

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 346



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 65

9 septembrie 2022

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2022/C 346/01	Retragerea actelor Comisiei	1
---------------	-----------------------------------	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2022/C 346/02	Rata de schimb a monedei euro — 8 septembrie 2022	2
---------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2022/C 346/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL) ⁽¹⁾	3
2022/C 346/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) ⁽¹⁾	5

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2022/C 346/05	Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	7
2022/C 346/06	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	12

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Retragerea actelor Comisiei

(2022/C 346/01)

Lista actelor care trebuie retrase din *acquis-ul activ***Decizii ale Comisiei**

Decizia 93/454/CE, Euratom a Comisiei din 22 iulie 1993 de definire a impozitelor aferente producției și importurilor în vederea aplicării articolului 1 din Directiva 89/130/CEE, Euratom a Consiliului privind armonizarea calculării produsului național brut la prețurile pieței

(JO L 213, 24.8.1993, p. 18)

Decizia 93/475/CE, Euratom a Comisiei din 22 iulie 1993 de definire a subvențiilor pentru producție și import în vederea aplicării articolului 1 din Directiva 89/130/CEE, Euratom a Consiliului privind armonizarea calculării produsului național brut la prețurile pieței

(JO L 224, 3.9.1993, p. 27)

Decizia 93/570/CEE, Euratom a Comisiei din 4 octombrie 1993 de definire a diferenței între „alte taxe aferente producției” și „consumul intermediar” în vederea aplicării articolului 1 din Directiva 89/130/CEE, Euratom a Consiliului privind armonizarea calculării produsului național brut la prețurile pieței

(JO L 276, 9.11.1993, p. 13)

Decizia 97/157/CE, Euratom a Comisiei din 12 februarie 1997 de definire a tratamentului aplicat veniturilor organismelor de plasament colectiv (OPC) în scopul aplicării Directivei 89/130/CEE, Euratom a Consiliului, privind armonizarea calculării produsului național brut la prețurile pieței

(JO L 60, 1.3.1997, p. 63)

Decizia 97/178/CE, Euratom a Comisiei din 10 februarie 1997 de definire a unei metodologii pentru tranziția între Sistemul european de conturi naționale și regionale în Comunitate (SEC 95) și Sistemul european de conturi economice integrate (SEC, a doua ediție)

(JO L 75, 15.3.1997, p. 44)

Decizia 97/619/CE, Euratom a Comisiei din 3 septembrie 1997 privind modificările aduse estimărilor PNB ale statelor membre în scopul punerii în aplicare a Directivei 89/130/CEE, Euratom a Consiliului privind armonizarea calculării produsului național brut la prețurile pieței

(JO L 252, 16.9.1997, p. 33)

Decizia 98/501/CE, Euratom a Comisiei din 24 iulie 1998 privind anumite operațiuni speciale identificate în cadrul activităților legate de Protocolul privind procedura de deficit excesiv, pentru aplicarea articolului 1 din Directiva 89/130/CEE, Euratom a Consiliului privind armonizarea modului de determinare a produsului național brut la prețul pieței

(JO L 225, 12.8.1998, p. 29)

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

8 septembrie 2022

(2022/C 346/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0009	CAD	dolar canadian	1,3134
JPY	yen japonez	143,65	HKD	dolar Hong Kong	7,8568
DKK	coroana daneză	7,4365	NZD	dolar neozeelandez	1,6491
GBP	lira sterlină	0,86656	SGD	dolar Singapore	1,4054
SEK	coroana suedeză	10,7075	KRW	won sud-coreean	1 381,70
CHF	franc elvețian	0,9739	ZAR	rand sud-african	17,3797
ISK	coroana islandeză	140,30	CNY	yuan renminbi chinezesc	6,9564
NOK	coroana norvegiană	10,0615	HRK	kuna croată	7,5150
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 891,86
CZK	coroana cehă	24,543	MYR	ringgit Malaiezia	4,5051
HUF	forint maghiar	395,48	PHP	peso Filipine	57,031
PLN	zlot polonez	4,7155	RUB	rubla rusească	
RON	leu românesc nou	4,8756	THB	baht thailandez	36,418
TRY	lira turcească	18,2546	BRL	real brazilian	5,2042
AUD	dolar australian	1,4824	MXN	peso mexican	20,0130
			INR	rupie indiană	79,7375

(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.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 346/03)

1. La data de 1 septembrie 2022, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Norsk Hydro ASA („Hydro”, Norvegia);
- Alumetal S.A. („Alumetal”, Polonia).

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

Concentrarea se realizează prin ofertă publică.

Aceeași concentrare a fost deja notificată Comisiei la data de 13 mai 2022, dar notificarea a fost retrasă ulterior, la data de 7 iunie 2022.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- Hydro este o societate pe deplin integrată care desfășoară activități de-a lungul întregului lanț valoric al aluminiului, de la bauxită, alumină și generarea de energie până la producția de aluminiu primar și produse extrudate din aluminiu și reciclarea aluminiului. În special, Hydro produce aliaje pentru turnătorie bazate în principal pe aluminiu primar;
- Alumetal are ca activitate principală producția de aliaje din aluminiu pentru turnătorie, produse în principal din aluminiu secundar. Alumetal produce, de asemenea, aliaje de bază, pe care le utilizează pe plan intern, dar le vinde și unor clienți terți.

