

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 421



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 64

18 octombrie 2021

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2021/C 421/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2021/C 421/02	Aviz în atenția persoanelor cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2019/1894 a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2020/1657 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) 2019/1890 al Consiliului, astfel cum este pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1655 al Consiliului	2
---------------	---	---

Comisia Europeană

2021/C 421/03	Rata de schimb a monedei euro — 15 octombrie 2021	3
---------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2021/C 421/04	Notificare prealabilă a unei concentrări – Cazul M.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

2021/C 421/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6
2021/C 421/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP) ⁽¹⁾	7
2021/C 421/07	Aviz pentru operatorii economici – Nouă rundă de cereri de suspendare a taxelor vamale autonome prevăzute de Tariful Vamal Comun pentru anumite produse industriale și agricole	8

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2021/C 421/08	Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol vizată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei	9
2021/C 421/09	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	15

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonoposiție la o concentrare notificată
(Cazul M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 421/01)

La 26 iulie 2021, 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 32021M10070. 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

CONSILIU

Aviz în atenția persoanelor cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2019/1894 a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2020/1657 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) 2019/1890 al Consiliului, astfel cum este pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1655 al Consiliului

(2021/C 421/02)

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința dlui Mehmet Ferruh AKALIN (nr. 1) și a dlui Ali Coscun NAMOGLU (nr. 2), persoane care figurează în anexa la Decizia (PESC) 2019/1894 a Consiliului ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2020/1657 a Consiliului ⁽²⁾, și în anexa I la Regulamentul (UE) 2019/1890 al Consiliului ⁽³⁾, astfel cum este pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1655 al Consiliului ⁽⁴⁾, privind măsuri restrictive având în vedere activitățile de foraj neautorizate desfășurate de Turcia în estul Mării Mediterane.

Consiliul intenționează să mențină măsurile restrictive împotriva persoanelor și entităților sus-menționate, furnizând noi expuneri de motive. Prin urmare, persoanele respective sunt informate că pot transmite Consiliului o cerere pentru a obține expunerile de motive avute în vedere în vederea desemnării lor până la 25 octombrie 2021, la următoarea adresă:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ JO L 291, 12.11.2019, p. 47.

⁽²⁾ JO L 372I, 9.11.2020, p. 16.

⁽³⁾ JO L 291, 12.11.2019, p. 3.

⁽⁴⁾ JO L 372I, 9.11.2020, p. 1.

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

15 octombrie 2021

(2021/C 421/03)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Rata de schimb			Rata de schimb
USD	dolar american	1,1602	CAD	dolar canadian	1,4342
JPY	yen japonez	132,65	HKD	dolar Hong Kong	9,0258
DKK	coroana daneză	7,4402	NZD	dolar neozeelandez	1,6445
GBP	lira sterlină	0,84368	SGD	dolar Singapore	1,5637
SEK	coroana suedeză	10,0288	KRW	won sud-coreean	1 371,21
CHF	franc elvețian	1,0729	ZAR	rand sud-african	17,0504
ISK	coroana islandeză	149,60	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,4663
NOK	coroana norvegiană	9,7625	HRK	kuna croată	7,5105
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	16 292,60
CZK	coroana cehă	25,403	MYR	ringgit Malaiezia	4,8241
HUF	forint maghiar	359,71	PHP	peso Filipine	58,903
PLN	zlot polonez	4,5644	RUB	rubla rusească	82,6325
RON	leu românesc nou	4,9465	THB	baht thailandez	38,669
TRY	lira turcească	10,7132	BRL	real brazilian	6,3635
AUD	dolar australian	1,5640	MXN	peso mexican	23,8542
			INR	rupie indiană	86,9670

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

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

Cazul M.10478 – CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 421/04)

1. La data de 8 octombrie 2021, 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:

- Canada Pension Plan Investment Board („CPP Investments”, Canada),
- BC Partners LLP („BC Partners”, Regatul Unit),
- CeramTec Topco GmbH („CeramTec”, Germania).

CPP Investments și BC Partners dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregii întreprinderi CeramTec.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii CPP Investments: organizație de gestionare a investițiilor, care investește fondurile care i-au fost transferate de Canada Pension Plan în acțiuni publice și private, bunuri imobiliare, infrastructură și instrumente cu venit fix în Europa, în America și în Asia;
- în cazul întreprinderii BC Partners: firmă internațională de investiții în societăți necotate a cărei unică activitate o reprezintă prestarea de servicii de consultanță. Fondurile consiliate de BC Partners sunt simpli investitori financiari, în vreme ce societățile din portofoliul lor activează în sectoare precum serviciile financiare, asistența medicală, educația, bunurile de consum și comerțul cu amănuntul în Europa și America de Nord;
- în cazul întreprinderii CeramTec: societate specializată în producția de materiale și produse ceramice avansate de înaltă performanță care se utilizează într-o mare varietate de aplicații, inclusiv în sectoare precum cel automobilistic, electronic, industrial și medical din Europa, America de Sud, Statele Unite și Asia.

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.

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

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

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

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

M.10478 – CPP Investments/BC Partners/CeramTec

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 421/05)

1. La data de 8 octombrie 2021, 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:

- Willemen Groep NV („Willemen”, Belgia),
- Telenet BV („Telenet”, Belgia), care aparține Liberty Global Group,
- Livit BV („Livit”, Belgia).

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 Willemen: servicii de construcții și de dezvoltare de proiecte imobiliare privind diferite tipuri de clădiri, inclusiv unități locative rezidențiale;
- în cazul întreprinderii Telenet: servicii audiovizuale cu amănuntul și servicii de comunicații fixe și mobile;
- în cazul întreprinderii Livit: închirierea de unități locative mobilate și prestarea 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.

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

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

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

M.10479 – Telenet/Willemen Groep/Livit

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

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 421/06)

1. La data de 7 octombrie 2021, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse care implică preluarea controlului exclusiv asupra Stock Spirits Group plc („Stock Spirits”) de către CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. („CVC”), în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- CVC (Luxemburg) ;
- Stock Spirits (Regatul Unit).

CVC dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Stock Spirits. Concentrarea se realizează printr-o ofertă publică anunțată la 12 august 2021.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii CVC: CVC gestionează fonduri și platforme de investiții. Una dintre societățile din portofoliul fondurilor CVC, Zabka Polska S.A., își desfășoară activitatea în domeniul vânzării cu amănuntul de produse alimentare în Polonia;
- în cazul întreprinderii Stock Spirits: Stock Spirits este producător și distribuitor de băuturi spirtoase, în principal în Europa.

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.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP

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”).

Aviz pentru operatorii economici**Nouă rundă de cereri de suspendare a taxelor vamale autonome prevăzute de Tariful Vamal Comun pentru anumite produse industriale și agricole**

(2021/C 421/07)

Comisia aduce la cunoștința operatorilor economici faptul că a primit cereri în conformitate cu procedurile administrative prevăzute în Comunicarea Comisiei privind suspendările și contingentele tarifare autonome (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ pentru runda din iulie 2022.

Lista produselor care fac obiectul unei cereri de suspendare a taxelor vamale este acum disponibilă pe site-ul web tematic al Comisiei (Europa) dedicat uniunii vamale ⁽²⁾.

De asemenea, se aduce la cunoștința operatorilor economici faptul că termenul-limită până la care obiecțiile împotriva noilor cereri trebuie să parvină Comisiei, prin intermediul administrațiilor naționale, este 15 decembrie 2021, adică data la care are loc a doua reuniune a Grupului pentru economie tarifară.

Operatorii interesați sunt invitați să consulte lista în mod regulat pentru a fi la curent cu stadiul cererilor.

Mai multe informații cu privire la procedura de suspendare tarifară autonomă pot fi găsite pe site-ul web Europa:

Suspensions (Autonomous Tariff Suspensions) (europa.eu)

⁽¹⁾ JO C 363, 13.12.2011, p. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=ro

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2021/C 421/08)

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

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD DE MODIFICARE A DOCUMENTULUI UNIC

„Bergerac”

PDO-FR-A0190-AM03

Data comunicării 8 septembrie 2021

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Codul geografic oficial

Comunele din arealul geografic și din arealul aflat în vecinătatea imediată au fost actualizate conform codului geografic oficial.

Perimetrul arealului rămâne neschimbat.

Documentul unic se modifică la punctele 6 și 9.

2. Vinuri roze

Soiurile Sémillon B, Sauvignon B, Sauvignon gris G și Muscadelle B se adaugă la lista soiurilor accesorii autorizate pentru elaborarea vinurilor roze.

Soiurile accesorii sunt limitate la 20 % din exploatație.

La asamblare, proporția totalității soiurilor accesorii este de maximum 20 %, iar din totalul acestora o proporție de 10 % constă în Sauvignon B și Sauvignon gris G și o proporție de 10 % în Muscadelle B.

Introducerea soiurilor albe în vinurile roze permite garantarea prospețimii și a caracterului organoleptic care pot fi afectate de unele intemperii (și anume temperaturi ridicate în perioada de după începerea coacerii).

Acest adaos nu are niciun efect asupra calității produsului.

Modificarea nu determină modificarea documentului unic.

3. Producție maximă medie pe parcelă

Producțiile maxime medii pe parcelă au fost armonizate pentru a se indica aceeași valoare pentru soiurile albe și soiurile negre în scopul unei mai mari eficacități a controlului.

Această modificare nu determină modificarea documentului unic.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. Cărbuni oenologici

Folosirea cărbunilor, interzisă anterior, este introdusă în mod reglementat și limitat: „Pentru elaborarea vinurilor roze, este autorizată folosirea cărbunilor de uz oenologic pentru musturi, în limita a 20 % din volumul vinurilor roze elaborate de către vinificatorul respectiv, pentru recolta în cauză. ”. Se urmărește concentrarea utilizării acestora pentru loturi cu o calitate organoleptică sau analitică mai scăzută (și anume, modificarea aromei produsă de fenomene de oxidare), fără ca în acest mod să se modifice specificul produsului.

Această modificare determină o modificare a punctelor 4 și 5.1 din documentul unic.

5. Legătura cu originea

Ca urmare a introducerii posibilității de a utiliza cărbuni oenologici, legătura cu originea a fost revizuită.

Această modificare nu determină modificarea documentului unic.

6. Trimitere la structura de control

Formularea trimiterii la structura de control a fost revizuită pentru ca aceasta să fie armonizată cu formularea din alte caiete de sarcini ale denumirilor de origine. Această modificare este pur formală. Această modificare nu determină modificarea documentului unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea (denumirile)

Bergerac

2. Tipul de indicație geografică

DOP - Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului sau a vinurilor

1. *Vin alb*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile albe dezvoltă în general arome florale și fructate totodată, cu un anumit grad de aciditate la degustare, iar uneori se poate ghici prezența soiului Sauvignon B. Aceste vinuri pot fi foarte potrivite pentru un consum rapid. Câteva cuvée-uri mai consistente pe baza soiului Sémillon B sau a soiului Muscadelle B își ating complexitatea aromatică după câțiva ani de învechire. Vinurile albe sunt vinuri liniștite și nu depășesc, după îmbogățire, o tărie alcoolică totală în volume de 13 %. Acestea prezintă un conținut de zaharuri fermentabile de maximum 3g/l. Tăria lor alcoolică naturală minimă în volume este de 10,5 %.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditate totală minimă	în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținut maxim de dioxid de sulf total (în miligrame pe litru)	

2. Vin roșu

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aceste vinuri sunt adesea marcate de arome de fructe, cu o structură tanică îmbinând suplețea și rotunjimea soiului Merlot N cu fermitatea taninurilor caracteristice soiurilor Cabernet franc N și Cabernet-Sauvignon N. Pentru a se evita extracția prea puternică a taninurilor, sunt interzise presele continue, precum și remorcile autodescărcătoare prevăzute cu pompă cu paletă. Deși au o gamă aromatică mai limitată în primii ani, aceste vinuri au de câștigat în urma procesului de învechire, care determină topirea taninurilor. Este vorba despre vinuri albe liniștite care nu depășesc, după îmbogățire, o tărie alcoolică totală în volume de 13,5 %. Acestea prezintă un conținut de zaharuri fermentabile de maximum 3g/l. Tăria lor alcoolică naturală minimă în volume este de 11 %.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditate totală minimă	în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținut maxim de dioxid de sulf total (în miligrame pe litru)	

3. Vin roze

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roze se împart în vinuri seci și demiseci. După îmbogățire, acestea nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 13 %.

Tăria lor alcoolică naturală minimă în volume este de 10,5 %. Bazate în majoritatea lor pe soiul Cabernet franc N și pe soiul Cabernet-Sauvignon N, vinurile roze au adesea o culoare intensă, care poate ajunge până la vinuri de tip „clairet”. Sunt fie seci, fie delicate, cu un conținut maxim de zaharuri fermentabile de 10 grame pe litru și o prospețime prezentă permanent.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditate totală minimă	în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținut maxim de dioxid de sulf total (în miligrame pe litru)	

5. Practici vitivinicole

5.1. Practici oenologice specifice

1. Folosirea cărbunelui de uz oenologic

Practică enologică specifică

Pentru elaborarea vinurilor roze, este autorizată folosirea cărbunilor de uz oenologic pentru musturi, în limita a 20 % din volumul vinurilor roze elaborate de către vinificatorul respectiv, pentru recolta în cauză.

2. Îmbogățirea

Practică enologică specifică

Tehnicile de îmbogățire prin concentrarea mustului de struguri sunt autorizate în cazul vinurilor roșii în limita unui nivel de concentrație de maximum 10 %. Tăria alcoolică naturală în volume pentru lotul care este supus tratamentului se majorează cu maximum 1 %.

După îmbogățire, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 13,5 % în cazul vinurilor roșii și de 13 % în cazul vinurilor roze și albe. În afara dispozițiilor sus-menționate, în ceea ce privește practicile oenologice, vinurile trebuie să respecte cerințele prevăzute la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

3. Densitatea

Practică de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci pe hectar. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,50 m, iar spațiul dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mic de 0,80 metri. Se acceptă însă reducerea densității la 3 300 de butuci pe hectar. În acest caz, distanța dintre rândurile de viță-de-vie nu poate fi mai mare de 3 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,90 metri.

4. Irigarea

Practică de cultivare

Irigarea este interzisă.

5. Tăierea

Practică de cultivare

Vița-de-vie este tăiată recurgându-se la următoarele tehnici: tăierea Guyot, tăierea pe cepurile de rod utilizând metoda „cordon de Royat” sau tăierea scurtă.

- pentru vița-de-vie cu o densitate de plantare > 4 000 de butuci/ha, numărul maxim de ochi pe hectar este de 60 000 și de 16 pe butuc.
- pentru vița-de-vie cu o densitate de plantare < 4 000 de butuci/ha, numărul maxim de ochi pe hectar este de 60 000 și de 20 pe butuc.

5.2. Randamente maxime

1. Vin alb

77 de hectolitri la hectar

2. Vin roșu

68 de hectolitri la hectar

3. Vin roze

72 de hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Dordogne (pe baza codului geografic oficial din 26 februarie 2020):

Comune incluse în totalitate:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

Comune incluse parțial:

Beaumontois en Périgord – doar teritoriul fostei comune Nojals-et-Clotte, devenită comună delegată în cadrul comunei Beaumontois en Périgord la 1 ianuarie 2016, Eyraud-Crempse-Maurens – doar teritoriul fostei comune Maurens, devenită comună delegată în cadrul comunei Eyraud-Crempse-Maurens la 1 ianuarie 2019.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin principal(e)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Această regiune agricolă, denumită „Périgord pourpre”, se constituie dintr-un mozaic de teritorii care permite elaborarea unei game de produse originale.

Regimul hidric bun al solurilor, asociat cu clima oceanică temperată, asigură o bună maturitate fenolică a strugurilor, care se manifestă concret în structura tanică a vinurilor roșii și în culoarea intensă a vinurilor roze, în principal pe bază de cabernet-uri. Vinurile albe își trag din soluri aciditatea și caracteristicile florale și/sau fructate, caracteristici datorate asamblării soiurilor.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Zona situată în imediata vecinătate

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Aria situată în imediata vecinătate este constituită din teritoriul următoarelor comune (pe baza codului geografic oficial din 26 februarie 2020):

- Departamentul Dordogne: Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps. - Departamentul Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.
- Departamentul Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac și Saint-Jean-de-Duras.

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată „Bergerac ” poate figura unitatea geografică superioară „Sud-Ouest”. Această unitate geografică superioară poate figura, de asemenea, pe orice fel de broșuri și de recipiente. Dimensiunile caracterelor cu care este scrisă unitatea geografică superioară nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine controlată.

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Mențiunea „sec” figurează obligatoriu pe eticheta vinurilor albe. Mențiunea „demisec” figurează obligatoriu pe eticheta vinurilor roze al căror conținut de zaharuri fermentabile (glucoză+ fructoză) este cuprins între 4 și 10 grame pe litru.

Link către caietul de sarcini al produsului

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699

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

(2021/C 421/09)

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

„Bulagna de l’Île de Beauté”

Nr. UE: PGI-FR-02429 – 17 august 2018

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Bulagna de l’Île de Beauté”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

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

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

„Bulagna de l’Île de Beauté” este un mezel uscat în formă de triunghi, de trapez sau de picătură de apă, cu felii aproape dreptunghiulare, dezvăluind mai multe straturi musculare, marmorate cu grăsime. Șoriciul este prezent în întregime.

Afumarea îi conferă o culoare specifică de chihlimbar, care nu este neapărat omogenă pe întregul produs. Poate fi prezent un mucegai natural de culoare albicioasă sau verde spre gri-cenușie.

Culoarea la interior variază de la vișiniu (pentru straturile slabe) la alb (pentru straturile de grăsime).

Inițial, are un miros puternic, care îmbină arome de afumat și de piperat, urmat de un miros de carne uscată și maturată.

La degustare, textura produsului este fermă și fondantă totodată, având în vedere alternanța dintre grăsime și carne macră. Produsul se caracterizează printr-un echilibru întocmai potrivit între sare, carne uscată și grăsime, care completează o notă piperată foarte pronunțată, și prin prezența unui gust de afumat care persistă mult timp, fără a masca ansamblul aromelor.

Caracteristici fizico-chimice

— Conținutul de zaharuri solubile totale (ZST) ≤ 1 %.

— Gradul de umiditate a produsului degresat (UPD) ≤ 76 %.

— Ponderea grăsimilor totale: între 30 și 60 %.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Dimensiunile produsului pot atinge: o lățime între 15 și 25 cm și o lungime între 15 și 35 cm. Greutatea produsului este cuprinsă între 500 g și 2 kg.

„Bulagna de l'Ile de Beauté” se comercializează întreg, porționat sau feliat.

Produsul este vândut fără ambalaj sau ambalat în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Porțiile (având între 100 și 350 g) și feliile sunt comercializate ambalate în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

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

Materiile prime utilizate la fabricarea produsului „Bulagna de l'Ile de Beauté” provin de la porci de carne care îndeplinesc următoarele criterii:

- porcii de carne sunt indemni de alela Rn- și mai puțin de 3 % sunt sensibili la halotan;
- rația de hrană distribuită în timpul fazei de îngrășare a porcilor de carne conține mai puțin de 1,9 % acid linoleic;
- perioada de așteptare între descărcarea porcilor de carne la abator și sacrificarea acestora este de cel puțin 2 ore;
- greutatea la cald a carcasei de porc de carne este ≥ 75 kg;
- pH-ul final (măsurat în semimembrana șuncii) este cuprins între 5,50 și 6,20;
- carnea nu prezintă niciunul dintre următoarele defecte legate de aspect: cheaguri de sânge, abcese, materii fecale sau lubrifiant de la benzile rulante, defecte grave de culoare sau de consistență;
- grăsimea de porc este albă și fermă;
- carnea este de culoare roz până la roșie.

Bucata tranșată utilizată pentru fabricarea produsului „Bulagna de l'Ile de Beauté” este gușa de porc, a cărei șorici se păstrează în întregime. Produsul este tăiat și fasonat în formă de triunghi, de trapez sau de picătură de apă.

Greutatea bucăților fasonate este cuprinsă între 750 g și 3 kg.

Bucățile sunt primite în stare proaspătă sau congelată.

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

Fabricarea produsului „Bulagna de l'Ile de Beauté”, inclusiv toate etapele, de la sărare la uscare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

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

Porționarea și felierea produselor trebuie să fie urmate de o ambalare în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

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

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a indicației geografice protejate „Bulagna de l'Ile de Beauté” este formată din cele două departamente Corse-du-Sud și Haute-Corse.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura dintre aria geografică și „Bulagna de l'Ile de Beauté” se bazează în principal pe priceperea tradițională și pe caracteristicile specifice.

Sintagma „Ile de Beauté” este utilizată în mod curent pentru a desemna Corsica, regiunea administrativă franceză și insula muntoasă din Marea Mediterană.

Clima insulei Corsica este mediteraneeană și se caracterizează prin veri calde și uscate și ierni blânde și umede. Corsica este străbătută de 2 vânturi dominante, și anume „a tramuntana” noaptea, care face ca nopțile să fie răcoroase, și „u maestrale” ziua, datorită căruia zilele sunt uscate.

Condițiile solului și cele climatice sunt, în ansamblu, foarte favorabile dezvoltării pădurilor. Așadar, Corsica este o regiune forestieră, unde resursele de foioase și mai ales pădurile de castani, stejari și fagi sunt deosebit de bine reprezentate pe toată suprafața insulei. Pentru întregul teritoriu al insulei Corsica, rata medie de împădurire este de 46 %, cu o suprafață împădurită de 401 817 ha, cu mult peste media națională (26,9 %). Stejarul este cel mai frecvent întâlnit, mai ales stejarul de stâncă, care acoperă 22 % din suprafața împădurită a insulei. Stejarul de plută se găsește în principal în centrul și în sudul insulei, formând aproximativ 15 % din suprafața forestieră. Tufărișurile de tip maquis, care acoperă o suprafață de peste 200 000 de hectare, constituie adesea un veritabil arboret care poate atinge până la 5 sau 6 metri înălțime. Fagul, caracteristic pentru vegetația versanților umbriți de la etajul supramediteraneean, se întâlnește de la o altitudine de 1 000 m. Castanul este o specie foarte bine adaptată la mediul natural al Corsicii, deoarece este prezent pe întreaga insulă, iar exemplare din această specie pot fi observate în apropierea malului mării, până la o altitudine de 1 200 de metri.

Datorită insularității lor, locuitorii din Corsica au dobândit o pricepere adaptată la aceste condiții climatice și la resursele forestiere ale insulei lor în ceea ce privește fabricarea produselor de mezelărie.

Clima uscată, cu vânturi puternice, din Corsica a favorizat dezvoltarea sărării uscate ca metodă de conservare a cârnii de porc, spre deosebire de practica fierberii produselor de mezelărie, care se regăsește în nordul Franței.

Fabricarea produsului „Bulagna de l'Ile de Beauté” este una dintre cele mai vechi metode de conservare a cârnii de porc practicate pe teritoriul Corsicii. Acesta este unul dintre produsele consumate pe termen mediu după sacrificarea porcului. Așadar, sărarea uscată a fost dintotdeauna un element important al alimentației din Corsica și, implicit, al culturii corsicane. Produsul „Bulagna de l'Ile de Beauté” este sărat cu sare uscată și rămâne în vasul pentru sărare timp de o perioadă determinată, în funcție de greutatea sa. Această etapă trebuie ținută sub control pentru stabilizarea și conservarea produsului. Sărarea cu sare uscată s-a impus în mod natural ca fiind metoda cea mai potrivită pentru Corsica și ca mijloc de conservare care permitea consumul produselor din carne pe tot parcursul anului, nefiind necesare decât materii prime de bază pentru aplicarea acestei metode.

Temperaturile ridicate în majoritatea lunilor au condus la evoluția metodei de sărare prin utilizarea piperului negru în concentrație mare (între 5 și 15 g/kg pentru bucățile întregi și între 1 și 5 g/kg pentru produsul în felii). Piperul negru, utilizat inițial ca repelent natural împotriva insectelor, a devenit, de-a lungul timpului, una dintre principalele trăsături distinctive ale produsului „Bulagna de l'Ile de Beauté”.

Afumarea se realizează utilizând lemn local de esență tare, spre deosebire de alte metode de fabricare care sunt orientate mai mult către lemnul de esență moale. Lemnul cel mai frecvent utilizat este lemnul cel mai apropiat și cel mai disponibil: stejarul, castanul, fagul, arborele de căpșuni și arbustul de iarbă-neagră. Este o tehnică tradițională care, în trecut, era legată, în general, de cultura castanelor, care a jucat un rol important în agricultura insulară. Lemnul de esență tare de pe insulă a fost utilizat dintotdeauna pentru afumarea mezelurilor, deoarece speciile respective se găsesc pe întreg teritoriul insulei și acest tip de lemn prezintă o rezistență mai mare la foc și produce o cantitate de reziduuri de ardere mult mai redusă decât lemnul de esență moale. Acest lucru îi conferă produsului gustul fin de afumat, împiedicând o saturare a gustului care poate fi cauzată de lemnul de esență moale: este vorba despre o afumare „ușoară”. Aceasta permite, de asemenea, conservarea produsului prin sărare și asigurarea protecției externe a bucăților împotriva insectelor. Afumarea este o caracteristică culturală întâlnită mai ales în regiunile în care au trăit popoare germanice numeroase. Prin urmare, această practică, dezvoltată pe întreg teritoriul insulei, este o trăsătură aparte, deoarece este foarte rar întâlnită în bazinul mediteraneean.

În cele din urmă, etapa de uscare se realizează cu furnizarea de aer exterior. Această etapă permite afirmarea caracteristicilor organoleptice ale produsului.

„Bulagna de l’Ile de Beauté” este un produs emblematic din Corsica, care rezultă dintr-o pricepere ce reflectă insula, cultura și obiceiurile acesteia. El se distinge prin metode de fabricare specifice, transmise din generație în generație. Această pricepere îi conferă produsului caracteristicile sale:

- o culoare specifică de chihlimbar (între brun și auriu), care nu este neapărat omogenă pe întregul produs;
- inițial, un miros puternic, care îmbină arome de afumat și de piperat, urmat de un miros de carne uscată și maturată;
- un echilibru întocmai potrivit între sare, carne uscată și grăsime;
- o notă piperată pronunțată care continuă aroma puternică din momentul primei degustări, prelungind savoarele astfel sporite;
- un gust de afumat care persistă mult timp, fără a masca ansamblul aromelor.

Pricepera specifică în ceea ce privește fabricarea produsului „Bulagna de l’Ile de Beauté” s-a dezvoltat în strânsă legătură cu tipul de climă și resursele naturale ale insulei: sărarea realizată cu sare uscată, utilizarea unei cantități mari de piper negru, afumarea cu lemn local de esență tare și uscarea prin furnizarea de aer exterior sunt mijloace deosebit de potrivite pentru clima uscată, cu vânturi puternice, a regiunii, pentru caracterul insular al acesteia și pentru acoperirea forestieră a insulei.

Stăpânirea metodei de sărare prin utilizarea sării uscate permite obținerea unui produs cu un gust sărat echilibrat, care se conservă bine.

Utilizarea unei cantități mari de piper negru îi dă produsului o notă piperată pronunțată, caracteristică pentru „Bulagna de l’Ile de Beauté”.

Afumarea cu lemn local de esență tare (castan, stejar, fag etc.) generează o gamă foarte complexă de note aromatice (un gust de afumat care persistă mult timp), care reprezintă, de asemenea, o trăsătură specifică foarte importantă a produsului „Bulagna de l’Ile de Beauté”. Astfel, produsul capătă, totodată, un miros puternic de afumat și o culoare tipică de chihlimbar.

Uscarea prin furnizarea de aer exterior în interiorul uscătorului permite stabilizarea și conservarea produsului și contribuie la dezvoltarea caracteristicilor sale organoleptice (creând un echilibru întocmai potrivit între sare, carne uscată și grăsime).

Insularitatea a favorizat transmiterea acestei priceperi din generație în generație și a făcut posibilă menținerea caracteristicilor produsului „Bulagna de l’Ile de Beauté”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf>

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO