzute la articolul 13 alineatul (1) din Decretul ministerial 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

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), modificare ce 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.

5. **Modificări**

*Descrierea produsului*

Articolul 2 din caietul de sarcini în vigoare și punctul 3.2 din documentul unic

Caracteristici chimice:

Formularea:

„grăsime: 18-25 %, în produsul ca atare”

a fost înlocuită cu formularea:

„grăsime: 18-27 %, în produsul ca atare”.

Scopul modificării este reducerea riscului de nerespectare a conținutului de grăsime al brânzei „Casatella Trevigiana” DOP din cauza variabilității conținutului de grăsime al laptelui, generată mai ales de factori exogeni, precum: hrana bovinelor, clima, sistemul de creștere și intervalele de mulgere.

Acest risc este cu mult mai mare în cazul unităților de producție de dimensiuni mici și medii, atât din cauza numărului mic de exploatații care le livrează lapte, cât și din cauză că nu poate fi modificat conținutul de grăsime al amestecului de lapte în vrac, având în vedere că brânza „Casatella Trevigiana” DOP se obține prin prelucrarea laptelui integral.

*Metoda de producție*

Articolul 5 din caietul de sarcini în vigoare și punctul 3.4 din documentul unic

„Rația de hrană trebuie să fie constituită în proporție de cel puțin 90 % din hrană pentru animale provenită din aria delimitată la articolul 3.”

„Rația de hrană trebuie să fie constituită în proporție de cel puțin 60 % din hrană pentru animale provenită din aria delimitată la articolul 3.”

Punctul 3.4 din documentul unic

După a treia liniuță, a fost adăugat paragraful:

„Aprovizionarea parțială cu hrană pentru animale din afara ariei delimitate la punctul 4 este justificată de reducerea ireversibilă a suprafețelor agricole din provincia Treviso destinate producției de nutrețuri pentru uz zootehnic.”

Modificarea este justificată de reducerea semnificativă a terenurilor agricole destinate producției de nutrețuri pentru uz zootehnic înregistrată în ultimii zece ani în provincia Treviso, aria de producție a brânzei „Casatella Trevigiana” DOP.

Cauzele țin mai ales de următorii factori:

(a) solul este utilizat în mod direct pentru lucrări importante care țin de urbanizare și circulație;

(b) terenurile agricole sunt trecute de la culturile furajere la cultura viței-de-vie.

Pentru a se înțelege amploarea fenomenului, sunt prezentate următoarele date referitoare la provincia Treviso:

— reducerea cu 50 % a suprafețelor cu culturi furajere permanente în 2018 față de 2010;

— reducerea cu 26 % a suprafețelor cu culturi furajere temporare în 2018 față de 2010;

— majorarea cu 30 % a suprafețelor cu plantații de viță-de-vie în 2018 față de 2010.

DOCUMENT UNIC

**„Casatella Trevigiana”**

**Nr. UE: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Denumirea (denumirile)**

„Casatella Trevigiana”

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*

Brânză moale obținută prin covăsirea laptelui integral de origine pur bovină și provenind de la rasele Frisona, Pezzata Rossa, Bruna și Burlina și încrucișările lor. La momentul comercializării, produsul prezintă următoarele caracteristici organoleptice: pastă moale, lucioasă, ușor omogenizată, care se topește în gură, cu o culoare între alb-lăptos și alb-crem; este admisă prezența ocazională a unor găurele de mici dimensiuni. Consistența pastei face ca brânza „Casatella Trevigiana" DOP să nu se poată clasa printre brânzeturile „tartinabile" sau foarte cremoase.

Coaja este absentă sau abia perceptibilă, iar forma este, în mod tradițional, cilindrică. Are o aromă ușoară, proaspătă, de lapte.

Gust dulce, caracteristic, de lapte, ușor acrișor.

Caracteristici chimice:

umiditate: 53-60 %;

grăsime: 18-27 %, în produsul ca atare;

proteine: > 12 %, în produsul ca atare.

Caracteristici fizice:

formă: cilindrică

greutate:

format mare: 1,8-2,2 kg

format mic: 0,2-0,7 kg

diametru:

format mare: 18-22 cm;

format mic: 5-12 cm;

înălțimea marginii exterioare:

format mare: 5-8 cm;

format mic: 4-6 cm.

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

Hrana vacilor al căror lapte urmează a fi folosit pentru fabricarea brânzei „Casatella Trevigiana" DOP trebuie să respecte următoarele dispoziții:

— rația de hrană trebuie să fie constituită în proporție de cel puțin 60 % din hrană pentru animale provenită din aria delimitată la punctul 4;

— în rațiile de hrană ale vacilor aflate în lactație, cel puțin 60 % din aportul zilnic de substanță uscată trebuie să provină din nutrețuri;

— este interzisă utilizarea următoarelor furaje care nu sunt tipice pentru aria de producție: sfeclă furajeră, fructe și reziduuri din procesul de prelucrare a citricelor și a măslinelor, sparcetă și sparcetă spaniolă, legume integrale sau reziduuri din procesul de prelucrare a plantelor de anghinare, conopidă, nap și tomate.

Aprovizionarea parțială cu hrană pentru animale din afara ariei delimitate la punctul 4 este justificată de reducerea ireversibilă a suprafețelor agricole din provincia Treviso destinate producției de nutrețuri pentru uz zootehnic.

Laptele utilizat pentru obținerea brânzei „Casatella Trevigiana" DOP trebuie să fie produs în ferme aflate în interiorul ariei geografice, care corespunde provinciei Treviso.

La momentul prelucrării, laptele trebuie să conțină peste 3,2 % grăsime. Laptele nu trebuie să conțină conservanți și nu este permisă utilizarea colostrului sau a laptelui provenit de la vaci care suferă de patologii declarate. Conservarea laptelui la fermă se face prin refrigerare. Covăsirea laptelui trebuie să înceapă, în orice caz, la cel mult 48 de ore după mulgere.

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

Întregul proces de producție (creșterea animalelor și producția de lapte, coagularea, tratamentele aplicate coagulului, punerea în formă, curățarea, sărarea și maturarea) trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4.

Etapele prelucrării laptelui sunt următoarele: creșterea bovinelor, producția de lapte, prelucrarea, maturarea.

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

„Casatella Trevigiana" DOP trebuie să fie ambalată înainte de a fi comercializată. Având în vedere caracterul extrem de perisabil și delicatețea brânzei „cu pastă moale" „Casatella Trevigiana" DOP, transportul de lungă durată al produsului înainte de ambalare poate afecta caracteristicile organoleptice, chimice și fizice ale acestuia, în special prin modificarea duratei și a tipului de maturare.

Prin urmare, pentru a se garanta conservarea caracteristicilor calitative tipice ale produsului, este necesară limitarea intervalului de timp dintre producție și ambalare. Așadar, produsul trebuie ambalat în aria de producție, nu doar pentru a se asigura păstrarea caracteristicilor chimice, fizice și organoleptice ale brânzei „Casatella Trevigiana" DOP, ci și pentru a se garanta caracterul tipic, trasabilitatea și controlul produsului.

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

Brânza „Casatella Trevigiana" DOP se identifică prin logoul prezentat mai jos.




Indicația „Denominazione d'Origine Protetta" poate fi înlocuită cu acronimul „DOP".

Proporțiile dintre partea superioară și cea inferioară a logoului sunt invariabile și sunt prezentate în desenul de mai sus. Marca trebuie aplicată pe învelișul extern protector al brânzei.

Ambalajul extern nu trebuie să cuprindă nicio indicație laudativă sau susceptibilă de a induce în eroare consumatorii.

Dimensiunea mărcii trebuie să fie proporțională cu dimensiunile ambalajului, respectând următoarea regulă: lățimea cuvântului „Casatella" nu trebuie să fie mai mică de 80 % din diametrul ambalajului.

Având în vedere tipul de brânză, nu sunt admise indicații de niciun tip făcute direct pe suprafața brânzei.

Este obligatorie utilizarea ambalajului, care trebuie să cuprindă logoul și mențiunile prezentate.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Întregul teritoriu cuprins între granițele provinciei Treviso.

5. **Legătura cu aria geografică**

Proprietățile și caracteristicile calitative ale brânzei „Casatella Trevigiana" DOP sunt strâns legate de originea locală, familială și rurală a produsului, precum și de evoluția artizanală a tehnicii de covăsire și de tulpinile bacteriene autohtone selecționate în locul de producție. Mai exact, calitatea și specificitatea brânzei „Casatella Trevigiana" DOP derivă direct și imediat din caracteristicile florei microbiene locale conținute în lapte și se datorează temperaturilor și duratei etapelor de prelucrare care selecționează speciile, tulpinile și concentrația.

Brânza „Casatella Trevigiana" are o pastă moale, lucioasă, ușor omogenizată, care se topește în gură, cu o culoare între alb-lăptos și alb-crem; este admisă prezența ocazională a unor găurele de mici dimensiuni.

Coaja este absentă sau abia perceptibilă, iar forma este, în mod tradițional, cilindrică. Aroma este ușoară, proaspătă, de lapte, iar gustul este dulce, caracteristic, de lapte, ușor acrișor.

Studii recente au atestat că flora microbiană, selecționată de-a lungul anilor în cadrul ariei de producție tipice, conține diverse tulpini de streptococi termofili ale căror proprietăți și activități metabolice sunt fundamentale nu numai pentru acidificare, ci și datorită contribuției lor la proprietățile senzoriale ale produsului, precum savoarea caracteristică ușor acrișoară a pastei ajunse la maturare.

De asemenea, prezența, deși mai redusă, a lactobacililor termofili cu o intensă activitate proteolitică asigură degradarea cazeinelor, obținându-se astfel molecule sau precursori ai acestora care influențează decisiv consistența, maturarea și gustul brânzei, acestea fiind condiții specifice și irepetabile în alte medii de producție din afara ariei geografice delimitate.

Tehnica de prelucrare caracteristică utilizată de producători, care implică o temperatură de coagulare scăzută, s-a dezvoltat în mod tradițional din dorința de valorificare și sporire a prezenței streptococilor și lactobacililor termofili.

Această tehnică determină accentuarea și perfecționarea principalelor caracteristici senzoriale și organoleptice ale brânzei „Casatella Trevigiana” DOP.

Vechea tradiție a artei brânzei de casă este cea care determină originea și prezența acestui tip de brânză din provincia Treviso. Tehnica de producție s-a transmis pe cale orală și se bazează pe metode de covăsire foarte simple. Adevărata origine stă în tradițiile producătorilor din provincia Treviso, care deja în 1962 erau considerate „vechi”.

Există numeroase mărturii scrise care atestă faptul că brânza „Casatella” este originară din provincia Treviso.

**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” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP e STG” (pe laterala stângă 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