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.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL

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

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

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 346/04)

1. La data de 31 august 2022, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Speira BidCo I GmbH (Germania), controlată de Speira (Germania), care, la rândul său, este controlată în ultimă instanță de KPS Capital Partners, LP („KPS”, SUA),
- Real Alloy UK Holdco Ltd. („Real Alloy UK”, Anglia), controlată de Real Alloy Holding, LLC (SUA),
- Evergreen Holding GmbH („Evergreen”, Germania), controlată de Real Alloy Holding, LLC (SUA).

Speira BidCo I GmbH va dobândi, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregilor întreprinderi Real Alloy UK și Evergreen („Real Alloy Europe”). Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- KPS gestionează fonduri de investiții la scară mondială prin intermediul entităților sale de gestionare afiliate, concentrându-se, printre altele, asupra societăților de producție și industriale dintr-o gamă variată de sectoare, printre care se numără mai mulți producători de produse din aluminiu, care își desfășoară, la rândul lor, activitatea în SEE și în întreaga lume;
- Speira BidCo I GmbH este o societate de portofoliu controlată exclusiv de Speira. Controlată în ultimă instanță de KPS, Speira este un producător de produse laminate plate din aluminiu avansate. Aceste produse sunt un grup de produse plate semifinite din aluminiu care pot fi utilizate pentru o serie de aplicații, inclusiv în sectoarele autovehiculelor, ambalajelor, imprimării, ingineriei, clădirilor și construcțiilor;
- Real Alloy Europe cuprinde întreaga activitate economică din SEE și din Regatul Unit a Real Alloy Group, care își desfășoară activitatea în domeniul reciclării produselor din aluminiu și al producției de aliaje de turnătorie și aliaje maleabile în Europa și America de Nord. Prin intermediul filialelor sale și al mai multor uzine din Germania, Franța și Norvegia, Evergreen desfășoară activități de aprovizionare, prelucrare și reciclare a deșeurilor de aluminiu și de magneziu, a scoriei, a zgurii saline și a subproduselor acestora și produce aliaje secundare de aluminiu și magneziu secundar. Real Alloy UK desfășoară activități de aprovizionare, prelucrare și reciclare a deșeurilor de aluminiu, a scoriei, a zgurii saline și a subproduselor acestora și produce aliaje secundare de aluminiu. Prin urmare, ambele societăți-țintă pot fi descrise ca reciclatori terți de aluminiu și magneziu și producători de aliaje speciale.

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

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

M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

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

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

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2022/C 346/05)

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

DOCUMENT UNIC

„Châtaigne des Cévennes”

Nr. UE: PDO-FR-02639 – 7.10.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile)**

„Châtaigne des Cévennes”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul 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 „Châtaigne des Cévennes” desemnează fructele proaspete, uscate sau prelucrate în făină ale speciei *Castanea sativa*, aparținând mai multor soiuri tradiționale, obținute din livezi de castani altoiți care prezintă caracteristici comune. Fructele proaspete au formă eliptică, triunghiulară sau rotundă și o culoare care variază de la castaniu deschis la maro închis și pot prezenta, uneori, striții verticale. După decojire, culoarea miezului variază de la alb crem la galben pal, suprafața sa prezentând nervuri marcate. Pelița poate pătrunde atât de adânc în miez încât să-l împartă în două. După analizarea a 100 g de castane proaspete decojite, se constată un conținut de materie uscată de minimum 37 % și un conținut de glucide totale de minimum 34 %. Castanele proaspete cu DOP „Châtaigne des Cévennes” sunt separate în funcție de soi și de calibru (diametru de minimum 20 mm) și triate. În ceea ce privește sănătatea lor, castanele sunt triate astfel încât procentajul de fructe neconforme să fie mai mic de 10 %, din care maximum 2 % pot fi fructe afectate de degradare. Gustul este dulce și puternic, iar aromele de miere, de lapte cald, de fructe uscate, de violete și de cartof dulce sunt intense și persistente. Textura este moale și nesfărâmițoasă.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Când sunt uscate, fructele sunt mai mici, dar își păstrează forma și culoarea inițiale și emană mirosuri de fructe uscate, de caramel și de pâine caldă. Apoi, în urma măcinării și cernerii, se obține o făină cu o textură fină și fondantă. Făina obținută prin măcinare trebuie să treacă, în proporție de minimum 80 %, printr-o sită de 250 μm. Conținutul de umiditate al făinii este mai mic de 10 %. Culoarea făinii este o tonalitate de alb murdar sau ivoriu în care sunt presărate câteva particule maro spre negru. Emană o aromă de nucă/alună, uneori combinată cu un miros de pâine prăjită.

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

—

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

Toate etapele producției și prelucrării fructelor „Châtaigne des Cévennes” se desfășoară 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*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Perimetrul acestei arii cuprinde teritoriul următoarelor 206 comune, pe baza Codului geografic oficial din 2019:

Departamentul Gard:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Departamentul Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departamentul Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Departamentul Aveyron: Arnac-sur-Dourdou.

Departamentul Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura dintre „Châtaigne des Cévennes” și mediul ei constă în adaptarea castanilor din soiuri tradiționale și locale la condițiile climei mediteraneene și la topografia neregulată a munților Cévennes, ceea ce conferă produsului calități distinctive care se mențin grație competențelor umane în ceea ce privește gestionarea livezilor de castani și a producției lor.

Caracterul specific al ariei geografice delimitate

Aria geografică în care se află livezile de castani este delimitată de factori naturali omogeni, care răspund nevoilor plantelor de *Castanea sativa* în ceea ce privește dezvoltarea și întreținerea lor în mediu. Castanii sunt adaptați la clima de tip mediteranean care caracterizează zona munților Cévennes. Este o climă cu veri calde și uscate și ierni blânde. Marginea vestică a acestui teritoriu este caracterizată de o ușoară influență oceanică. Precipitațiile medii anuale sunt între 700 și 1 300 de milimetri și corespund nevoilor hidrice ale castanului, care sunt de aproximativ 700 de milimetri de apă pe an, cu o creștere începând din 15 august. Terenurile cu livezi de castani din zona Cévennes se află la altitudini cuprinse între 150 și 900 m. Particularitățile topografie ale zonei munților Cévennes sunt pantele abrupte ce caracterizează aproape întregul relief. Este vorba despre o succesiune de văi paralele, foarte adânci, aflate de fiecare parte a diverselor cursuri de apă (dispuse ca oasele într-un schelet de pește), acestea fiind, de la nord la sud: l'Altier-Chassezac, la Cèze, le Tarn, les Gardons, l'Hérault, l'Orb, la Mare, le Jaur, le Thoré. Rocile-mamă sunt cristaline (șisturi, gnais, granituri sau gresii). Din aceste roci s-au născut soluri cu un pH de maximum 7 și cu o granulație echilibrată, deloc asfixiantă, cu un conținut redus de argilă. Aceste soiuri nu conțin deloc sau conțin foarte puțin calcar activ (mai puțin de 4 %).

Studiul din 1986 al lui Jean Galzin privind toponimia parcelelor din departamentele Gard și Lozère, publicat în „Annales du Parc National des Cévennes” (Analele Parcului național Cévennes), demonstrează prezența cultivării castanului deja din anul 1000. Apoi, începând din Evul Mediu, textele medievale atestă cultivarea castanului și dezvoltarea ei.

În funcție de evenimentele climatice și demografice, cultivarea castanilor a evoluat grație amenajării terenurilor. Organizarea acestor suprafețe agricole productive este caracterizată de plantarea pe parcele despădurite și de crearea unor canale de irigații („béals”) și a unor șanțuri de drenare („trincats”). În zonele versanților, pentru a se limita crearea de ravene și a se favoriza formarea unor soluri mai profunde, au fost construite ziduri de piatră fără mortar: pe terasele astfel create, numite local „faisses” sau „bancels”, au fost plantate livezi de castani.

Aceste amenajări realizate de om constituie patrimoniul construit al zonei Cévennes, care este și în prezent bine adaptat la practicile de cultivare contemporane.

Începând din secolul al XVI-lea, castanul a devenit o resursă alimentară esențială. „Arborele de pâine” a contribuit astfel la reziliența oamenilor din Cévennes în perioadele dificile de criză alimentară sau de conflict, în special pentru protestanți și pentru „camisards” în timpul războaielor religioase. La jumătatea secolului al XX-lea, exodul din mediul rural și apariția dăunătorilor și a bolilor (boala cernelii, ulcerarea...) au dus la declinul cultivării castanilor. Apoi, grație priceperii cultivatorilor de castani din Cévennes și experienței lor în ceea ce privește tehnicile de altoire, soiurile cel mai bine adaptate la teritoriu au supraviețuit și s-au chiar răspândit. Au fost dezvoltate soiurile care prezentau atât

calități gustative ideale pentru consumul de castane proaspete, cât și bune capacități de conservare (decojirea cu ușurință), și care se pretau la diversele modalități de comercializare. Priceperea constă în cultivarea în propria livadă a mai multor soiuri, ceea ce permite distribuirea recoltei în timp grație prezenței diferitelor soiuri, de la cele mai timpurii la cele mai târzii. Cultivatorul de castani garantează astfel aprovizionarea exploatației și face față riscurilor climatice și sanitare.

Castanele recoltate toamna pot fi consumate proaspete. În mod tradițional, o parte a recoltei era destinată uscării, pentru a fi consumată pe parcursul restului anului. Castanele sunt uscate în clădiri numite „clèdes” în partea de nord-est și „sécadous” în partea de sud-vest a ariei geografice delimitate.

În Cévennes, existau și mori construite în cadrul exploatațiilor, care profitau de puterea cursurilor de apă pentru a învârti roata morii și a măcina castanele uscate. Această practică revelă caracterul tradițional al producției de castane pe acest teritoriu. Practica este menționată și în vechi mărturii precum cea a lui Thomas Platter, care, în 1596, în apropiere de Valleraugue, pomenea castanele „transformate de locuitorii din Cévennes într-o făină din care iese o pâine foarte dulce”.

Caracteristicile specifice ale produsului

Denumirea „Châtaigne des Cévennes” este utilizată pentru trei forme de produs (castane proaspete, castane uscate și făină de castane), care reflectă atât practicile tradiționale, cât și evoluția consumului. Fructele proaspete au o culoare care variază de la castaniu deschis la maro închis, iar unele pot prezenta striaii verticale. După decojire, culoarea miezului variază de la alb crem la galben pal, suprafața sa prezentând nervuri marcate. Pelița poate pătrunde atât de adânc în miez încât să-l împartă în două. Gustul este dulce și puternic. Aromele de miere, de lapte cald, de fructe uscate, de violete și de cartof dulce sunt intense și persistente. Textura este moale.

În Cévennes, potrivit tradiției, castanele erau decojite și uscate. Fructele uscate sunt mai mici, dar își păstrează forma și culoarea inițiale. Emană mirosuri de fructe uscate, de caramel și de pâine caldă.

Prin măcinarea castanelor uscate se obține o făină cu o textură fină și fondantă, de culoare alb murdar sau ivoriu, în care sunt presărate câteva particule maro spre negru, și cu o aromă de nucă/alună, uneori combinată cu un miros de pâine prăjită.

Legătura causală

Multitudinea de factori naturali și de competențe a dat naștere buchetului de soiuri înregistrate în lista soiurilor tradiționale și locale și conferă tuturor acestor soiuri tradiționale atât caracteristici gustative comune, cât și în special, un gust dulce și o textură moale.

Particularitățile organoleptice ale castanelor „Châtaigne des Cévennes” se datorează, de asemenea, climei mediteraneene. Verile uscate și calde permit concentrarea elementelor dulci și aromatice ale fructelor. Precipitațiile, care în Cévennes se intensifică începând de la jumătatea lunii august, favorizează creșterea mantalei țepoase și a miezului, definind astfel calibrul fructului.

Totodată, prin acțiunea sa fizică, această hidratare a miezului conferă pulpei o textură moale. Toamna, grație diferențelor de temperatură, fructele ajung la maturitate deplină în perioada septembrie-decembrie, în funcție de soi și de altitudinea la care se află livada. Datorită amenajării teritoriului în Cévennes și practicilor agricole utilizate, livezile sunt sănătoase și produc castane cu un calibru bun, o calitate nutrițională recunoscută și un gust dulce caracteristic.

Utilizarea resurselor oferite de castani se bazează și pe diferitele modalități de conservare a fructelor. Aceste forme de conservare diferite sunt rezultatul unei „producții abundente, care depășește cu mult capacitatea de consum imediat” al produselor proaspete, după cum spunea, în mai 2004, Daniel Travier, la o conferință despre „L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles” (Arborele de pâine din Cévennes sau istoria și rolul cultivării castanelor comestibile în regiunea tradițională Cévennes).

Aceste posibilități de conservare au dus la construirea unui anumit tip de clădire: „clède”, element tipic al peisajului și al experienței locuitorilor din Cévennes, utilizat pentru uscarea fructelor. Acest procedeu din Cévennes pentru uscarea în „clède” este metoda de conservare tradițională, „cea mai bună”, după cum afirmă Antoine Augustin Parmentier în opera sa publicată în 1780, „Traité de la Châtaigne” (Tratat privind castanele). Grație măiestriei în ceea ce privește atât construirea clădirilor numite „clèdes”, care creează un loc izolat, cât și uscarea aerului ambiant cu ajutorul unei surse de căldură moderată și regulată, tradițiile locale s-au consolidat și îmbunătățit, permițând castanei uscate să-și păstreze în timp gustul dulce și textura moale inițială.

Măcinarea castanelor uscate este o altă formă de conservare a fructului și permite obținerea unei făini fine, cu gust dulce, ce reflectă buchetul soiurilor utilizate pentru obținerea castanelor „Châtaigne des Cévennes”. Pe acest teritoriu a existat un număr semnificativ de mori: cel puțin o moară în fiecare sat și până la zece mori în fiecare comună, pentru a se măcina ori de câte ori era nevoie. În 2016, cele cinci mori care satisfac nevoile de măcinare ale majorității teritoriului au răspuns îndemnului producătorilor de a contribui la valorificarea castanelor din Cévennes.

De asemenea, castanele sunt folosite la prepararea unor mâncăruri savuroase, precum „Bajanat”, o supă tradițională din Cévennes, care valorifică gustul dulce și textura fondantă a acestor fructe. Castanele sunt consumate și în stil „affachade”, adică prăjite într-o tigaie cu găuri, astfel încât să fie moi, dulci și fără nicio notă amară. Făina este folosită pentru prepararea de biscuiți, prăjituri sau pâine.

Astfel, cele trei forme ale castanei din Cévennes răspund obiceiurilor și modalităților de consum tradiționale și actuale.

Cultura castanului este rodul interacțiunilor între mediul natural și un ansamblu de factori umani. În Cévennes, caracteristicile fizice ale teritoriului au dat naștere unei tradiții a cultivării castanilor, unor produse tipice și unor competențe locale consolidate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60

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

(2022/C 346/06)

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

„Hofer Rindfleischwurst”

Nr. UE: PGI-DE-0722-AM01 - 17.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Solicitantul modificării este același cu solicitantul inițial. Acesta este o asociație de producători/prelucrători ai produselor protejate.

Adresa: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Țara: Germania

Adresa/Adresele de e-mail: Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. Statul membru sau țara terță

Germania

3. Punctul 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. Modificare (modificări)

5.1. Descrierea produsului

1. Modificare

- (1) În teza de la primul paragraf „Intestinele sintetice (celofan) sunt umplute cu pasta de cârnaț tartinabilă iar grosimea acestora poate varia de la 40 de mm până la 50 de mm.”, se elimină cuvântul „(celofan)”.

Numeroși producători utilizează membrane artificiale din alte materiale. Acest lucru nu are însă niciun impact negativ asupra calității produsului „Hofer Rindfleischwurst”.

2. Modificare

- (2) Următoarea teză de la primul paragraf se elimină: „În funcție de grosimea folosită, cârnațul «Hofer Rindfleischwurst» poate avea o lungime de maximum 50 de cm iar greutatea poate varia de la 150 de grame până la 800 de grame.”

În unele cazuri, se produc și cârnați mai lungi sau mai ușori/mai grei. Întrucât acest lucru nu are niciun efect asupra calității produsului, nu este necesară o restricție în această privință.

3. Modificare

- (3) La al șaselea paragraf, în teza „un conținut de apă cuprins între 50 % și 55 %, un conținut de grăsime cuprins între 25 % și 30 %”, „25 %” se înlocuiește cu „20 %”.

Conform rețetelor lor, numeroși producători au preparat întotdeauna „Hofer Rindfleischwurst” cu un conținut de grăsime ceva mai scăzut. Conținutul minim de grăsime se ajustează astfel încât să nu constituie un impediment în producția lor tradițională. Acest lucru nu afectează calitatea produsului „Hofer Rindfleischwurst”.

4. Modificare

- (4) La al șaselea paragraf, în teza „cantitatea de carne de porc și de grăsime dorsală este de maximum 30 %”, „30 %” se înlocuiește cu „40 %”.

Conform rețetelor lor, numeroși producători au preparat întotdeauna „Hofer Rindfleischwurst” cu o cantitate mai mare de carne de porc și de grăsime dorsală. Cantitatea maximă se ajustează astfel încât să nu constituie un impediment în producția lor tradițională. Acest lucru nu afectează conținutul maxim de grăsime.

5. Modificare

- (5) Se elimină ultima teză de la al optulea paragraf, și anume „Carnea de la bovinele tinere nu este folosită la producerea «Hofer Rindfleischwurst»”.

Carnea animalelor mai tinere destinate sacrificării, și anume bovinele tinere, s-a utilizat întotdeauna în procesul de producție. Întrucât acest lucru nu are niciun efect negativ asupra calității produsului, restricția existentă nu este necesară.

6. Modificare

- (6) În prima teză de la al nouălea paragraf, „Materia primă principală folosită în «Hofer Rindfleischwurst» este carnea de vită din categoria R I cu conținut adipos scăzut și fără tendoane (două treimi) și grăsime dorsală de porc din categoria S VIII (o treime)”, cuvintele „două treimi” se înlocuiesc cu „cel puțin 60 %”, iar „categoria S VIII” se înlocuiește cu „categoriile S VIII și S I (pondere combinată de max. 40 %)”.

Ajustarea și modificarea procentelor rezultă din modificarea procentajului menționată la punctul 4 și servesc la armonizarea și clarificarea întregului caiet de sarcini. Conform rețetelor lor, numeroși producători au preparat întotdeauna „Hofer Rindfleischwurst” cu o cantitate mai mare de carne de porc și de grăsime dorsală. Cantitatea maximă se ajustează astfel încât să nu constituie un impediment în producția lor tradițională.

7. Modificare

- (7) La al nouălea paragraf, se elimină ultima teză, și anume „O variantă mai rar întâlnită este adăugarea unei cantități mici de carne de porc din categoria S I amestecată cu grăsime dorsală”.

Desigur că unii producători adăugă în mod tradițional carne de porc. Întrucât teza anterioară a acoperit includerea cărnii de porc (a se vedea modificarea 6), această teză este superfluă și, prin urmare, poate fi eliminată.

8. Modificare

- (8) Se elimină al zecelea paragraf, și anume „Carnea de vită folosită este în principal de vacă și mai rar de taur. Bucata de carne folosită este pulpa iar conținutul de grăsime este de aproximativ 5 %. În cazul în care se folosește carne de porc, aceasta provine din pulpă iar conținutul de grăsime este de aproximativ 4 %. Grăsimea dorsală conține aproximativ 70 % grăsime”.

Întrucât bucățile de carne specifice și sexul animalelor de la care s-au obținut carcasele utilizate nu au o influență semnificativă asupra calității produsului final, nu este nevoie de cerințe detaliate în acest sens. Același lucru este valabil și pentru conținutul de grăsime al bucăților specifice.

5.2. *Dovada originii*

1. Modificare

- (1) La primul paragraf, în a doua teză, și anume „Abatorul primește o copie a pașaportului bovinelor și raportează către München prin intermediul bazei de date privind bovinele că a efectuat sacrificarea”, cuvintele „către München” se elimină.

Precizarea locului în care se află sediul bazei de date privind bovinele este irelevantă și, prin urmare, poate fi omisă.

2. Modificare

- (2) În a treia teză de la primul paragraf, și anume „În timpul tranșării, sortării și prelucrării ulterioare a materiilor prime pentru producția de «Hofer Rindfleischwurst», formarea loturilor și documentația scrisă asigură dovada trasabilității”, cuvintele „formarea loturilor și documentația scrisă asigură dovada trasabilității” se înlocuiesc cu cuvintele „trasabilitatea îndeplinește cerințele legale”.

Întreprinderile artizanale mai mici, în special, nu pot garanta întotdeauna o documentație atât de detaliată. Îndeplinirea cerințelor legale este suficientă.

3. Modificare

- (3) Se elimină ultima teză de la primul paragraf, și anume „Societatea de prelucrare poate indica astfel cu precizie ce materii prime au fost prelucrate pentru obținerea «Hofer Rindfleischwurst» și de la care animal provin acestea, specificând locul de origine al animalului respectiv”.

Întreprinderile artizanale mai mici, în special, nu pot garanta întotdeauna o documentație atât de detaliată. Îndeplinirea cerințelor legale este, de asemenea, suficientă în acest sens.

4. Modificare

- (4) În a doua teză de la al doilea paragraf, „«Hofer Rindfleischwurst» și numele producătorului se imprimă pe membrana sintetică”, cuvintele „și numele producătorului” se elimină.

Nu toți producătorii au membrane imprimate special cu numele lor, de exemplu din motive legate de costuri. Inscripția „Hofer Rindfleischwurst” este suficientă, cu condiția ca numele producătorului să fie indicat în altă parte (de exemplu, pe etichetă).

5.3. Metoda de producție

1. Modificare

- (1) În a doua teză de la primul paragraf, „Această materie primă provine de la bovine și porcine născute și crescute în principal în aria geografică delimitată și dincolo de aceasta, în principal în districtele Oberfranken, Oberpfalz și Turingia”, cuvintele „de preferință” se introduc înainte de cuvântul „născute”, iar cuvintele „în principal” se elimină. În plus, cuvintele „și dincolo de aceasta, în principal” se înlocuiesc cu „sau”, iar cuvintele „și Turingia” se înlocuiesc cu cuvintele „ori în landurile Turingia sau Saxonia”.

Faptul că bovinele sau porcinele utilizate pot proveni în prezent și din Saxonia nu constituie o extindere, întrucât caietul de sarcini anterior a fost formulat în mod deschis („în principal”).

2. Modificare

- (2) Se elimină a treia teză de la primul paragraf, și anume „Aceste bovine și porcine sunt sacrificate doar în aria geografică delimitată”.

De când abatorul din Hof a încetat să mai sacrifice bovine, se poate sacrifica doar un număr foarte mic de animale în aria geografică delimitată, la abatorul din Helmbrecht. Acest număr nu este suficient pentru a face față cantităților care urmează să fie prelucrate. Prin urmare, trebuie eliminată restricția anterioară, potrivit căreia sacrificarea trebuia să aibă loc exclusiv în aria geografică. Acest lucru nu afectează calitatea și prospețimea produsului „Hofer Rindfleischwurst”, deoarece în imediata vecinătate există numeroase abatoare (în special în landurile învecinate Saxonia și Turingia).

3. Modificare

- (3) Ultima teză de la primul paragraf, și anume „De asemenea, întregul proces de producție se desfășoară în aria geografică delimitată”, se înlocuiește cu teza „Producția de «Hofer Rindfleischwurst» se desfășoară în aria geografică delimitată”. Acest lucru înseamnă că întregul proces de producție, inclusiv sacrificarea propriuzisă, trebuie să aibă loc în exploatații situate în aria geografică. În special, prin „proces de producție” se înțelege tranșarea cărnii, clasificarea cărnii și procesul de fabricație. Carnea macră se mărunțește și se amestecă cu toate ingredientele (cu excepția sării cu nitriți) în mașina de tăiat și/sau de tocat. Apoi se adaugă sarea cu nitriți și se amestecă din nou. Cârnații tartinabili astfel obținuți sunt introduși în membrane artificiale. Ultima etapă din producția de „Hofer Rindfleischwurst” este procesul de afumare la rece, care conferă produsului o aromă plăcută de fum.

Aceasta este o modificare necesară, deoarece nu ar mai fi fost clar, din cauza eliminărilor precedente, ce etape specifice de producție trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. Delimitarea strictă este stabilită în mod intenționat pentru a sublinia caracterul exclusiv al acestui produs specific. Aceasta ar trebui să excludă în mod expres posibilitatea ca produsul să fie oferit spre vânzare în afara regiunii.

4. Modificare

- (4) Se elimină al doilea paragraf, și anume „Astfel cum s-a precizat anterior, «Hofer Rindfleischwurst» se distinge prin calitate și prospețime. Pentru acestea, este necesar ca bovinele și porcinele să fie sacrificate în aria geografică delimitată și, de asemenea, ca procesul de producție să se desfășoare acolo”.

A se vedea modificarea nr. (2).

5. Modificare

- (5) La al cincilea paragraf, în teza „Carnea macră se mărunțește și se amestecă cu toate ingredientele (cu excepția sării cu nitriți pentru saramură) în mașina de tăiat” se adaugă cuvintele „și/sau de tocat” după cuvântul „mașina de tăiat”.

Ca urmare a modificărilor de la punctul 6 de mai jos, în această propoziție se adaugă trimiterea la mașina de tocat pentru a reflecta toate etapele posibile de prelucrare.

6. Modificare

- (6) Versiunea anterioară a celui de al șaselea paragraf, și anume „Masa obținută astfel este apoi tocată prin intermediul discului de tăiere de 0,6 mm din mașina de tocat. Se pune apoi din nou în mașina de tăiat, se amestecă cu mirodeniile și, pentru roșeață și stabilitatea culorii, se adaugă sarea cu nitriți pentru saramură. Pentru a obține o finețe optimă și o granulație uniformă, masa se taie fin în mașina de tăiat folosindu-se treapta de viteză înaltă, la o temperatură finală de 12 grade Celsius (metoda mașinii de tăiat), fiind necesar să se utilizeze unelte ascuțite de tăiat” se înlocuiește cu teza „Se adaugă sarea cu nitriți pentru saramură și se amestecă din nou”.

Procesul de producție descris aici este foarte detaliat și restrictiv în mod inutil. De asemenea, acesta nu acoperă spectrul metodelor de producție care diferă în mod tradițional. Acest lucru înseamnă că, în prezent, unii producători tradiționali nu mai sunt în măsură să își furnizeze produsul prin metoda veche. În plus, unii dintre parametrii descriși pentru calitatea și aspectul produsului sunt irelevanți și, prin urmare, limitează în mod inutil producătorii în exercitarea activităților lor artisanale. Pentru a evita îngreunarea inutilă a producției, descrierile detaliate sunt omise.

5.4. Legătura

Modificare

La punctul (2), „Specificitatea produsului”, în a treia teză de la al doilea paragraf, în versiunea originală în limba germană, cuvântul „Prämienprodukt” se înlocuiește cu cuvântul „Premiumprodukt”. [Această modificare nu afectează versiunea în limba română].

Această modificare vizează pur și simplu rectificarea unei erori de redactare. Textul s-a referit (dintotdeauna) la „Premiumprodukt”.

DOCUMENT UNIC

„Hofer Rindfleischwurst”

Nr. UE: PGI-DE-0722-AM01 - 17.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Hofer Rindfleischwurst”

2. Statul membru sau țara terță

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

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

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

„Hofer Rindfleischwurst” este un cârnat tartinabil crud, de formă lunguiață. Intestinele sintetice sunt umplute cu pasta de cârnat tartinabilă, iar grosimea acestora poate varia de la 40 mm până la 55 mm. Culoarea cărnii este roșu-sângeriu, intens dar plăcut.

„Hofer Rindfleischwurst” se distinge prin finețea condimentelor arome tipică pentru un astfel de cârnat și prin accentuarea ușoară a gustului de piper. În plus, afumarea la rece cu lemn de fag conferă „Hofer Rindfleischwurst” o aromă de afumătură plăcută.

„Hofer Rindfleischwurst” este un cârnat crud cu conținut tocat fin și tartinabil care se distinge prin prospețimea sa. Acesta își păstrează atât gustul specific, cât și aroma unică, timp de două, trei zile, iar din această cauză nu este destinat păstrării pe termen lung.

Ambalat în vid, cârnatul poate fi păstrat o perioadă mai lungă, de minimum 10 zile, cu condiția ca acesta să fie păstrat în frigider.

Criteriile de calitate suplimentare pe care „Hofer Rindfleischwurst” trebuie să le îndeplinească sunt: un colorit roșu uniform, o textură ușor de tartinat și o consistență omogenă.

Carnea de vită macră este folosită ca materie primă la producerea de „Hofer Rindfleischwurst”. Rezultatul este un conținut ridicat de proteină animală fără proteine de țesut conjunctiv. Acest nivel nu poate să scadă sub valoarea de 10 %. Analizele efectuate de societatea independentă însărcinată cu controlul calității și a auditului măcelăriilor din sectorul de prelucrare a cărnii din Bavaria (*Neutralen Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk - NBQP*) indică următoarele valori, care constituie caracteristici tehnice ale „Hofer Rindfleischwurst”: un conținut de apă cuprins între 50 % și 55 %, un conținut de grăsime cuprins între 20 % și 30 %, iar cantitatea de carne de porc și de grăsime dorsală este de maximum 40 %.

Principalii aditivi sunt sarea cu nitriți și acidul ascorbic care contribuie la coloritul roșiatic. Cantitatea acestor aditivi este de 2,5 % pentru sarea cu nitriți și de 0,5 % pentru acidul ascorbic (aditiv alimentar care contribuie la culoarea roșiatică). Mirodeniile adăugate în timpul procesului de producție sunt sare și piper măcinat fin. Pentru a conferi un gust individual și fin, este posibilă folosirea în cantități mici de amestecuri de condimente.

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

Caracteristicile materiilor prime utilizate, respectiv carne și grăsime, este de o importanță capitală pentru a produce în mod corespunzător „Hofer Rindfleischwurst”. Din această cauză, este preferată carnea de animale mai bătrâne destinate sacrificării. Avantajele sunt o culoare intensă și o carne matură. Carnea de vită și de porc este folosită la prelucrare.

Materia primă principală folosită în „Hofer Rindfleischwurst” este carnea de vită din categoria R I cu conținut adipos scăzut și fără tendoane (cel puțin 60 %) și grăsimea dorsală de porc din categoriile S VIII și S I (pondere combinată de max. 40 %).

„Hofer Rindfleischwurst” se distinge prin calitate și prospețime. La producerea „Hofer Rindfleischwurst” se folosește exclusiv carne de animale proaspăt tăiate. Carnea maturată sau congelată este exclusă din procesul de producție.

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

„Hofer Rindfleischwurst” este produs în aria geografică delimitată. Acest lucru înseamnă că întregul proces de producție, inclusiv sacrificarea propriu-zisă, trebuie să aibă loc în exploatații situate în aria geografică. În special, prin „proces de producție” se înțelege tranșarea cărnii, clasificarea cărnii și toate celelalte etape ale procesului de fabricație.

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

—

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

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Teritoriul orașului Hof și Landkreis Hof.

5. **Legătura cu aria geografică**

1. Specificitatea ariei geografice:

„Hofer Rindfleischwurst” se produce de peste 50 de ani în aria geografică delimitată.

Începând din 1950, maestrul măcelar Hans Millitzer din Hof a fost primul care a produs cârnatul din carne de vită macră. Această tradiție a fost continuată de calfa sa Gottfried Rädlein, care a produs cârnatul de vită din 1962 până în 1993 în propria societate și l-a făcut celebru cu mult dincolo de limitele orașului.

Cererea de „Hofer Rindfleischwurst” era atât de mare încât Gottfried Rädlein prelucra până la 15 posteroare de carne de vită pe săptămână pentru a obține produsul și, uneori, lucra chiar și duminicile și sărbătorile legale pentru a produce „Hofer Rindfleischwurst” în conformitate cu rețeta lui specială. Cârnatul tartinabil, fin și crud „Hofer Rindfleischwurst” era un produs în special proaspăt și, ca atare, păstra aroma specială și unică timp de doar două sau trei zile. „Hofer Rindfleischwurst” este un produs cu un conținut deosebit de scăzut în grăsimi și ușor digerabil, consumul său fiind chiar recomandat de medici în vremea aceea.

În anii care au urmat, măcelarii din regiunile învecinate au aflat de acest produs și au vrut să prepare și ei cârnați tradiționali „Hofer Rindfleischwurst” și să îi ofere spre vânzare. În ianuarie 1993 Gottfried Rädlein a încredințat măcelăria sa celebrei măcelării Albert Schiller din Hof, care a continuat să producă până astăzi „Hofer Rindfleischwurst” în special, după rețeta lui Gottfried Rädlein. Datorită eforturilor depuse de președintele de atunci al Breslei Măcelarilor din Hof, în 1993 „Hofer Rindfleischwurst” a fost inclus în orientările federale germane privind carnea și produsele din carne (*Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse*) în conformitate cu principiul nr. 2.21 20.1.

2. Specificitatea produsului:

După cum este descris, „Hofer Rindfleischwurst” este un produs de înaltă calitate cu o aromă distinctă, recunoscut ca o specialitate regională, în special în orașul Hof și în Landkreis Hof, unde se bucură de un mare renume. Este extrem de apreciat și consumat nu numai în rândul populației locale, dar și de către oaspeții și vizitatorii orașului care prețuiesc în mod deosebit acest cârnat. Înregistrarea sa în orientările codului alimentar din Germania (*Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches*) este, de asemenea, o dovadă a notorietății și a importanței sale.

„Hofer Rindfleischwurst” a câștigat diverse premii la diferite concursuri de mezeluri. Măcelari din zona geografică delimitată participă anual la controlul de calitate efectuat de Asociația Măcelarilor Bavarezi unde se analizează și „Hofer Rindfleischwurst”. În anii precedenți a fost premiat numai cu medalii de aur sau de argint. Produsul a obținut rezultate similare la nivel național la testele de calitate ale Asociației Germane din Sectorul Alimentar (*Deutsche Lebensmittelgesellschaft - DLG*). O degustare publică de mezeluri a fost organizată în cadrul ultimei expoziții din Franconia Superioară, organizată la Hof în aprilie 2009, iar mass-media locală nu a ratat ocazia de a lăuda remarcabilul produs regional „Hofer Rindfleischwurst”.

3. Legătura cauzală:

„Hofer Rindfleischwurst” este un produs local tipic al regiunii Hof. El provine din această regiune unde continuă să fie preparat de producători locali în mod tradițional de peste 50 de ani, după o rețetă și o tehnică speciale. Notorietatea și prestigiul acestui produs sunt, prin urmare, fundamental înrădăcinate în originea sa din aria geografică delimitată.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939>

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO